POMONA FRANCONICA.

DESCRIPTION
DES
ARBRES FRUITIERS

les plus connus et les plus éstimés en Europe,
qui se cultivent maintenant

AU JARDIN DE LA COUR
DE WURZBOURG;

avec la représentation exacte de leurs fruits, en figures en taille-douce,
déssinées, gravées et enluminées d'après nature.

On y a joint

LES DÉTAILS LES PLUS INTERESSANTS SUR
LEUR CULTURE, GREFFE, PLANTATION &c.

Par le Sieur

JEAN MAYER,
PREMIER JARDINIER DE LA DITE COUR.

TOME TROISIEME ET DERNIER.
avec CLV. Planches, dont CLIV. coloriées.

VETERINÆR
OG
LANDBO-HØISKOLE

A NUREMBERG,
chez Jean Samuel Winterſchmidt, le jeune, 1801.

POMONA FRANCONICA

oder natürliche

Abbildung und Beschreibung

der besten und vorzüglichsten Europäischen Gattungen

der

Obstbäume und Früchte,

welche in dem

Hochfürstlichen Hofgarten zu Würzburg

gezogen werden.

Nebst den hauptsächlichsten Anmerkungen über deren

Erziehung, Pfropfung und Pflege,

von

Johann Mayer,

Hochfürstlich Würzburgischem Hof- und Residenzgärtner.

Dritter und lezter Band,

mit einer schwarzen und CLIV. fein ausgemalten Kupfertafeln.

Nürnberg,

bei Johann Samuel Winterschmidt, dem jüngsten, 1801.

Avertissement.

Voici enfin la derniere livraison de ma Pomone, dont le manuscrit est achevé depuis dix ans. Par diverses circonstances la publication du troisieme volume s'est trouvée retardée; le manuscrit même en a été écarté de mes mains pendant 7. à 8. ans; et, durant ce tems, il a paru en Allemagne plusieurs bons ouvrages de Pomologie, dont j'aurois pu m'enrichir, si je n'eusse préferé de laisser tout le livre dans son originalité primitive. Au lieu du Calendrier pour le jardinier-fruitier, annoncé dans ma préface, j'ai cru obliger d'avantage les amateurs, en leur donnant une table comparative de mes fruits avec ceux du Sr. Christ, dont l'ouvrage commence á être assez gouté et répandu parmi nous.

Wurzbourg 1. Juillet 1801.

Mayer.

Vorrede.

Ich übergebe hier den Freunden der Gartenkunst den lezten Theil meines Werkes, welcher zwar schon vor zehen Jahren völlig ausgearbeitet war, aber wegen unvorhergesehener Hindernisse nicht so bald zum Drucke befördert werden konnte. Im lezten Jahrzehende sind indessen einige gute pomologische Schriften erschienen, welche ich gewiß gerne benutzet hätte, wäre nicht mein Werk schon über 7 bis 8 Jahre aus meinen Händen gewesen, und hätte ich es nicht für besser gehalten, dasselbe ganz in seiner ursprünglichen Gestalt dem Publikum zu übergeben. Ich glaube auch meinen Lesern einen grösseren Gefallen zu thun, wenn ich ihnen anstatt des in der Vorrede versprochenen Gartenkalenders hier am Ende eine tabellarische Uebersicht der in der Pomona Franconica beschriebenen und abgebildeten Obstsorten und eine Vergleichung derselben mit Christ's so beliebtem Handbuche über die Obstbaumzucht und Obstlehre liefere.

Würzburg, am Ersten Julius, 1801.

Mayer.

POMMES.

Die Aepfel.

Graece: Μηλεα, Μηλα. Lat. *Mala*, *Poma*. Hiſp. *Mancanas*, *Manzanas*. Ital. *Pomi*, *Mele*. Angl. *Aples*. Belg. *Apeln*. (a)

Joh. Bauh. hiſt. plant. T. I. p. 1.—27. C. B. P. 434. Rayvs, 1448. Tournef. Inſt. R. H. 635. Linn. Spec. Icoſandr. pentagyn. 787. 2.

Le pommier a été de tout tems indigêne dans nos forêts, il ſe trouvoit au Paradis terreſtre.

Μαλον et *Malum* ſont en grec et en latin les noms géneriques des fruits; Goropius les dérive du cimbrique *Mal*, *Mahl* (b), repas, parceque les premiers repas des hommes ne conſiſtoient principalement qu'en fruits.

S. Jérome dérive *malum* de malice ou de mal au moral à cauſe de l'hiſtoire

a) En Hebreu *Tapuach*, en Arabe *Tuffaha*. Dans les langues Cimbrique et Celtique *Affal*, *Aval*, *Ablo*, au plurier *Effeli*. Dans celles d'origine Slave - *Jablo*, *Jablko*, *Jabloko*, *Wapelk*. En Danois *Abbild*, *Aeble*; en Suédois *Aeple*.

b) *Mahl*, *Mahlzeit* a encore la meme ſignification de repas en Allemand.

Der Apfelbaum iſt von ieher in unſeren Wäldern einheimiſch geweſen, und war ſchon im Paradieſe anzutreffen.

Μαλον und Malum ſind ſowol in der griechiſchen, als in der lateiniſchen Sprache die Geſchlechtsnamen der Baumfrüchte überhaupt. Beide Wörter leitet Gorop von dem cimbriſchen Wort Mal, Mahl, um deswillen her, weil die erſten Malzeiten der Menſchen meiſtens nur aus Baumfrüchten beſtanden ſind.

Der H. Hieronym glaubt, den Urſprung des Worts Malum, in Rükſicht auf die Geſchichte vom Falle Adams und der Schlange, im ſittlichen

ſtoire du ſerpent et de la chûte d'Adam. Agricola dit (c) qu'en coupant transverſalement une pomme on y voit dix ſtigmates, qui ſont l'emblême des dix commandements que Dieu fut obligé d'oppoſer au pêché, et qu'il y a encore des pommes, dites d'Adam, où ſon coup de dent ſe trouve ſenſiblement éxprimé (d). Il cite *Cardiluce* qui prétend que le fruit défendu etoit une figue, non une pomme, et que ce fut par mortification et pénitence que nos premiers parents prirent des feuilles de figuier pour couvrir leur nudité, la rudeſſé de ces feuilles devant leur avoir occaſionné un frottement désagréable, même douloureux.

Les anciens regardoient les pommes comme un moien de ſéduction vis-à-vis du beau ſexe, elles etoient particulierement conſacrées à Venus. (e) Théocrite priſe les Dioniſiennes comme une eſpece de talisman

Uibel zu finden. Agricola (a) ſagt: man ſehe in einem quer durchſchnittenen Apfel zehen Narben, als ein Sinnbild der zehen Gebote, die Gott der Sünde entgegen ſtellte. Man habe daher auch izt noch die ſogenannten Adamsäpfel, in welchen iener Biß ſichtbar ausgedrükt ſey. (b) Er führt dabei den Cardiluz an, welcher behaupte, die verbottene Frucht ſey kein Apfel, ſondern eine Feige geweſen. Es hätten auch unſre erſten Eltern zur Bedeckung ihrer Blöſe deswegen die Feigenblätter erwählt, um durch die Rauigkeit, und durch das Unangenehme, ia ſogar ſchmerzhafte Reiben derſelben, ihre Vergehung abzubüſen.

Die Alten haben die Aepfel für ein Mittel, das ſchöne Geſchlecht zu verführen, gehalten. Sie waren daher vorzüglich der Venus geheiligt. Theokrit rühmt beſonders die Dionyſiſchen, als eine Art von Talismanen, deren Zauberkraft die Schönen ſo leicht nicht widerſtehen könnten.

Der

c) Dans ſa multiplication univerſelle p. 76. de l'Edition allemande de Ratisbonne 1772. fol.

d) C'eſt une eſpece de limon dont la peau prend des crevaſſes qui ne reſſemblent pas mal à des coups de dents.

e) Artemidorus libr. 1. c. 25. *mala Veneri ſacra eſſe docet, eorumque eſum in ſomnis rei venereae fruitionem protendere.*

a) In ſeinem Buche von der allgemeinen Vermehrung. Regensb. 1772. fol. S. 76.

b) Eine Art Limonen, deren Haut Schrunden, oder Riſſe bekommt, die einem Biß nicht unähnlich ſind.

man auquel les femmes ne reſiſtoient que difficilement (f).

Linné n'a fait qu'un genre du Poirier, du Pommier et du Coignaſſier. Il apella d'abord le premier *Pyrus foliis ſerratis, pomis baſi productis* Hort. Cliff. 190. et le ſecond *Pyrus fol. ſerr. pomis baſi concavis. ibid.* 189. mais les répréſentations qu'on lui fit ſur l'inſuffiſance de cette diſtinction l'engagerent à changer ſes phraſes et dans le *Species Plantarum* il nomme le Poirier *Pyrus fol. ſerr. pedunculis corymboſis.* 686. 1. et le Pommier *Pyrus fol. ſerr. umbellis ſeſſilibus.* ibid. 2. Quant au Coignaſſier ? C'eſt une eſpece d'amphibie qui paroit tenir aux deux genres puisque nous avons des coins-pommes et des coins-poires.

Le pommier cultivé fait une belle tige droite de trois ou quatre pieds de diamêtre, le ſauvage prend moins de groſſeur, et il a des épines, que la culture fait disparoitre; le bois du dernier eſt preferé à l'autre pour ſa dureté et ſa couleur. Cet arbre réuſſit mal ou point dans les païs chauds, mais dans les occidentaux et froids, ou

f) Jean Bauhin dit en parlant des Dyoniſiennes — *Ejus forté generis fuerunt mala, quae manibus tenentem Nanam nympham concepiſſe tradit Arnobius: quo fortaſſis pertinet hic verſus ex annalibus Attii apud Nonnium.*
Mala manu retinens gravido concepit in alvo. Bauh. hiſt. plant. L. 1. p. 3.

Der Ritter Linné machte nur ein Geſchlecht aus dem Birn- Apfel- und dem Quittenbaum. Er nannte den erſten anfänglich: Birnbaum mit ſägeförmigen Blättern, und mit am Stiel verlängerten Früchten: Hort. Cliff. 190. Den zweeten hies er: Birnbaum, mit ſägeförmigen Blättern, und mit Früchten, die am Stiele ausgehöhlt ſind; ebend. 189. Die Vorſtellungen, die man ihm aber über die Unzulänglichkeit dieſer Unterſcheidungszeichen machte (c), bewogen ihn dieſelben anders zu beſtimmen. Er machte daher in ſeinen Pflanzenarten die ſägeförmigen Blätter und die geſtielten Doldentrauben 686. 1. an dem erſten, am zweeten aber die ſägeförmigen Blätter und ſtielloſen Dolden 686. 2. zum unterſcheidenden Merkmal.

Was den Quittenbaum anbelangt: ſo ſcheint er, da wir ſowol Aepfel- als Birnquitten haben, eine Art von Zwitter, und ein Mittelding zwiſchen beeden zu ſeyn.

Der zahme Apfelbaum macht einen ſchönen geraden Stamm, der drei bis vier Schuh im Durchſchnitt hat. Der wilde erlangt dieſe Dicke nicht, und hat Stacheln, die er aber durch die Kultur verliert. Das Holz des leztern wird dem erſten, wegen ſeiner Härte und Farbe, vorgezogen. Dieſer Baum gedeiht ſelten,

c) Inſonderheit Herr v. Münchhauſen, im Hausvater, Th. III. St. 2. §. 19.

où le raisin ne sauroit mûrir, il est ordinairement tres-abondant et remplace le manque de vin par une boisson excéllente nommée Cidre. Un terrein gras, profond, humide est ce qui lui convient le mieux, il s'accommode cependant de tout autre même d'un fond glaiseux. La plaine, la mi-côte lui sont avantageuses, mais point la crête des montagnes et des côteaux où il s'abôtardit; il multiplie par les voies ordinaires de semences, rejêts et boutures, on l'annoblit par la greffe.

On croit s'épargner la peine du semis et les soins d'une premiere éducation en transplantant et cultivant en pépiniere du jeune plant de pommier sauvage tiré des bois, on se trompe; dans une bonne terre seche tout périt en peu de tems, et les terres grasses et humides ne conviennent point aux pépinieres. Les sauvageons, en général, s'unissent mal à la greffe, font de mauvaises racines et pullullent de drageons: je ne les conseillerois que dans certains cas très-rares et pour certaines especes seulement.

N'aiant point icy la ressource des pressoirs à cidre, et les pepins de pommes sauvages produisant décidément les meilleurs sujets de pépinieres,

oder gar nicht, unter dem heissen Klim, aber in den Ländern, welche gegen Abend liegen, und kalt sind, wird er gewöhnlich sehr häufig angetroffen. Er ersezt in solchen den Mangel des Weinstoks, dessen Früchte daselbst nicht reif werden, durch ein herrliches Getränk, das man Cider nennt. Ein fetter, tiefer und feuchter Boden bekommt ihm am besten. Inzwischen nimmt er auch mit iedem andern, selbst mit dem lettichten, vorlieb. Ebnen und Anhöhen sind ihm zuträglich, nicht aber die Gipfel der Berge, weil er daselbst ausartet. Seine Vermehrung geschieht auf die gewöhnliche Weise, durch Samen, durch Brut und durch Ableger. Durch das Pfropfen wird er veredelt.

Man glaubt sich die Mühe des Säens und die Sorge für die erste Pflege zu ersparen, wenn man Aepfelwildlinge, aus den Wäldern in die Baumschule versezt, aber man irret sich. Sie gehen in einem guten trockenen Lande in kurzer Zeit zu Grunde, und ein fetter, feuchter Boden behagt einer Baumschule nicht. Ueberhaupt vereinigen sich diese Wildlinge schwer mit dem Pfropfreis. Sie treiben schlechte Wurzeln, aber desto mehr Brut. Ich würde sie daher nur in sehr seltenen Fällen, und nur bei gewissen Sorten anrathen.

Da die Kerne der Holzäpfel, (die ich hier aus Mangel der Aepfelmostkeltern nicht

nieres, je vais moi même, vers la fin de l'automne, dans un bois du voisinage et y fais ramasser sous mes yeux les plus beaux fruits du *Malus sylvestris caule Arb. C. B. P.* 433. que je regarde comme l'espéce primitive, et je prends de préférence ceux tombés des arbres les plus grands, sains et vigoureux. Ces pommes passent l'hyver chez moi sur de la paille, dans un grenier bien aëré, et lorsque j'en fais tirer les pepins au mois de fevrier je suis sûr qu'ils ont précisément le dégré de maturité, fraicheur, prégermination convenable pour devoir réussir immanquablement.

La veille du jour qu'ils doivent etre mis en terre je les fais tremper dans de l'eau pure, le lendemain j'enléve avec une écumoire tous ceux qui surnagent et je les jette au rebut, car ceux dont l'amande est saine et pleine vont certainement à fond. Ceux là, après avoir été séchés au soleil, sont plantés un à un, comme des noiaux, les rigoles à un pied et demi et les pepins à un pouce de distance les uns des autres et à un pouce de profondeur. Je ne séme jamais qu'à la fin de fevrier ou au commencement de mars; en automne les pepins ne sont pas encore assez murs, les mulots, les rats

nicht in Menge haben kann,) unstrittig die besten Stämme für die Baumschulen gewähren: so gehe ich selbst, gegen das Ende des Herbsts, in einen benachbarten Wald, und lasse allda, unter meiner Aufsicht, die schönsten Früchte des Holzäpfelbaums, (Malus sylvestr. caule arb. C. B. P. 433.) den ich für die Stammart halte, auflesen. Ich wähle vorzüglich die Früchte der grösten, gesündesten und lebhaftesten Bäume aus, und lege sie, dem Winter über, zu Hause in einen lüftigen Boden auf ein Lager vom Stroh. Wann ich nun im Hornung die Kerne derselben herausnehmen lasse, so weiß ich gewiß, daß sie frisch sind, und, daß sie genau denjenigen Grad der Zeitigung und der ersten Entwiklung des Keims haben, der zu ihrem unfehlbaren Gedeihen erforderlich ist.

Wann sie gelegt werden sollen: so lasse ich sie, Abends zuvor, in reinem Wasser einweichen. Diejenigen, welche oben schwimmen, werden am folgenden Morgen abgeseümt, und weggeworfen. Die guten und vollkommenen aber, die allezeit untersinken, werden alsdenn an der Sonne getroknet, und, wie die Kerne des Steinobsts, einzeln, in $1\frac{1}{2}$ Schuh weite Furche, einen Zoll tief, und eben so weit von einander gesteckt. Ich pflege dieses allezeit zu Ende des Hornungs, oder, zu Anfang des Märzens zu thun, denn im Herbst sind die

rats, les ſouris les détruiſent; d'ailleurs je ne vois abſolument pas de quelle utilité peut leur être le ſéjour qu'ils font en terre durant l'hiver, ils ſont beaucoup mieux, à mon avis, dans leur envelope naturelle.

Depuis plus de vingt ans que je pratique cette méthode il eſt rare, qu'un ſeul de mes plants ſoit venu à manquer, j'ai le plaiſir au contraire de les voir paroitre tous à la fois à diſtances égales et comme meſurés à la pointe du compas. J'épargne la peine de l'éclairciſſement, du ſarclage, opération, qui n'eſt pas ſans inconvenients, car, avec quelque précaution qu'on arrache deux ou trois plantules placées extrêmement prés de celle qui doit reſter il eſt bien difficile que cette derniere n'en ſouffre et n'en ſoit ébranlée.

Les pepins des meilleures pommes franches ne donnent que des fruits vils et acerbes; cecy n'eſt pourtans pas ſans exception, on en a obtenu quelque fois de fort bons, mais ces cas ſont rares. Quelqu'un, qui ſe donneroit la peine de parcourir les champs et les bois dans differentes zônes et climats, et d'éxaminer les fruits des diverſes ſaiſons en trouveroit ſans doute des eſpeces nouvelles, éxcéllentes, qui jusqu'a préſent nous ſont encore inconnues. Ces recherches pourroient devenir particu-

Kerne noch nicht reif genug. Uiberdis ſtellen ihnen die Mäuſe, die Ratten und die Hamſter zu ſehr nach, und ich ſehe überhaupt nicht ein, was es ihnen nützen ſoll, den Winter über, im Boden zu liegen, da ſie, meiner Meinung nach, ſich weit beſſer in ihrer natürlichen Hülle befinden.

Auf dieſe Art verfahre ich ſchon ſeit mehr, als 20 Jahren, und es iſt ein ſeltener Fall, wann mir ein ſolcher Kern ausbleibt. Ich habe vielmehr das Vergnügen, ſie ſämtlich in gleichweiter Entfernung von einander, als, ob ſie mit dem Zirkel abgemeſſen wären, aufgehen zu ſehen. Man erſparet die Mühe des Ausziehens und des Ausjätens, da ſie nicht zu dicht ſtehen. Es iſt dieſes allemal ein Geſchäfte, das mit Unbequemlichkeiten verknüpft iſt, weil es ſelbſt bei der gröſten Vorſicht, ſchwer hält, nahe an einer Pflanze, welche ſtehen bleiben ſoll, ein Paar andere auszureiſen, ohne iene zugleich zu erſchüttern, und locker zu machen.

Die Kerne der beſten zahmen Aepfel geben nur ſchlechte, herbe Früchte, doch leidet dieſes einige Ausnahme. Man hat zuweilen, wiewol ſelten, ſehr gute Arten davon erhalten. Wer ſich die Mühe geben wollte, in den verſchiedenen Zonen und Himmelsſtrichen, Felder und Waldungen zu durchwandern, und die Früchte der verſchiedenen Jahrszeiten

ten

ticulierement fructueuſes en Amérique, s'il eſt vrai, comme le Chevalier Tonti (g) l'aſſure, que nos meilleurs fruits croiſſent ſpontanément, ſans culture, à la Louiſiane et le long du fleuve Miſſiſſipi. Plus d'un ſiecle auparavant *Thomas Harriot* avoit dit, dans ſon hiſtoire de Virginie, qu'il ſe trouvoit dans cette province des pommiers indigênes entierement ſemblables à ceux de la Grande Bretagne. Et M. de Wangenheim nous aſſure tout récemment qu'aux environs de Newyork, de l'Isle longue et dans d'autres parties de l'Amérique les pommiers européens ont produit des variétés nouvelles trés-eſtimables, qu'on a transportées et qu'on commence à cultiver en Angleterre, deſorte que nous aurons bientôt des fruits nouveaux à attendre de ce Pays là.

Je ſais que c'eſt la mode aujourd'hui de semer des pepins des meilleures pommes cultivées par lignes etiquetées et enregiſtrées ſelon les eſpeces, et de ne les greffer enſuite qu'avec les mêmes ſortes, ou du moins des ſortes très-analogues. Quoique je ſoie entierement convaincu que les ſujets provenus de pepins de pommes ſauvages ſont abſolument les meilleurs pour meubler les pépinieres et recevoir les premieres

g) Ancien Gouverneur du fort Louis des Illinois. Vid. La Bretonnerie Ecole du Iard. fruit. T. 2. p. 142.

ten zu unterſuchen, der würde, ohne Zweifel, neue, fürtrefliche, und bisher unbekannte Arten entdecken. Insbeſondere könnten dieſe Bemühungen in Amerika nüzlich ſeyn, wenn es, wie der Ritter Tonti (d) verſichert, Grund hat, daß in Louiſiana, und längs dem Miſſiſſipi, unſre beſten Früchte, ohne Pflege, wild wachſen. Mehr, als 100. Jahre vor dieſem, erzählte ſchon Thom. Harriot in ſeiner Geſchichte von Virginien, daß daſelbſt Aepfelbäume einheimiſch wären, die den brittiſchen nichts nachgäben: und noch neuerlich behauptete Hr. von Wangenheim, (e) daß in der Gegend von Neujork, Langeiland, und in andern Theilen von Nordamerika, die europäiſchen Aepfelbäume fürtrefliche Spielarten herfürgebracht hätten, die in England ſo gut anſchlügen, daß wir von daher bald neue Sorten zu gewarten haben würden.

Ich weiß, daß es heut zu Tage üblich ſey, die Kerne der beſten zahmen Aepfel reihenweiſe zu ſäen, zu rubriciren, nach ihren Arten einzuſchreiben, und in der Folge mit der nämlichen Sorte, oder, doch mit einer ähnlichen,

zu

d) Ehemaliger franz. Befehlshaber des Fort Louis der Illineſen. S. la Bretonnerie, Obſtgärtnerſchule. 2 Th. p. 142. der franz. Ausg.

e) In ſeinen Beiträgen, zur gerechten Forſtwiſſenſchaft.

res greffes, je ſuis cependant très-éloigné, de désaprouver cette pratique. Elevez dans vos jardins tant que vous pourrez de pommiers et poiriers venus de pepins francs et ne les greffez que lors qu'ils auront donné leurs premiers fruits: il eſt prudent de laiſſer une porte ouverte au hazard, qui peut produire du nouveau de bien des manieres. Quand, en viſitant vos jeunes plants, vous en trouverez d'un port gaï, d'un bois vigoureux, d'une écorce unie ſans épines, ſurtout avec de grandes feuilles charnues, graſſelettes, conſervez les hardiment intacts et ſoiez ſur qu'ils vous donneront des fruits au moins mangeables s'ils ne ſont éxcellents, sauf à les greffer encore en tête ſi vous voiez que vous vous etes trompé.

Le mélange des fécondations a produit ſeul la plupart de nos variétés. Le *pollen* d'une eſpece penêtre dans le ſtygmate d'une autre et crée un métis; ſouvent, dans l'inſtant même de l'jmprégnation, des parties héterogenes ſe melent à la ſemence et cauſent une altération. Il n'eſt pas douteux qu'on pourroit féconder artificiellement les fleurs des Arbres fruitiers, comme on varie et croiſe les races des fleurs d'or-

zu pfropfen. Ungeachtet ich nun veſt überzeugt bin, daß die iungen Stämme aus Holzäpfelkernen durchaus die brauchbarſten zum Pfropfen und zur Baumſchule ſind: ſo bin ich doch weit entfernt, ienes Verfahren zu tadeln. Man ziehe in ſeinen Gärten, von zahmen Kernen, Aepfel- und Birnbäume, ſo viel als man kann, man pfropfe ſie aber erſt dann, wann ſie das erſtemal getragen haben. Es iſt der Klugheit gemäs, dem Zufall, durch den man viel neue Sorten erhalten kann, freien Lauf zu laſſen. Findet man, bei der Beſichtigung der iungen Stämme, einige, die ein munteres Anſehen, einen lebhaften Wuchs, eine glatte Rinde, ohne Stacheln, vorzüglich aber groſſe, dicke fleiſchige Blätter haben: ſo laſſe man ſie getroſt ſtehen, und ſey verſichert, daß ſie, wo nicht fürtreffliche, doch gewis gute Früchte geben werden. Man kann ſie immer nachher noch in die Krone pfropfen, wenn man findet, daß man in ſeiner Hoffnung getäuſcht worden ſey.

Unſere Spielarten ſind meiſtens die Folge der vermiſchten Begattung. Der Blüthenſtaub einer Sorte durchdringt die Griffelnarbe einer andern, und zeugt einen Baſtard. Oefters miſchen ſich, im Augenblik der Befruchtung ſelbſt, fremdartige Theile zum Saamenſtaub, und verurſachen Veränderungen. Es iſt daher an der Möglichkeit einer künſtlichen Befruchtung der Baumblüthe ſo wenig

d'ornement. (h) Celà demanderoit trop de soins, du tems, de la patience. Nous aimons mieux abandonner cet ouvrage aux vents, aux insectes, surtout aux abeilles, qui s'en aquittent ordinairement très-bien.

Le pommier ne se greffe que sur sujets de sa propre race, et il a celà de commun avec plusieurs arbres. C'est une de ces singularités de la nature, dont il est impossible de rendre raison. L'abricotier, l'amandier, le prunier, le pêcher s'acceptent réciproquement en greffe, mais ils rejettent le cerisier, qui, à son tour, n'en reçoit aucun d'eux. Le noier, le noisettier, le grozeiller et d'autres produisent naturellement de bons fruits sans avoir besoin d'etre gréffés, et l'on remarque que cette opération ne les améliore jamais.

Les pommiers greffés sur poiriers réussissent aussi peu que ceux-cy sur pommiers; la greffe reprend souvent

h) Les oeillets, girofflées, oreilles d'ours dont on se procure, à volonté, des variétés telles qu'on les desire par des procédés connus de tout le monde.

wenig zu zweifeln, als wenig wir sie den Blumen, die wir zur Zierde der Gärten pflanzen, absprechen dörfen (f). Aber dis Geschäfte würde zu viel Aufmerksamkeit, zu viel Zeitverlust erfordern und unsre Geduld ermüden. Wir überlassen es daher den Winden und den Insekten, insbesondere den Bienen, die es gewöhnlich auf das Beste besorgen.

Der Aepfelbaum kann, wie viele andere, nur auf Stämme seiner Art gepfropft werden. Es ist dieses eine von jenen Sonderheiten der Natur, deren Ursache nicht angegeben werden kann. Aprikosen- Mandel- Pflaumen- und Pfersichbäume lassen sich wechselseitig auf einander pfropfen, nicht aber auf Kirschen, die wiederum, im Gegentheil, nicht auf jenen fortkommen. Die Wallnuß, die Haselnuß, die Johannisbeeren, nebst mehreren andern, tragen, ohne gepfropft werden zu müssen, von Natur gute Früchte, ja man bemerkt sogar, daß sie durch das Pfropfen nicht einmal gebessert werden.

Aepfel auf Birnstämmen gerathen so wenig, als diese auf jenen. Oefters treibt zwar das Pfropfreis bald genug; es trägt sogar zuweilen, aber in

f) z. E. Leukojen, Nelken, Aurikeln, deren Arten man durch die bekannten Kunstgriffe nach Gefallen vervielfältigt.

vent assez bien, elle fructifie même quelque fois, mais au bout de deux, ou trois ans tout périt. Jamais les pepins ne réussiront sur noiaux, ni ceux-cy sur pepins. Les anciens, même plusieurs modernes, conseillent de ces unions disparates du pommier avec l'orme, le platane, le murier, le maronier etc. Sans nous égaier sur le ridicule de pareils conseils, nous osons désirer que les éssais sur la nature des unions possibles dans le regne végétal se continuent, se multiplient même encore, n'en dût-il résulter, que des découvertes pareilles à celle faite en dernier lieu du Rosier enté sur le Houx, *aquifolium*, qui réellement produit un effet admirable. D'ailleurs l'union de fruits mous à de plus durs, de farineux à des cassants, de secs à des fondants pourroit nous donner des resultats surprenants et contribuer, sinon à la production de fruits nouveaux, du moins à une amélioration considerable des anciens.

Je ne conseillerai que rarement de greffer differents fruits du même genre *p. e.* plusieurs especes de pommes ou de poires sur un même arbre; quoique les greffes en reprennent le plus souvent assez bien, il y a néantmoins presque toujours un de ces

in einer Zeit von zwei, drei Jahren gehet alles zu Grunde. Es wird niemals das Kernobst auf dem Steinobst, und dieses auf jenen, gedeihen, ungeachtet ältere und selbst neuere Schriftsteller solche widersinnige Verbindungen, z. E. des Apfelbaums mit Ulmen, Ahorn, Maulbeeren, Kastanien, u. s. w. anrathen. Wir wollen uns nicht über das Lächerliche dieser Rathschläge lustig machen, im Gegentheil aber die Fortsetzung und Vervielfältigung solcher Versuche über mögliche Vereinigungen im Pflanzenreiche wünschen, sollten auch nur Entdeckungen daraus erfolgen, wie jene von der Vereinigung des Rosenstoks mit der Stechpalme, (Aquifolium) (g), die in der That eine merkwürdige Würkung hervorbringt. Ausserdem könnte vielleicht die Verbindung weicher Früchte mit harten, mehlichter mit brüchigen, trockener mit schmelzenden, nicht ohne besondern Erfolg seyn, und, wo nicht zur Hervorbringung neuer Sorten, doch wenigstens zu einer beträchtlichen Verbesserung der Bekannten, etwas beitragen.

Verschiedene Früchte einer Gattung, z. E. mehrere Sorten von Aepfeln, oder Birnen, auf einen Baum zu pfropfen, würde ich nur selten anrathen. Ungeachtet die Pfropfreiser gewöhnlich sehr leicht fortschlagen: so bekommt doch meistens eine dieser Sorten die Oberhand.

Sie

g) Ilex aquifol. Linn.

ces fruits qui prend le deſſus, attire toute la ſéve de ſon côté et altére les autres. Un procédé plus recommandable c'eſt de mettre ſucceſſivement pluſieurs greffes les unes ſur les autres: mais je voudrois que toujours le premier ſujet fut tiré de pepins de fruit ſauvage. Ces eſpeces de ſauvageons ſont plus forts, plus durables, ont les couloirs plus étroits, plus ſerrés que toutes les eſpeces franches, conſéquement ils me paroiſſent les ſeuls propres à ſervir de baſe, de fondement à l'édifice végétal, parce qu'ils ſont les ſeuls qui lui fourniſſent une premiere nourriture moderée, aiant préciſément le degré de digeſtion, épurement et ſolidité convenable pour lui aſſurer une bonne conſtitution.

Le pommier ſe greffe en fente et en écorce de pluſieurs manieres; on l'écuſſonne à oeil dormant, guere ou point à la pouſſe.

L'écuſſonement dormant ſe fait au déclin de la canicule lorſque la ſéve commence à s'arrêter. Il y a, pour le reconnoître, un indice certain dans les fruitiers à pepin, auquel il eſt impoſſible de ſe tromper. Ce ſont deux feuilles en fourche, bien diſtinctes et ſéparées, qui reſtent au bout des branches, comme ſignaux, ou vedettes tant que la ſeve marche et

Sie zieht allen Saft an ſich, und hindert das Gedeihen der andern. Eher würde ich jenes Verfahren empfelen, bei welchem, nach und nach, mehrere Reiſer aufeinander geſezt werden. Es müſte aber nach meinen Grundſäzen, der erſte Stamm immer von einem Holzapfelkern ſeyn. Dieſe Arten von Wildlingen ſind ſtärker, und dauerhafter. Sie haben feinere und gedrängtere Saftröhrgen, als alle zahme Sorten. Sie ſcheinen mir daher auch zur Grundlage des vegetabiliſchen Baues am geſchikteſten zu ſeyn, weil ſie allein im Stande ſind dem künftigen Baum dieienige erſte, gemäſigte, gehörig verkochte, geläuterte und brauchbare Nahrung zu geben, die er zu einer dauerhaften Beſchaffenheit nöthig hat.

Der Apfelbaum wird auf verſchiedene Art, ſowol in den Spalt, als in die Rinde, gepfropft, er wird auch mit dem ſchlafenden, ſelten aber, oder niemal, mit dem treibenden Aug okulirt.

Das Okuliren mit dem ſchlafenden Aug geſchieht zu Ende der Hundstage, wann der Saft anfängt, ſtehen zu bleiben. Man hat hievon am Kernobſt ein untrügliches Merkmal, nämlich zwei an der Spize der Aeſte befindliche, gabelförmig geſtellte, und deutlich abgeſonderte Blätter, die wie Schildwachen ſo lange daſtehen, als der Saft im Umlauf iſt, die aber,

et qui tombent dés qu'elle s'arrête, ne laiſſant voir à leur place, qu'un gros bouton fort arrondi en forme de tête. Dès que celà eſt arrivé on peut être ſûr que les canaux ſont bouchés.

La greffe en fente ſe fait du 15. Avril au 15. Mai, lorsque la sève eſt entierement rentrée en mouvement, ce qui ſe reconnoit à la facilité qu'a l'écorce de ſe détacher du bois. Cette ſeve fluant alors librement fait coller la greffe aux parois de la fente, les deux ſeves ſe mêlent, et celle du ſujet enfile facilement les fibrilles délicates du bourgeon enté, ce qui produit une union très-prompte: au bout de huit jours on a déja le plaiſir de voir pouſſer le rameau. Au lieu que les greffes en fente que l'on fait lorsque la ſeve eſt arrêtée ne peuvent guere coller, elles ſe déteriorent et ſechent ſur l'étau avant que la fluidité rendue à la ſeve puiſſe les infiltrer, les inonder.

On peut greffer en plein été, ſurtout dans l'écorce; nos payſans de Franconie ne greffent pas autrement de tems immémorial. On peut greffer dans la pépiniere, ou, lorsque les arbres ſont en place, ou en

ſobald dieſer anfängt zu ſtocken, abfallen, und an ihrer Stelle nichts, als einen dicken zugerundeten Knopf zurüklaſſen. Zeigt ſich dieſer: ſo darf man ſicher glauben, daß die Saftröhren geſchloſſen ſeyen.

Das Spaltpfropfen, welches zwiſchen den funfzehnden April biß zu den funfzehnden Mai, wann der Saft im vollen Umlauf iſt, geſchieht, iſt am vortheilhafteſten. Man erkennt dieſe Eräugniß, an der Leichtigkeit, mit der ſich die Rinde vom Holz löſet. Dieſer ſich iezt frei bewegende Saft klebt das Propfreis an die Wände des Spalts, er vermiſcht ſich mit dem Saft deſſelben, und bringt, indem er in ſeine zarten Röhrgen eindringt, eine ſehr geſchwinde Vereinigung zu Weege. In Zeit von acht Tagen hat man ſchon das Vergnügen, die jungen Reiſer treiben zu ſehen, anſtatt, daß diejenigen, die erſt alsdann gepfropft werden, wann der Saft anfängt zu ſtocken, nicht anwachſen können, daher verderben, und, ehe der Saft wieder flüſſig wird, in ſie dringen, und ſie befeuchten kann, in ihrer Fuge verdorren. Doch kann man auch mitten im Sommer pfropfen, ſonderlich in die Rinde. Es iſt dieſes, ſeit undenklichen Zeiten, die Methode unſerer fränkiſchen Bauern.

Dieſe Geſchäfte kann man entweder ſogleich in der Baumſchule vornehmen, oder erſt alsdenn, wann die Bäumchen ſchon an ihrem beſtimmten Platze ſtehen, oder

en même tems qu'on transplante; cette derniere méthode eſt fort uſitée en France dans les grandes plantations. Je ne ſaurois mempecher de répeter icy une obſervation bien importante que j'ai déja faite ailleurs et contre laquelle je vois pêcher journellement des jardiniers d'ailleurs très-hâbiles, c'eſt de ne jamais placer la greffe trop bas ſur la ſouche ou le tronc du ſujet, afin, qu'à la transplantation, elle ne ſoit pas enterrée. Car alors elle ſe trouve abreuvée de trop de fraicheur et d'humidités, elle forme un dépot, qui bientot dégenere en bourrelet, par où la ſeve étant abſorbée, la tige demeure fluette et languiſſante. Cette greffe encaiſſée pouſſe toujours un double rang de racines dont les unes affament les autres, la tige en eſt conſiderablement refroidie et, manquant alors également de chaleur et de nourriture, il n'en pas étonnant, qu'elle languiſſe, ſe déteriore et périſſe bientôt.

On pourroit, dans les plantations, les vergers, les jardins ſemer et enſuite greffer les pommiers à la place où ils doivent reſter, ce qui leur ſeroit avantageux ſurtout pour la durée.

Je crois presque ſuperflû de remarquer que ce n'eſt que les ſujets qu'on

oder auch zu der Zeit, wann ſie verpflanzt werden. Dieſes leztere iſt in den groſen Plantagen Frankreichs üblich. Ich kann mich nicht enthalten, hier eine wichtige, anderswo ſchon gemachte Erinnerung zu widerholen, gegen die ich täglich, ſelbſt geſchikte Gärtner, ſündigen ſahe. Man ſoll nämlich das Stämmgen nie zu tief abſchneiden, damit bei dem Verſetzen, der Ort, wo man aufgepfropft hat, nicht unter die Erde komme. Die Reiſer ſtehen ſonſt zu feucht, und zu kalt. Es bildet ſich eine Ablagerung der Säfte, die in einem Wulſt ausartet, die Nahrung des Stamms wird dadurch zurükgehalten, und dieſer bleibt ſchwach und kränklich. Ueberdis treibt ein ſolches zugedektes Pfropfreis immer eine gedoppelte Reihe von Wurzeln, die einander die Nahrung entziehen, der Stamm erkaltet dadurch, und, da er, ſowol an Nahrung, als an Wärme, Mangel leidet: ſo iſt es kein Wunder, wenn er kränkelt, und, vor der Zeit, zu Grunde geht.

In den Pflanzungen ſowol, als in den Obſt- und Küchengärten, könnte man die Aepfelbäume gleich auf dem Plaz, den ſie behalten ſollen, ſäen und pfropfen. Es würde ihnen dieſes, ſonderlich in Anſehung der Dauerhaftigkeit, ſehr zuträglich ſeyn.

Beinahe halte ich es für überflüſſig, anzumerken, daß die zahmen ſowol, als

qu'on déſtine à une ſtature élevée qui ſe greffent ſur ſauvageon ou franc: on prend le paradis pour les formes baſſes et le doucin pur les demitiges. Ces deux dernieres eſpeces ne ſe propagent que par drageons, marcottes et boutures.

Le Paſteur *Henne* indique (i) un moien de ſe procurer des ſujets de greffe francs pour les nains et demitiges moiennant lesquels on pourroit ſe paſſer de paradis et doucins qu'il n'eſt pas toujours facile d'avoir en grande quantité. Comme il ſemoit drûs grand nombre de pepins ramaſſés dans les preſſoirs et ailleurs, il épluchoit trés-ſobrement, ſouvent point, les ſujets qui en levoient et laiſſoit tout crôitre à l'avenant. La troiſieme année il arrachoit tous ces jeunes plants et en faiſoit trois claſſes. Les forts et les demi-forts il les plaçoit au premier et ſecond rang de ſes pépinieres et les plus foibles, le fretin, au lieu de les jetter au rebut il les plantoit en haye, dans la bâtardiere, extrêmement près, à peine à deux doigts de diſtance les uns des autres. Il prétend que ces arbuſtes ainſi ſerrés croiſſent beaucoup plus en groſſeur qu'en hauteur, et qu'ils en contractent tellement l'habitude, qu'en les

i) Dans ſon ouvrage allemand ſur les Pépinieres. Halle, 1776.

die Holzäpfelwildlinge nur zu hochſtämmigen, die Splitt- und Hekäpfel aber, zu Zwerg- und halbſtämmigen Bäumen gebraucht werden ſollen. Dieſe beeden leztern Arten werden nur durch Brut und durch Ableger fortgepflanzt.

Der Paſtor Henne (h) zeigt ein Mittel an, ſich zahme Pfropfſtämme zu Zwerg- und halbſtämmigen Bäumen zu verſchaffen, wodurch die Splitt- und Hekäpfel, die man nicht immer in Menge haben kann, entbehrlich würden. Er ſäete iährlich eine groſſe Anzahl Aepfelkerne, die er ſowol aus Keltern, als von andern Orten, zuſammen brachte, zog aber diejenigen, die zu dicht beiſammen ſtunden, ſelten, oder gar nicht aus; ſondern lies ſie alle auf gut Glük wachſen. Im dritten Jahr hob er ſeine Pflanzen ſämtlich aus, und theilte ſie in drei Klaſſen. Die ſtärkſte, und die Mittelgattung, ſezte er in die erſte und zwote Abtheilung ſeiner Baumſchule, die ſchwächſten aber, oder, den Ausſchuß, pflanzte er, ſtatt ſie wegzuwerfen, ſehr enge, und nur zween quer Finger breit von einander, im Form einer Hecke. Dieſe zuſammengedrängten Bäumchen wachſen, nach ſeiner Behauptung weit mehr in die Dicke, als in die Höhe, und es wird dieſes bei ihnen dergeſtalt zur Gewohnheit, daß ſie, wann

h) In der Vorrede zum 2ten Th. ſeiner Anweiſung für Baumſchulen, Halle, 1776. 8.

les tirant de lá à l'áge de 8 ou 10 ans il ne s'élevent presque plus et deviennent conséquemment d'excéllents sujets de greffe pour les arbres destinés aux formes basses et mediocres.

Le même auteur parle d'une greffe reputée nouvelle, qui paroit cependant avoir déja été connue, ou dumoins entrevue par Agricola, Küffner et d'autres: il la nomme *copulation* ou *adjonction*. On la fait au mois d'avril lorsque la séve est rentrée en mouvement; elle peut s'operer sur la tige ou sur les branches et rien n'est plus simple. Le sujet doit avoir deux ans au plus et le rameau de greffe se trouver très-exactement de la même grosseur que lui; on coupe l'éxtremité de l'un et de l'autre, d'un bon pouce de long en talus ou pied de biche; les deux coupes s'apliquent l'une sur l'autre de maniere á ce que les écorces se rencontrent et se touchent partout; on les tient ainsi accolées moiennant un bon bandage et, au bout de six semaines ou deux mois, la reprise est consommée. La ligature est une bande de toile très-étroite puisqu'elle n'a que dix fils de gros chanvre pour chaine avec une trame de même matiere croisée assez lâche, il en faut environ trois quarts d'aune d'Alle-

wann sie in einem Alter von acht bis zehn Jahren weiter verpflanzt werden, nicht mehr über sich gehen, und folglich fürtrefliche Pfropfwildlinge zu Zwerg- und halbstämmigen Bäumen abgeben.

Der nämliche Schriftsteller erwähnet (i) einer vermeintlichen neuen, meines Erachtens aber dem Agricola, dem Küffner, und andern schon bekannten, Pfropfungsart, die er kopuliren, oder, anplacken nennt. Sie ist sehr einfach, und kann im April, wann der Saft in völliger Bewegung ist, sowol am Stamm, als an den Zweigen, vorgenommen werden. Der Stamm, oder Ast, darf aber nicht älter als höchstens zweijährig, und das Pfropfreis nebst den Stamm müssen gleich dik seyn. Beide werden einen guten Zoll lang schräg, in Gestalt eines Rehfusses, abgeschnitten, genau aufeinander gepast, so, daß ihre Rinde sich überall berührt. Sie werden, vermittelst eines guten Verbands, befestigt, wo sie sich sodann, in Zeit von sechs bis acht Wochen, vollkommen miteinander verwachsen.

Diese Befestigung geschieht mit einem schmalen Band, dessen Zettel aus zehn Fäden eines groben Garns, so wie der Einschlag, besteht, und ganz locker gewürkt ist. Drei Viertel einer deutschen Elle sind zu iedem Pfropfreis hinlänglich, und das Ganze wird mit etwas Baumwachs überstrichen, um die Eindrücke der äussern Luft abzuhalten und

i) S. seine Anweisung ꝛc. p. 259.

d'Allemagne pour chaque greffe : on l'enduit légerement de certains maſtics ou onguents pour la faire mieux coller. Lorsque les yeux du rameau enté ont pouſſé de cinq à ſix lignes on défait le noeud de la ligature pour que, petit à petit, elle ſe deſſerre un peu d'elle meme; quinze jours après on la relâche de moitié et encore quinze jours plus tard on l'enlêve tout à fait. Cette méthode doit être trés-éxpéditive : on peut copuler cent ſujets dans une heure, tandis qu'on n'en greffe en fente que quinze ou vingt dans le même eſpace de tems : il ne faut d'attirail que la ſerpette, un peu d'onguent et un rouleau de ligature: le ſujet n'a pas beſoin d'être rabattu, eût il quatre pieds de haut, ſon collet fournira toujours une ou pluſieurs branches propres à la copulation : l'on n'attend pas non plus qu'il ait acquis une certaine groſſeur, celle du petit doigt, même d'un tuiau de pipe étant ſuffiſante : la réunion eſt parfaite dans ſix ſemaines, au lieu que, dans la greffe en fente, il faut quelque fois des années pour celá. Le paſteur *Thiele* avoit, à Glaſow dans la nouvelle Marche, une pépiniere de huit mille pieds d'arbres tous greffés par copulation et il aſſure que, ſur cette grande quantité, il ne lui en

und die Vereinigung zu befördern. Sobald die Augen des Reiſes einen halben Zoll getrieben haben, wird der Knote am Verbande ein wenig gelüftet, damit er ſich nach und nach von ſelbſt auflöſe. Nach vierzehn Tagen wird die Hälfte deſſelben losgewunden, und er wieder vierzehn Tag hernach ganz abgenommen.

Dieſe Pfropfungsart iſt ſehr geſchwind verrichtet. Es können hundert Stämme in einer Stunde kopulirt, aber nur 15. biß zwanzig in dem nämlichen Zeitraum in den Spalt gepfropfet werden. Die ganze dazu erforderliche Geräthſchaft beſteht nur aus einem krummen Meſſer, einer Rolle Band, und aus etwas Baumwachs. Der Wildling darf nicht unten abgeſägt werden, weil er immer, wenn er auch vier Schuh hoch wäre, an ſeiner Krone, einige zum Kopuliren taugliche Zweige gewähret. Man hat auch nicht nöthig zu warten, biß er eine gewiſſe Stärke erlangt hat, denn die Dicke des kleinen Fingers, ſelbſt eines Pfeifenrohrs iſt hinlänglich, und die Verwachſung, welche bei dem Spaltpfropfen zuweilen Jahre erfordert, geſchieht hier ſchon in ſechs Wochen. Uiberdis verſichert der Paſtor Thiele, der zu Glaſow in der Neumark, eine Baumſchule von acht tauſend kopulirten Stämmen unterhielt, daß ihm, bei dieſer groſſen Anzahl, iährlich keine zehen fehlgeſchlagen hätten. (k)

Das

k) S. ſein Schreiben in Henne's Anweiſung p. 260.

en manquoit pas dix par an. La ſimplicité, la célérité de cette greffe lui ont fait prendre ſingulierement faveur parmi nous et vraiſſemblablement elle ſe perfectionnera et ſe propagera encore davantage, cependant elle n'eſt pas abſolûment ſans inconvénients. Dans de grandes pépinieres, où les ſujets ſont par milliers, ce n'eſt pas un ouvrage aiſé de trouver et ajuſter des bourgeons de copule parfaitement égaux aux ſujets, et cette égalité ne peut jamais être pouſſée à un trop grand dégré d'éxactitude. D'ailleurs le manuel de l'opération, ſurtout de la ligature, eſt difficile à attrapper, il faut l'avoir vue pratiquer et l'avoir pratiquée ſoi même pour y devenir un peu habile. Malgré les déſcriptions claires et détaillées qu'en donnent *Henne* et *Germershauſen* je doute fort qu'on l'aprenne jamais bien dans leurs livres. Jusqu'icy je dois avouer, que je ne l'ai pratiquée que par curioſité: je ne me trouve pas la dexterité néceſſaire dans la manipulation; elle emploie des onguents, des maſtics qui me répugnent; et peut etre que, ſans m'én apercevoir, je tiens encore trop aux anciennes méthodes pour pouvoir aiſément prendre ſur moi d'en adopter une nouvelle.

Das Einfache und die Geſchwindigkeit dieſer Methode hat ſie unter uns ſehr beliebt gemacht, und es wird ihr wahrſcheinlich an der weiteren Verbeſſerung und Ausbreitung nicht fehlen. Inzwiſchen iſt ſie doch nicht ganz ohne Unbequemlichkeit, denn in groſſen Pflanzſchulen, in denen die jungen Bäume zu Tauſenden ſtehen, iſt es doch wol nicht ſo gar leicht, für ieden Kopulirſtamm ein ganz gleichſtarkes Reis ausfindig zu machen, welches genau anpaſſet, und doch kann eben dieſe Genauigkeit nie genug beobachtet werden. Uiberdis ſind die Handgriffe, ſonderlich bei dem Verband, ſchwer. Man muß ſie öfters geſehen, und öfters ſelbſt probirt haben, um einige Fertigkeit zu erlangen. Ich zweifle daher ſehr, ob iemand aus den Büchern des Henne und des Germershauſen (1) dieſe Methode lernen wird, ſo deutlich und umſtändlich ſie ſie auch beſchreiben, und geſtehe, daß ich ſie bisher, nur zuweilen aus Neugierde, verſucht habe. Ich finde, daß es mir an der nöthigen Geſchiklichkeit in den Handgriffen fehle. Es iſt mir dabei auch der Gebrauch der Pflaſter und Salben verhaſt. Vielleicht hänge ich, ohne es ſelbſt zu wiſſen, noch zu ſehr an den alten Methoden, und vermag daher nicht ſoviel über mich, daß ich eine neue annehmen ſoll.

1) In ſeinem ſyſtematiſchen Hausvater, 4. Band, S. 289.

velle. (k) Lorsqu'il me vient de jeunes garçons, qui ont copulé ailleurs, et qui se croient très-éxperts dans cette opération, je la leur laisse éprouver ordinairement sur quelques sujets de peu d'importance; et quand je les vois, tout barbouillés d'onguent, me faire cinq ou six poupées plus hideuses les unes, que les autres, il me prend toujours envie de les envoier aux écoles de chirurgie pour aprendre à étendre proprement un emplâtre, à faire lestement un bandage.

Il a déja éte remarqué par differents auteurs que généralement nous greffons nos Arbres trop tard, c'est à dire lorsqu'ils sont déja devenus trop gros; et cette observation est

k) J'ai, dans mon bon vieux pere, un éxemple frappant de cette adhésion invincible aux premiers principes reçus, aux premiers usages pratiqués. Il est dans sa 94. année et travaille au jardin du matin au soir, comme un autre ouvrier. Je n'ose lui parler d'aucune nouveauté en fait de Jardinage sans risquer de le mettre en colere. S'il découvre quelques uns de mes éssais, il est certain, qu'il leur nuira ou les détruira en cachette, pour me convaincre de l'impossibilité de leur réussite. Il y a quelque tems, qu'il me surprit, lorsqu'avec un pinceau je transportois des poussieres séminales d'une fleur sur une autre; et, lorsque je lui eus expliqué ce que ie faisois, il se mit á rire, et dit à mes garçons, *Si le bon Dieu n'y mêt la main ces chiens de Philosophes inventeront encore une nouvelle maniere de propager léspece humaine.*

sollte. (m) Zuweilen überlasse ich dieses Geschäfte meinen Gesellen, die diese Methode anderswo erlernt haben, und sich für sehr geschikt darinnen halten. Sehe ich aber einige unbedeutende Stämme, ganz mit Baumwachs beschmiert, welche fünf oder sechs eingewickelte scheusliche Puppen vorstellen: so gerathe ich immer in Versuchung, ob ich iene nicht in eine Badstube schicken soll, um ein Pflaster aufstreichen, und einen erträglicheren Verband machen, zu lernen.

Es ist schon von mehrern Schriftstellern bemerkt worden, daß wir gewöhnlich zu spät pfropfen, wann nämlich

m) Ich habe an meinem guten alten Vater ein redendes Beispiel dieser unüberwindlichen Anhänglichkeit an die zuerst eingesogene Grundsäze und ausgeübte Gebräuche. Er ist 94. Jahr alt, und noch den ganzen Tag thätig. Ohne ihn bös zu machen, darf ich ihn kein Wort von neuen Erfindungen in der Gärtnerei sagen. Entdeckt er von ungefähr einen von meinen Versuchen: so wird er ihm gewiß, heimlich Schaden zuzufügen suchen, oder ihn wol ganz verderben, blos in der Absicht, um mich zu überzeugen, daß dergleichen Dinge nicht gut thun. Vor einiger Zeit erwischte er mich, als ich eben mit einem Pinselgen den Saamenstaub von einer Blume auf die andere brachte. Ich erklärte ihm meine Absicht, aber er brach in ein lautes Gelächter aus, und sagte zu den umstehenden Gesellen: wenn es der liebe Gott nicht verhütet, so werden diese verwünschten Tausendkünstler wol noch gar einen neuen Weg, zur Fortpflanzung des menschlichen Geschlechts, erfinden wollen.

eſt particulierement aplicable aux pommiers, qui ſouffrent moins volontiers les grandes plaies, et les recouvrent plus difficilement que d'autres arbres. Nous oſons recommander à leur égard la greffe en écorce qui peut s'opérer ſur de fort petits ſujets et ne cauſe point de léſion conſiderable.

La greffe par collatération de M. Hagedorn me paroit avoir beaucoup de rapport à celle à emporte-piece de Duhamel. La maniere dont on écuſſonne aujourd'hui eſt une opération aſſez ſemblable, puisqu'avec l'oeil on détache toujours une portion plus ou moins grande de l'écorce qu'on ſubſtitue a pareille portion enlevée au ſujet.

La greffe en langue ou languette, ſi généralement pratiquée en Angleterre, et qu'on y préfere à toutes les autres, nous paroit une vraie copulation; ſeulement fait on à la greffe une petite pointe, ou cheville, nommée languette, qui penêtre dans une ouverture ou mortaiſe pratiquée dans la coupe du ſujet, le reſte des deux coupes s'accolant parfaitement. Il faut encore icy, comme dans la copulation, une égalité de groſſeur très-rigoureuſe entre l'ente et le ſauvageon.

lich unſere Stämme ſchon zu dik ſind. Dieſes trifft hauptſächlich bei dem Aepfelbaum ein, als welcher die groſſen Wunden weniger verträgt, und an welchem ſie ſich ſchwerer verwachſen, als an anderen. Wir empfelen daher das Pfropfen in die Rinde, das auch an ſehr dünnen Stämmen geſchehen kann, und keine beträchtliche Verlezung verurſacht.

Hagedorns Lateriren, oder Kollateriren, ſcheint mit dû Hamels Seitenpropfen (N. VI.) und mit deſſen Abſtecheiſen (N. VII.) viele Aehnlichkeit zu haben. Auch unſre heutige Art zu Okuliren, da man nämlich mit dem Auge immer ein gröſſeres, oder kleineres Stük Rinde aushebt, und es an die Stelle eines ähnlichen Stükgens am Pfropfſtamm einſezt, iſt nicht viel davon verſchieden.

Das Pfropfen mit der Zunge, welches in England ſo gebräuchlich iſt, und daſelbſt allen andern Arten vorgezogen wird, ſcheint mir ein wahres Kopuliren zu ſeyn. Der Unterſchied beſteht lediglich darinnen, daß man am Pfropfreis ein zugeſpiztes Stükgen, oder, eine Art von Zunge ſtehen läſt, die man in eine zu dem Ende am Pfropfſtamm gemachte Fuge, oder Falz einpaſt, wobei der Schnitt des einen, wie des andern, ſich genau decken muß. Auch hier muß, wie bei dem Kopuliren, zwiſchen dem Stamm und dem Reis, in Anſehung der Dicke, die pünktlichſte Gleichheit beobachtet werden.

La greffe *Bambergeoiſe* eſt à peu près la même choſe. Elle tire ſon nom du commerce de jeunes arbres, trés-ſimplement copulés, que font, dans la baſſe Saxe, dans le Nord, et jusqu'en Ruſſie, les païſans des environs de Vorcheim dans l'évéché de Bamberg. *Henne*, et la plûpart des auteurs de ces contrées ſe plaignent; 1) de ce que ces gens ne prennent point pour greffe et ſujet des tiges et rameaux abſolûment égaux, ce qui produit des difformités conſiderables dans les arbres, lorsqu'ils viennent á grandir: 2) de ce, qu'ils ne mettent ni ſoins, ni exactitude, ni même une certaine bonne foi dans le choix de leurs greffes, deſorte, que la plûpart des arbres, qu'on leur achête, au lieu de donner les bonnes eſpeces qu'ils nomment n'en donnent, que de fort communes et mépriſables. Un peu d'attention et de ſurveillance ranimeroit facilement cette branche de commerce qui, quelque peu conſidérable, qu'elle paroiſſe, ſe trouve néantmoins toujours pur gain et profit pour le Pays: la matiere exportée etant ſurabondante, inutile et le prix de la vente toujours argent comptant.

Un cultivateur intélligent, conſéquemment économe, ſe gardera de faire de fauſſes ſpéculations en achetant des arbres trop jeunes, ou les tirant

Die Bambergiſche Pfropfart iſt beinahe die nämliche. Sie hat ihren Namen von dem Handel mit jungen, auf eine ſehr einfache Art kopulirten, Bäumen den die Bauern aus der Gegend von Forchheim im Biſtum Bamberg nach Niederſachſen und in die nordiſchen Provinzen, ja ſelbſt biß nach Rußland, treiben. Henne, und die meiſten Schriftſteller jener Gegenden klagen aber: 1) daß dieſe Leute die genaue Gleichheit zwiſchen dem Pfropfſtamm und dem Pfropfreis nicht beobachten. Dieſe Nachläſſigkeit verurſacht, wann die Bäume gros werden, beträchtliche Verunſtaltungen. Sie machen ihnen ferner den Vorwurf, daß ſie, 2) in der Auswahl der Pfropfreiſer weder die genugſame Sorfalt, noch die erforderliche Zuverläſſigkeit, ja ſelbſt nicht einmal eine genaue Redlichkeit anwenden, ſo, daß der gröſte Theil der Bäume, die man ihnen abkauft, ſtatt der guten Sorten, die ſie verſprechen, nur ſchlechtes und gemeines Obſt gewähret. Ein wenig mehr Sorgfalt und eine beſſere Aufmerkſamkeit würde dieſen Handelszweig bald wieder beleben, der, ſo gering als er zwar ſcheint, gleichwol einen ziemlichen Nuzzen dem Lande verſchaffit, indeme das ausgeführte überflüſſige mithin unnüze Produkt gegen baares Geld umgeſezt werden kann.

Ein kluger, folglich die Landwirthſchaft verſtehender Gutsbeſitzer wird, nicht getäuſcht durch irrige Vorausſetzungen,

rant trop tôt des pépinieres pour les planter à demeure; il attendra pour les pommiers qu'ils aient au moins quatre ou cinq ans, que leur tempérament ſoit formé, leur figure décidée: il ne prendra que des ſujets d'une belle venue, de force moienne, la tige noueuſe, les yeux trés-prochains, l'écorce fraiche et vive, aiant un air de ſanté, de vigueur, de proſperité: il les fera lever, ou déplanter avec le plus grand ſoin, les racines, bien cherchées et déterrées, reſtant entieres autant que poſſible, ſans ſouffrir, qu'en tirant ou arrachant la tige avec force, on risque, de les faire éclater interieurement aux coudes, comme il arrive ſouvent ſans que l'écorce exterieure éprouve aucun déchirement ſenſible. Comme il eſt trés-décidé, qu'il ſe trouve une proportion éxacte, tant en étendue, qu'en direction, entre les racines, et les branches des arbres, on peut ſavoir au juſte, comment les premieres ſont ſituées ſous terre, et jusqu'où elles s'étendent, à moins, que quelqu'accident, ou autre cauſe étrangere, n'ait dérangé cette proportion.

La ſaiſon propre à la transplantation des pommiers eſt le mois d'Octobre, après la chûte des feuilles, pour les terrains ſecs, et le mois

ſetzungen, keinen Nutzen von Bäumen erwarten wollen, die er zu iung kaufte, oder die er zu bald aus der Baumſchule an den Ort ihrer Beſtimmung ſezte. Die Aepfelbäume müſſen wenigſtens vier- bis fünfjährig ſeyn. Sie müſſen ſich durch ein ausgebildetes Temperament, und eine entſchiedene Geſtalt auszeichnen. Man darf nur ſolche Stämme wählen, die einen ſchönen Wuchs bei einer mittleren Stärke, einen knotigen Stamm, nahe an einander ſtehende Augen, eine friſche Rinde, und ein geſundes, kraftvolles, vielverſprechendes Anſehen haben. Sie müſſen aber auch mit der gröſten Vorſicht ausgehoben, die Wurzeln ſorgfältig aufgeſucht und losgemacht werden. Man muß ſie dabei, ſo viel als möglich, ganz laſſen, und alles Ziehen und Reiſſen, wovon ſie öfters, ohne ſichtbare Verlezzung von auſſen, innerlich zerſchlizt werden, vermeiden. Da es entſchieden iſt, daß ſich zwiſchen den Wurzeln und den Zweigen eines Baums, ſowol in Anſehung ihrer Richtung, als auch in Rukſicht ihrer Ausbreitung ein genaues Verhältniß findet: ſo kann man beſtimmen, wie die erſteren unter der Erde laufen, und wie weit ſie reichen, wenn anders der Zufall, oder irgend eine äuſſere Urſache dieſes Verhältniß nicht geſtört hat.

Zum Verſetzen der Aepfelbäume iſt, im trockenen Boden, der Monat Oktober, wenn das Laub abgefallen iſt, und im feuchten, der Hornung, die ſchik-

mois de fevrier pour les terres humides. La floraiſon de ces arbres etant trés-tardive, il y a un eſpace de deux mois entre cette derniere transplantation et l'apparition des fleurs, ce qui eſt néceſſaire pour aſſurer la repriſe des racines. Car la nature ne fait pas volontiers deux ouvrages à la fois, lorsqu'une fois elle commence à s'occuper du travail ſupérieur, celui de l'interieur de la terre doit s'en trouver néceſſairement ralenti.

On fait les trous pour planter les pommiers plus en étendue qu'en profondeur, parceque leurs racines tracent plus qu'elles ne pivotent; ainſi ſix pieds quarrés ſur trois de fond ſeront ſuffiſants. D'habiles cultivateurs ne font pas autrement les trous pour toutes les eſpeces d'arbres fruitiers, éſperant forcer par la même les racines pivotantes, à ſe raméfier davantage et s'étendre en ſuperficie, ce qui leur ſeroit avantageux. Ces trous ſe font en Août et reſtent ouverts jusqu'à cequ'on plante; et, ſi ce n'eſt qu'au printems, il ſera très-bon de les remplir pendant l'hyver de fumier ſans paille qu'on rentirera enſuite pour l'emploier ailleurs.

Il faut arroſer avant de déplanter pour rendre la terre plus meuble et plus

lichſte Jahrszeit. Dieſes Baumgeſchlecht blühet ſehr ſpat. Es entſteht daher ein Zeitraum von zwei Monaten zwiſchen dieſer lezten Verſetzungsperiode, und dem Erſcheinen der Blüthe. Dieſer iſt auch nothwendig, um das Einwurzeln des jungen Baums zu befördern, denn die Natur verrichtet nicht gern zweierlei Geſchäfte zugleich. Es muß alſo nothwendig das Wachsthum unter der Erde nothleiden, wenn es über derſelben in Thätigkeit iſt.

Die Gruben, in welche die Aepfelbäume gepflanzt werden, müſſen mehr Weite, als Tiefe haben, denn ihre Wurzeln laufen lieber zur Seite aus, als ſie unter ſich gehen. Es ſind daher drei Schuh Tiefe, zu einer Weite von ſechs Schuhen, ins Gevierte hinlänglich. Geſchikte Gärtner bedienen ſich dieſer Methode bei allen Obſtgattungen; denn ſie glauben, daß ſie dadurch ſelbſt die Herzwurzeln zwingen können, mehr Aeſte zu treiben, und ſich ſeitwärts auszubreiten. Der Wahrſcheinlichkeit nach iſt dieſe Vorſicht auch nicht ohne Nutzen. Dieſe Gruben werden ſchon im Auguſt verfertigt. Sie bleiben biß zum Verpflanzen offen. Wenn dieſes erſt im Frühjahr geſchieht; ſo iſt es rathſam, ſie, den Winter über, mit verfaultem Dung auszufüllen, den man aber nachgehends wieder herausnimmt, um ihn anderswo zu brauchen.

Die Bäume werden vor dem Ausheben begoſſen, um die Erde mürb und

locker

plus facile; il faut arroſer pareillement après avoir planté pour que la terre ſe lie aux racines, et qu'elles reprennent plus aiſément: dans les terres et les températures ſeches il faudra que ces arroſages ſoient continués pendant quelque tems. (l)

C'eſt une opération proſcrite que de plomber avec les pieds aprés la plantation, l'on butte plus aujourd'hui, qu'on ne plombe, et, quand on plombe, ce n'eſt jamais qu'à l'eau. Dans cette derniere maniere d'opérer nous avons en Allemagne une nouvelle méthode, que j'apellerois volontiers plomber *á la bourbe*, *á la vaſe* pour rendre plus exactement l'idée de notre mot *einſchlämmen;* et c'eſt, ſi je ne me trompe M. le B. de Dieskau qui l'a publiée le premier. On mêt dans le trou de la terre meuble et friable et quand l'arbre y eſt placé et bien aſſis, les racines couvertes et la terre raportée tout au tour à une hauteur convenable, on l'imbibe d'eau jusqu'à

l) Un excéllent moien d'arroſer les arbres, ſans ſe donner des ſoins continus, c'eſt de placer, à côté de chacun, un pot rempli d'eau où lon mêt tremper jusqu'au fond une bande de toile, ou une lisière dont l'autre extrêmité eſt conduite autour du pied de l'arbre. Il eſt ſur, que cette eſpece de Siphon tirera, toute l'eau du pot, et la verſera goutte à goutte ſur la terre environnante qui ſera, parce moien, toujours fraiche et humectée.

locker zu machen. Eben dieſes geſchiehet auch nachher, damit dieſe ſich beſſer anſchlieſe und die Stämme leichter wurzeln. Im trockenen Boden, und bei trockenem Wetter wird mit dem Begieſen eine Zeitlang angehalten. (n)

Die Erde um die friſchgeſezten Bäume mit dem Fuß anzutretten, iſt ein verbannter Gebrauch, den das Anhäufeln und das Angieſen verdrängt hat. (o) Dieſes leztere wird bei uns Deutſchen, nach einer neuen Methode, bewerkſtelligt, die wir einſchlämmen nennen. Wenn ich nicht irre: ſo iſt ſie erſt vor etwa ſieben oder acht Jahren von dem Freiherrn von Dieskau bekannt gemacht worden. Man füllt die Grube mit guter lockerer Erde an, und, wann der Baum gehörig eingeſezt und gerichtet iſt,

n) Ein ſehr gutes Mittel die Bäume zu begieſen, ohne ſich ſelbſt beſtändig damit abgeben zu müſſen, beſtehet darinnen: man ſezt neben jeden Baum ein mit Waſſer angefülltes Gefäs, in welches man ein leinenes Band, oder ein Tuchende taucht, und die eine Hälfte deſſelben um den Fuß des Baums legt. Dieſe Art eines Hebers ſaugt alles Waſſer des Gefäſes in ſich, und tröpfelt es rings-um auf die Erde, welche dadurch immer friſch und feucht erhalten wird.

o) In mehreren alten Gartenbüchern, im Quintinye, du Hamel, und Schabol geſchieht von einer Art, die Bäume bei dem Verpflanzen zu begieſen, Erwähnung, die ſie plomber a l'eau nennen, und die darinnen beſteht, daß man, nach vollendetem Einſetzen ein Paar Eimer Waſſer auf die Grube, und auf die umgebende Erde ſchüttet.

qu'à saturation, desorte qu'elle n'en puisse plus recevoir davantage; il faut verser cette eau à plein tuyau et, d'un peu haut afin qu'elle pénêtre mieux. Toute cette terre ainsy imbibée devient une espece de bourbe ou de limon, qui se colle parfaitement aux racines, même aux plus petites, et leur saisse, par son peu de résistance, prendre le pli, l'assiétte, la position, qui leur conviennent le mieux. Il n'est nullement à craindre, que cette, terre, lorsque léau s'en sera déperdue, se pâitrisse, fasse la croûte, ou se réduise en mortier; le terrein environnant, quelqu'il soit, aura toujours assez d'humidité pour l'empecher: seulement ne faut il plus raporter sur la fosse des terres neuves dont la pesanteur pourroit produire les mauvais effets dont nous venons de parler. Cette méthode a de grands avantages, l'eau aide à délayer la premiere bouillie, à ouvrir les couloirs, à faire insinuer les sucs dans les tuiaux imperceptibles du chevelû; elle facilite conséquemment beaucoup le premier travail de la nutrition végétale. Elle peut se pratiquer en tout tems, à toute heure, sans qu'il soit nécéssaire d'attendre la pluie comme pour la plantation

ist, wann die Wurzeln desselben bedekt sind, und man die Erde in einer schiklichen Höhe um den Stamm aufgehäuft hat: so wird sie mit Wasser, biß zur Sättigung, so lange getränkt, biß sie nichts mehr einschluken kann. Es muß dieses Wasser von der Höhe herab und in vollem Strom hingegossen werden, damit es desto besser eindringe. Diese auf die erwähnte Weise durchgeweichte Erde wird zu einer Art von Brei, oder, zu Schlamm, der sich genau, selbst an die feinsten Würzelgen anlegt, ohne iedoch dieselben an der Beugung, an ihrer Lage, und an der richtigen Stellung, die ihnen am zuträglichsten ist, zu hindern. Man darf keineswegs fürchten, daß diese Erde, wann das Wasser vertroknet ist, teichartig werde, und in eine Art von Mörtel ausarte, oder eine Rinde bekomme. Das benachbarte Erdreich, von welcher Art es auch ist, wird immer Feuchtigkeit genug haben, um dieses zu verhüten. Man darf aber keine frische Erde mehr darauf schütten, da deren Schwere erst die schlimme Würkung hervorbringen würde, von der wir eben geredet haben.

Diese Methode hat grosse Vortheile. Das Wasser befördert die Absonderung des ersten Nahrungssaftes. Es öfnet die Saugröhrgen. Es begünstigt das Eindringen der Säfte in die unmerkbaren Kanäle der Wurzelfäsergen. Es erleichtert folglich das erste Geschäfte

der

tation ordinaire. Ce n'eſt cependant que dans les terres légeres et ſeches qu'elle eſt admiſſible, dans les peſantes et humides elle ne convient point.

En plaçant les tuteurs au midi, ou apuiant des lattes contre les tiges, ſans qu'elles les touchent, on les garantit des ardeurs trop violentes du ſoleil, ce qui vaut mieux que de les tenir pendant un ou deux ans enveloppées de paille, ou de mouſſe; procédé que je ne conçois pas qu'on ait pu conſeiller ſerieuſement. Car le ſoleil et l'air, n'agiſſant pas directement ſur l'écorce des tiges ainſi emmaillotées, la tranſpiration en doit être néceſſairement ou interceptée ou augmentée et ces enveloppes deviennent un receptacle de perce-oreilles et autres inſectes, qui en rongent et détruiſent toutes les pouſſes à meſure qu'elles viennent à paroître. La méthode d'enduire ces jeunes tiges d'une légere couche d'eau de chaux ná plus beſoin de réfutation.

Les arbres, en général, prennent toutes ſortes de formes et en changent ſelon la volonté du cultivateur; on a vû des hauts-vents convertis en eſpaliers de tige et des

der vegetabiliſchen Ernährung um vieles. Sie kann auch zu ieder Zeit und Stunde vorgenommen werden, ohne, daß man, wie bei der gewöhnlichen Art zu verſetzen, nöthig hätte, erſt auf einen Regen zu warten. Doch iſt ſie nur in leichtem und trockenem Boden anwendbar, hingegen entſpricht der Erfolg im feuchten und ſchweren Boden nie unſerer Erwartung.

Man ſchüzt die iungen Bäume dadurch wider die Sonnenhize, daß man die Pfähle an die Mittagſeite ſezt, oder Latten daſelbſt anbringt, die iedoch die Stämme nicht berühren dürfen. Es iſt dieſe Verwahrungsart ſicherer, als, wenn man ſie ein Paar Jahre lang in Moos, oder Stroh, einbindet, ein Verfahren, von dem ich kaum glauben kann, daß es ie im Ernſt angerathen worden ſey. Da weder die Luft, noch die Sonne geradezu auf dieſe eingewindelten Puppen würken können: ſo muß dadurch nothwendig ihre Ausdünſtung entweder unterbrochen, oder, zu ſehr befördert werden. Uiberdis dient dieſe Hülle zu einem Aufenthalt der Ohrenwürmer, und anderer Inſekten, welche ieden zarten Trieb, ſo, wie er herauskommt, benagen und verderben. Die Methode, die iungen Stämme mit verdünntem Kalch anzuſtreichen, oder, zu übertünchen, braucht ohnehin keiner Widerlegung.

Die Bäume, überhaupt genommen, nehmen iede Geſtalt an, und

éſpaliers en entonnoirs: en les laiſſant s'échapper, on voit tous les jours des éſpaliers former de belles têtes audeſſus des murs.

Ce n'eſt guere qu'en haute tige au plein vent que le pommier s'élêve dans les vergers, les campagnes, les grandes plantations; les moiens de lui procurer tous les avantages, toutes les perfections dont cette forme eſt ſuſceptible ne ſont donc pas à dédaigner. Dés que les plants ſont levés de ſemis le principal but doit être de les faire crôitre en groſſeur, les empêchant de s'élancer trop vîte en hauteur, ce qui eſt cauſe de la plupart des défectuoſités qu'ils contractent par la ſuite et en fait périr, ou mettre au rebut un trés-grand nombre. Il faut pour celà les laiſſer un peu drûs et proche les uns des autres tels qu'on a planté les pepins et n'y point toucher la premiere année, la ſeconde on coupe la tige aſſez près de terre et le nouveau jêt qu'elle donnera ſurpaſſera de beaucoup le premier en force et groſſeur. Tout ce qui pouſſera les années ſuivantes le long de cette tige ſera conſervé en entier pendant tout l'été et, en hyver, on retranche les plus foibles bourgeons au cas qu'ils fuſſent trop ſerrés, les autres,

wechſeln nach der Willkühr des Gärtners. Man ſchuf halbſtämmige und Spalierbäume aus freiſtehenden hohen, und Keſſelbäume aus Spalierſtämmen, ja man findet täglich, was für ſchöne Kronen leztere über ihrem Geländer machen, wenn man ſie in die Höhe ſchieſen läſt.

In den Obſtgärten, in den Feldern, und in den groſen Plantagen wird der Aepfelbaum ſelten anders, als hochſtämmig, gezogen. Es wird daher die Anzeige der Mittel, dieſer Form den gröſten Grad der Vervollkommnung, deſſen ſie fähig iſt, und aller Vortheile, die daraus entſtehen, zu verſchaffen, willkommen ſeyn.

Sobald die jungen Pflänzgen aufgegangen ſind, ſobald muß man Sorge tragen, daß ſie in die Dicke wachſen. Man muß ſie dabei hindern, daß ſie nicht zu geſchwind aufſchieſen, weil dieſes leztere die Quelle der meiſten Fehler und Gebrechen iſt, denen ſie in der Folge unterworfen ſind, und, um welcher Willen ſehr viele zu Grunde gehen, oder unter den Ausſchuß kommen. Man muß ſie daher im erſten Jahr unberührt und etwas gedrängt, ſo wie man die Kerne geſtekt hat, beiſammen ſtehen laſſen. Im zweiten werden ſie nahe an der Erde abgeſchnitten, und der neue Trieb, den ſie machen, wird den erſten an Stärke und Dicke weit übertreffen. Alles, was darauf in den folgenden Jahren, längs dem Stamme, her-

autres, à l'éxception de ceux du sommet, sont rabbattus à deux ou trois doigts de leur naissance, desorte qu'ils restent en forme de dards ou d'épines. Tous ces bourgeons et ces tronçons ne restent là que pour amuser la seve, la retarder, modérer l'impetuosité de son élancement vers la cîme et forcer le jeune plant à prendre du corps, une certaine quarrure et consistance qui lempecheront de devenir jamais trop fluet et éfflanqué par la suite. Il est bien entendu que les gourmands sont proscrits d'entre ces bourgeons conservés: on les retranche entierement à rez du tronc dès le mois d'août, ou de septembre.

Quand les jeunes arbres ont aquis une hauteur de sept à huit pieds et une grosseur bien proportionnée, on retranche toutes ces branches, ne laissant que la tige unie et dégarnie pour monter; ce retranchement se fait du bas en haut, non en coupant ou suprimant les bourgeons près de la tige, car il faut eviter les plaies, mais, en cernant un doigt d'écorce au bas de chacun, cequi les fait mourir et tomber ensuite d'eux mêmes dans l'année. Je crois qu'il seroit facile d'atteindre encore un autre

hervorsprost, läst man den Sommer über ganz stehen; im Winter aber schneidet man die schwächsten Triebe, im Fall sie etwann zu dicht beisammen stehen, weg. Die übrigen, ausgenommen die an der Krone, werden gestuzt, so daß sie nur 2. bis 3. quer Finger lang, wie Stacheln, oder Zacken, am Stamme hervorragen. Es geschiehet dieses, um den Saft zu beschäftigen, aufzuhalten, die Heftigkeit seines Zuflusses gegen die Krone zu mässigen, dem iungen Baum, einen starken und unterseзten Schaft zu bilden, und eine Festigkeit zu verschaffen, die ihn hindert, in der Folge iemals zu schwach, oder, zu schlank zu werden. Es versteht sich dabei von selbst, daß die Wasserreiser aus der Zahl dieser beibehaltenen Triebe verbannt seyen. Man schneidet sie daher alle, gleich im August, oder im September, hart am Stamme weg.

Haben die iungen Bäume eine Höhe von 7. bis 8. Schuhen, und eine verhältnismässige Dicke erreicht: so werden ihnen die Aeste insgesamt genommen, und nichts, als der blose Stamm, um gerade in die Höhe zu gehen, übrig gelassen. Dieses geschiehet von unten nach oben hin, und die Triebe werden, um die Verwundungen des Stamms zu vermeiden, nicht zu nächst an demselben weggeschnitten, oder, ausgebrochen; sondern es wird von iedem Zweig ein fingerbreites Streifgen Rinde abgelöst,

tre but par ce procédé, celui de produire une égalité de groſſeur et de hauteur de tige, ainſi que du lieu de la naiſſance des premieres branches dans tous les arbres d'une plantation ; il ne s'agiroit que d'élaguer graduéllement les foibles et charger conſiderablement les forts pour obtenir l'équilibre déſiré.

Toutes les grandes plantations etoient autrefois diſpoſées en quinconce, mais on a remarqué que celá formoit des allées trop étroites, où les arbres, n'étant pas placés les uns vis-á-vis des autres, offroient un enſemble difforme et déplaiſant à la vue ; on ne plante plus aujourd'hui qu'en traits carrés, à angles droits, tous les arbres en ligne directe et les lignes ſe coupant perpendiculairement. Le coup-d'oeil y gagne et les allées en ſont plus larges, ce qui eſt un avantage ; car, nous ne ſaurions aſſez le répeter, la diſtance des arbres fruitiers, dans les vergers et les plantations, ne ſauroit etre trop grande et nous fixerions volontiers ſon moindre terme à cinquante pieds.

On ne met dans un alignement que des arbres d'une même eſpece, tout au plus ſe permet-on d'entremêler poiriers et pommiers ; ceux qui s'élevent

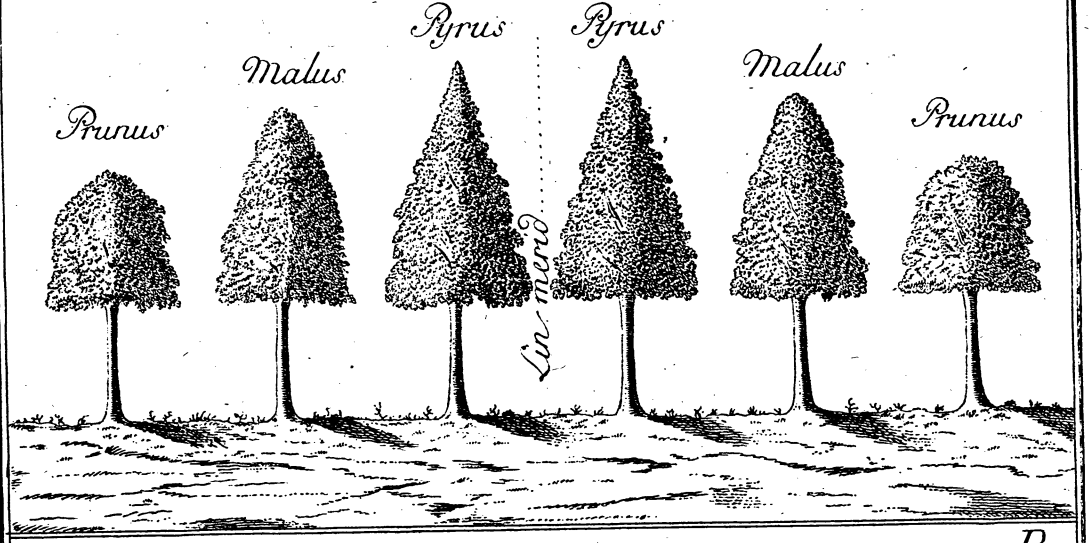
worauf er, das Jahr über, von ſelbſt verdorret und abfällt. Durch dieſes Verfahren, glaube ich, kann man auch noch einen andern Endzwek erreichen. Man kann nämlich dadurch den ſämtlichen Stämmen einer Plantage eine übereinſtimmende Dicke und Höhe, ſo wie auch einen gleichen Standpunkt der Hauptäſte verſchaffen, wenn man nur Stuffenweiſe die ſchwachen mehr und die ſtarken weniger ausſchneidet, um das verlangte Ebenmaas zu erhalten.

In allen groſen Anlagen wurden ehehin die Bäume ins Gefünſte, (quincunx ⁘) gepflanzt. Wenn aber dieſe einander nicht gegenüber ſtehen : ſo werden die Gänge zu ſchmal. Sie bilden ein ungeſtaltes Ganzes, das dem Auge misfällt. Man gieng daher von dieſer Methode ab, und pflanzt die Stämme heut zu tage in rechtwinkeligten Vierecken. Die Reihen laufen gerade fort, und durchſchneiden ſich in geraden Winkeln. Hierbei gewinnt nicht nur das Auge, ſondern es werden auch die Gänge dadurch weiter. Der Vortheil, den man dabei erhält, iſt gros, denn wir können es nicht oft genug wiederholen, daß der Abſtand der Bäume in den Obſtgärten und in den Plantagen nie zu gros ſeyn könne. Wir würden daher gerne ſein geringſtes Maas auf funfzig Schuhe beſtimmen.

Nur Bäume von einerlei Gattung werden in eine Reihe, und höchſtens nur Aepfel- und Birnbäume untereinander

Tab. Z Z.

Fig: A.
ad pag: 29.



B.
ad pag: 37.

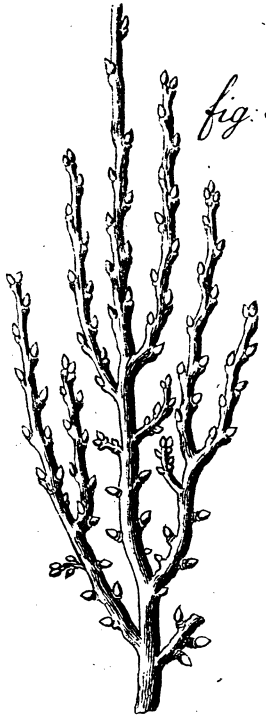

fig: 3.


fig: 2.



fig: 1.

levent le plus haut se placent au nord, ensuite, en descendant par echellons vers le midi, ceux qui s'élevent moins, afin que ceux-cy ne soient point offusqués et couverts par les autres. Les Hollandois mettent, dans l'éntredeux des pommiers et poiriers à hautvent des demitiges de cerisiers et pruniers, prétendant que les premiers garantessent les seconds des intempéries du printems : mais, si les rangées sont prochaines, la tête des hauts vents ombragera trop les demitiges et si elles sont fort éloignées ils ne les garantiront guere.

M. Walter de Stuttgard conseille d'entremêler pommiers, poiriers et pruniers de la maniere suivante. Des poiriers au milieu sur deux lignes paralélles à la méridienne, ensuite, de chaque côté, une ligne de pommiers, une de pruniers, puis à recommencer par les poiriers. *Voiez Pl. ZZ. Fig. A.* Il est certain que la ligne ondulante que forme une telle plantation ne peut être que très-agréable à la vue, tandis que la hauteur graduélle des arbres empêche qu'ils ne s'incommodent et ne s'interceptent réciproquement les influences de l'air et du soleil.

On

ander gesezt. In die hinterste Linie, gegen Mitternacht, werden diejenigen gepflanzt, die den höchsten Wuchs machen. Diesen folgen Stufenweise die andern, so, daß die kleinsten, gegen Mittag, zu stehen kommen, damit iene diese nicht überschatten und am Wachsthum hindern. Die Holländer setzen zwischen die hochstämmigen Birn- und Aepfelbäume, halbstämmige Kirschen- und Pflaumenstämme, und behaupten, die erstern schüzten die zweiten gegen die rauhe Frühlingswitterung. Allein, wenn die Reihen nahe beisammen stehen: so werden die grossen die kleinen zu sehr überschatten. Sind sie hingegen weit von einander gesezt: so werden sie ihnen auch keinen Schuz gewähren.

Herr Walter zu Stuttgard gibt den Rath, (p) Aepfel- Birn- und Pflaumenbäume auf folgende Art untereinander zu setzen: man pflanze nämlich zuerst, in die Mitte zwei, mit der Mittagslinie parallel laufende Reihen von Birnbäumen, dann, zu beiden Seiten, eine Reihe Aepfel, hierauf eine Reihe von Pflaumen. Man fängt alsdenn wieder mit den Birnbäumen an, und fährt eben so wieder fort. Siehe: *Tab. ZZ. Fig. A.* Es ist gewis, daß die wellenförmige Linie, die eine solche Pflanzungsart ziehet, dem Auge angenehm seyn müsse, wobei die Stuffenweise geschehende Abnahm der Höhe die Bäume hindert,

p) In seinem schäzbaren Buche: Praktische Anleitung zur Gartenkunst. 1779.

On ne doit jamais mettre en prés le terrain des vergers, rien n'étant plus nuisible aux arbres. Il vaut mieux en faire des jardins à légumes, ou le mettre en terre labourable qu'on retourne à la bêche tous les ans. De la vesse, des pois, des pommes de terre et autres plantes qui s'enlevent avant la fin de l'Automne y sont convenables, seulement point de plantes ou herbages qui font beaucoup de racines, comme la luzerne, l'ésparcette etc. S'il falloit cependant n'éceſſairement des prairies, on pourroit alterner avec ces plantes et semer au bout de deux ou trois ans du sainfoin, aprés avoir recouvert auparavant le terrein avec du fumier bien consommé. Dans tous les cas, il faut laisser autour de chaque arbre un espace de quatre pieds entierement libre.

Placez toujours vos vergers et plantations de pommiers et poiriers, autant que faire se pourra, à l'abri des vents impétueux du couchant et du nord qui les dépouillent, souvent en peu de tems, de toutes leurs richesses. Un côteau qui se préſenteroit au midi ou au levant seroit bien le lieu le plus favorable, il

einander zu schaden, oder, sich Wechselsweise die Einflüsse der Luft und der Sonne zu rauben.

Es ist schädlich, wenn man den Boden der Obstgärten zu Wieswachs anfliegen läst. Besser ist es hingegen, wenn man einen Küchengarten, oder, ein Feld daraus macht, das mit dem Grabescheid umgearbeitet wird. Der Bau der Wicken, der Erbsen, der Grundbirnen, und anderer Gewächse, die, vor dem Ende des Herbsts, eingeerndtet werden, ist hier vorzüglich zu empfelen. Dagegen muß man solche Garten- oder Feldfrüchte vermeiden, die viele Wurzeln treiben, als z. E. Luzerne und Esparcette, u. s. w. Müste man inzwischen nothwendig Wiesboden haben: so könnte man umwechseln, und über das zweite, oder dritte Jahr Heusaamen, in das Baumland säen, wann man vorher den Boden mit gutem verfaulten Mist gedüngt hat. In iedem Falle aber läst man um einen ieden Baum einen Raum von vier Fuß frei.

Man wählt soviel als möglich für Aepfel- und Birnplantagen, und für Obstgärten überhaupt, solche Lagen, die für den ungestümmen West- und Nordwinden, die sie oft in kurzer Zeit aller ihrer Schätze berauben, gesichert sind. Eine sanfte hinlaufende Anhöhe gegen Morgen, oder gegen Mittag, ist dazu um deswillen am bequemsten, da sie zugleich die Blüthe für dem Frost schüzt. Kann man eine dergleichen Lage

nicht

il garantiroit auſſi beaucoup les fleurs de la gelée: mais, ſi cette diſpoſition manque, il faut s'aider en plantant un petit bois, ou ſeulement quelques rangées de grands arbres, ou des paliſſades de charmille bien épaiſſe à quelque diſtance audevant de la plantation, en un mot ne négliger aucun moien poſſible de lui procurer un abri quelconque. Les pommiers ſont particulierement bien dans l'interieur des cours, le long des bâtiments, ſur la bordure marginale des pavés. Là vous les verrez s'élever, fructifier, ſe ſoutenir longtems, quel que ſoil le terrein, ſans aucuns ſoins ni culture qu'un peu de taille: le paré leur tient le pied frais, les garantit des gelées et les batiments les abritent.

Quoique nous aions dit *Tome 2. page 147.* que les buiſſons, n'étant plus de mode, ſe trouvoient comme bannis des jardins bien ordonnés, cependant nous ſommes obligés de convenir que le buiſſon en entonnoir eſt une forme particulierement avantageuſe aux pommiers. L'éſpalier ne leur convient point, on n'en mêt qu'au nord contre des murailles un peu élevées et qu'on ne ſauroit garnir autrement. Il ne faut point

nicht haben: ſo hilft man ſich damit, daß man in einiger Entfernung, vor der Plantage, ein kleines Gehölze, oder auch nur ein paar Reihen hoher Bäume, oder eine dichte Wand von Steinbuchen anlegt. Mit einem Wort, man läſt kein Mittel, der Anlage auf irgend eine Art Schuz zu verſchaffen, unverſucht. Deswegen gedeihen die Aepfelbäume vorzüglich in den zugemachten Höfen, längs den Gebäuden, und am Rande des Pflaſters. Man ſieht ſie daſelbſt, ohne Wart und Pflege, (einen geringen Zuſchnitt ausgenommen), der Boden mag auch ſein wie er will, ſchön in die Höhe gehen, ſich lange erhalten, und Früchte tragen, weil ſie das Pflaſter von unten kühl erhält, ſie für den Fröſten ſchüzt, und die Gebäude ſie gegen die Sturmwinde ſchirmen.

Ungeachtet wir im 2ten Theil S. 147. ſagten, daß die Keſſelbäume aus der Mode gekommen, und aus wol-eingerichteten Gärten verbannt ſeyen: ſo müſſen wir gleichwol zugeben, daß die Trichterform den Aepfelbäumen beſonders vortheilhaft ſey. Dagegen gedeihen ſie ſo leicht nicht an Spalieren, und nur zuweilen pflanzt man ſie an hohe Mauern um deswillen gegen Mitternacht, weil man ſie nicht anders bekleiden kann. Man nimmt dazu keine auf Paradisäpfel gepfropfte Zwergſtämme, denn der Kopf und der Hals dieſer Bäumchen kommen zu nahe an die Erde,

wo-

point prendre pour celà des nains greffés sur paradis ; la tête, le collet de pareils arbrisseaux étant trop près de terre ils en sont toujours considerablement refroidis, la fleur coule et ne produit rien : mais on prend de belles demitiges sur doucin dont la tête, en s'élevant, s'éloigne davantage du sol à cette exposition ingrate ; et, pour garnir le bas, on a la ressource de faire déscendre les branches et de les palisser en queue de paon. Il ne s'agit pas seulement d'avoir des entonnoirs nains greffés sur paradis, on en peut élever en toute tige sur franc de sauvageon, ou, en demitige sur doucin et ces derniers me paroissent les meilleurs.

Le contr'espalier a ses inconvénients, cependant le pommier s'accommode encore très-bien de cette forme; seulement ne faut-il pas le tenir trop bas, ne cessant de l'arraser continuellement à hauteur d'apui, mais le laisser monter à une belle hauteur, ce qui procure le triple avantage de donner de beaux arbres, des bons fruits et de masquer entierement l'interieur des quarrés des potagers. Le pommier fait bien aussi en quenouille, if, pyramide, borne etc.

Dans

wodurch sie zu sehr erkalten, die Blüthe fallen lassen, und keine Frucht ansetzen. Man erwählt vielmehr hiezu schöne Halbstämme, auf Hekäpfeln, die in dieser ungünstigen Lage, durch ihre Höhe, die Krone vom Boden entfernen, und deren Zweige man, um das Geländer auch unten zu bekleiden, unter sich ziehen, und in Gestalt eines Pfauenschweifs heften kann.

Die Trichterform gibt man nicht blos den auf Paradisstämme gepfropften Zwergbäumen, sondern auch Hochstämmen, auf Saatwildlingen und Halbstämmen auf Hekäpfeln, welche lezten die besten zu seyn scheinen.

Freie Gegenspaliere haben ihre Unbequemlichkeiten, doch gewöhnt sich der Aepfelbaum auch an diese Gestalt leicht. Man muß ihn nur nicht durch beständiges Stutzen zu niedrig halten, sondern zu einer schiklichen Höhe aufwachsen lassen. Es hat dieses einen dreifachen Nutzen. Man erhält schöne Bäume und gute Früchte. Man befördert dadurch das Masquiren der Gemüsfelder und kann die Stämme Spindel- Pyramiden- Säulenförmig, wie den Taxus, ziehen, u. s. w.

In Niedersachsen ziert man die Gärten mit Hecken, oder Wänden von Aepfelbäumen. Es macht dieses eine sehr artige Würkung. Man erhält

aber

Dans la baſſe Saxe on orne les jardins de haies ou maſſifs de pommiers qui ſont un très-bel effet, donnent de beaux fruits, et ne coutent que fort peu de ſoins. Quatre ou cinq eſpeces ſeulement y ſont propres : *pigeon*, *pippin*, *calville rouge d'été*, *paſſepomme rouge* et peutetre quelques reinettes : les deux premieres ſont les meilleures. Ces haies ont quatre ou cinq pieds de hauteur ſur trois d'épaiſſeur, et elles offrent, lorsqu'elles ſont en fleurs ou ſe trouvent chargées de beaux fruits bien colorés, un ſpectacle des plus agréables. On ne les taille point, le ciseau ſeul les contient et les égaliſe comme les charmilles.

Une mode bien recommandable, qui ne ſauroit manquer de ſe répandre de plus en plus, c'eſt de former, même dans l'eneinte des grands pares, des *jardins fruitiers nains* où tous les arbres, ſous quelque forme qu'ils paroiſſent, n'ont jamais plus de hauteur qu'il n'en faut pour que leurs fruits puiſſent ſe cueillir aiſément à la main, ſans avoir beſoin de gradins ni d'échelle. Cette modération de hauteur s'étend ſur tous les batiments, monticules et autres décorations dont on pare ces jardins. Aucun arbre ni plante ſtériles, pas même des fleurs d'ornement ne s'y tolé-

aber auch dabei gute Früchte, und hat wenig Mühe damit. Hiezu ſind aber nur vier bis fünf Arten, nämlich die Taubenäpfel, die Pepins, die rothen Sommerkalwillen, die rothen Strichäpfel, und vielleicht auch etliche Arten der Reuetten tauglich. Die beiden erſten ſind hierunter die beſten. Dieſe Heken ſind vier bis fünf Fuß hoch, drei Fuß breit, und geben, wann ſie in der Blüthe ſind, oder, voll ſchönfärbiger Früchte hängen, die angenehmſte Augenweide. Dieſe Heken werden nicht beſchnitten; ſondern nur, wie die von Hagebuchen, mit der Gartenſcheere in Ordnung gehalten.

Eine ſehr zu empfelende Mode, die ſich auch gewis ie mehr und mehr verbreiten wird, iſt es, ſelbſt innerhalb groſſer Parks, Zwergobſtgärten anzulegen, worinnen alle Bäume, von welcher Form ſie auch ſeyn mögen, nicht mehr Höhe haben, als nöthig iſt, um die Früchte, ohne Schemmel, oder ohne Leiter, mit der Hand, pflücken zu können. Es erſtrekt ſich aber dieſe gemäſigte Höhe auch auf alle Gebäude, Säulen, künſtliche Berge, und andere Verzierungen, die man zur Verſchönerung dieſer Gärten anbringt. Es werden keine unfruchtbaren Bäume, oder, Pflanzen, ſelbſt nicht einmal Blumen, zur Zierde darinnen geduldet; alles, ſelbſt die Umzäunungsheken, die Einfaſſung der Rabatten ꝛc. müſſen Früchte tragen. Statt der Pomeranzenbäume

tolérent; tout, jusqu'aux haies d'entourage, aux bordures des plattebandes, doit y être fructifère: au lieu d'orangers, ce ſont nos fruitiers les plus précieux et des meilleures eſpeces qu'on voit dans des caiſſes: les demitiges s'entrelacent avec des ceps de vigne et leur contraſte avec des éſpaliers, quenouilles, éventails, entonnoirs etc. forme l'enſemble le plus varié, le plus gracieux. D'ailleurs l'utilité de ces jardins ſe joint à leur agrément et doit leur mériter la préférence ſur des bosquets d'arbuſtes et de plantes éxotiques qui coutent beaucoup et ne raportent rien.

Quoique tous les auteurs n'aient qu'une voix pour recommander la taille d'hyver, ſurtout à l'égard du pommier. J'ai toujours pratiqué avec ſuccès celle du printems, pour tous les arbres fruitiers, même ſpécialement pour l'éſpece que je décris icy. On peut ſe permettre, quand la feuille eſt tombée, d'éplucher les pommiers, ôter le bois mort, les chicots, les branches mal placées, nuiſibles, préparer ainſi l'arbre à la taille: mais, pour cette opération même, il faut attendre le mois d'avril. (m)

Je diſtingue ſur pommiers et poiriers cinq ſortes de branches, à bois, à fruit, de faux bois, gourmandes et chiffonnes. Celles à bois ſont la prin-

(m) C'eſt avec un vrai plaiſir que je vois un amateur auſſi diſtingué que M. de *Wilke* ſe ranger auſſi de cet avis dans le nouveau ſuplément qu'il vient de publier à ſes règles de Jardinage. Halle 1787. *en Allem.*

hat man unſere feinſten und beſten Obſtarten in Käſten. Die Halbſtämme wechſeln mit Weinſtöcken: und ihr Kontraſt mit Spalieren, Pyramidenfächern und trichterförmigen Zwergbäumen, macht ein ſehr abwechſlendes und anmuthiges Ganzes. Es vereinigt ſich hier der Nutze dieſer Gärten zugleich mit der Zierlichkeit, und verſchafft ihnen den Vorzug vor dem Buſchwerk aus fremden Pflanzen und Geſträuchen, die zwar viel koſten, aber nichts eintragen.

Ungeachtet alle Schriftſteller einmüthig das Beſchneiden im Winter, ſonderlich in Ruckſicht der Aepfelbäume empfelen: ſo habe ich mich doch immer bei allen Obſtbäumen überhaupt, und bei dieſen insbeſondere mit gutem Erfolg des Frühlingsſchnitts bedient. Man kann zwar, nach abgefallenem Laub, die Aepfelbäume ausputzen, das dürre Holz, die Stumpen, die ſchlechten, ſchädlichen Zweige u. ſ. w. wegnehmen, und auf dieſe Art den Baum zum Schnitt vorbereiten, aber für dieſes Geſchäfte ſelbſt, muß man den April erwarten. (q)

Ich unterſcheide an Aepfel- und Birnbäumen fünferlei Zweige, nämlich die Holz- und Fruchtzweige, das falſche Holz, die Räuber und die Krüppel.

Die

q) Mit lebhaftem Vergnügen ſehe ich, daß ein ſo vorzüglicher Kenner als der ſeel. Hr. v. Wilke war, dieſer Meinung ebenfalls beitrat. S. ſeine neueſte Sammlung von Gartenregeln. Halle, 1787. p. 79.

principale richéſſe des arbres, c'eſt avec elles que ſe forme tout leur édifice. Celles á fruit ſont fort groſſes à proportion de leur longueur, leur écorce ridée et comme couverte d'anneaux paralélles couvre des couches ligneuſes, dont les fibres courtes et ſpirales montrent quantité de petits trous et cavités ſemblables à celles de l'éponge, remplies de ſuc nouvricier glaireux et gluant comme du blanc d'oeuf. Cette ſorte de branche éxiſte ſur tous les arbres fruitiers tant à noiau qu'à pepin: dans les premiers elle donne du fruit la même année, qu'elle a été produite et dans les ſeconds il lui faut trois ans pour ſe former avant de fructifier et ſon accroiſſement eſt ſi lent que les deux premieres années elle s'alonge à peine d'un pouce ou dix-huit lignes. Du gros bouton qui la termine ſort au printems un bouquet de fleurs et à côté de ce bouquet un ou deux boutons accompagnés de feuilles. Aprés la maturité du fruit l'èxtremité de la branche, qui l'a porté périt, et au printems ſuivant les boutons qui s'étoient formés à la naiſſance de la tige commune des fleurs, ou à côté de leurs pédicules, s'ouvrent et produiſent de même des fleurs et de nouveaux boutons, et ainſi ſucceſſivement pendant cinq ou ſix ans, rarement jusqu'á dix.

Les bourſes à fruit ſont de petites poches oblongues, aſſez ſemblables à nos

Die Holzzweige machen den vorzüglichſten Reichthum des Baums, und ſeine eigentliche Grundlage aus. Die Fruchtzweige ſind, verhältnismäſig gegen ihre Länge genommen, ſehr dik, und ihre runzlige, mit gleichlaufenden Ringen beſezte Rinde bedekt die kurzen, ſchneckenförmig = gewundenen Schichten von Holzfaſern, deren ſchwammige Subſtanz mit einem zähen, klebrigen, eierweisartigen Nahrungsſaft angefüllt iſt. Dieſe Sorte von Zweigen findet ſich ſowol auf dem Stein- als auf dem Kernobſt, und trägt bei ienem ſchon im erſten Jahr Früchte, bei dieſem aber ſind drei Jahre zu ihrer Ausbildung, und biß ſie tragbar werden, erforderlich. Ihr Wachsthum thut ſo langſame Fortſchritte, daß er in den erſten zwei Jahren kaum 1 oder 1½ Zolle beträgt. Sie laufen in eine groſſe Knoſpe aus, aus welcher im Frühling ein Büſchel Blüthen, und neben demſelben etliche Augen mit Blättern entſtehen. Nach der Zeitigung der Früchte verdirbt die äuſſerſte Spitze des Fruchtzweigs, und aus den Augen, die ſich unten an der Blumendolde, oder, neben den Fruchtſtielen anſezten, entſpringen auf das Neue Blüthen und Knoſpen. Dieſes dauert biß in das fünfte oder ſechſte, ſelten biß in das zehnte Jahr fort.

Die Tragknöpfe, oder Fruchtbeutel ſind kleine, länglige, beutelförmige Behältniſſe, die ſich an der Spitze

à nos bourſes à argent, qui naiſſent è l'éxtrêmité des branches fructueuſes et raportent des fruits durant pluſieurs années. Ces renflements de l'éxtrêmité des brindelles ſont des accidents heureux contenant des amas de ſeve élaborée au dernier dégré de perfection, qu'on ne peut regarder que comme des ſources inépuiſables de fécondité pour les poiriers et les pommiers. On ſent bien que toutes les brindelles fructiferes ſe conſervent très-ſoigneuſement à la taille, rien ne peut autoriſer à les abattre, quand même elles darderoient ſur le devant l'abondance couvre cette difformité.

Nous avons vu que, pour le pêcher, il falloit ſuprimer le canal direct de la ſeve et faire prendre aux branches meres la forme d'un V, chaque branche a 45d. d'ouverture ſur la perpendiculaire du tronc. Pour les fruitiers à pepin j'évaſe moins l'V. de ſix à huit degrés, toutes les branches ſont du plein au vuide et je taille toujours long. Un des plus grands défauts qui ſubſiſtent encore dans la taille des arbres, c'eſt de ne pas donner aſſez d'éſſor à ceux à fruits à pepin, ſous quelque forme qu'on les éleve.

Le principe fondamental la règle elementaire invariable de la taille des arbres

der Fruchtzweige anſezen, und mehrere Jahre durch tragen. Dieſes Anſchwellen des äuſſerſten Endes gedachter Zweige iſt daher ein erwünſchter Umſtand, und enthält eine kleine Niederlage des ausgearbeiteteſten Baumſafts, den man für nichts anders, als für die wahre reichhaltige Quelle der Fruchtbarkeit der Aepfel- und Birnbäume halten kann. Man begreift folglich leicht, daß bei dem Schnitt alle tragbaren Sprösslinge ſorgfältig in Acht genommen werden müſſen. Sie wegzunehmen, würde ſelbſt, wenn ſie zu weit vorwärts hervorragen, nicht gerechtfertigt werden können, da ihre Fruchtbarkeit den Uibelſtand entſchuldigt.

Wir haben bei der Beſchreibung des Pferſichbaums geſehen, daß man die gerade, aufrechte Bewegung des Safts unterbrechen müſſe, und daher den Hauptäſten die Geſtalt eines V. gebe, ſo, daß ieder Zweig, mit dem Stamm, einen Winkel von 45. Graden mache. Beim Kernobſt vermindert man dieſen Winkel noch um ſechs bis acht Grade, man ſchneidet immer lang, und ſucht die Zweige von der vollen Seite auf die leere zu ziehen. Einer der gröſten Fehler beim Schnitt iſt es, daß man dem Kernobſt, unter welcher Geſtalt man es auch ziehet, nicht genug freien Wuchs geſtattet.

Das erſte Geſez und die unveränderliche Grundregel des Baumſchnitts überhaupt, iſt, iederzeit vom Starken ins Schwa-

arbres en général c'eſt de tailler *du fort au foible*, c'eſt à dire préciſément à l'endroit où chaque branche commence à diminuer de force et de groſſeur. Il y a là un point intermédiaire entre la force et la foibléſſe que la Nature ſemble avoir indiquée elle même pour y poſer la ſerpette : ce point, qu'un cultivateur intelligent ne manquera jamais de reconnoitre, eſt le ſeul où il doive couper hardiment, dans l'entiere certitude que, là où la séve commence à diminuer, on rencontre toujours le juſte milieu entre une taille trop longue qui énerve l'arbre et une trop courte qui le retient.

Dans la branche taillée *(fig. 1. Pl. ZZ. B.)* ces points ſont marqués en a.b.c., ſi je ne taille point ces bourgeons ils s'élanceront, reſteront maigres et il ne s'ouvrira que peu d'yeux dans leur partie inférieure *fig. 2.*; ſi je les coupe trop courts comme en x. y. z. *fig. 1.*, le petit nombre d'yeux laiſſés ſur chaque branche ne s'ouvrira que pour donner des bourgeons à bois d'autant plus nombreux et vigoureux que ces reſtes de branches, outre leur contingent de ſeve, recoivent encore toute celle qui étoit déſtinée à leur majeure partie retranchée; et, non ſeulement il ne ſe formera aucune branche à fruit, mais vraiſſemblablement la ſeve ne trouvant pas aſ-

Schwache zu ſchneiden : das heiſt: genau an dem Ort, wo ieder Zweig anfängt, an Dicke und Stärke abzunehmen. Es findet ſich daſelbſt ein Mittelpunkt, zwiſchen Stärke und Schwäche, den die Natur zum Anſetzen des Meſſers beſtimmt zu haben ſcheint. Ein geſchikter Gärtner wird ihn nicht verfehlen, und hier iſt's allein, wo er getroſt, und in der feſten Uiberzeugung ſchneiden darf, daß er da, wo der Saft anfängt abzunehmen, zwiſchen dem zu langen Schnitt, der den Baum entkräftet, und dem zu kurzen, der ihn zurükhält, die Mittelſtraſſe treffen werde.

An dem geſchnittenem Zweig *(Tab. ZZ. fig. 1. B.)* ſind iene Punkte mit a. b. c. bezeichnet. Werden dieſe Triebe gar nicht beſchnitten : ſo wachſen ſie zu ſtark, bleiben mager, und an ihrem untern Theil fig. 2. öfnen ſich nur wenig Augen. Schneidet man ſie aber zu kurz, wie in x. y. z. fig. 1. ſo treiben die wenigen Augen, die man ihnen läſt, nur Holzzweige, die um ſo zahlreicher und ſtärker werden, da dieſen geſtuzten Trieben, auſſer ihren eigenen Antheil am Saft, auch noch derienige zufliest, der für den obern abgeſchnittenen Theil beſtimmt war. Sie machen daher nicht nur keine Fruchtzweige ; ſondern der Saft wird auch wahrſcheinlich, da er keinen hinlänglichen Ausgang findet, entweder zurük, auf die im vorigen Jahr geſchnittnen Zweige flieſſen, und

sez d'issues refluera sur les tailles précédentes, et y fera dégénerer les branches à fruit, ou bien, s'ouvrant des passages contre l'ordre naturel, elle produira des gourmands. Cette taille trop courte mettra donc obstacle à la fécondité, le désordre dans la végétation et, dans tout l'arbre, une confusion dont il sera bien difficile de le tirer par la suite. Au lieu qu'en le taillant précisement aux points indiqués nous aurons de beaux et bons bourgeons sains, vigoureux, bien nourris, garnis d'yeux à bois et à fruit, en un mot aussi parfaits qu'on puisse les desirer. fig. 3.

Les vicillards se surchargent volontiers de brindelles et lambourdes qui les exténuent, ils vont tout à fruit point à bois : mais ce fruit est petit, sans saveur, comme avorté. Il faut les décharger beaucoup surtout du haut, ne leur laisser de branches fructiféres que les mieux placées, ôter encore beaucoup de fleurs à celles-cy et tailler à un oeil toutes celles des extrêmités; ces vicillards, même les caducs doivent toujours être tenus trés-courts. Lorsqu'ils ne poussent plus du haut et commencent à s'y d'essecher on peut les ravaler, mais point sur la souche, le pommier recouvrant mal de grandes plaies surtout lorsqu'il est avancé en

verursachen, daß die Fruchtsprösslinge, die daran sind, ausarten: oder, er wird sich, wider die Ordnung der Natur, einen neuen Weg öffnen, und Räuber herfürbringen. Es hindert folglich dieser zu kurze Schnitt die Fruchtbarkeit, er bringt Unordnung in das Wachsthum, und in den ganzen Baum eine Verwirrung, von der er in der Folge schwer zu heilen seyn wird. Wenn man ihn im Gegentheil genau an den angezeigten Stellen schneidet: so erhält man schöne und gute Triebe, die gesund, kraftvoll, wohlgenährt, mit Holz- und Fruchtaugen wohl versehen, und, mit einem Wort, so vollkommen sind, als man sie nur wünschen kann. fig. 3.

Alte Aepfelbäume überladen sich gerne mit Tragsprösslingen und Rippenzweigen, die sie ausmergeln; sie treiben nicht mehr auf das Holz, sondern blos auf Früchte, die aber klein, geschmaklos und einer unzeitigen Geburt ähnlich sind. Man muß sie daher, besonders oben, stark ausschneiden, ihnen nur diejenigen Fruchtzweige lassen, die die beste Stelle haben, auch an diesen viele Blüthen ausbrechen, und die äusserstes Zweige alle bis auf ein einziges Auge stutzen. Sie müssen mit einem Wort, selbst wann sie schon schwach und hinfällig sind, sehr kurz gehalten werden. Man wirft sie ab, wann sie oben nicht mehr treiben wollen, und zu verdorren anfangen. Dies geschieht aber nicht am Stamm, denn die grossen Wun-

den

en age; on le rabat donc du tiers de sa hauteur, sur des branches de médiocre grosseur.

On remêt en vogue aujourd'hui une ancienne méthode de rajeunir et raviver les arbres en dépouillant la tige de toute son écorce depuis la naissance des branches jusqu'á celle des racines. Henry Hesse (n) dit cette methode de l'invention d'un nommé Nicolas Tonnenbinder de Wittensée et il la décrit de la même maniere à peuprès que les auteurs les plus récents. L'écorce s'enlêve donc entierement, ainsi, que la peau inferieure, desorte que l'aubier ou le bois blanc reste à découvert; il se fait alors une déperdition de séve épaisse et visqueuse à la quelle une plus fine et plus fluide succède. Cette eau ou ces seconds sucs propres découlant le long de la tige doivent être répartis également partout avec une barbe de plume afin que sur toute la tige aucune partie ne reste absolument séche, ni plus ou moins humectée que les autres. Des paillassons, des abris de toile ou tout autres doivent garantir du soleil, du vent, des pluies, des gréles et de tout attouchement les arbres dans cet etat de nudité: la plus légere impression du doigt, une miette de terre,

n) Délices du Jardinage (en Allemand) p. 305. Edit. de 1703. 4to.

den der Aepfelbäume, sonderlich der alten, überwachsen sich sehr schwer. Man stuzt sie nur um ein Drittel an Zweigen von mittlerer Stärke.

Heut zu Tage bringt man eine alte Methode wieder auf, die Bäume zu verjüngern und zu beleben, indem man sie ganz, vom Anfang der Aeste bis an die Wurzeln abschält. Heinr. Hesse (r) gibt einen gewissen Nic. Tonnenbinder von Wittensee, als ihren Erfinder, an, und beschreibt sie ungefähr auf eben die Art, wie die neuesten Schriftsteller. Es wird nämlich die äussere Rinde mit dem Bast ganz, biß auf den Splint, oder, das weise Holz abgelöst, worauf ein zäher, klebliger Saft ausschwizt, dem ein feinerer und flüssigerer nachfolgt. Dieser verdünnte zweete Saft, der längs dem Baum herabfliest, muß mit einer Feder überall gleich ausgetheilt werden, damit am ganzen Stamm keine Stelle mehr, oder, weniger befeuchtet werde, als die andere, oder, gar trocken bleibe. Man schüzt die Bäume in diesem Stand der Blöse mit Strohmatten, aufgespannten Tüchern ꝛc. für der Sonne, den Winden, dem Regen, dem Hagel, und für aller Berührung. Der geringste Fingerdruk, ein Schroll'gen Erde, ein Sandkörn'gen macht auf der jungen, zarten Rinde eine unauslöschliche Narbe. Inzwischen arbeitet die Natur

(r) S. desselben Gartenlust. 1703. 4. pag. 305.

terre, un grain de ſable produiſant ſur la nouvelle écorce une tache indélébile. Or la Nature travaille à la réproduction de cette nouvelle peau avec une diligence réellement ſurprenante, au bout de trois ou quatre jours on en voit ſouvent la tige dépouillée entierement recouverte, comme par miracle. La nouvelle écorce a l'avantage de demeurer toujours unie, nette, ſaine, fraiche, ſans écailles, gerſures, crevaſſes, ſans gale, ſans mouſſe et ſans gui. M. Germershauſen dit, (o) que ſur des arbres ainſi rajeunis l'écorce nouvelle n'avoit pas pris au bout de 30 ans plus de l'épaiſſeur d'un écû: on peut voir dans le même auteur des détails ultérieurs ſur cette opération et ſes ſuccés; et nous ne ſaurions qu'adhérer intimément à ſon voeu de voir un jour s'étendre cet uſage aux chênes, dont on eſt obligé d'abattre tous les ans un grand nombre pour en livrer l'écorce aux tanneurs, tandis que, s'il etoit poſſible de les péler ſur pied, chaque arbre pourroit fournir tous les 25 ou 30 ans une reſſource aſſez semblable à celle que nous donnent annuellement les moutons par leur laine, et plus fréquemment encore les oyes par leurs plumes.

Les

o) Dans ſon *Hausvater* par ordre Syſtématique (*en allemand*) T. 4. p. 349. Halle, 1785.

Natur an der Wiederherſtellung der neuen Decke mit überraſchendem Fleis, denn in Zeit von 3. bis 4. Tagen ſieht man öfters, wie durch ein Wunderwerk, den abgeſchälten Stamm auf das Neue bekleidet. Dieſe neue Rinde nun hat den Vorzug, daß ſie immer glatt, rein, geſund und friſch, ohne Schuppen, ohne Riſſe, ohne Schrunden, ohne Krätze, ohne Moos und ohne Miſtel bleibet.

Herr Germershauſen verſichert (s), daß die Rinde der auf dieſe Art verjüngten Bäume in Zeit von 30. Jahren die Dicke eines Thalers nicht überſtiegen habe, welches ihn, für dieſe Bäume, noch auf eine Dauer, von mehr als 100 Jahren, ſchlieſen läſt. In dem nämlichen Schriftſteller kann man auch die nähere Beſchreibung dieſer Verjüngerungsmethode, ihren Erfolg, und den Wunſch finden, mit dem wir auch unſeren vereinigen, daß dieſer Gebrauch einſt bei dem Schälen der Eichen, deren jährlich eine ſo groſſe Anzal zu dem Lohe für die Gerber gefällt werden muß, möchte eingeführt werden. Wäre es möglich, ſie ſtehend zu ſchälen, ſo könnte ieglicher Baum, alle 25. bis 30. Jahre ſeine Ausbeute an Rinde, wie die Schafe jährlich an Wolle, oder, noch öfter die Gänſe an Federn, wieder liefern.

Die

s) S. ſeinen Hausvater in ſyſtematiſcher Ordnung. Halle, 1785. 4 B. p. 349.

Les auteurs françois les plus modernes rejettent la méthode de pincer, rompre, ou caſſer les bourgeons tendres: ils veulent que tout ſe coupe net avec la ſerpette à la taille comme à l'ébourgeonnement; ce qui fait qu'on apelle cette derniere opération taille d'été. La véritable ſaiſon pour l'ébourgeonnement des fruitiers à pepin eſt au déclin de la canicule vers les premiers jours d'Août, il n'y a plus à craindre alors qu'il repouſſe de nouveaux bourgeons. Nous avons vû, en parlant des greffes, qu'il y a dans ces eſpeces d'arbres un indice certain pour reconnôitre quand la ſeve eſt arrêtée et c'eſt alors qu'il faut ébourgeonner. Les yeux n'ont plus que des ſucs modérés et l'augmentation que leur en procurera le retranchement de quelques bourgeons ſera peu conſiderable, presque nul; par le défaut d'activité de ces ſucs, ainſi ce ſurplus ne ſervira qu'à gonfler, arrondir les boutons et en fera tourner la plûpart plus ſurement à fruit.

Walter rejette tout ébourgeonnement ou taille d'été et, dans le ſens où il l'entend, il a parfaitement raiſon. Si cette opération ſe fait vers la st. Jean, lorsque la ſeve eſt dans ſon plus grand mouvement, la végétation dans toute ſon activité, elle

Die neueſten franzöſiſchen Schriftſteller verwerfen das Abzwicken, oder das Abkneipen und Ausbrechen der zarten Triebe, und wollen, daß bei dieſem Geſchäfte ſo gut, als wie bei dem Beſchneiden, alles ſcharf mit dem Meſſer weggenommen werde. Sie nennen es daher auch den Sommerſchnitt. Die ſchiklichſte Jahrszeit hiezu iſt um deßwillen bei dem Kernobſt das Ende der Hundstage, gegen den Anfang des Auguſts, weil alsdann das Nachtreiben neuer Zweige nicht mehr zu beſorgen iſt. Wir haben bereits oben, wo vom Pfropfen die Rede war, geſehen, daß man bei dem Kernobſt ein ſicheres Merkmal des ſtehenbleibenden Safts habe. Das Daſeyn dieſes Merkmals beſtimmt zugleich die Zeit zum Ausbrechen. Die Knoſpen haben alsdann nur noch wenig Saft, und der kleine Zuwachs, den ſie durch das Wegſchneiden einiger Triebe erhalten, iſt, wegen ſeiner iezigen Unthätigkeit, in Rükſicht des Nachtreibens, für nichts zu achten. Inzwiſchen macht es die Knoſpen diker und vollkommener, und befördert folglich ihre Tragbarkeit.

Walter verwirft das Ausbrechen, oder den Sommerſchnitt, gänzlich, und in gewiſſer Rükſicht hat er auch nicht Unrecht. Geſchieht er freilich um Johannis, wann ſich nämlich der Saft in der gröſten Bewegung, und das Wachsthum in der ſtärkſten Thätigkeit befindet: ſo iſt er falſch angebracht, fehler-

eſt deplacée, fautive et nuiſible parce-qu'elle dérange la nature dans le moment le plus critique, le plus précieux de ſon travail; mais lorsqu'elle à fait ſes efforts, conſommé ſes travaux tout bon cultivateur ſentira qu'elle eſt néceſſaire, même indiſpenſable.

J'aime mieux voir mes arbres un peu chiffonnés, hériſſonnés, dans un désordre apparent pendant les mois de juin et de juillet, que d'y toucher et troubler la végetation par un épluchement ſucceſſif comme le conſeillent bien des auteurs. Ma taille d'Avril et mon ébourgeonnement d'août ſon trop raprochés pour que j'aie de grands désordres, des deſformités conſiderables à craindre. A la prémiere de ces époques la nature entre en mouvement, je láide par la taille, à la ſeconde elle en ſort, je la ſoulage par l'ébourgeonnement, durant tout l'hiver je la laiſſe tranquille, endormie: ſi ce n'eſt pas là ſeconder ſes voeux, entrer dans ſes vues je me trompe fort.

Outre les regles générales pour la taille et l'ébourgeonnement il faut obſerver et connôitre éxactement la diverſité qui ſe trouve dans la nature, le caractere, l'áge, la force, la pouſſe, les beſoins, les inclinations

haft, ſchädlich, und ſtört die Natur in den koſtbarſten und kritiſchſten Augenblicken ihrer Arbeit. Iſt aber hingegen ihre Anſtrengung vorbei, und ihr Geſchäffte vollendet: ſo wird ieder geſchikte Gärtner erfahren, daß das Ausbrechen nicht nur erforderlich, ſondern auch unumgänglich nothwendig ſei.

Ich will lieber meine Bäume im Brach- und Heumonat etwas verwachſen, borſtig, und in einer anſcheinenden Unordnung ſehen, als um dieſe Zeit das Geringſte mit ihnen vornehmen, oder, ihr Wachsthum durch ein allmähliches Ausſchneiden, welches ſo viele Schriftſteller anrathen, hindern. Mein Frühlings- und Sommerſchnitt folgen viel zu nahe auf einander, als, daß ich groſſe Unordnungen, oder, beträchtliche Unförmlichkeiten zu befürchten hätte. Bei dem erſten beginnt die Thätigkeit der Natur, und ich helfe ihr durch das Beſchneiden. Bei dem zweeten verliert ſie dieſelbe, und ich unterſtüze ſie durch das Ausbrechen. Den ganzen Winter über, überlaſſe ich ſie der Ruhe und dem Schlaf, und, wenn das nicht ihren Wünſchen entgegen gehen, und ihre Abſichten begünſtigen heiſt: ſo müſte ich mich ſehr geirret haben.

Auſſer den allgemeinen Regeln des Schnitts und des Ausbrechens muß man auch die Verſchiedenheit der Natur, das Eigenthümliche, das Alter, die Stärke, den Trieb, die Bedürfniſſe, die Neigungen ieder Baumart genau ken-

tions de chaque eſpece d'arbres. Nous avons des pommiers qui ſubportent très-bien, d'autres moins bien, d'autres point du tout la ſerpette. Il y en a dont le bois eſt long et fluet, d'autres où il eſt gros et court, ſouvent il eſt abondant, ſouvent rare; or tous ces arbres ne veulent certainement pas etre traités d'une maniere uniforme: mais chacun, aiant un caractere propre, éxige un traitement particulier.

Les arbres, ainſi que toutes les plantes, ſe nourriſſent de ſubſtances extrêmement ſubtiles et déliées qu'elles aſpirent par le chevelu de leurs racines. La terre ne les pénêtre jamais, elle les couvre ſeulement, les affermit et ſert de matrice aux élements dont la fermentation produit l'éxtrême diviſibilité des molécules nutritives ſans leſquelles il n'y a point de végétation. L'air, l'humidité, la chaleur ſont ces élements, l'équilibre eſt néceſſaire entreux; quand l'un domine, que l'autre manque l'enſemble en ſouffre: il faut aider. L'air pénêtre la terre plus ou moins librement et abondamment ſuivant qu'elle eſt compacte ou friable; les peuplades innombrables d'animaux qui l'habitent, la criblent et la perforent ſans ceſſe: ſi tout celá ne ſuffit pas, l'homme vient au ſecours avec la char-

kennen und beobachten. Einige Aepfelbäume vertragen den Schnitt ſehr wohl, andere weniger, andere gar nicht. Manche haben ein langes dünnes Holz, bei andern iſt es hingegen dik und kurz. Bei einigen iſt es häufig anzutreffen, bei andern nicht. Sollten wol alle dieſe Bäume auf einerlei Art behandelt werden wollen? Verlangt nicht vielmehr ein ieder nach der ihm eigenen Beſchaffenheit, auch ſeine eigene Art der Pflege?

Die Bäume, ſo wie alle Gewächſe, nähren ſich von den feinſten aufgelöſten Subſtanzen, die ſie durch die Haarröhrgen der Wurzelfaſern einſaugen. Die Erde dient ihnen, ohne ſelbſt in ſie eindringen zu können, blos zur Bedeckung, zur Befeſtigung, und zur Gebährmutter der Elemente, deren Gährung die gröſte Auflösbarkeit der Nahrungstheilchen, ohne welche nichts wachſen kann, hervorbringt.

Dieſe Elemente, die in einem beſtimmten Verhältniß ſtehen müſſen, ſind miteinander: die Luft, die Feuchtigkeit und die Wärme. Ohne dieſes genaue Verhältniß gegen einander, leidet der Baum, und bedarf unſerer Hülfe.

Die Luft durchdringt die Erde mehr, oder weniger, ie nachdem dieſe feſt, oder loker iſt. Hiezu ſind die unzählbaren Völkerſchaften des Thierreichs, die ſie bewohnen, beſtändig durchgraben und durchlöchern, behülflich. Da aber dieſe Hülfe nicht allemal hinlänglich iſt:

charrue, la herſe, la bêche et d'autres inſtruments. L'humidité primitive ou radicale eſt inhérente à la terre, la plus ſeche poſſible donne des ſéroſités à l'alambic, les pluies, neiges, roſées, arroſages l'augmentent et l'entretiennent : une terre trop-séche ſe mélange avec d'autres qui retiennent mieux l'humidité. L'éſſentiel eſt la chaleur qui ne conſiſte pas ſeulement en parties ignées, mais auſſi en ſpiritueuſes, volatiles, ſalines, nitreuſes, ſulfureuſes, oléagineuſes et autres qui forment le levain néceſſaire à la fermentation. Or le fumier, les engrais de toute eſpece contiennent ce levain. Il ne s'agit donc que de connôitre 1) la nature de ſes terres pour ſavoir à quel degré elles manquent d'air, d'humidité, de chaleur et leur en procurer, par les moiens indiqués, le ſuplément néceſſaire pour rétablir l'équilibre; 2) Les plantes qu'on y veut cultiver pour combiner enſemble le degré d'humidité, de friabilité et de chaleur le plus convenable, le plus analogue aux goûts et beſoins de chacune d'elles : 3) enfin les engrais mêmes qui contiennent un levain plus fort, ou plus ſouple, plus ardent ou plus modéré et qu'il faut encore bien

ſo befördert der Menſch mit dem Pflug, mit der Egge, mit der Schaufel und andern Inſtrumenten den Einfluß derſelben.

Die **Grund- oder Radicalfeuchtigkeit** iſt urſprünglich mit der Erde verbunden. Dieſe giebt, wenn ſie auch noch ſo trocken iſt, dennoch, bei dem Deſtilliren, Feuchtigkeiten in den Kolben. Jene wird durch den Regen, durch den Schnee, den Thau und das Begieſen unterhalten und vermehrt. Ein zu troekener Boden wird daher mit einem andern, der die Feuchtigkeit beſſer zurükhält, vermiſcht : ſo wie im Gegentheil das allzuhäufige Waſſer abgeleitet werden muß.

Das Weſentliche iſt die **Wärme**. Sie beſteht nicht blos aus Feuertheilchen, ſondern auch aus geiſtigen, flüchtigen, ſalzigen, ſalpetrigen, ſchwefligen, öhligen und andern Theilen, die, zuſammen genommen, die zur Gährung nöthige Säure verſchaffen, und in allen Arten von Miſt und Dünger enthalten ſind. Ein geſchikter Gärtner muß daher Kenntniſſe 1) von der Beſchaffenheit der Erde beſitzen, um die Menge der Luft, der Feuchtigkeit, und der Wärme beſtimmen zu können, die ſie enthält, und, durch die angezeigten Mittel das geſtörte Verhältnis unter ihnen wieder herzuſtellen wiſſen. Er muß aber auch 2) die Pflanzen kennen, die er darinnen bauen will, um für iede den Grad von Feuchtigkeit, Lokerheit und Wärme ausfindig zu machen, der ihrem Geſchmak und ihren Bedürfniſſen

bien proportionner à la nature tant des terres que des plantes.

Il n'y a point de meilleur fumier pour les arbres que les fientes et urines de nos animaux domeſtiques le boeuf, la vache, le cheval, l'ane etc. mais il faut qu'il ſoit bien conſommé de pourriture, presque réduit en terreau noir. On prétend que la ſtercoration humaine démiphitiſée avec le vinaigre et l'eau et melangée avec fumier de cheval et bête aſine, qui a la vertu de la neutraliſer, eſt un très-puiſſant engrais, qui peut s'emploier ſur le champ et doit produire les meilleurs effets. M. Ray de Planazu dans le 2. cahier de ſes oeuvres d'agriculture, Troyes 1786. 4. avec fig. donne la compoſition d'un nouvel engrais de qualité ſi ſupérieure, ſelon lui, que trois voitures feront léffet de vingt de fumier ordinaire. Dans une maſſe de ce dernier, iſolée par un foſſé glaiſé et battu de maniere à pouvoir retenir les écoulements, il met une couche de chaux vive de 15 a 18 lignes ſur une couche de fumier haute de 15 a 18 pouces et ainſy ſucceſſivement. Tous les jours deux fois il fait arroſer copieuſement cette maſſe avec de l'eau de la foſſe, pour que la chaux s'éteigne ſucceſſivement et que les ſels végétaux dont elle abonde imprêgnent

am anſtändigſten und angemeſſenſten iſt. Eben ſo prüft er endlich 3) die Dungarten, da die Säure, die ſie enthalten, bald ſchwächer, bald ſtärker, bald hiziger und bald gemäſigter iſt, genau, um unter ihnen ſowol nach der Natur des Bodens, als in Anſehung der Pflänzen eine gute Auswahl zu treffen.

Für die Bäume iſt kein Dünger beſſer, als der Unrath und der Harn unſerer Hausthiere, des Rindviehes, der Pferde, der Eſel ꝛc. Er muß aber gut abgelegen und beinahe zu ſchwarzer Erde vermodert ſeyn. Man behauptet, der mit Eſſig und Waſſer von den faulen Dünſten entladene Menſchenkoth, gebe, mit Pferd- und Eſelsmiſt, der die Kraft hat, ſeine Schärfe zu mildern, vermiſcht, einen ſehr guten und ſogleich anwendbaren Dünger von vortreflicher Würkung. Herr Ray von Planazu (t) gibt eine Anweiſung zur Verfertigung einer neuen, und, ſeiner Behauptung nach, ſo vorzüglichen Dungart, daß drei Fuhren deſſelben, die Würkſamkeit von zwanzig Fuhren des gewöhnlichen Miſtes hätten. Er läſt nämlich einen Dunghaufen, Schichtenweis aufeinander legen, ſo, daß immer eine Lage von 15 bis 18 Zoll Miſt mit einer 15 bis 18 Linien hohen Lage von lebendigem Kalch abwechſelt. Dieſe ganze Miſchung iſt zur Auffangung der ablaufenden Feuchtigkeiten mit einem Waſſer-

t) Im 2ten Heft ſeiner Werke vom Feldbau.

prêgnent et pénetrent l'engrais de toute part, tandis que ſes parties ignées, ſeules nuiſibles, ſont, non ſeulement détruites, mais ont elles memes détruit et brulé les graines des mauvaiſes herbes et les oeufs des inſectes dont tout fumier abonde. (p)

Il y a bien des gens qui enterrent des bêtes mortes, des charognes de toute eſpece dans les trous où ils plantent leurs arbres: rien ne ſauroit etre plus nuiſible et plus inſalubre tant pour la plante que pour le fruit. M. *Bechſtedt* en cite un éxemple frapant (q). Dans l'epizootie de 1761. le Baron d'Ahlefeld avoit fait enterrer à ſa terre de Sachſendorf environ 300. bêtes mortes dans une belle et grande plantation d'arbres fruitiers, croiant la bonifier. En 1763. tous ces arbres furent attaqués de jauniſſe, chancres et brulûre; peu moient à fruits et ceux qu'ils

(p) Enfin un S^r. Bridel a obtenu, par arrêt du conſeil du Roi de France du 18. Avril 1789., la faculté de deſſecher et de convertir en poudre propre à former un engrais, les matierés fécales provenant de la Vidange des foſſes de Paris et cet engrais, aprouvé par differentes ſociétés d'agriculture, doit etre le plus chaud, le moins couteux, le plus univerſel pour toutes les eſpeces de plantes, en un mot abſolument le meilleur de tous. Vid. le ſuplément au N. 133. du journal de Paris du Mercredi 13 Mai 1789.

q) Dans ſont traité du Jardinage, en Allemand, T. 1. p. 152.

feſten Graben, von geſchlagenem Letten, umgeben. Mit dem Waſſer dieſes Grabens läſt er dieſe Maſſe täglich zweimal reichlich begieſen, damit der Kalch nach und nach gelöſcht werde, ſich auflöſe, und ſolchergeſtalt den Dünger überall durchdringe, und beſchwängere, während, daß die ſchädlichen Feuertheilgen des Kalchs nicht nur ſelbſt zerſtört werden, ſondern auch zugleich die Samen des Unkrauts und die Eier der Inſekten, womit ieder Dünger angefüllt iſt, verbrennen und vertilgen.

Viele Leute graben gefallenes Vieh und todte Körper von aller Art in die Löcher, in welche ſie ihre Bäume pflanzen wollen. Allein, es iſt nichts ſchädlicher und nachtheiliger, für die Bäume, und für die Früchte als dieſes. Bechſtedt führt ein auffallendes Beiſpiel davon an. (u) Der Herr von Ahlefeldt lies in der Viehſeuche im Jahr 1761. auf ſeinem Gut Sachſendorf, ungefähr 300. gefallene Stüke in einer ſchönen und groſſen Obſtbaumplantage eingraben, in der Meinung dieſe dadurch gut zu machen. Aber er betrog ſich, denn im Jahr 1763. hatten alle dieſe Bäume die Gelbſucht, den Krebs und den Brand. Nur wenige ſezten Früchte an, und auch dieſe waren von einem faulen und abſcheulichen Geſchmak. Nicht ein einziger von dieſen Bäumen lebte

u) In ſeinem Niederſächſiſchen Land- und Gartenbuch, 1 Th. S. 156.

qu'ils donnerent avoient un goût putride détéſtable. L'année ſuivante il n'y avoit plus un ſeul de ces arbres ſur pied, et, ce qui étonna le plus, c'eſt que l'infection ſe propagea ſur un verger neuf à deux cents pas de cette plantation et y ruina pareillement tous les arbres.

Ce n'eſt jamais que le milieu des allées qu'il faut fumer dans les vergers et les plantations, après les avoir travaillées. Les pommiers ont des racines qui tracent fort loin, leurs extrémités iront chercher les particules nutritives à une diſtance convenable: mais, ſi le fumier portoit ſur ces racines et les touchoit immédiatement, il y produiroit inceſſamment la brulure; ramaſſé fort près autour du tronc il ne peut ſervir qu'à échauffer l'arbre, à engendrer les inſectes et les paraſites.

Le chancre attaque les pommiers; il fait d'abord gercer l'écorce qu'il ronge, et ce mal, repreſentant une plaie ouverte ou un ulcère malin, va toujours en augmentant jusqu'à ce qu'il ait fait mourir une partie des branches: il faut l'arrêter dès qu'il paroit et enduire la plaie d'onguent st. fiacre compoſé d'un mélange de terre, de bouze de vache et de ſavon noir. Les vieux pommiers ont quelquefois des lambeaux d'écorce qui ſe levent et récelent des inſectes: il

lebte im folgenden Jahr mehr, und, was das Merwürdigſte dabei iſt, die Anſteckung pflanzte ſich auf einen neu angelegten 200. Schritte davon entfernten Obſtgarten dergeſtalt fort, daß ſie auch daſelbſt alle Bäume zu Grunde richtete.

Man darf in den Obſtgärten und in den Plantagen, nach gehöriger Bearbeitung, nur die Mitte der Reihen düngen. Die Aepfelbäume haben ſehr weitauslaufende Wurzeln, deren äuſſerſte Enden die Nahrungstheilgen in der gehörigen Entfernung dennoch wohl zu finden wiſſen, da im Gegentheil der Dünger, wenn er die Wurzel unmittelbar berührt, ſogleich den Brand veranlaſſen, oder, zu nahe am Stamm aufgehäuft, denſelben erhitzen, und Inſekten, und Schmarozerpflanzen erzeugen würde.

Eine Hauptkrankheit der Aepfelbäume iſt der Krebs. Er verurſacht zuerſt, daß die Rinde, die er zernagt, aufſpringt. Dieſes Uibel, das einer offnen Wunde, oder, einem bösartigen Geſchwür gleicht, friſſt alsdann ſo lange um ſich, biß ein Theil der Zweige abgeſtanden iſt. Man mus ihm daher ſogleich, bei ſeiner Erſcheinung, Einhalt thun, und die kranke Stelle mit der allein bei mir geduldet werdenden Baumſalbe, die aus guter Erde, Kühmiſt und ſchwarzer Seife bereitet wird, beſtreichen. Oefters löſen ſich auch an den alten Aepfelbäumen ganze Stüke der Rinde ab: Sie dienen alsdann zu einer

Her-

il faut enlever ces lambeaux et découvrir une écorce neuve, fine et luſtrée que la vieille couvre et gêne ordinairement.

Le gui eſt une plante paraſite dont la feuille reſſemble à celle du buis: la mouſſe en eſt une autre, une eſpece de *Lichen* à feuilles molles et blanchâtres découpées finement comme des poils: l'une et l'autre s'attachent aux pommiers, ſurtout aux infirmes, aux vieillards, et vivent entierement à leurs dépens. Elles empêchent leur tranſpiration, gâtent l'écorce par la piquure des griffes de leurs racines et retiennent les humidités, ce qui fait morfondre la ſeve. On les détruit par le néttoiement à la ſerpe, à la broſſe et en frottant la tige des jeunes ſujets avec un morceau de drap; de fréquents lavages ſont auſſi très-recommandables. Des arbres ſains, vigoureux, bien ſoignés et bien entretenus ſont rarement incommodés de ces paraſites.

Après avoir ſuffiſamment détaillé au ſecond volume de cet ouvrage ce qui regarde les ennemis des arbres en général, il nous reſte cependant quelque choſe à dire des ennemis particuliers du pommier. Le premier eſt la charanſon pommaire *Cur-*

Herberge der Inſekten. Man muß daher dieſe Lappen wegnehmen, und die darunter liegende iunge, glatte und glänzende Rinde aufdeken, die von der alten nur verderbt wird.

Der Miſtel, deſſen Blätter den Blättern des Buxbaums gleichen, iſt eine Schmarozerpflanze, ſo wie auch die verſchiedenen Mooſe (Muſci) und Flechten, (Lichenes) wovon, auſſer dem Miſtel, mehrere Arten auf den Aepfelbäumen, beſonders auf den alten und ſchwächlichen wachſen, und ſich ganz, auf ihre Unkoſten, ernähren. Sie verhindern die Ausdünſtung der Bäume, ſie verderben durch das Einſtechen ihrer Wurzelhäkgen die Rinde, und halten die Feuchtigkeiten zurük, wodurch der Saft Schaden nimmt. Man zerſtört ſie daher, indem man den Baum mit einem Meſſer, oder, mit einer Bürſte reiniget, oder, die iungen Stämme mit einem Tuchlappen abreibet. Das öftere Waſchen iſt hier zu empfelen. Selten werden geſunde, ſtarke, wohlgepflegte, und gewartete Bäume von dieſen Schmarozern geplagt.

Da wir die Feinde der Obſtbäume überhaupt, bereits im zweeten Theil dieſes Werks, genugſam abgehandelt haben: ſo wollen wir iezt nur von den Feinden des Aepfelbaums insbeſondere einiges beibringen. Der erſte und ſchlimmſte iſt der Aepfelſchäler,

Curculio pomorum Linn. une eſpece de Scarabée dermeſte, diſſequeur, avec trompe en maſſue, dont le ver très petit, de la même couleur blanchâtre que les pous, avec quelques veines rougeâtres s'inſinue dans les fleurs et ronge tant que tout l'interieur, même l'embryon, ſe trouvent détruits. Il n'y à d'autre remede que de lui faire la guerre à l'oeil; il ſe d'ecêle par une goute de liqueur ſemblable à du miel dépoſée tout près de ſon gîte, d'où il eſt facile de l'enlever. Le ſecond eſt la *Phalaena brumalis* de Linné, papillon nocturne d'une chenille commune dont la larve s'établit dans les fleurs et en fait recoquiller les pétales; au bout de quelque tems, lorsque ces vers ont un peu grandi et qu'il ne leur faut plus une nourriture auſſi délicate, ils quittent les fleurs pour s'établir ſur les feuilles de l'arbre. Le troiſieme eſt le puceron, pou, ou punaiſe, le même inſecte qui fait tant de mal aux roſiers; ſouvent toutes les feuilles des jeunes pommiers en ſont couvertes et, ſi l'on n'a ſoin de les chaſſer et détruire, moiennant des aſperſions et ablûtions d'un mélange de vinaigre et de ſel, ils leur font un tort conſidérable. Le quatrieme enfin c'eſt le ver qui attaque les pommes dans la fruiterie et que

ler, (x) eine Art Rüſelkäfer; deſſen ſehr kleine, weisliche, und mit röthlichen Adern, gleich einer Kopflaus, gezeichnete Larve ſich in die Blüthe einſchleicht, und ſo lange in derſelben nagt, biß das Innere, ſelbſt der Fruchtkeim, zerſtört iſt. Es iſt kein anderes Mittel dawider, als mit dem Auge Jagd auf ihn zu machen. Er verräth ſich durch ein Tröpfgen eines honigartigen Safts, das er in der Nähe ſeines Lagers, aus dem er leicht herauszunehmen iſt, abſezt.

Der zweete iſt der Winterſchmetterling, (y) ein Nachtvogel, deſſen ſehr gemeine Raupe ſich in den Blüthen einniſtet, und ihre Blättgen kräuſelt. Nach einiger Zeit, wann dieſe Räupgen etwas gröſſer worden ſind, und keiner ſo zärtlichen Nahrung mehr bedürfen, verlaſſen ſie die Blüthen, um auf den Blättern ihre Wohnung aufzuſchlagen.

Der dritte iſt die Blattlaus, (z) das nämliche Inſekt, das den Roſenſtöken

ſo

x) Curculio pomorum. Linn. Syſt. Nat. Ed XIII. Vindob. 1767. p. 612. No. 46. Müller, Linn. Nat. Syſt. 5. Th. 1. Band. p. 226. No. 46. Friſch, Beſchreib. v. Inſekten, I. p 32 Tab. VIII.

y) Phalaena brumata Linn. ib. p. 874. No. 281. Müller, ib. p. 722. No. 281. Wiener Syſtem. Fam. k. n. 9. p. 109. der Frühbirnſpanner. Röſſels Inſektenbeluſtig. 3. Th. Tab. 14. wo dieſe Raupe und das ungeflügelte Weibgen — dann ibid. Tab. 40. f. 6. wo das Männgen abgebildet iſt.

z) Aphis roſae? Linn. ibid. p. 734. n. 9. Müller, ibid. p. 514. n. 9. v. Gleichen, Geſchichte der Blattl.

Linné appelle *Phalaena pyralis gelatella.*

L'uſage des pommes peut être conſidéré ſous le triple rapport de remede, d'aliment, de boiſſon. Crues on les croit bonnes contre l'hypocondrie et les affections mélancoliques, propres à délaier le ſang et les liqueurs, à réſoudre, par une légere fermentation, les obſtructions et conſtipations, à modérer l'activité de la bile, appaiſer la ſoif et calmer les chaleurs dans les fievres aigues. Cuites elles ont, ſelon Geoffroy, par leur muſcide tartreux, une vertu adouciſſante, tempérante qui diminue les agitations violentes du ſang, calme la toux et facilite l'expectoration; on les mêle dans les tisannes pectorales et elles ont toujours été regardées comme un aliment particulierement ſalubre aux éthiques et pulmoniques. Geſsner donnoit avec ſuccés à cette eſpece de malades ainſi qu'aux aſthmatiques une pomme culte qu'il faiſoit un peu creuſer et y renfermoit une drachme d'encens; il dit auſſi que, lorsqu'un forbicin ou perce-oreille eſt entré malheureuſement dans l'oreille de quelqu'un, il ſuffit d'y appliquer un quartier de pomme, l'ani-

ſo ſchädlich iſt. Oefters ſind alle Blätter der jungen Aepfelbäume damit bedekt, und ſie leiden alsdann einen beträchtlichen Schaden davon, wenn man nicht Sorge trägt, ſie durch das Beſprengen und das Abwaſchen, mit einer Miſchung von Salz und Eſſig, zu verjagen, und zu vertilgen.

Der vierte Feind endlich, der die Aepfel noch in der Obſtkammer angreift, iſt die Aepfelſchabe. (a)

Der Gebrauch der Aepfel äuſſert ſich auf eine dreifache Art. Sie ſind ein Arzneimittel, eine Speiſe, und endlich verſchaffen ſie uns ein Getränk. Man hält ſie roh genoſſen für dienlich gegen die Hypochondrie und die Melancholie. Sie verdünnen das Blut, und die Säfte. Sie löſen durch ihre ſeifenartige Beſchaffenheit die Verſtopfungen der Gefäſe und des Darmkanals auf. Sie mildern die Schärfe der Galle. Sie löſchen den Durſt, und kühlen bei hizigen Fiebern. Gekocht haben ſie, nach Geoffroy, vermög ihres ſeifenhaften ſäuerlichen Schleims lindernde und beſänftigende Kräfte, die das Wallen des Bluts mäſigen, den Huſten ſtillen, und den Auswurf ableidigen. Man gebraucht ſie daher unter den Bruſttränken, und iederzeit hat man ſie für ein heilſames Nahrugsmittel für Schwind- und

a) Phalaena, Tinea Gelatella. Linn. ibid. p. 833. n. 344. Pyral. Müller, ibid. p. 735. n. 344. der Aepfelſchäler. Wiener Syſtem, Fam. D. n. 38. p. 144. die Rothweidenſchabe. Fem. Hemiptera.

l'animal, qui aime beaucoup ce fruit, ſortira auſſitôt pour venir le corroder. Les préparations qu'on fait avec les pommes ſont differents ſyrops, robs et onguents nommés pommades; mêlées dans le petit-lait elles ont des effets adouciſſants et calmants; on les emploie, avec la limaille de fer, dans certains medicaments roboratifs: elles entrent encore dans les cataplasmes adouciſſants.

Les anciens medecins n'étoient pas plus amis des pommes que des autres fruits: Galien, aſſignant à chaque eſpece une qualité particuliere, conſeille les acerbes pour les eſtomacs foibles, les douces pour les froids et les acides pour les pituiteux et glaireux. Elles ſont certainement un aliment ſain pour les perſonnes ſaines et bien conſtituées: mais, pour celles dont les viſcères, ſurtout l'eſtomac ſont débilités, elles ſont venteuſes et peuvent produire des indigeſtions, des coliques: ce doit être une bonne reſſource contre le mauvais état de l'eſtomac qui ſuit l'ivreſſe; on croit même qu'elles peuvent la prévenir ou la diſſiper. Les buveurs d'eau les digérent mieux que ceux qui boivent

und Lungenſüchtige angeſehen. Geßner gab ſowol dieſer Art von Kranken, als auch den Engbrüſtigen, mit gutem Erfolg, einen gebratenen Apfel, den er zuvor ein wenig aushöhlen und mit einem Quintchen Weyhrauch wieder ausfüllen lies. Er verſichert auch, daß man, wenn unglüklicher Weiſe iemand ein Ohrwürm, oder, Ohrhüller in das Ohr gekrochen, nur ein Stükgen Apfel darauf legen dürfe, und werde alsdann dieſes nach dieſer Frucht ſehr lüſterne Inſekt alsbald herausgehen, um an ſolchem zu nagen. Sie werden auch ſonſt auf verſchiedene Art zubereitet, und allerlei Säfte, Syrupe, Muſe und Salben, (die man Pomaden nennt,) davon gemacht. Unter der Molke gewähren ſie beruhigende und beſänftigende Würkungen. Mit Eiſenfeile zubereitet bedient man ſich ihrer als ein Stärkungsmittel, auch verſchaffen ſie, übergeſchlagen, Linderung der Schmerzen.

Die alten Aerzte waren nicht weniger Freunde der Aepfel ſowol, als der Früchte überhaupt. Galen, der ieder Art gewiſſe Eigenſchaften zuſchreibt, empfielt die herben für ſchwache Mägen, die ſüſſen für kalte, und die ſäuerlichen für feuchte und ſchleimige. Gewiß iſt's, daß ſie für Perſonen von einer guten und geſunden Leibesbeſchaffenheit eine geſunde Nahrung abgeben, nicht aber für ſolche, die ſchwache Eingeweide, und insbeſondere einen geſchwächten Magen haben. In dieſen erzeugen ſie

boivent des liqueurs fermentées; les parfaitement mûres, surtout les hyvernées, sont les plus saines. On prétend que leur odeur affecte les nerfs et il y a réellement des personnes auxquelles cette odeur est insupportable au point de produire des syncopes, des convulsions. Les pommes cuites fourniſſent un aliment auſſi léger que salutaire en santé comme en convalescence. (r)

On prépare ces fruits, on les sèche, cuit et confit de mille manieres differentes dont on peut voir les recettes dans les encyclopédies économiques. La calville rouge trempée dans le vin avec sucre et canélle est fort agréable : pour la blanche on prend si peu que rien de fenouil ou d'anis. La Calville et l'orange se mélangent particuliere-ment bien, la douceur de l'une corrigeant l'acidité de l'autre. On distille de l'eau de vie des pommes: les païsans emploient les gâtées et les sau-

r) Bauhin dit qu'on peut empoiſonner les pommes par la queue ſur l'arbre : il raconte T. I. p. 25. la mort tragique d'une Princeſſe Clorinde de Mantoue empoiſonnée de cette maniere et il prétend qu'un Conrad III Comte de Wirtemberg a ſubi le même genre de mort.

Blähungen, und können Unverdaulichkeiten und Leibreiſen veranlaſſen. Ein gutes Hülfsmittel ſind ſie beſonders alsdann, wann man den Magen, durch den Trunk, verdorben hat; wie man denn verſichern will, daß ſie den Rauſch verhindern, und vertreiben können. Waſſertrinker vertragen ſie beſſer, als olche, die an gegohrne Getränke gewöhnt ſind. Die vollkommen zeitigen, beſonders aber die durchgewinterten Aepfel ſind die geſündeſten. Ihr Geruch, ſagt man, reize die Nerven. Es gibt auch würklich Perſonen, die ihn nicht vertragen können, und in welchen er Ohnmachten und Zukungen erregt. Gekocht geben ſie, ſowol für Geſunde als für Kranke und Geneſende ein leichtes und heilſames Nahrungsmittel. (b)

Sie werden auf tauſenderlei Art zubereitet, gedörrt, gekocht und eingemacht. Man findet die Vorſchriften dazu in den ökonomiſchen Encyclopädien. Der rothe Erdbeerapfel iſt, in Wein getaucht, mit Zuker und Zimmet beſtreut, eine lekerhafte Speiſe. Zum weiſen nimmt man ein klein wenig Fenchel oder Anis. Vorzüglich taugt dieſer Apfel zu einer Vermiſchung mit Pomeranzen. Die Süſigkeit der einen

b) J. Bauhin erzält: man könne die Aepfel am Baum durch den Stiel vergiften. Zum Beweis führt er (hiſt. plant. T. I. p. 25.) das tragiſche Ende der Prinzeſſin Clorinde von Mantua an, die auf ſolche Art vergeben wurde; das Nämliche behauptet er auch vom Graf Conrad den 3ten von Würtemberg.

sauvages à la nourriture des bestiaux.

Les anciens connoissoient le vin qu'on tire des pommes, *Vinum et acetum fit ex malis.* Palladius 3. 25. Cidre vient de *Sicera* nom commun donné à toutes les boissons ennivrantes, et Vossius le dérive de l'hébreu *Sachar*, *ebrius fuit.* Le marquis de Chambray dit. „Le cidre est une „boisson assez nouvelle pour la „France, son usage a passé d'Afri„que en Espagne et d'Espagne en „Normandie moiennant le com„merce maritime des normands „avec les biscayens."

Cependant les plus anciens auteurs françois parlent du cidre et de *l'agrese* ou vinaigre de pommes comme de choses très-communes de leur tems.

Le cidre est, aprés le vin, sans contredit la meilleure boisson fermentée et la plus saine. Geoffroy, Reuss et Chambray en décrivent les proprietés et la préparation; celui qu'on fait avec des pommes douces fort odorantes est le plus délicat, mais il ne se garde pas si longtems que celui qu'on fait avec des pommes acides ou *doux-ameres*, les absolument aigres ou acerbes n'y sont pas pro-

nen mildert, die Säure des andern. Man macht auch Brandewein aus den Aepfeln, und die Bauern gebrauchen die angestosenen und die Holzäpfel für das Vieh.

Den Aepfelwein, oder, den Cider kannten die Alten, z. E. Palladius, III. 25. bereits. Dieser Name stammt von dem Wort: Sicera, der allgemeinen Benennung der berauschenden Getränke her. Vossius leitet ihn von dem hebräischen Wort: Sachar, besoffen seyn, ab. Der Marquis von Chambray sagt; „der „Cider ist in Frankreich ein neues Ge„tränke, dessen Gebrauch aus Afrika „nach Spanien, und von da, vermit„telst des Seehandels der Nordmänner, „mit den Biscayern, in die Norman„die gebracht worden ist." Inzwischen kennen die ältesten französischen Schriftsteller den Cider schon, so wie die Agresta, oder, den Aepfelweinessig, der eine zu ihrer Zeit bereits sehr bekannte Sache war.

Der Cider ist unstrittig unter den gegohrnen Getränken, nach dem Wein, das beste und gesündeste. Geoffroy, Reuß (c) und Chambray haben sowol seine Eigenschaften, als auch die Art, ihn zu bereiten, beschrieben. Der wohlschmekendste wird aus süssen wohlriechenden Aepfeln gemacht. Er erhält sich aber nicht so lang, als derienige, der aus säuerlichen, oder säuerlichsüssen

c) Untersuchung des Ciders oder Aepfelweins nach seinen Eigenschaften und Würkungen, nebst seiner Bereitungsart. Tübingen, 1781.

propres: le mélange des douces et des acides eſt ce qui donne le meilleur cidre, qu'on peut conſerver deux ou trois ans.

Les pommes étant cueillies à la mi-Octobre on les laiſſe en tas dans les vergers pour reſſuer et s'achêver de mûrir; on les pile ou écraſe enſuite ſous des meules et on les paſſe au preſſoir pour en exprimer le jus qu'on laiſſe fermenter. En fermentant le cidre eſt d'abord doux et muscide, puis il devient vineux et piquant, c'eſt celui que l'on boit: lorsqu'on laiſſe aller plus loin la fermentation il devient acide et tient lieu de vinaigre: on en retire auſſi un eſprit ardent peu différent de l'esprit de vin. On lui procure une couleur ſuccinée et un goût ſavoureux en l'édulcorant avec du miel bouilli chargé de ſuc de meriſes: on le colle avec de la craie de Briançon, mélée en très petite quantité de ſouffre pulveriſé.

Outre les gros cidres on en fait de petits qui ne ſont que batiſés, ou plus ou moins melangés d'eau. Mais c'eſt ſurtout dans les päis de vignobles qu'on pourroit faire, à peu de frais, du cidre éxcéllent, en le melant avec partie de vin doux, ou le faiſant paſſer au preſſoir ſur le marc des raiſins; il ſuffiroit même de le ren-

bereitet wird. Die ganz ſauern und herben taugen nicht dazu; den beſten, der ſich 2. bis 3. Jahre hält, bekommt man alsdann, wenn ſaure mit ſüſen Aepfeln vermiſcht werden.

Wenn die Aepfel in der Mitte des Oktobers gepflükt worden ſind: ſo läſt man ſie zum Abſchwizen und zur Nachzeitigung, aufgehäuft im Obſtgarten liegen. Man ſtöſt und zerquetſcht ſie nachgehends in einer Stampfmühle, thut ſie auf die Kelter, und läſt den dadurch erhaltenen Moſt gähren. Dieſer iſt zuerſt ſüß, und trüb, wird hernach weinicht, und taugt alsdann hauptſächlich zum Getränke. Läſt man ihn aber fortgähren: ſo wird er endlich ſauer, und als Eſſig gebraucht. Auch wird ein Geiſt davon gebrennt, der vom Weingeiſt wenig unterſchieden iſt. Man erhöht ſeine Farbe und ſeinen Geſchmak mit gekochten, und mit Kirſchenſaft verſezten Honig, und läutert, oder, ſchönt ihn mit ſpaniſcher Kreide, die mit ein wenig gepülvertem Schwefel vermiſcht iſt.

Auſſer dem ſtarken Cider macht man auch einen ſchwächern, der nämlich mehr oder weniger mit Waſſer verdünnet iſt. Vorzüglich aber könnte man auf eine wohlfeile Art den herrlichſten Cider in den Weinländern, entweder durch Vermiſchung mit ſüſſem Moſt, oder, wenn man ihn über Weintreſter kelterte, verfertigen. Es würde wol ſogar ſchon hin-

renfermer dans des tonneaux à vin bien incrustés de tartre, ou de le mettre sur la lie de vin qu'on renforceroit avec petite quantité d'ésprit de vin bien rectifié. Il y a deux moiens de concentrer le cidre et d'en faire évaporer les parties aqueuses dont il abonde plus que le vin, c'est de le faire bouillir ou geler: on obtient par là une espece d'essence de cidre dont quelques pintes suffisent pour en bonifier un tonneau entier.

Comme il faut de bons raisins pour faire du bon vin, de même il faut de bonnes pommes pour faire de bon cidre; il est vrai que la maniere d'opérer influe plus sur la qualité du dernier que du premier. Les Anglois et les Normands en ont poussé l'art à un grand degré de perfection: on boit à Paris et à Londres des cidres qu'on est tenté, surtout pour la fraicheur en été, de préférer aux meilleurs vins.

Mais où trouver les meilleurs pommiers à cidre? M. de Chambrai a beau nous en indiquer cinquante deux especes sous des noms françois provinciaux, il nous sera toujours impossible, faute de déscriptions détaillées de les reconnoitre icy, quand même nous les possederions toutes. Les auteurs allemands qui en recommandent

hinlänglich seyn, wenn man ihn blos in weingrüne, stark mit Weinstein überzogene Fässer, oder auch auf Weinhefen füllen würde, die man allenfalls mit ein wenig rectificirten Weingeist verstärken könnte. Uibrigens hat man zweierlei Mittel, seine Kräfte zu erhöhen, und seine wässerichen Theile, die er reichlicher bei sich führt, als der Wein, wegzuschaffen. Man kocht ihn entweder, oder man läst ihn gefrieren. Es entsteht dadurch eine Art von Cideressenz, wovon etliche Maase, ein ganzes Faß voll gut zu machen, im Stande sind.

So wie zu einem guten Wein, auch gute Trauben gehören, eben so werden auch, zu einem guten Cider, gute Aepfel erfordert. Die Zubereitungsart trägt iedoch bei dem lezteren weit mehr, als bei dem ersteren zur Güte bei. Die Engländer, so wie auch die Normänner, haben es hierinn zu einem grosen Grad von Vollkommenheit gebracht. Man trinkt zu Paris und zu London Cider, den man, besonders wegen seiner erfrischenden Eigenschaft im Sommer, beinahe dem besten Wein vorziehen mögte.

Welches sind nun aber die besten Aepfel zum Cider? Herr von Chambray mag uns immerhin 52. Arten unter französischen Provinzialnamen herzählen. Es wird uns immer wegen des Mangels einer umständlichen Beschreibung unmöglich bleiben, sie zu bestimmen, wenn wir sie auch, alle besäsen. Die deutschen

mandent ſont dans le même cas, leurs dénominations étant purement locales; et l'on ſait qu'elles changent dans notre Allemagne d'état, à état de province, de ville, ſouvent même de village à village. Les dénominations angloiſes ſont encore plus confuſes pour nous, c'eſt un vrai labyrinthe où perſonne ne ſauroit ſe retrouver. Quelqu'un qui livreroit un traité éxact des bonnes pommes à cidre actuellement éxiſtantes et cultivées en Allemagne, avec les différents noms ſous leſquelles elles ſont connues dans chaque province et les païs étrangers, rendroit un ſervice éſſentiel à la patrie.

ſchen Schriftſteller, die davon handeln, entſcheiden die Frage eben ſo wenig, da ihre Benennungen ebenfalls lokal ſind. Man weiß, daß in Deutſchland die Namen in iedem Kreis, in ieder Provinz, in ieder Stadt, ſogar öfters in iedem Dorf verſchieden ſeien. Noch tiefer iſt das dunkel, das die engliſchen Benennungen umhüllt. Man geräth hier in ein wahres Labyrinth, in welchem ſich niemand zurecht finden kann. Wer daher eine genaue Abhandlung über die guten gegenwärtig bei uns in Deutſchland angebauten Cideräpfel, mit allen ihren verſchiedenen Namen, unter welchen ſie in ieder Provinz ſowol, als auch im Auslande bekannt ſind, liefert, würde ſich um unſer Vaterland ein weſentliches Verdienſt machen.

L'eſpece primitive du pommier, dont toutes les autres ſont dérivées, c'eſt le pommier des bois ou pommier ſauvage. *C. B. P. p. 434 n. 7. Linn. Sp. 682. n. 6.* Il y en a pluſieurs variétés, comme, à petit et à gros fruit rougeâtre, à fruit verdâtre et à fruit extrémement acerbe, *fructu valdé acerbo:* étranguillon. *Mapius*, dans ſon hiſtoire des plantes alſatiennes p. 138. et *Dillenius* dans ſon catalogue des plantes de Gieſſen parlent d'une autre variété à fruit doux.

Die urſprüngliche Stammart der Aepfelbäume, wovon alle andern herkommen, iſt der wilde, oder der Holzäpfelbaum: C. B. P. 434. no. 7. Linn. Sp. Pl. 682. no. 3. Man hat verſchiedene Unterarten davon, z. E. mit groſſer und kleiner röthlicher Frucht, grünliche, ſehr ſaure, oder, Würgäpfel, und eine andre ſüſſe Art, führt Map in ſeiner hiſtoria plant. Alſat. p. 138. ſo wie auch Dillen in ſeinem Verzeichniß der um Gieſen wachſenden Pflanzen, an.

Le profeſſeur Gléditſch prétend, dans ſes mélanges, que le paradis, *malus*

Der Profeſſor Gleditſch behauptet im dritten Theil ſeiner vermiſchten Ab- Abhandlungen, daß der Paradis- oder,

Johan-

lus pumila quae potius frutex quam arbor C. B. P. 433. eſt une ſeconde eſpece primitive abſolûment diſtinguée de la premiere. Il ſe fonde 1.) ſur ce que le paradis conſerve toujours inaltérablement ſon caractere d'arbuſte ; de quelque maniére qu'on le propage et quelque ſoin qu'on ſe donne pour l'en faire changer, jamais p. e. il n'atteindra une certaine hauteur, ſes branches ſeront toujours foibles, fluettes, ſe ſoutenant à peine: depuis plus d'un ſiécle qu'on l'obſerve ſoigneuſement il ne s'eſt pas encore trouvé de paradis converti en grand pommier, ni de pommier converti en paradis. 2.) Sur ce que ſes fruits ſont toujours doux et mûriſſent les premiers de tous, tandis que ceux du pommier ſauvage ſont la plupart très-aigres et ne mûriſſent qu'à la fin de novembre. 3.) enfin ſur ce que le grand pommier eſt un arbre vivace et durable tandis que le paradis, abandonné à lui même, s'arrête et rétrograde bientôt ; et, ſi l'on n'a ſoin de le débaraſſer des drageons affamés qui le ſucent et l'étouffent, il finit par déſſécher et abandonne ſa place á ſes ſucceſſeurs. Ces différences, quoiqu'il n'y en ait aucune dans les parties séxuelles, ont paru ſuffi-

Johannieszwergäpfel (d) eine zwote von der vorhergehenden durchaus verſchiedene Stammart ſey. Er gründet dieſe Meinung 1) darauf, daß derſelbe unabänderlich, bei ieder Art ihn fortzupflanzen, und bei aller Mühe, ihm eine andere Geſtalt zu geben, ſeinen ſtrauchartigen Wuchs beibehalte. Er wird z. E. niemal einige Höhe erreichen, oder andere, als ſchwache, ſchwankende Zweige bekommen, die ſich nur mit Mühe aufrecht erhalten. Man hat auch, ungeachtet man ihn ſeit mehr als 100. Jahren her ſorgfältig beobachtete, noch keinen Paradisſtamm gefunden, der zu einem groſſen Aepfelbaum angewachſen wäre, ſo wie dieſer auch nie zur Geſtalt von ienem herabſinkt. 2) Sein zweeter Grund iſt, daß ſeine Früchte allezeit ſüß ſeyen, und unter allen am erſten reifen, da im Gegentheil die Holzäpfel meiſtens ſehr ſauer bleiben, und erſt zu Ende des Novembers zeitigen. Endlich 3) gründet er ſeine Meinung darauf, daß der groſſe Aepfelbaum ein lebhafter, lange dauernder Baum ſey, da hingegen der Paradisapfel, ſich ſelbſt überlaſſen, bald ſtoket, zurükgehet, und wenn er nicht ſorgfältig von der Wurzelbrut, die ihn ausſaugt und erſtikt, befreit wird, ſeiner mageren

d) Pyrus malus paradiſiaca. Linn. Sp. Pl. 682. 3. β.
Malus pumila, quae potius frutex, quam arbor. C. Bauhin. p. 433.

ſuffiſantes au ſavant auteur cité pour faire du paradis une eſpece diſtinguée; Jean Bauhin et Dodonnée avoient déja ſoupçonné la même choſe.

Les anciens ne ſe ſont guere occupés à diſtinguer les differentes eſpeces de pommiers ſauvages: *Tragus* dans ſon hiſtoire des plantes imprimée à Strasbourg en 1552. paroit avoir été le premier qui en ait diſtingué trois, ſavoir l'étranguillon, le *Hemelting* ou la pomme des bois ordinaire, et la petite pomme jaune, douce et précoce le *Paradis*.

Platon dans ſon Timée dit qu'originairement toutes les pommes etoient ſauvages et acerbes et que ce n'eſt que la transplantation, la culture qui les ont adoucies; Theophraſte eſt du même avis et la premiere diviſion de ces fruits a dû etre naturellement en ſauvages et cultivés. Il y a quelques ſiecles qu'on ſoutenoit que ces deux eſpeces etoient d'inſtitution primitive, ou plutôt que la derniere ſeule avoit été créée avec le monde: car, pour nourrir l'homme au paradis, c'étoit de bons fruits, non de mauvais qu'il falloit et comment une pomme ſauvage auroit elle pu tenter Eve? Il y a des

ren Nachkommenſchaft Plaz mache und verdorre. Dieſe Verſchiedenheiten ſchienen dem angeführten, gelehrten Schriftſteller hinlänglich aus dem Paradisapfel, ungeachtet ſeine Geſchlechtstheile die nämlichen ſind, eine abgeſonderte Stammart zu machen: eine Meinung, in die vorher ſchon J. Bauhin und Dodonäus ſtimmten.

Die Alten haben ſich wenig Mühe gegeben, die Verſchiedenheiten des wilden Aepfelbaums zu beſtimmen. Tragus, in ſeiner, 1552. zu Strasburg herausgekommenen Pflanzengeſchichte ſcheint der erſte geweſen zu ſeyn, der drei Arten davon angegeben hat: den Würgapfel, den Hemelting, oder, den gemeinen Holzapfel, und den kleinen, gelben, ſüſſen Früh- oder Paradisapfel.

Plato ſagt in ſeinem Timäus, daß alle Aepfel urſprünglich wild und herb geweſen ſeyen, und nur durch die Verpflanzung und die Pflege zahm und ſüs gemacht worden wären. Dieſe nämliche Meinung hegte auch Theophraſt. Daher kam es, daß die Aepfel ganz natürlich zuerſt in wilde und zahme eingetheilt wurden. Vor einigen Jahrhunderten behauptete man, beide Arten ſeyen urſprünglich; oder vielmehr, die zahmen allein ſeyen zugleich mit der Welt erſchaffen worden: denn, um die erſten Menſchen im Paradis zu ernähren, hätte man gutes Obſt, und kein ſchlechtes, nöthig gehabt. Wie hätte denn wol auch ein Holzapfel die Eva verführen können?

a des auteurs qui ont prétendu que l'acerbité de la pomme ne lui avoit été imprimée qu'après le péché d'Adam, et d'autres ont soutenu qu'avant le déluge les pommes surpassoient en beauté, bonté, salubrité tous les autres fruits éxistants.

Les Grecs ont aimé et cultivé les pommes, ils en connoissoient les avantages. Les noms de leurs differentes especes que nous a conservés Theophraste sont pris des contrées, villes, personnes qui les ont gagnées, ou où elles ont été découvertes. C'est la même chose chez les Romains dans Caton, Varron, Colluméle, Palladius et Pline: ce dernier en a 29. sortes dont plusieurs paroissent apartenir à la classe des limoniers. C'est grand dommage que ces auteurs ne nous aïent pas laissé de leurs fruits des descriptions assez éxactes et étendues pour que nous puissions les reconnôitre, les retrouver aujourd'hui.

Aprés la renaissance des lettres les savants qui se sont mis à débrouiller le cahos de la Botanique, depuis Ruél jusqu'á Dalechamp et les deux Bauhins, tous ont pris un soin particulier de chercher à reconnôitre les fruits des anciens dans ceux

können? Einige Schriftsteller glauben, das Herbe der Aepfel sey ihnen erst nach dem Fall Adams eigen geworden: und andere geben vor, vor der Sündfluth hätten sie alle andere Früchte an Schönheit, Wohlgeschmak, und gesunden Eigenschaften übertroffen.

Die Griechen pflanzten viele Aepfelbäume, schäzten ihre Früchte, und kannten ihre Vorzüge. Die Namen ihrer verschiedenen Arten, die uns Theophrast aufbehalten hat, sind theils von den Ländern und Städten, wo sie entdekt worden sind, entlehnt, theils von den Namen der Personen, die sie gezogen haben, entstanden. Das Nämliche findet auch bei den Römern, im Cato, Varro, Columella, Palladius und Plinius statt. Dieser lezte führt 29. Sorten an, von denen iedoch mehrere in die Classe der Limonien zu gehören scheinen. Uiberhaupt ist es Schade, daß uns diese Schriftsteller keine Beschreibungen ihrer Früchte hinterlassen haben, die genau und umständlich genug wären, solche auch heut zu Tage wieder zu erkennen, und zu finden.

Diese Mühe, unter den neuen Obstarten die alten zu entdecken, haben sich, nach der Wiederherstellung der Wissenschaften, alle Gelehrte gegeben, die sich von dem Ruellius an biß zu dem Dalechamp und den beiden Bauhinen damit beschäftigten, die Räzel der Botanik zu entziefern. Allein ihre Entdekungen

ceux qui se cultivoient de leur tems: mais leurs découvertes nous sont devenues presqu'inutiles, parce qu'ils n'ont désigné ces fruits que par des noms populaires et locaux qu'il nous est impossible de retrouver aujourd'hui. Il est étonnant que des gens qui ecrivoient pour l'instruction universelle aient pu se contenter d'une aussi miserable nomenclature, sans chercher à l'étendre, la généraliser d'avantage; et que surtout un Jean Bauhin, au lieu de nous transmettre les noms communs sous lesquels les fruits etoient connus de son tems en France et en Allemagne, se soit borné à livrer une liste éxacte des differentes dénominations que leur donnoient les Païsans de *Blienspach*, *Boll*, *Zell* et autres villages des environs de Montbéliard; Païs où de tout tems on n'a sû parler ni françois ni allemand.

Parmi les auteurs de Pomologie et de Jardinage Merlet fut un des premiers qui donna quelque chose de satisfaisant sur la nomenclature des bons fruits. Elsholz, Münchausen, Miller, Duhamel et d'autres en ont étendu la connoissance. Mr. le surintendant Lüder nous a familiarisé avec leurs noms anglois par ses extraits

sind uns beinahe ganz unnüz geworden, da sie diese Früchte nur durch gemeine provinzielle Lokalnamen bezeichneten, die wir iezt nicht mehr verstehen. Es ist kaum zu begreifen, wie Männer, die zur allgemeinen Belehrung schrieben, sich mit so armseligen Benennungen begnügen mogten, ohne sich Mühe zu geben, die Begriffe davon zu entwikeln, und allgemein verständlich zu machen. Eben so unbegreiflich ist es, wie insbesondere ein Joh. Bauhin, statt uns die gewöhnlichen Namen zu hinterlassen, unter welchen, zu seiner Zeit, die Obstarten in Frankreich und Deutschland bekannt waren, sich auf eine genaue Liste der verschiedenen Benennungen einschränken mogte, die ihm die Bauern zu Blienspach, Boll, Zell und in andern Dörfern der Grafschaft Mömpelgard angaben, einer Gegend, wo man von ie her weder gutes Französisches, noch gutes Deutsches gesprochen hat.

Unter den Schriftstellern von der Baumzucht und der Gärtnerei war Merlet einer der ersten, dem wir ein befriedigendes Namenverzeichniß der guten Obstarten zu verdanken haben. Elsholz, Münchhausen, Miller, Du Hamel ꝛc. haben die Kenntniß davon erweitert, und der Superintendent Lüder hat uns, durch seine Auszüge aus Weston, Mawe, Abercrombje ꝛc. mit den englischen Namen bekannt gemacht. Den grösten Dank aber sind wir hierin

dem

traits de *Weſton*, *Mawe*, *Abercrombje* etc. Mais c'eſt à M. Manger Inſpecteur des batimens de ſa Mé. Pruſſienne que nous devons le plus de reconnoiſſance en ce genre pour ſon excellent eſſai d'une Pomologie ſyſtematique dont le I. Volume, contenant les pommes, a paru en 1780. et le ſecond, traitant des poires, en 1783. Si jamais ouvrage a éxigé du travail et de la patience c'eſt bien celui-cy; cependant, de l'aveu même de l'auteur, il eſt encore trés-éloigné de sa perfection. La confuſion eſt trop grandé, les noms des fruits ſont trop multipliés et l'ignorance, l'avidité de bien des jardiniers et pépinieriſtes augmentent encore journellement cette multiplicité de noms, cette confuſion. Ce n'eſt plus la tâche d'un ſeul homme de débrouiller ce cahos, d'aſſigner à chaque eſpece et variété un nom fixe et déterminé, ſous lequel on puiſſe le reconnôitre partout et dans toutes les langues. Et, ſuppoſé qu'on fut une fois parvenu à cette fixation, la quantité d'eſpeces nouvelles qui naiſſent chaque jour rejeteroit bientôt dans le premier labyrinthe, à moins que les curés et préposés des differents villages et cantons ne fuſſent aſtreints à y avoir attention et envoier de chaque nouveauté des fruits, deſſeins, ou deſcriptions

dem Königl. Preußl. Oberbauinſpektor Manger für ſeine fürtrefliche Anleitung zur vollſtändigen ſyſtematiſchen Pomologie ſchuldig, wovon der erſte Theil von den Aepfeln zu Leipzig 1780., und der zweete, von den Birnen 1783. herausgekommen iſt. Hat iemals ein Werk Mühe, Geduld und Einſicht erfordert: ſo iſt es gewiß dieſes. Inzwiſchen iſt es, ſelbſt nach dem Geſtändniß des Verfaſſers, noch ſehr unvollkommen. Die Verwirrung iſt zu gros, die Benennungen der Früchte ſind zu verſchieden, und beide werden noch täglich, durch die Unwiſſenheit und Gewinnſucht der Gärtner, und Obſtbaumhändler, zu ſehr vermehrt, als, daß es das Geſchäft eines einzigen Mannes ſeyn könnte, Licht über dieſe Finſterniß zu verbreiten, und iede Art und Abart durch gewiſſe und beſtimmte Namen auszuzeichnen, unter welchen man ſie überall, und in allen Sprachen erkennen könnte. Geſezt aber auch, es wäre dieſes geſchehen: ſo würde uns doch die Menge der täglich entſtehenden neuen Arten in das vorige Labirint zurükführen, wenn anders die Geiſtlichen und die Ortsvorſteher nicht angehalten würden, Acht auf alle neue Sorten zu haben, und Zeichnungen und Beſchreibungen davon an ein eigenes Kollegium einzuſenden, das den Auftrag hätte, ſie in Liſten einzutragen, und bekannt zu machen.

Ich habe daher lange, wie viele andere, den Wunſch genährt, daß in

ſcriptions à un bureau chargé d'en tenir régiſtre et d'en propager la connoiſſance.

Il y a longtems que j'ai formé le voeu, comme beaucoup d'autres, de voir s'établir en Allemagne une ſociété patriotique fruitiere à l'exemple de celle des fleuriſtes d'Erfurth. Elle devroit être préſidée, dirigée par un ſavant ou amateur diſtingué, un Hirſchfeld, Lüder, Manger etc.: mais elle entraineroit, pour ſes éſſais, ſa corréſpondance, dans des dépenſes que des particuliers pourroient bien ne pas être en état de ſupporter à la longue. Il faudroit donc qu'un Prince un Souverain..... Je connois quelqu'un, dont la grande ame ne pourra manquer de ſe ſentir émue en liſant cecy, et préſſée du deſir bienfaiſant de devenir un jour, lorsque ſon tems ſera venû, le créateur, le protecteur d'une pareille ſociété, dont les travaux portant ſur une branche auſſi utile, auſſi éſſentiélle de l'agriculture que celle des fruits et des arbres qui les produiſent, ne peut etre que de l'interêt le plus grand pour la Patrie et pour l'humanité en général.

Deutſchland, nach dem Beiſpiel der Blumiſten in Erfurt, eine vaterländiſche Geſellſchaft zur Beförderung der Obſtbaumzucht entſtehen mögte. Ein Gelehrter, oder, ein Liebhaber von entſchiedenem Rang, ein Hirſchfeld, Lüder, Manger ꝛc. müſte die Aufſicht und den Vorſiz bei derſelben haben. Da aber ihre Verſuche, ihr Briefwechſel, der Druk ihrer Schriften einen Aufwand erfordern würde, der vielleicht für Privatperſonen in die Länge zu drükend wäre: ſo müſte die Hand eines Regenten, eines Fürſten . . . . . hier ſchwebt mir das Bild einer erhabenen Perſon vor Augen, deren groſſe Seele, gerührt von dieſem Gedanken, gewiß von dem wohlthätigen Wunſch durchdrungen wird, einſt, in vollem Beſiz aller Kräfte zum Wohlthun, der Schöpfer, der Vater und der Beſchüzer einer ſolchen Geſellſchaft zu werden, die durch ihre Bemühungen, da ſie einem ſo nüzlichen, einem ſo weſentlichen Zweig der Landwirthſchaft, nämlich die Cultur des Obſts, und die Obſtbaumzucht zum Gegenſtand hat, ſowol für das Vaterland, als für die Menſchheit von der äuſſerſten Wichtigkeit ſeyn würde.

Espèces et Variétés.

Prémiere Famille.

Calvilles.

Leur Figure est plûtôt alongée, cônique que ronde ou platte; elles ont des côtes ou dumoins des bosses et tumeurs autour de l'oeil. La peau est lisse, unie, recouverte d'une très-fine nubécule de poussiere dans quelques especes. La chair est fine et légere; on sent en la mangeant que le parenchime n'en est point serré ni compact, qu'il est grenû friable, que ses particules se séparent, se détachent aisément, ce qui lui donne un éffet comme farineux dans la parfaite maturité. L'eau est abondante, vineuse, relevée, agréable; les loges séminales sont grandes, les pepins logés au large, quelquefois ils sonnent.

Cette Famille comprend les *Mala Scantiana* (1), *Quirinia* (2), *Mu-*

1) D'un certain Scantius qui doit en avoir été l'inventeur. *Plin.*

2) En l'honneur du Peuple Romain. *Varron.*

Gattungen und Spielarten.

Erstes Geschlecht.

Kalwillen.

Die Gestalt der Kalwillen ist mehr länglich und kegelförmig, als rund, oder platt. Rings um den Buzen herum sind sie mit Rippen, oder, wenigstens mit Höckern und Erhöhungen besezt. Ihre Haut ist glatt, glänzend, und, bei einigen Arten, mit einem feinen Staube bedekt. Ihr Fleisch ist leicht und zart, und dessen Bestandtheile sind bei dem Genusse nicht dicht, und fest beisammen; sondern körnicht und daher zerreiblich. Sie werden auch, wegen dieser Trennbarkeit, wann sie vollkommen zeitig geworden sind, gerne mehlich. Uibrigens sind sie reichlich mit einem weinichten, schmakhaften und angenehmen Saft, und mit geräumigen Saamenfächern versehen, in welchen die Kerne zuweilen schlottern.

Zu diesem Geschlechte gehören die Skanzianischen (1) die Quirinischen (2) die

1) Von einem gewissen Skanzius, der sie entdekt haben soll. Plin. Nat. Gesch. XV. 14.

2) Dem Römischen Volke zu Ehren. Varro.

Muſtea (3), *Orthomaſtica* (4), *Pulmentaria* (5), *Pulmonea* (6), *Calvata* (7), *Follana* (8), et les *Anguloſa* (9) des Anciens.

On ſeroit tenté de croire que le nom de Calville a un rapport néceſſaire avec les côtes ou boſſes de ces fruits, puisqu'on apélle calvillées d'autres pommes côtelées: mais les *Calvata* de Pline et les noms de Calvines et Calvires qu'on leur donne dans

3) De moût, vin doux, à cauſe de leur douceur, ou parcequ'on les emploioit beaucoup dans le Cidre. *A celeritate miteſcendi mala quaedam muſtea dicebantur apud veteres.* Plinius LXV. c. 14.

4) *D'Orthos* droit, gonflé et de *Maſos* Mammélle: ainſi pommes bien mammeuſes. *Ab effigie Mammarum Mala quaedam Orthomaſtica dicuntur.* Plinius l. c. Et Cordus ajoute: *Acuminatas puellarum mammas imitantur tam exquiſitâ ſimilitudine ut et Pithmen eorum papillas aſpectu referat.* Il y en a de deux ſortes, les grandes, voiez N. 16. Pl. XII. et les petites qui ſont nos paſſepommes nommées en baſſe Saxe *Mädgenzizen.* J. Bauhin.

5) *Poma pultis*, pommes à bouillie à marmelade. *Muſäpfel.* J. B.

6) D'une qualité pulmonaire que les Medecins ont erû reconnoître dans quelques unes. J. B.

7) De *Calvus* chauve, liſſe, par oppoſition à *mala cotonea*, fruits cotoneux, coins. Pline.

8) Toutes les pommes de cette famille, lorsqu'elles groſſiſſent déméſurement, deviennent trop *joufflues*, *taponnes*, ſe nomment follanes, *quia ſtolidè tument* dit Pline.

9) A cauſe de leurs côtes ou boſſes. *Zapfaepfel.* Cordus.

die Moſt- (3) die Zizen- (4) die Muß- (5) die Lungen- (6) die Kahl- (7) die Toll- (8) und endlich die Zäpfel (9) der Alten.

Man ſollte glauben, daß der Name: Kalvill einen Bezug auf die Rippen oder Höker habe, welche dieſe Früchte auszeichnen, zumal, da man in Frankreich auch andere gerippte Aepfel: Calvillées, kalwillirt nennt. Allein die Calvata des

3) Ihrer Süßigkeit wegen, oder, weil man ſie häufig zum Aepfelmoſt, oder, Aepfelwein gebrauchte „Muſtea, weil ſie geſchwind reifen: (ſagt Plinius ebend.) ſie werden iezt: Melimela, ihres ſüſſen Geſchmaks wegen, genennt."

4) Von ορθος, rectus, ſtrozend, und von μαστος, die weibliche Bruſt. „Von der Aehnlichkeit der Brüſte werden einige orthomaſtica genennt." Plin ebendaſ. Cordus fügt hinzu: „Sie haben eine ſo treffende Aehnlichkeit mit den weiblichen Brüſten, daß ſelbſt ihr Buze einer Bruſtwarze ähnlich ſieht." Man hat zwo Sorten davon. Die groſſen, ſiehe n. 16. Taf. XII. und die kleinen, welches unſere Strichäpfel ſind, und welche in Niederſachſen Mädgenzizen genennt werden. J. Bauhin.

5) Poma pultis, Muß- oder Breiäpfel. J. Bauh.

6) Von der guten Würkung auf die Lunge, die die Aerzte in einigen von ihnen zu finden geglaubt haben. J. B.

7) Vom Worte: Calvus, kahl, im Gegenſaz mit dem malis cotoneis, oder, den wollichen Quittenäpfeln.

8) Alle Sorten dieſes Geſchlechts, wenn ſie ungewöhnlich aufſchwellen, dik und bausbakig werden, werden Tollapfel genennt, weil ſie, nach dem Plinius ſtolide tument.

9) Wegen ihrer Rippen, oder, Höker: Zapfäpfel. Cordus.

dans quelques provinces de France ſemblent détruire cette opinion. Il y a proche de Lyon du côté de la Breſſe un village nommé Calville d'où *Ménage* croit que ces pommes ont tiré leur nom et leur origine.

Paſſepommes.

C'eſt la premiere branche de la famille des Calvilles: le ſurvom de *paſſe* les caractériſe particulierement, il ſe rapporte à leur peu de durée, à la rapidité de leur paſſage. Je le traduis en allemand par *Strich-Apfel*, comme on dit *Strich-Vogel*, oiſeau de paſſage, ce qui me ſemble rendre aſſez bien le *fugax* des latins. Selon *Cordus* ce ſont les *glycimela*, *melomela* des anciens; on les trouve encore nommées *Spadonia*, *camerina*, puis *praepoma*, *paſſipoma*.

1. *Paſſepomme rouge.*

Merlet I. partie p. 131. Malus ſativa fr. turbinato fugaci. *Tournef. 635. Duhamel t. 1. p. 277. Gmelin* Onomatologia botanica completa *p. 594. n. 2.* Köenigl Hovenier *de Cauſe t. 1. p. 3. Geoffroy* mat. med. *t. III. p. 1195. Elsholz p. 264. Henne p. 150. Salzmann p. 60. n. 1. Manger t. 1. p. 54. No. CVI. Knoop et Zink Pl. 1.* (10)

Cette pomme eſt fort belle, ſa groſſeur eſt moienne et ſa forme un peu

10) Knoop a donné une pomologie hollandoiſe que le Dr. Huth de Nuremberg a traduite en allemand en 1760. 1. Vol. in fol. avec fig. coloriées; le paſteur Zink de Meinungen y a ajouté un ſecond

des Plinius, und die Namen: Calvines und Calvires, womit man ſie in einigen franzöſiſchen Provinzen bezeichnet, ſcheinen dieſer Meinung nicht zu entſprechen. Menage glaubt, ſie hätten ihren Urſprung und ihren Namen dem Dorf: Kalwill, das unfern Lion, in der Landſchaft von Breſſe, liegt, zu verdanken.

Strichäpfel.

Die Strichäpfel ſind der erſte Zweig des Kalwillengeſchlechts. Der franzöſiſche Beiname: paſſe, bezeichnet ihre Eigenſchaft, und bezieht ſich ſowol auf ihre kurze Dauer, als auch auf ihre Vergänglichkeit. Man legte ihnen daher im Deutſchen den Namen: Strichäpfel bei, ſo wie man auch in dieſer Sprache diejenigen Vögel, Strichvögel, nennt, welche ſich nur einige Zeit bei uns aufhalten.

1. Rother Sommer- Strichapfel. Rother Seiden- Auguſt- Roſen- Taffentapfel. Knoop und Zink, Taf. 1. (10.)

Dieſe ſehr ſchöne Aepfelart iſt von mittlerer Gröſſe und einer etwas länglichen

10) Knoop hat eine holländiſche Pomologie herausgegeben, die in einem mit ausgemahlten Kupfern verſehenen Folioband, 1760. vom Doct. Huth zu Nürnberg ins Deutſche überſezt worden iſt. Im Jahr 1766. fügte demſelben

peu alongée; autour de l'oeil se trouvent une dixaine de bosses qui rarement forment des côtes bien relevées le long du fruit. L'ombilic tient ses raions divergents en étoile et, comme ils restent frais, leur vert gai contraste agréablement avec l'incarnat de la peau. Celle-cy est lisse, douce, satinée; le pourpre s'étend par masses sur un fond jaune; des veines ou marbrures blanches le relevent, ainsi qu'une fine tiqueture de points bleuâtres: une légere nubécule de fine fleur recouvre le tout comme d'un voile presq'uaërien. La chair fine, tendre, grenue, légerement lavée de rouge sous la peau, contient une eau douce et rafraichissante, rehaussée d'un peu d'aigrelet vineux et d'un petit goût de fraise ou framboise très-agreable. Les loges séminales sont grandes et renferment chacune trois ou quatre pepins, tandis que dans les autres especes il ne s'en trouve ordinairement qu'un ou deux.

Dans les années chaudes et hâtives on peut avoir de ces pommes assez mûres pour la compote dès la mi-juillet et d'entierement comestibles

cond vol. en 1766. ibid. même format. Dans tous les deux les fruits se trouvent si mal décrits, déssinés et peints qu'il est très difficile de les reconnoitre.

lichen Gestalt. Den Buzen umgeben zehen Höker, welche sich selten rippenförmig, über die Frucht, hinziehen. Die sich ausbreitenden Einschnitte des Kelchs bilden einen Stern. So lange sie frisch bleiben, so lange sticht ihr lebhaftes Grün sehr anmuthig mit der Röthe ihrer glatten, sanften und atlassenen Haut ab, die sich da, wo sie gleichsam zu dicht aufgetragen ist, über einen gelben Grund verbreitet, und, durch eine Marmorirung von weisen Adern, und eingesprengten bläulichen Punkten, erhöht wird. Es ist dabei das Ganze mit einem leichten Duftwölkgen, wie wit einem ätherischen Schleier umgeben. Das zarte, körnicht, unter der Haut etwas in das Röthliche fallende Fleisch enthält einen süssen erfrischenden Saft, den eine gelinde, weinicht Säure und ein sehr angenehmer Erdbeer- oder, Himbeergeschmak verfeinert. Die Saamenfächer sind groß, und iedes derselben umschliest drei biß vier Kerne, wohingegen die andern Arten gewöhnlich nur einen biß zween umgeben.

Man kann diese Aepfel in einem warmen und frühzeitigen Jahre, schon von der Mitte des Julius an, zu Kompoten gebrauchen. Ganz reif und essbar aber werden sie erst am Ende dieses Monats.

ben Hr. Past. Zink von Meinungen im nämlichen Format einen 2ten Theil bei. In beiden aber sind die Früchte so schlecht beschrieben, gezeichnet, und gemahlt, daß es schwer ist sie zu erkennen.

ſtibles dans les derniers jours du même mois. Leur durée n'eſt que de quinze jours, elles ſe fannent et cotonnent trés-vite; elles dégenerent même ſur l'arbre, ſe fendent et crevaſſent, lorsqu'on les y laiſſe trop longtems.

L'arbre, vivace et précoce dans toutes ſes productions, charge toujours beaucoup à fruit, ſans ſe repoſer, ni alterner, ſur quelque ſujet qu'il ſoit gréffé. Mais il ne s'éleve point et ne prend jamais une figure agréable ni un port avantageux en haute tige, ce qui fait qu'on ne l'employe guere qu'aux formes baſſes et moiennes: ſes feuilles ſont celles de tous les pommiers dont les chenilles ſemblent le plus friandes.

2. *Paſſepomme blanche.*

Duh. c. 1. p. 278. Daburen. n. 3. Zink Pl. 1. n. 4. et 9. Manger n. CVI. 2.

Moindre en groſſeur que la précédente, elle lui reſſemble du reſte aſſez pour la forme; les rayons de l'ombilic moins verds, moins frais ne ſe rabattent point ſur la peau, mais ſe tiennent ramaſſés en houpe. Cette pomme s'alonge d'avantage, ſe colore moins et prend un meilleur goût ſur les arbres à haut vent, que ſur ceux en eſpaliers et autres formes baſſes, ou elle groſſit et s'aplatit

nats. In vierzehn Tägen ſind ſie vorüber, den ſie werden ſehr bald mehlich, und unſchmakhaft, ia ſie verderben ſogar ſchon auf dem Baume, wie ſie denn, wann man ſie zu lange hängen läſt, aufſpringen und zerplaßen.

Der Baum iſt lebhaft, und in allen ſeinen Zeugungen frühzeitig. Er trägt, auf was für eine Sorte er auch gepfropft worden iſt ohne auszuruhen, oder, umzuwechſeln, ſehr fleiſſig. Er geht aber nicht in die Höhe, und nimmt, als Hochſtamm, niemals eine anmuthige Bildung, oder, einen guten Wuchs an. Er wird daher auch nur zu niedrigen Formen und Halbſtämmen gebraucht. Nach ſeinen Blättern ſind die Raupen mehr, als nach allen denen, von den übrigen Aepfelſorten, lüſtern.

2. Weiſer Strich- Roſen- oder Seidenapfel.

Der weiſe Strichapfel iſt, der Geſtalt nach, dem vorhergehenden zwar ziemlich gleich, doch iſt er etwas kleiner. Die Einſchnitte des Buzens ſind nicht ſo grün, und friſch. Sie ſchlagen ſich nicht zurük, ſondern ſtehen aufrecht zuſammen, und bilden ein Quäſt'gen. Er wird länglicher, er färbt ſich weniger, und wird ſchmakhafter auf Hochſtämmen, als an Spalieren, und andern niedrigen Baumformen, wo er im-

platit conſtamment plus et prend même un peu de rouge, lorsqu'on a eu ſoin de l'éffeuiller, ſa couleur naturelle étant un jaune de cire aſſez pâle. La chair en eſt blanche et délicate, l'eau abondante, moins relevée que dans la précédente, quoique tout auſſi fraiche: elle mûrit de douze ou quinze jours plustard, ſa durée eſt pareillement fort courte; les pepins ſont gros, logés au large. Merlet la dit meilleure, plus durable et d'un jus plus abondant que la rouge. I. partie p. 132.

3. *Paſſepomme d'Automne, Outrepaſſe, générale.*

Duh. T. 1. p. 278. Manger N. CVI. 1. Herfstbloem-soete, *Knoop Pl. V. f. 3. Zink Pl. 3. n. 2.*

Cette pomme eſt originaire de Brétagne, où elle eſt fort éſtimée, et certainement elle mérite de l'être partout, car c'eſt un tres-bon fruit, leger, de figure alongée et de groſſeur moienne. Elle a des boſſes qui ſouvent s'alongent en côtes peu marquées; l'oeil conſerve aſſez de verdeur, les raions en ſont épais et charnus, il les tient relevés en bouquet. La peau, d'un tres-beau jaune, prend beaucoup de rouge du côté du ſoleil, les endroits couverts par les branches ou les feuilles en prennent moins, ſouvent point: la chair ſe teint auſſi de rouge.

immer gröſſer und platter gedrukt erſcheint. Auch wird er alsdann, wann man ihn ſorgfältig abblättert, etwas roth, da ſeine natürliche Grundfarbe ein blaſſes Schwefelgelb iſt. Sein Fleiſch iſt weis und zart. Der reichliche Saft hat zwar etwas weniger guten Geſchmak, als die vorhergehende Art, er iſt aber doch eben ſo erfriſchend. Er zeitiget ungefähr vierzehn Täge ſpäter, als der vorgehende, und iſt gleichfalls von ſehr kurzer Dauer. Seine Kerne ſind groß, und in geräumige Fächer eingeſchloſſen. Merlet (*) hält ihn für beſſer, dauerhafter, und ſaftreicher, als den rothen.

3. Herbſtſtrichapfel.

Der Herbſtſtrichapfel iſt in Bretagne zu Hauſe, und wird daſelbſt ſehr geſchäzt. Er verdient es auch überall, wegen ſeiner Fürtrefflichkeit. Die Frucht iſt leicht, länglich, von mittlerer Gröſſe, und mit Häkern beſezt, die öfters in ſchwache Rippen ſich verlieren. Der Buze bleibt ziemlich grün, und trägt ſeine dikfleiſchigen Einſchnitte aufrecht in einem Büſchel. Seine ſchöne gelbe Haut wird auf der Sonnenſeite ſehr roth. Unter dem Schatten der Aeſte und Blätter aber iſt ſie es entweder weniger, ia ſie iſt es wol daſelbſt gar

*) Im erſten Theil ſeiner Anleitung zur guten Fruchtkenntnis, p. 132. der erſten Ausgabe.

rouge ſous la peau, elle eſt ſemblable à celle des autres paſſepommes et ſon eau eſt également abondante, relevée et raffraîchiſſante. Elle murit dans le commencement de ſeptembre et ne dure que quinze jours. Merlet parle d'une autre paſſepomme d'automne tardive, rare, éxcellente, de beaucoup ſuperieure à celle-cy. I. partie, p. 132. (11)

Couſi-

11) Il ne faut pas confondre les paſſepommes avec les pommes de la St. Jean, de Jacob, Paradis, doucin, fichet etc. tous fruits précoces, doucereux, la plûpart jaunâtres qu'on ne cultive dans les jardins que pour tirer de leurs rejêts et drageons des ſujets de greffe pour les arbres qu'on veut tenir bas de tige. Il y a un pommier nain qui me paroit vrai Paradis quoique ſon fruit ſoit décidement Reinette blanche. Comment ce métis, ſi c'en eſt un, at-il été produit? Greffé ſur ſauvageon ou ſur doucin, il demeure plus nain que les autres pommiers greffés ſur paradis et lorsqu'il l'eſt ſur ce dernier, il égale à peine un pied de giroflée. On met volontiers de ces arbriſſeaux dans des pots d'un pied de diamêtre ſur autant de profondeur; il y a des gens qui les placent ainſi ſur les fenêtres, les balcons: j'en ai vu figurer ſur des grandes tables chargés de fruits, dans de beaux vaſes, en oppoſition avec des pêchers nains; et cette décoration valoit bien des arcades, des pagodes. Les pots doivent être encaiſſés, recouverts de tan, et la terre s'en renouveller aumoins tous les 3. ans: ils en peuvent durer ainsy huit ou dix, mais dès qu'ils commencent à s'affoiblir, il faut les dépoter et les planter en pleine terre.

gar nicht. Auch das Fleiſch färbt ſich unter der Haut röthlich. Es gleicht dem Fleiſche der übrigen Strichäpfel, und hat einen reichlichen, erhabenen und erfriſchenden Saft. Seine Reife erfolgt im Anfang des Septembers, und dauert vierzehn Täge. Merlet ſpricht von einem andern ſeltenen Spät- oder Herbſtſtrichapfel, der fürtrefflich, und noch viel vorzüglicher, als dieſer ſeyn ſoll. Am angef. Ort, p. 132. (11)

11) Man darf die Strichäpfel nicht mit den Johannis- Jakobs- Paradis- Splitt- und Hekäpfeln ꝛc. verwechſeln. Dieſe ſind lauter frühzeitige, ſüsliche, meiſtens gelbe Früchte, die man nur darum in den Gärten zieht, um ihre Ableger und Wurzelbrut, zu Pfropfſtämmen, für niedrige Formen abzugewinnen. Es giebt einen Zwergapfelbaum, den ich für einen wahren Paradisapfel halte, ungeachtet ſeine Frucht eine entſchiedene weiſſe Renette iſt. Wie iſt nun dieſer Zwitter, oder Baſtard, wenn es anders einer iſt, entſtanden? Auf Wildlinge, oder, Hekäpfel gepfropft, bleibt er kleiner, als andere, welche auf Paradisſtämme gepfropft ſind, und auf dieſen erreicht er kaum die Höhe einer Levkoie. Man ſezt dieſe Bäum'gen gerne in Töpfe, welche einen Schuh tief, und einen weit ſind. Manche ſtellen ſie ſodann für die Fenſter, oder, auf Altanen, auch habe ich ſie bei groſſen Tafeln in ſchönen Vaſen voller Früchte, zwiſchen Zwergpferſichbäumgen prangen ſehen, und dieſe Verzierung mag wol immer ſo viel werth ſeyn, als Gärten, von Zuker und chineſiſchen Figuren. Man ſezt die Töpfe in Käſten, die mit Gerberloh ausgefüttert ſind, und giebt ihnen wenigſtens alle drei Jahre

friſche

Couſinottes.

Quelques uns traduiſent *Polſteraepfel* comme s'il y avoit couſſin: Manger les croit proches parentes *couſines* des paſſepommes. Dans les anciens catalogues on trouve *cuiſinottes* et c'eſt peut-etre lá leur vrai nom, la plupart dentr' elles étant plus propres pour la cuiſine que pour la table.

La cuiſinotte d'été eſt vrai paſſepomme, ſa peau eſt raiée de vert de rouge et de jaune-pâle, la chair tendre et grenue contient beaucoup d'eau aſſez fraiche, mais toujours un peu aigrelette, et, lorsque cette aigreur commence à s'adoucir, elle devient fade et inſipide. En général les pommes d'été à chair friable ne peuvent plus, lorsqu'elles muriſſent trop, retenir leur eau aſſez en réunion pour produire ſur la langue un effet agréable. Elle mûrit à la fin d'août, ou au commencement de septembre et dure trois ſemaines au plus.

Quoique les couſinottes d'hyver, n'apartiennent pas proprement à la claſſe des paſſepommes, il nous paroit néantmoins convenable d'en dire icy quelque choſe. La principale d'entr'elles et peut-etre la mere des autres eſt la groſſe de *Merlet*. On la trouve chez tous les Pomologues anciens et modernes, Heſſe, Daburon, La Quintinye, Duhamel, Manger, Knoop et Zink; chez ces derniers ſous les noms de *Krconaagt-apel*. *Piping van jan Puilk etc.* L'Arbre eſt grand, vigoureux, fertile

Gattungen und Spielarten.

Kuſinotten.

Einige leiten das Wort: Kuſinotte vom franzöſiſchen Couſſin (Polſter, Küſſen) ab, und daher entſtand auch der Name: Polſteräpfel. Manger leitet dieſen Namen von Couſin her, weil ſie Anverwandte, Vettern der Strichäpfel wären. In den ältern Obſtkatalogen heiſen ſie: Cuiſinottes, Küchenäpfel, und dieſe Benennung ſcheinet treffender zu ſeyn: da die meiſten davon mehr für die Küche, als für die Tafel, taugen.

Die Sommerkuſinotte iſt ein wahrer Strichapfel. Er hat eine grüne roth- und blasgelb geſtreifte Haut. Das zarte, körnige Fleiſch iſt mit einem ziemlich friſchen, aber immer etwas ſäuerlichen Saft reichlich angefüllt, und wird alsdann fad und unſchmakhaft, ſobald dieſe Säure, ſich zu mildern, beginnt. Uiberhaupt können die Sommeräpfel mit brüchigem Fleiſch, wenn ſie überreif werden, ihren Saft nicht in der gehörigen Vereinigung erhalten, um dadurch die Zunge angenehm reizen zu können. Dieſer Apfel zeitigt am Ende des Auguſts, oder, im Anfang des Septembers, und dauert höchſtens 3. Wochen.

Die Winterkuſinotten gehören eigentlich nicht in die Reihe der Strichäpfel.

Es

friſche Erde. Auf ſolche Art können ſie acht bis zehen Jahre dauern. Wenn ſie aber anfangen, ſchwach zu werden: ſo hebt man ſie aus, und ſezt ſie ins Freie.

tile et fait bien au pleinvent; le fruit eſt petit, alongé, l'oeil enfoncé, la queue longue et menue, la peau jaune, raiée de roſe, la chair blanche l'eau aigrelette; cette pomme ſe garde jusqu'en janvier et fevrier et a cinq variétés qui ſont.

1.) La rouge, *Roode Kroon, Tulpkroon Lekerbetje, Aagt Engelde aagt, Dubbelde foure* Knoop p. 16. pl. VII. Elle eſt petite, très-liſſe et luiſante, d'un fond rouge clair, raiée d'un rouge plus foncé, ce qui la rend flambée comme certaines tulipes. La chair fine, tendre, jaunâtre contient une eau douce relevée d'un piquant acidule très-agréable: elle ſe conſerve comme la précédente, mais lui eſt de beaucoup ſupérieure en bonté. Les Hollandois la claſſent parmi leurs pommes du premier rang.

2.) Couſinotte longue. 3.) ronde. 4.) *Kruid aple, Gelders baſtard Kroon aagt.* Knoop p. 1. pl. 1. 5.) Roode Gelders *Kruid-Kruis apel.* Knoop p. 1. pl. IV.

4. *Calville rouge d'Eté.*

Malus fr. medio ſubconico pulchré rubente praecoci. *Duh. t. 1. p. 275. Knoop. p. 2. pl. 1. Zink p. 1. pl. 1. n. 3.* Nouveau ſpectacle de la Nature, *en Allemand, t. 1. p. 352. a.* Encyclopedie économique *de Krünitz XII. p. 481. n. 13. Salzmann. p. 61. n. 3. Manger. p. 54. n. CXXXVII.*

Sa *fugacité* fixe ſon rang parmi les paſſepommes, ſes côtes lui ont mérité

Es iſt aber hier der ſchiklichſte Ort, von ihnen zu reden. Die vorzüglichſte Art unter denſelben und welche vielleicht die Stammmutter der übrigen iſt, iſt die groſſe Kuſinotte des Merlet. Man findet ſie bei allen alten und neuen Pomologen, dem Quintinye, Heſſe, du Hamel, Manger, Knoop (bei lezterm unter den Namen: Kron-Agt-Apel, Piping van Jan Puilk u. ſ. w) Sie wächſt auf einem groſſen, ſtarken, fruchtbaren Baum, der im Freien gut fortſchlägt. Der Körper iſt klein, länglich, hat einen eingedrükten Buzen, einen langen, dünnen Stiel, eine gelbe, roſenfarb-geſtreifte Haut, ein weiſes Fleiſch und einen ſäuerlichen Saft. Sie hält ſich biß in den Jäner und in den Hornung. Es giebt fünf Abarten.

1.) Die rothe Winterkuſinotte. Sie iſt klein, ſehr glatt, und glänzend, mit dunkelrothen Streifen, auf einem hellrothen Grund. Dieſe Miſchung der Farbe gewährt ihr ein geflammtes Anſehen, wie bei einigen Tulpen. Ihr Fleiſch iſt fein, zart, gelblich, und enthält einen ſüſſen, durch eine ſehr angenehme Säure erhöhten Saft. Sie iſt von der nämlichen Dauer, die die vorige Art hat, übertrift ſie aber weit an Güte. Die Holländer zählen ſie daher unter die Aepfel vom erſten Rang. 2) Die Lange. 3) Die Runde. 4) Die Geldriſche. 5) Die rothe Baſtardkuſinotte.

4. Ro-

rité le nom de calville; sa forme gracieuse, son coloris agréable font son principal merite, car, en bonté, elle est fort inférieure aux passe-pommes.

L'arbre est vigoureux, il porte bien son bois et peut atteindre une hauteur plus que médiocre lorsque le sol lui convient: il fait bien contre treillage, ainsi qu'en entonnoir, se met bientôt à fruit et le donne abondamment tous les ans sans se reposer.

Le fruit est moien, son plus grand renflement se trouve audessous de son milieu, il s'amincit delá insensiblement vers l'ombilic où se trouvent dix bosses ou tumeurs, dont cinq plus relevées prolongent et forment des côtes; la queue est longue et ligneuse, l'oeil étroit, resserré, comme fermé. La peau se teint souvent entierement de rouge, souvent aussi le coté de l'ombre montre quelques parcelles de son fond jaune. La chair est plus ferme, plus traversée de rouge que celle des passepommes, l'eau n'est pas abondante, son goût doucereux la rendroit insipide sans une légere odeur de framboise qui la releve un peu. Cette pomme mûrit au mois d'août, ne dure qu'une quinzaine de jours

4. Rother Sommerkalwill. Rother Roßmarinapfel. Rother Stricherdbeer- auch Margaretenapfel.

Dem rothen Sommerkallwill hat man wegen seiner Vergänglichkeit in die Klasse der Strichäpfel gesezt, und wegen seiner Rippen nennt man ihn Kalwill. Seine frühe Reife, seine liebliche Gestalt und seine angenehme Farbe, machen alleine sein ganzes Verdienst aus, denn an innerer Güte gehet er den Strichäpfeln weit nach.

Der Baum ist stark, trägt seine Aeste gut, und kann, wenn ihm der Boden anständig ist, eine mehr, als mittelmässige Höhe, erreichen. Deme ungeachtet gedeiht er auch am Geländer und, als Kesselbaum. Er wird bald tragbar, und bleibt es beständig, ohne auszuruhen.

Die Frucht ist von mittlerer Grösse, und ihre stärkste Wölbung ist unterhalb ihrer Mitte. Von da an nimmt sie unmerklich gegen das Auge zu, ab. Sie hat zehen Höker, wovon fünf mehr erhaben sind, als die übrigen, und sich, als Rippen, längs der Frucht hinziehen. Der Stiel ist lang, und holzich, und das Aug eng zusammengezogen, und gleichsam verschlossen. Oefters färbt sich die Haut ganz roth, selbst auf der Schattenseite. Es schimmert aber doch zuweilen, an einzelnen Stellen, der gelbe Grund durch. Das Fleisch ist

 fester

jours et s'emploie volontiers en compotes.

Quoique cet arbre et son fruit, tels que je viens de les décrire, m'aient été constamment envoiés de France sous le nom de Calville rouge d'été normande ; cependant, après avoir douté longtems que ce fut la véritable, je suis enfin parvenu à m'assurer du contraire, en me procurant une vraie normande, differente de celle-cy á bien des égards.

L'arbre est plus grand, le bourgeon moins gros, moins foncé en couleur, les feuilles sont plus petites, plus courtes et les fleurs, tant interieurement qu'éxterieurement plus rougies, Le fruit est plus gros, *(32-36 lignes de diametre)* ses côtes sont plus relevées plus prolongées, l'oeil est plus vert, plus ouvert; le rouge, tant de la peau que de la chair, a plus d'intensité, quoique, sur la premiere, le jaune perce toujours un peu; la chair est moins ferme, mais plus fine, un peu grenue, plus abondamment pourvue d'une eau douce, gracieusement relevée de vineux et du petit goût de fraise ou framboise. Elle mûrit huit ou dix jours plus tard que la précédente, ne se conserve guere mieux, mais lui est de

fester, und mehr von Röthe durchdrungen, als bei den Strichäpfeln. Der, nicht sehr häufige, Saft schmekt etwas süßlich. Es würde ihn dieses unschmakhaft machen, wenn ihn nicht ein leichter Himbeergeruch würzte. Dieser Apfel zeitigt im August, dauert nur vierzehn Tage, und wird gern zu Kompoten gebraucht.

Obschon dieser Baum und seine Frucht, wie ich sie hier beschrieben habe, mir immer aus französischen Baumschulen, unter dem Namen des normandischen, rothen Sommerkalwills zugeschikt wurden, so zweifelte ich doch lange an ihrer Aechtheit, biß es mir endlich glükte, mich vom Gegentheil zu überzeugen, und einen von der vorhergehenden Art, in vielen Stüken verschiedenen, wahren, normandischen Kallwill, zu erhalten.

Dieser Baum ist ansehnlicher, die Triebe sind dünner, und nicht so dunkel gefärbt, die Blätter kleiner und kürzer, und die Blüthen, sowol innen, als aussen, mehr geröthet als bei dem obigen. Die Frucht erreicht drei Zoll im Durchschnitt. Sie ist daher gröser, ihre Rippen sind erhabner und länger, und der dickere Buze ist grüner und mehr geöfnet. Sowol die Haut, als das Fleisch, färbt ein dichteres Roth, wiewol auf ersteren immer das Gelbe noch etwas durchsticht. Das Fleisch ist nicht so fest, aber feiner, als an der obigen,

beaucoup ſuperieure en bonté. Nous l'avons repreſentée icy. Pl. IV. fig. 5.

La Calville rouge platte d'été paroit une variété de celle-cy, ou de la précédente, elle n'en differe que par ſa figure, qui n'eſt point cônique mais aplattie du haut et du bas et par ſa couleur entierement rouge à l'éxception de quelques faux jours jaunes. Nous la donnons icy Pl. IV. fig. 6.

Il y a encore pluſieurs autres variétés de cette eſpece de pommes; une des principales eſt *la calville rouge d'été étoilée* fort commune dans nos cantons. Ses côtes, très-fortes et ſaillantes, prolongeant jusqu'a la queue, la rendent auſſi anguleuſe et presqu'entierement ſemblable de forme à la pomme étoilée ordinaire fig. 66. Elle eſt fort rouge, tant exterieurement qu'interieurement, fort bonne à manger, et mûrit dans les premiers jours de septembre.

7. *Calville blanche d'Eté. Pomme de St. Jaques royale d'été.*

Malum praecox anguloſum albidum. *Bauh. 1. p. 15.* Malus ſativa fr. albido praecoci. *Tournef. Duh. 1. p. 278. Knoop p. 1. et 2. Pl. 1. Zink n. 1. 8. 10.* Onomat. bot. *p. 582. n. 22. Salzmann p. 61. n. 3. Manger p. 66. n. CXXXIII.* Les Witte zoomer calvill — vroeghe Kruideling

etwas körnig, und reichlicher mit einem ſüſſen angenehmen Saft verſehen, der durch einen weinichen Erd- oder Himbeergeſchmak erhöht iſt. Sie reift 8. oder 10. Tage ſpäter, als die vorhergehende. Sie hält ſich zwar auch nicht länger, iſt aber weit vorzüglicher an Güte. Wir haben ſie auf der IV. Taf. Fig. 5. abgebildet.

Der platte, rothe Sommerkallwill ſcheint eine Abart von dem lezten, oder, dem vorhergehenden zu ſeyn, und iſt nur durch ſeine Geſtalt, die nicht länglich, ſondern, von oben nach unten zu, platt gedrükt iſt, und durch ſeine gänzliche Röthe, an welcher, nur hie und da, das Gelbe ein wenig durchſcheint, verſchieden. Wir liefern ihn auch auf der IV. Tafel, Fig. 6.

Man hat noch mehrere Spielarten, unter welchen eine der vorzüglichſten der in unſerer Gegend ſehr gemeine rothe Sommerſternkalwill iſt. Seine ſtarken, aufgeworfenen Rippen, die biß an den Stiel fortlaufen, machen ihn ſehr eckicht, ſo, daß er beinahe genau die Geſtalt unſers gewöhnlichen Sternapfels Fig. 66. hat. Er iſt ſowol auſſen, als innen, ſehr roth, ſehr ſchmakhaft, und reift im Anfang des Septembers.

7. Der

deling — Kruid — ſpice — gorlingaſe—Palaeſtina et St. Jacobs apeln *des Hollandois. Les* Summercalwill — Summer ruſſet Kentish. Codlings *des Anglois.*

Cette pomme apartient encore décidément à la branche des paſſepommes; elle a, depuis deux pouces jusqu'á 28 lignes de hauteur, ſur un diamêtre à peu prés égal, mais, comme elle s'amincit en pointe, elle paroit toujours plus alongée que ronde; elle a des boſſes qui forment des côtes ſouvent diverſément étendues et relevées ſur les individus d'un même arbre. Le jaune et le rouge de la peau ſont plus foncés que ſur la paſſepomme blanche. La chair fine et blanche eſt médiocrement pourvue d'une eau douceureuſe, peu relevée, dans la quelle cependant on croit apercevoir un petit goût aromatique qui lui a merité les noms de pomme d'épice, *Würzapfel*, *Spice-apel* ſous lesquels on la trouve dans *Ruel*, *Cordus*, *Tragus*, *Gerard* etc.

Elle mûrit dans les premiers jours de septembre, ne dure qu'environ trois ſemaines. Elle a une varieté nommée blanche batarde qui n'eſt guere eſtimable.

7. Der weiſe Sommerkalwill. Weiſer Sommererdbeerapfel. Einfacher Gewürzapfel. Auguſtapfel. ꝛc.

Auch dieſer Sommerkalwill gehört unſtreitig noch unter die Strichäpfel. Er hat eine Höhe von 2. bis 2¾ Zoll, und beiläufig die nämliche Dicke, die ſich aber gegen die Spize zu, vermindert, wodurch er immer mehr länglich, als rund, zu ſeyn ſcheint. Seine Höcker bilden, an Aepfeln von einem und ebendemſelben Baum, bald mehr bald weniger erhabene, oder verlängerte Rippen. Die Haut hat ein dunkleres Gelb und Roth, als der weiſe Strichapfel. Sein feines, weiſes Fleiſch iſt mittelmäſſig, mit einem ſüßlichen weniger erhabenen Saft verſehen. Man will iedoch etwas gewürzhaftes an ihm finden. Daher der Name: Würzapfel, unter welchem man ihn im Rüel, Cordus, Tragus, Gerard, ꝛc. antrift. Er wird zu Anfang des Septembers zeitig, und dauert nur ungefähr 3. Wochen. Eine Spielart von ihm iſt der weiſe Baſtardkalwill, der aber wenig geachtet wird.

IIeme Branche.

Calvilles proprement dites.

8. *Calville blanche d'automne ou d'hyver.*

Malum anguloſum dictum Ribbeling *Joh. Bauhini.* Anguloſum album *Weinmanii in* Phytantoz. Calvileum *Linnei. Duhamel t. 1. p. 279. La Quintinye t. 1. p. 318. et 319. Id. le Nouveau t. 1. p. 310. n. 3. Geoffroy mat. med. III. p. 1199. Blankaarts Herb. 384.* Onomatol. bot. *582. n. 27. Bechſtedt t. 1. p. 135. n. 3. Knoop tab. XVII. p. 20. Zink n. 76. 79—89. Pl. X. et XI. Salzmann p. 64. n. 20. Henne p. 130. n. 9. Manger p. 68. n. CXXXIII. La Bretonnerie t. 2. p. 147. n. 4.* Wite Winter calvill. *Hovenier.* The White autum calwill. *Abercrombie et Mawe dans Lüder n. 13.* Calville blanche à côte melonne — tardive, de Gascogne, de fraiſe, de framboiſe pomme de Pâris taponne etc. *Henry Heſſe, Merlet et les anciens catalogues.*

L'arbre, ſelon Duhamel et ceux qui l'ont copié, eſt beau, vigoureux, fertile; dans nos contrées et, lorsque greffé ſur ſa propre eſpece ou ſur toute autre franche, on l'élève en toute tige au plein vent, les deux premieres de ces qualités ne lui ſont aplicables que jusqu'à l'âge de vingt quatre ou vingt cinq ans: paſſé ce terme il s'arrête, décline, ſe couvre de mouſſe, de chancres, de gâle, devient difforme, languiſſant et meurt enfin vers ſa quarantieme année ou peu audelá. On peut venir à ſon ſecours par des élagages et racourciſſements de branches, le néttoiement, lavage et ratiſſage de l'écorce, par le découvrement des racines, par des cataplasmes rafraichiſſants,

II. Zweig.

Eigentlich ſogenannte Kalwillen.

8. Weiſer Herbſt- oder Winterkalwill. Weiſer Erd- oder Himbeerapfel. Sternrenette. Quittenapfel. Gewürzapfel. Eggeling. ꝛc.

Nach du Hamel und ſeinen Nachbetern iſt der weiſe Kalwillenbaum ſchön fruchtbar und dauerhaft. In unſern Gegenden aber, wenn er auf ſeiner eigenen, oder iedem andern zahmen Art gepfropfet, hochſtämmig gezogen wird, kann man ihm die beiden erſten Eigenſchaften nur biß in ſein 24. oder 25ſtes Jahr zuſchreiben. Nach dieſer Zeitperiode ſtokt er, nimt ab, bekommt den Krebs, die Kräze, wird mooſig, ungeſtalter, kränklich, und verdirbt in ſeinem 40ſten Jahr, oder, doch nicht viel ſpäter. Man kommt ihm durch das Stuzen, oder Ausbrechen ſeiner Zweige, durch die Reinigung, Waſchen, und Abkraßen ſeiner Rinde, durch Aufdeckung der Wurzeln, erfriſchende Uiberſchläge, Aderlaſſen, Ausbrennen der ſchadhaften Theile, und durch andere bekannte Mittel zu Hülfe. Inzwiſchen wird dadurch das Uibel zwar

gelin-

sants, des saignées, cautéres et autres remedes connus, qui cependant ne seront guere icy que palliatifs, propres à prolonger de quelques années l'éxistence des sujets : mais, quant à une cure totale et radicale? elle a été regardée jusqu'à présent comme impossible. En éspalier, au contraire, contr'éspalier, buisson, entonnoir, toute forme enfin qui lui impose de la contrainte et le soumêt au régîme de la serpette, cet arbre se soutient longtems en beauté, santé et vigueur. Sans doute qu'alors la seve obligée à plus de travail et d'éfforts, trouvant en même tems plus d'issues, se conserve dans un état d'amincissement, de fluidité convenable pour circuler librement dans ses canaux, au lieu que, dans les hautvents, n'étant aucunement forcée au travail et, le défaut de taille ne lui procurant aucune issue éxtraordinaire, elle doit nécéssairement s'épaissir, s'engourdir, se coaguler, puis se corrompre; ce qui produit les chancres, la langueur et tous les autres accidents que nous venons de détailler. Mais, quoique foibles et languissants, ces arbres, surtout dans les premieres années après qu'ils se sont arrêtés, ne cessent point de rapporter, ils le font même plus abondamment qu'auparavant. On diroit qu'ils deviennent alors meilleurs econômes, emploiant tous leurs sucs et leurs forces à former des fruits et négligeant entierement de produire du bois qui, vû leur fin prochaine, inévi-

gelindert, und der Untergang des Stamms auf etliche Jahre hinaus verschoben, aber die gänzliche und gründliche Heilung — Leider! sehen wir diese immer noch für unmöglich an. Als Spalier- im Gegentheil, als Gegenspalier- als Zwerg- und Kesselbaum, kurz in ieder anderen Form, die mit Zwang verknüpft ist, und die ihn der Zucht des Messers unterwirft, erhält dieser Baum sein gutes Ansehen, seine Gesundheit, und seine Kräfte sehr lange. Vermuthlich liegt der Grund darinnen, daß hier der Saft, weil seine Thätigkeit und seine Kräfte mehr angestrengt werden, und, da er sie durch mehrere Auswege verlieren kann, denienigen Grad von Verdünnung und Flüssigkeit behält, der zu einem freien Umlauf in seinen Kanälen erforderlich ist. Bei Hochstämmen hingegen, wo er auf keine Weise zur Thätigkeit gezwungen wird, und der mangelnde Schnitt ihm keine ungewohnte Auswege verschafft, muß er nothwendig sich verdiken, stoken, gerinnen, und zulezt verderben. Hieraus entstehen: der Krebs, seine Kraftlosigkeit, Kränklichkeit, und alle andere so eben beschriebene Zufälle. Aber, auch schwach und kränklich hört dieser Baum, sonderlich in den ersten Jahren seines Abnehmens, nicht auf, fruchtbar zu seyn, ia er wird wol gar noch reichlicher, als vorher, tragen. Er scheint also, so zu sagen, haushälterischer zu werden, und alle seine Säfte und Kräfte auf die Früchte zu verwenden, da ihm das

inévitable, leur deviendroit pourtant inutile.

Ce pommier eſt, du reſte, très-fertile et d'un rapport annuel; il aime le ſoleil, une terre meuble, légère, point trop séche; c'eſt dommage qu'il ſoit plus éxposé que d'autres aux ravages des larves de la petite chenille verte dont nous avons parlé plus haut.

Le fruit a quelquefois jusqu'á quatre pouces de diamêtre ſur une hauteur à peuprès égale et il pèſe alors entre 8. et 9. onces. Rebombé par ſa baſe et, diminuant de groſſeur vers l'autre éxtrêmité, ſa forme, naturellement cônique, paroit ſouvent quarrée ou triangulaire. L'oeil, de grandeur médiocre, aiant les raions du calice aſſez divergents, eſt placé au fond d'une cavité très-irréguliere formée par dix monticules inégales, dont cinq, beaucoup plus ſaillantes que les autres, et prolongeant ſur toute la capacité du fruit y produiſent de groſſes côtes très-marquées. La queue, longue de 10 à 12 lignes, ſe trouve dans une cavité étroite, peu évaſée, mais profonde.

La peau prend, dans la fruiterie, un beau jaune-citron, et le côté qui a été tourné vers le ſoleil ſe releve par

Treiben auf das Holz, in Rükſicht ſeines nahen und unvermeidlichen Endes, zu nichts mehr nüzen würde.

Uiberhaupt iſt dieſer Baum ſehr fruchtbar, und trägt iährlich. Er liebt eine ſonnenreiche Lage, und einen lokern, leichten, aber nicht zu troknen Boden. Jedoch iſt es Schade, daß er mehr, als andere, den Verheerungen der kleinen grünen Raupe (Phal. brumata Linn.) ausgeſezt iſt, von der wir oben ſchon geredet haben.

Die Frucht hat zuweilen vier Zoll im Durchſchnitt, bei einer beinahe gleichen Höhe. Sie wiegt alsdenn ſechzehn bis achtzehn Loth. Da ſie unten gewölbt iſt, und gegen das andere Ende etwas ſpizig zulauft: ſo hat ihre gewöhnlich kegelförmige Geſtalt, öfters das Anſehen eines Drei- oder Viereks. Der mittelmäſſig groſſe Buze, deſſen Einſchnitte meiſt auswärts ſtehen, liegt im Grund einer ſehr unregelmäſſigen Vertiefung, die durch zehen ungleiche Höker gebildet wird. Fünfe von dieſen ragen weiter hervor als die andern, und ziehen ſich längs der ganzen Frucht hin. Daher die deutlichen groſſen Rippen. Der Stiel iſt zehen biß zwölf Linien lang, und iſt in eine ſchmale, enge, aber tiefe Aushöhlung eingeſchloſſen.

Die Haut färbt ſich in der Obſtkammer ſchön zitronengelb, und dieſe

Farbe

par bas, sur le rebombement, d'une très-jolie pommette couleur de rose. Les fruits qui n'ont point eu du tout de soleil *(j'en ai couvert exprès par curiosité)* ne prennent ni rouge, ni jaune foncé, mais restent d'un couleur de paille-verdâtre et n'ont réellement ni goût, ni saveur. C'est pourquoi j'ai toujours soin d'éffeuiller, mais sobrement, mes calvilles d'hyver en espalier, contr'espalier et autres formes basses ou moiennes qu'on peut atteindre facilement.

La chair, d'un blanc un peu jaunâtre, est fine, tendre, grenue, l'eau abondante d'un goût vineux si éxquis qu'on croit manger des ananas ou des fraises humectées de vin de Champagne: c'est certainement une de nos meilleure pommes. On la cueille depuis la fin de septembre jusqu'à la fin d'octobre, selon la température des automnes; elle commence à être coméstible en décembre et dure jusqu'au mois de mai. Les pepins, gros, bien nourris, longs et pointus, sont logés fort au large, souvent ils sont moisis.

Je donne N. 9. Pl. VI. une autre calville blanche d'automne ou d'hyver très-grosse, presque monstrueuse, réellement follane, venue en 1783. sur un arbre en grand espalier greffé sur la grosse pomme blanche suisse; je l'ai

Farbe wird auf der Sonnenseite, unten an der Wölbung, durch ein artiges rothes Bäk'gen erhöht. Meine Neugierde zu befriedigen hielt ich einige Früchte dergestalt bedekt, daß sie gar keine Sonne bescheinen konnte: alleine sie wurden weder hochroth noch gelb, und behielten eine grünliche Strohfarbe, ohne überdies Anmuth und Geschmak zu bekommen. Ich gebe mir daher die Mühe, meine Winterkalwillen, die ich, sowol an Spalieren, und Gegenspalieren, als andern niedrigen Formen, und da, wo man sie leicht erreichen kann, ziehe, sorgfältig, aber mäsig, auszublättern.

Das gelblichweise Fleisch ist fein, zart, körnig, saftreich und von einem so ausgesuchten Weingeschmak, daß man Ananas zu essen glaubt, oder, Erdbeeren, die mit Champagner angemacht sind. Er gehört daher zuverlässig in die Reihe unserer besten Aepfel. Die Beschaffenheit der Herbstwitterung bestimmt die Zeit des Abpflükens. Gemeiniglich wird er vom Ende des Septembers an biß gegen das Ende des Oktobers abgenommen. Er fängt aber erst im Dezember an essbar zu werden, und dauert oft biß in den May. Seine Kerne sind groß, voll, lang und spizig. Sie liegen in geräumigen Gehäusen. Oefters sind sie schimmlich.

Die neunte Vorstellung auf der VI. Tafel gewähret die Abbildung eines

I'ai fait peindre le 20. décembre de la même année et je la regarde comme un modéle de beauté et de perfection pour ce genrede fruits.

Il y a 15 ans environ que je reçûs de Strasbourg un jeune arbre étiqueté *Calville blanche bâtarde;* je le mis en espalier demitige contre un mur fort élevé et ne lui laissai ordinairement que peu de fruits pour les avoir plus gros. Celui qui est repreſenté N. 10. Pl. VII. provient de cet arbre, il ressemble assez à la calville blanche, seulement ses éminences autour de l'oeil sont elles, de beaucoup, moindres, ainsi que ses côtes; souvent l'un et l'autre n'est que marqué ou indiqué, sans être sensiblement relevé. Cette bâtarde prend plus de vermillon que la calville: mais elle lui est inférieure en bonté; c'est vers noël qu'on commence à la manger, elle fait bien en compôtes; ses loges sont grandes et ses pepins sonnent.

Le *Paaschapel* dont les Hollandois font tant de cas, le *Quince-aple* ou pomme-coing des Anglois et les *Eggelinge* de la basse Saxe ne sont autre chose que la calville blanche, sur qui le sol et le climat peuvent avoir produit de legéres altérations. Il en est absolument de même des Pommes de melon et de Gravenstein de M. Hirschfeld.

Les

eines andern weisen Herbst- oder Winterkalwills, den seine beinah monströse Grösse auszeichnet, und der ein wahrer Tollapfel ist. Er wuchs im Jahr 1783. auf einem hohen Spalierbaum, der auf den grossen, weisen Schweizerapfel gepfropft war. Ich ließ ihn am 20. Dezember des nämlichen Jahrs mahlen, und betrachte ihn, als ein Muster der Schönheit und der Vollkommenheit der Früchte von dieser Art.

Es sind ungefähr funfzehen Jahre, daß ich unter dem Namen, weiser Bastard Winterkalwill, ein junges Bäum'gen aus Strasburg erhielt. Ich zog es an einer sehr hohen Mauer zum halbstämmigen Spalier, und ließ ihm gewöhnlich nur wenig Früchte, um sie desto gröſſer zu erhalten. Der auf der VII. Taf. No. 10. abgebildete Apfel ist von diesem Baum. Er gleicht dem weisen Winterkalwill so ziemlich, nur sind seine Erhöhungen, um den Buzen, sowol, als auch seine Rippen um vieles geringer, und öfters sind beide nur schwach angezeigt, ohne sich merklich zu erheben. Dieser Bastard wird zwar etwas röther, als der Kalwill, aber er geht ihm an Güte nach. Gegen Weihnachten wird er essbar, und er ist gut zu Kompoten. Seine Samengehäuse sind groß, und die Kerne schlottern.

Der Pasch-Apel, oder Osterapfel, den die Holländer so sehr schätzen, der Quince-Aple, oder Quittenapfel der Engländer, und der niedersächsische Eggeling,

Les groſſes pommes blanches ont trop de reſſemblance avec la calville blanche d'automne pour que nous héſitions de les placer à ſa ſuite.

11. *Pomme blanche ſuiſſe.*

Pomme de romarin de caſtelet, de livre ou d'aſſiétte, de coin, vineuſe, ſonnante etc. Oenomalum magnum vinoſum Blienſpachienſe. *J. Bauh. t. 1. p. 12.* Malus ſativa fr. magno angulato, ſaporis vinoſi ſubacidi. *Tournef. inſt. p. 695. Knoop. p. 12. Pl. V. Zink p. 18. Pl. X. N. 79. Salzmann p. 68. N. 44. Manger p. 84. N. CLXXVII. Martini* Dict. d'hiſt. nat. *t. 3. p. 77. 96. 98. et 110.*

L'arbre, de moienne ſtature, ne fait point ſon bois trop fort, il étend aſſez ſes branches, et ſouvent il les laiſſe pendre jusqu'à terre: il s'accommode de tous les terreins, ſe mêt à fruit de bonne heure, raporte annuellement beaucoup, et dure long-tems.

La pomme eſt fort groſſe, aiant ſouvent plus de 4 pouces de diamêtre et peſant jusqu'à 12 et 13 onces; ſes boſſes, auſſi fortes que celles de la calville, prolongent jusqu'à la queue en côtes très ſenſibles. Lorsqu'on la cueille elle eſt entierement verte et ce n'eſt qu'en mûriſſant qu'elle prend ce beau jaune dont on la voit colorée dans la figure. Sa chair eſt d'un blanc jaunâtre et d'un tiſſu aſſez ferme et ſerré, ſon eau aigrelette, peu gracieuſe et peu abondante, dans les fruits venus ſur arbres à hautvent, s'améliore ſenſiblement dans ceux venus ſur ſujets contre treillage, en buiſſon, ou

ling, ſind nichts anders, als der weiſe Winterkalwill, der durch den Boden und das Klima leichte Veränderungen erlitten hat. Das Nämliche findet auch bei Hirſchfelds Melonenäpfeln, und den Gravenſteinern ſtatt.

Die groſſen, weiſen Aepfel haben zu viel Aehnlichkeit mit dem weiſen Herbſtkalwill, als, daß man einen Anſtand nehmen ſollte, ſie in eine Reihe zu ſezen.

11. Groſſer, weiſer Schweizerapfel. Groſſer Roßmarin-Pfund-Teller. Wein-Schlotter-Apfel ꝛc.

Dieſer mittelmäſſig groſſe Baum treibt nicht ſtark auf das Holz. Er breitet ſeine Zweige ziemlich aus, und läſt ſie öfters auf die Erde herabhängen. Er nimmt mit iedem Boden vorlieb, wird frühzeitig tragbar, dauert lange, und gibt iährlich eine reichliche Ausbeute.

Der Apfel wird ſehr groß, ſo, daß er öfters über vier Zoll im Durchmeſſer hat, und 24. biß 26. Loth wiegt. Seine, wie an dem Kalwill, gleich ſtarken Höker, ziehen ſich biß zum Stiel hin, und bilden ſehr deutliche Rippen. Er iſt, wann er gepflükt wird, ganz grün. Erſt in der Obſtkammer kleidet er ſich in das ſchöne Gelb, womit er auf unſerer Abbildung pranget. Sein Fleiſch iſt gelblich weis, von einem feſten, dichten Gewebe, und der Saft, der in den auf Hochſtämmen gewachſenen Früchten, ſäuerlich, und nicht ſehr häufig vorhan-

autre forme contrainte. Elle commence à être mangeable au nouvel an et dure jusqu'en fevrier. Outre le mérite de sa grosseur et de sa beauté cette pomme a l'avantage d'être du meilleur usage économique: elle ne figure même pas mal sur les tables du second ordre où l'on ne veut pas toujours ce qu'il y a de plus recherché, de plus exquis. Ses pepins sont spacieusement logés, ils sonnent quelque fois.

12. *Pomme Suisse pannachée.*

Pomme de rômarin ou de rose pannachée — P. raiée de vert et de jaune. P. de perroquet — de grue — P. de Zurich — Pomme Bergamotte suisse. Malum striatum balnei admirabilis perelegans. *Joh. Bauh. t. 1. p. 15. Zink p. 18. Pl. X. n. 78. Manger p. 84. No. CLXXVII. Martini t. 3. p. 68. et 98.*

C'est un jeu particulier de la nature que la grande ressemblance qui se trouve entre cette pomme, l'arbre qui la porte et toutes ses productions et la poire bergamotte suisse; cependant je ne la crois pas d'origine helvêtique, c'est en Bohême et dans les provinces adjacentes quelle se rencontre le plus abondamment; j'en ai tiré mes premieres greffes d'Ollmüz en Moravie.

L'arbre a bonne mine, s'élève haut, porte bien ses branches, grandit et grossit vîte, fructifie de bonne heure, raporte annuellement beaucoup et vit longtems.

Bour-

den ist, auch etwas unangenehm bleibt, verbessert sich merklich an den Geländern, und an andern gezwungenen Formen. Er wird um das neue Jahr essbar, und dauert biß in den Hornung. Ausser dem Verdienst, das ihm seine Grösse und Schönheit verschafft, hat er noch den Vorzug, daß er einen ausgebreiteten, ökonomischen Nutzen gewähret. Ja er kann sich sogar auf den Tafeln, an welchen man nicht eben die kostbarsten, und ausgesuchtesten Arten verlangt, mit Ehren sehen lassen. Die Kerne liegen sehr geräumig, und schlottern zuweilen.

12. Der grün und gelbgestreifte Schweizer-Bergamottenapfel. Gestreifter Roßmarin- Papagai- Kranich- oder, Zürcher- apfel.

Die grosse Aehnlichkeit dieses Apfels, des Baums der ihn trägt, und aller Theile desselben, mit der Schweizer-Bergamottenbirn, ist ein ganz eignes Spiel der Natur. Gleichwol scheint er nicht in der Schweiz; sondern in Böhmen und in den benachbarten Ländern zu Hause zu seyn, woselbst er sehr häufig angetroffen wird. Ich erhielt die ersten Pfropfreiser davon aus Ollmüz in Mähren.

Der Baum hat ein gutes Ansehen, wird hoch, und dik, hält seine Zweige gut, wächst geschwind, wird bald tragbar, dauert lange, und trägt sehr fleisig.

Seine

Bourgeon; long, gros, rougeatre, pannaché de jaune et de blanc, fortement tiqueté de points blancs et gris et légerement lanugineux à sa pointe. Le bois de la seconde année est beaucoup plus sensiblement raié de jaune que celui de la 1ere; sur celui de la 3eme, on remarque à peine un léger soupçon de raiure et, sur le bois fait, il n'y en a point du tout: c'est absolument la même chose sur le poirier bergamotte suisse.

Bouton; gros, large, plat, souvent traversé d'une raie jaune.

Feuille grande, pointue, profondément dentelée, fortement panachée, surtout sur le bourgeon, d'un jaune entremêlé, entouré, ou comme nuancé d'un peu de blanc.

Fleur petite, ronde; foliolles creusées en cuillerons, blanches, légerement nuancées de rouge aux extrémités.

Le *fruit* a jusqu'á quatre pouces de diamêtre sur une hauteur égale quoiqu'il paroisse alongé; l'oeil est petit, peu ouvert, placé dans une cavité médiocre; la queue courte et grosse se trouve souvent accompagnée d'éxcroissances pulpeuses. La peau lisse et luisante est partagée dans toute sa circonférence en raies longitudinales de 2. ou 3. lignes de large, dont les unes sont vertes et les

Seine Triebe sind lang, dik, röthlich, gelb und weis gestreift, dicht mit weisen und grauen Punkten bestreut, und an der Spitze in einen leichten Flaum gehüllt. Im zweiten Jahr zeigen sich die gelben Streifen weit stärker, als im ersten. Im dritten sind sie kaum mehr merkbar, und am alten Holz verlieren sie sich ganz. Das Nämliche findet man auch durchaus am Baum der Schweizerbergamottenbirne.

Die Tragknöpfe sind dik, breit, flach, und haben oftmals einen gelben Querstrich.

Die Blätter sind groß, spizig, tiefgezähnt, und, sonderlich an den jungen Trieben, stark mit gelben Streifen bezogen, welche mit ein wenig Weis vermischt, eingefast, oder, schattirt sind.

Die Blüthe ist klein, und rund. Ihre weisen Blätt gen sind löffelförmig ausgehöhlt, und haben einen schwachrothen Anstrich von aussen.

Die Frucht erreicht zuweilen 4 Zoll im Durchschnitt, bei einer gleichmässigen Höhe, ungeachtet sie länglich scheint. Der Buze ist klein, wenig geöffnet, und liegt in einer mittelmässigen Höle. Um den kurzen, diken Stiel finden sich öfters fleischige Auswüchse. Die glatte, glänzende Haut ist in ihrem ganzen Umkreis, der Länge nach, in zwo biß drei Linien breite Streifen abgetheilt, welche abwechselnd gelb

les autres jaunes: à meſure que la maturité augmente les raies vertes jauniſſent, de ſorte que c'eſt alors jaune ſur jaune, mais l'un reſtant toujours plus foncé que l'autre, la diverſité des raies demeure ſubſiſtante: quelque fois une légere nuance de carmin vient animer et rehauſſer cette couleur du côté du ſoleil ce qui produit un effet très-gracieux. La chair eſt blanche, grenue, aſſez tendre; l'eau abondante, douce relevée d'un vineux fort agréable. Sans être une de nos meilleures pommes, elle eſt cependant audeſſus de la claſſe des médiocres et peut figurer ſur toutes les tables: elle mûrit à la touſſaint et ſe garde juſqu'en fevrier.

Il y en a une variété conſtamment plus petite, plus aplatie, moins rouge et tout auſſi bonne: nous la donnons icy. No. 13. Pl. X.

14. *Pomme ſonnante.*

Pomme loquette, de cloche-d'ananas. Mala deliqueſcentia et ſonora. *J. Bauh. t. 1. p. 20.* Malus ſativa, fr. angulato dulci in ore deliqueſcente. *Tournef. inſt. p. 635. Zink p. 6. Pl. 3. n. 24. Onomat. bot. p. 583. Manger. p. 80. No. CLXVII.*

Toutes les pommes ſonnantes apartiennent à la famille des calvilles. Il y en a de pluſieurs eſpeces dont nous ne donnons icy que la blanche allemande; fruit réellement eſtimable et dont notre repreſentation

und grün ſind. So wie aber die Zeitigung zunimmt, ſo färben ſich auch die leztern dergeſtalt, daß alsdann ein gelber Streif auf den andern folgt, wobei iedoch der eine viel höher in der Farbe bleibt, als der andre. Es verliert ſich folglich die Abtheilung der Streifen nicht. Oefters belebt und erhöht ein ſanftes Karminroth die Sonnenſeite, und thut fürtrefliche Würkung. Das Fleiſch iſt weis, körnig und ziemlich zart. Den reichlichen ſüſen Saft erhebt eine ſehr angenehme Weinſäure. Er geht zwar vielen Aepfelarten am Werthe nach, doch erhebt er ſich über das Mittelmäſſige, und darf ſich auf ieder Tafel ſehen laſſen. Seine Reife erlangt er um Allerheiligen, und hält ſich biß in den Hornung.

Man hat eine Spielart davon. Sie bleibt zwar beſtändig kleiner, iſt mehr flach, und weniger roth, aber eben ſo gut. Sie iſt unter No. 13. Tab. X. abgebildet.

14. Schlotterapfel.

Alle Schlotteräpfel gehören zu dem Kalwillengeſchlecht. Man hat vielerlei Arten davon, wovon wir aber hier nur den weiſen Deutſchen liefern. Es iſt eine ſehr fürtrefliche Frucht, deren ſehr getreue Abbildung uns eine nähere Beſchreibung unnöthig macht. Sie hat ein weiſes Fleiſch, und ihren

ſüſen

tion étant très-éxacte nous dispensera d'une déscription ultérieure. La chair est blanche, l'eau douce relevée de vineux, d'un goût et d'une odeur très-agréables. Cette pomme mûrit à la toussaint et dure jusqu'à la chandeleur, souvent quelques semaines de plus. Ses loges sont si grandes, qu'elle pourroit contenir beaucoup plus de pepins qu'il ne s'y en trouve. *Decuplo plus semina caperet, quam continet;* Cordus.

15. *Calville rouge d'automne.*

Mala serica *Catonis.* Sanguinea ex mori insitu *Plinii.* Rubelliana *Palladii.* Purpurea *Athenaei.* Cornea ac purpurea *Columellae.* Sericata rubra *Macrobii.* Haematomela *Tabernaemontani.* Mala quae foris intusque croccineo succo et aspectu micant. *Lobel et P.* Purpurea rubelliana et cornea *Curtii.* Pulmentaria rubra sanguinea *Cordi.* Rubra arte facta ex mori insitu *Mathioli.* Erythromela *Joh. Bauhini.* Rubelliana *Linnaei.* Atro rubentia *Hofmanni.* Malus sativa fr. magno, intense rubente, violae odore *Tournef. inst. p. 635. Duhamel t. 1. p. 280. La Quintinye t. 1. p. 349. 1. le nouveau t. 1 p. 319. Knoop p. 8. Pl. III. Zink Pl. VIII. N. 61. Geoffroy mat. med. t. 3. p. 1200. Batty Langley* Pomona *Pl. LXXV. fig. 3. Gmelin.* Onomat. bot. *N. 140. Henne n. 2. p. 105. Salzmann p. 64. n. 21. Manger p. 66. N. CXXXII.* The red autumn Calwill. — Miller Weston etc. *Lueder N. 12.* Roode Herfst calvill — Herfst present — Gelders present. Kant-Cantoor-framboos Apel. *Hovenier et rel.*

Le fruit représenté icy tant en entier que par moitié Pl. XI. provient d'un arbre en espalier demitige exposé au midi contre un mur de revêtement très-élevé: il est agé de

süsen Saft würzt eine am Geruch und Geschmak fürtrefliche Weinsäure.

Dieser Apfel zeitigt um Allerheiligen. Er dauert biß Lichtmeß, auch manchmal etliche Wochen länger. Seine Saamenfächer sind so geräumig, daß sie weit mehr Kerne fassen könnten, als sie würklich umschliesen; zehnmal mehr, sagt Cordus.

15. Rother Winterkalwill, rother Erdbeer- oder Himbeerapfel, rother französischer- pariser- savoyscher Schlotterapfel.

Die hier auf der XI. Platte, sowol ganz, als zerschnitten, vorgestellte Frucht, wuchs an einem halbstämmigen Spalierbaum, der auf der Sommerseite, an einer hohen Futtermauer, in einem ihm vollkommen angemessenen Boden stehet, 23. bis 24. Jahr alt, und auf einem zahmen Stamm gepfropft ist. Ich habe geflissentlich eine Frucht von mittlerer Grösse gewählt, denn der nämliche Baum trug sowol grössere, als kleinere Aepfel.

Dieser Kalwill wird bei uns gemeiniglich Erdbeer- oder Himbeerapfel genennt. Einige Gärtner wollten bei dieser Verschiedenheit der Namen auch auf eine würkliche Verschiedenheit der Arten schlieſen. Sie nennten daher die-

23 ou 24 ans, greffé sur franc et le terrein lui convient parfaitement. J'ai choisi le fruit exprès de grosseur moienne, le même arbre m'en aiant donné de plus gros et de plus petits.

On apelle communément parmi nous ces calvilles pommes de fraise ou de framboise: il y a des jardiniers qui ont voulu fonder sur la difference de ces deux noms une diversité réelle d'éspeces, apellant de *Framboise* celles qui, tant interieurement qu'éxterieurement, sont d'un rouge très-foncé, *quasi cruore perfusa;* et de *Fraise* celles dont le rouge est partout moins chargé, moins rembruni. Des observations éxactes et suivies m'ont convaincû de la fausseté et nullité de cette division, le plus ou moins d'intensité dans le rouge de ces pommes n'étant absolûment l'éffet que du terrein, de la forme, de l'éxposition et surtout de l'âge des arbres. Tant qu'ils sont jeunes, audessous de 18 ans, ils ne donnent que des fruits pâles; plus ils avancent en age, plus leur couleur se renforce, se rembrunit: j'én ai greffé, en bonne terre, sur vieux tronçons de leur propre espece, et dés la troisieme année ils m'ont donné des fruits d'un gros rouge sanguin au dehors et d'un beau couleur de rose au dedans. Il faut observer que l'action immédiate du soleil est nécéssaire pour faire ressortir le rouge de ces fruits: j'en ai tenu envelopés tout l'été, de sorte qu'aucun de ses raions ne pût les atteindre, ils sont restés d'un vert brunâtre

dieienigen, die sowol innen, als aussen, sehr dunkelroth sind: Himbeer- die minder rothen aber: Erdbeeräpfel. Allein, es haben mich die so sorgfältig als häufig angestellten Beobachtungen von der Täuschung und der Richtigkeit dieses Unterschieds überzeugt. Die mehr, oder weniger hohe Röthe dieses Apfels ist blos eine Wirkung des Bodens, der Form, der Lage und hauptsächlich des Alters des Baums. Nur iunge Stämme, und die, welche noch nicht achtzehn Jahre alt sind, tragen schwach gefärbte Früchte. Sie werden aber um so dunkler, ie mehr der Baum an Alter zunimmt. Ich habe im guten Boden auf alte abgeworfene Stämme, Zweige von ihrer eigenen Art gepfropft, und schon im dritten Jahr Früchte davon erhalten, die aussen blutroth, und innen sehr schön rosenfarb waren. Es ist iedoch dabei zu bemerken, daß sich dieser Apfel nur durch die unmittelbare Würkung der Sonne färbt, denn dieienigen, die ich den ganzen Sommer durch verdekt hielt, so, daß kein Strahl der Sonne sie berühren konnte, behielten ein mattes, bräunliches, schmuziges Grün, und blieben geschmaklos.

Der Baum sieht immer besser aus, wenn er am Spalier, oder, als Fächer, Kessel, Trichter, Pyramide ꝛc. gezogen wird, als, wenn man ihn hochstämmig wachsen läst. Seine Zweige, die mehr in die Länge, als in die Dicke, trei-

nâtre terne et sâle, et n'ont pris aucune qualité.

L'arbre a toujours meilleure mine en éspalier, éventail, entonnoir, pyramide qu'en haute tige, parceque ses branches, qui s'alongent beaucoup et grossissent peu, s'inclinent trop et pendent vers la terre; il se soutient mieux aussi et dure plus longtems sous ces formes contraintes qu'en pleine liberté, à hautvent, parcequ'il est alors malheureusement sujet à s'arrêter court à sa 24eme année comme l'arbre de calville blanche, à éprouver les mêmes accidents et à périr enfin comme lui vers sa quarantieme. Je ne trouve rien de cecy dans les auteurs françois, *Henne* paroit avoir été le premier qui en ait fait mention parmi nous; les Anglois en parlent et conseillent, comme preservatif, de greffer sur sauvageon, ou du moins sur franc de sauvageon: conseil que je ne saurois regarder que comme très-salutaire.

Lorsque le fruit s'est trouvé bien exposé sur l'arbre à l'air et au soleil il prend un goût excéllent, la douceur de son eau est relevée par un vineux agréable et leur ensemble produit un effet aromatique tenant de l'odeur de la fraise-ananas et de la violette. La chair légere, fine et grenue est toujours rougie plus ou moins suivant les especes et les circonstances. Il faut cueillir ce fruit à la fin de septembre et le manger en décembre jusqu'à noël: lorsqu'il passe de maturité il va en déclinant et finit par cotonner; j'ai ordinai-

treiben, neigen sich zu sehr abwärts, und hängen auf die Erde. Er erhält sich auch besser, und dauert länger, in diesen gezwungenen Gestalten, als in der völligen Freiheit. In dieser bleibt er, leider! wie der weise Kalwill, schon in einem Alter von 24. Jahren, stehen, ist den nämlichen, kränklichen Zufällen, gleich jenem, ausgesezt, und steht ungefähr, nach 40. Jahren, ab. Die französischen Schriftsteller gehen über diesen Umstand mit Stillschweigen hin, und unter den unsrigen scheint Henne der erste gewesen zu seyn, der ihn bemerkte. Die Engländer hingegen berühren ihn, und rathen, als ein Vorbauungsmittel an, ihn nur auf Wildstämme, oder, wenigstens auf zahme Holzäpfelstämme zu pfropfen, ein Rath, den ich nicht anders, als für sehr heilsam erkennen kann.

Wenn Luft und Sonne gut auf diesen Apfel würken können: so nimmt er einen fürtreflichen Geschmak an. Sein mürbes, feinkörnigtes Fleisch ist immer, nach der Verschiedenheit der Art, und der Umstände, mehr, oder, weniger roth. Die Süßigkeit seines Safts wird durch eine angenehme Weinsäure verfeinert, und das Ganze bringt beim Genuß einen gewürzhaften Geschmak hervor, der sich dem von Ananas-Erdbeeren, und Veil'gen nähert. Er muß zu Ende des Septembers gepflükt, und im Dezember, biß Weihnachten gespeist werden. Wird er überzeitig, so verliert

dinairement le bonheur d'en conſerver de parfaitement bons jusqu'à la chandeleur.

16. *Grande mammeuſe ou Pommaſſe.*

Calville rouge longue d'hyver. Taponne rouge — Pomme ſonnante rouge. — Cardinale rouge — Pomme de guerrier. — Pomme d'oie. — (12) Pomme de cloche. Poma orthonomaſtica ab effigie mammarum. *Plinius.* Malus ſativa fr. mammoso. *Tournefort.* Erythromelum magnum Pariſiacum et Sabaudicum. *J. Bauhinus. Zink. Pl. V. N. 42. Manger N. CLXVII, 5. et 6.*

L'arbre, dans ſon port et ſes productions, tient aſſez du précédent; ſon bois eſt plus fort, il le ſoutient mieux, conſéquemment il ſeroit plus propre au plein vent, ſi la groſſeur et peſanteur de ſes fruits, que le vent ne manqueroit guere d'abattre, n'y mettoit obſtacle.

Cette pomme a une forme particuliere, étant plus cônique que même les pigeons, et s'alongeant entierement en fuſeau vers ſa pointe. L'oeil, placé dans un enfoncement peu profond, entre des boſſes qui rarement prolongent en côtes, tient ſes raions relevés en houpe; la queue eſt longue et menue. Du côté du soleil la peau prend un beau rouge-pourpre foncé et ſur l'autre côté il tranſpire un peu de jaune par ſtriures et raiures très-fines:

12) Je ne vois guere quel rapport ces pommes peuvent avoir avec les oies, ſi ce n'eſt peut être avec celles du frere Philippe.

liert er ſeinen Geſchmak, und wird zulezt mehlich. Doch hat es mir gewöhnlich geglükt, einige bis auf Lichtmeß gut zu erhalten.

16. Groſſer, rother Zizenapfel, rother, langer Baſtardwinterkalvill, rother Schlotter-, Kardinals-Gänſe-, (12) Glokenapfel.

Der Wuchs und die Geſtalt dieſes Baums nähern ſich dem vorhergehenden ſehr, aber er treibt ſtärkeres Holz, hält es beſſer aufwärts, und wäre folglich tauglicher zu Hochſtämmen, wenn die Gröſſe und Schwere ſeiner Früchte, die der Wind leicht abreiſen würde, keine Hinderniſſe in den Weg legten.

Die Frucht hat ihre ganz eigene Geſtalt. Sie iſt noch kegelförmiger, als ſelbſt der Taubenapfel, und verlängert ſich gegen die Spize ganz in die Form einer Spindel. Der zwiſchen Hökern, die ſelten rippenförmig auslaufen, in einer ſeichten Vertiefung liegende Buze hält ſeine Strahlen aufwärts zuſammen in einem Büſchel. Der Stiel iſt dünne und lang. Die Haut nimmt auf der Sonnenſeite eine ſchöne dunkle Purpurfarbe an, und, auf der entgegen geſezten,

12) Ich ſehe nicht ein, welche Aehnlichkeit dieſer Apfel mit den Gänſen haben könnte, es müßten denn iene des Bruder Philipps im la Fontaine ſeyn.

nes: le tout eſt recouvert de petits points blancs extremement ſubtils et déliés. La chair eſt blanche, veinée de rouge et un peu lavée de cette couleur ſous la peau; elle eſt tendre, grenue, délicate et contient une eau douce, joliment relevée d'acidule vineux: la capſule et les loges ſont vaſtes, les pepins ſonnent. C'eſt un fruit éſtimable qui mûrit à la Touſſaint et dure jusqu'áu carnaval.

17. *Sanguinolle; Coeur de Boeuf.*

Rouveau, Brüindeling. Rubelliana *Ruelii.* Hematomela *Weinmannii.*

Duhamel en parle t. 1. p. 281. il la dépriſe trop: c'eſt toujours une bonne pomme de ménage et d'économie dont les gens de la campagne font d'autant plus de cas que l'arbre eſt peu difficile, qu'il devient gros et fort et eſt d'un très-bon rapport.

ten, ſcheint, in ſehr feinen Streifen, ein ſchwaches Gelb durch. Der ganze Umfang iſt mit ſehr ſubtilen und zarten weiſen Punkten überſäet. Das weiſe Fleiſch iſt unter der Haut ſchwach geröthet, und mit rothen Adern durchzogen. Es iſt fein, körnig, zart, und enthält einen Saft, deſſen Süſigkeit durch eine ſanfte Weinſäure angenehm gemacht wird. Das Saamengehäus und ſeine Fächer ſind geraumig, und die Kerne ſchlottern. Es iſt eine ſchäzbare Frucht, die um Allerheiligen reift, und ſich biß gegen die Faſtnacht hin hält.

17. Blutapfel. Ochſenherz. Rothapfel.

Du Hamel gedenkt ſeiner im 1. Th. S. 281. ſezt ihn aber zu ſehr herunter. Er iſt, zum Hausgebrauch, immer ein nüzlicher Apfel, den die Landleute um ſo mehr ſchäzen, da der Baum leicht fortkommt, groß und ſtark wird, und gerne trägt.

IIIeme Branche.

Rambours, Faros, Doux et autres pommes de cette Classe.

Les Rambours sont les *Pulmentaria* des anciens. *Rambor* est un ancien mot gaulois qui signifie Pomme, on le trouve ainsi emploié dans les anciens Noëls et les Virelays des Troubadours. Ruel dit (13) *Secundas partes post Capendua sibi vindicant Poma, quae ab Ambriacensi municipio* Rambura *Vulgus nominat.* Charles Etienne (14) et Scaliger (15) disent à peu près la même chose: c'est ce qui vraisemblablement a donné lieu à l'étymologie suivante de Ménage. „Les Rambours tirent leur „nom du village de Rambures ou „Harambures proche d'Amiens en „Picardie, d'où peut-être ils sont „originaires" (16). Cordus les nomme *Paterniana* pommes de Pere ou d'homme, *Mannsaepfel* et les dit originaires de Wittemberg en basse Saxe. Les Bauhins et Jonstone les nomment Cambours et leur assignent pour patrie la Lorraine.

Il est inconteſtable qu'ils sont d'origine françoise: peut-être sont ce les

13) De natura Stirpium p. 251.
14) In seminario p. 163.
15) Apud Theophrastum.
16) Dict. Etymol. sub hac Voce.

Gattungen und Spielarten.

III. Zweig.

Ramburger, Faros, Süslinge, und andere aus dieser Klasse.

Die Ramburger sind die Pulmentaria der Alten. Rambor ist ein altes galliſches Wort, das einen Apfel bezeichnete. Man findet es unter dieſer Bedeutung in den Geſängen und Volksliedern der alten Bänkel- und Minnesänger. Ruellius sagt: den zweeten Plaz verdienen, nach den kurzſtieligen, dieienigen Aepfel, die von einem Landſtädt'gen bei Amiens, Ramburger genennt werden. Ungefähr das Nämliche sagen auch Karl Stephanus und Skaliger (13) wodurch wahrſcheinlich Menage zu der nachfolgenden Ableitung veranlaſt worden iſt: „Die Ramburger „Aepfel haben ihren Namen von Rambures, oder Harambures, einem Dorf „bei Amiens in der Pikardie, woſelbſt „ſie vermuthlich urſprünglich zu Hauſe „ſind." (14) Cordus, der ſie Paterniana, Vater- oder Mannsäpfel nennt, gibt Wittenberg in Niederſachſen, als ihr Stammort, an. Die beiden Bauhins aber und Jonſton nennen ſie Cambours, und machen Lothringen zu ihrem Vaterland.

Unſtreitig ſind ſie franzöſiſcher Herkunft. Es war dieſe vielleicht die erſte Art

13) In ſeiner Ausgabe des Theophraſts.
14) Siehe dieſes Wort im etymologiſchen Wörterbuch.

les premieres pommes adoucies par la culture dans ce Royaume, où elles auront conservé le nom générique de l'éspece *Rambor*, comme nous verrons qu'il est arrivé ailleurs à l'égard d'autres fruits.

Les Anglois les connoissent sous le nom de *french-rambourghs*, ils ne paroissent pas en faire grand cas; les Hollandois les cultivent sous différents noms, rarement sous le leur véritable: nous les batisions autrefois assez diversément et arbitrairement en Allemagne: aujourdhui nous les apellons communément *Ramburger Aepfel.*

18. *Rambour franc.*

Poma praegrandia callo fragili tenero. *Ruellius 251.* Poma praegrandia et pulchra e flavo viridentia *Cambour* in Lotharingia dicta. *J. Bauh. t. 1. p. 22.* Pomum lotharingicum dictum Cambour. *Jonstone. Tournef. inst. p. 634. La Quintinye t. 1. p. 321. Id. le nouveau t. 1. p. 316. n. 18. Duhamel t. 1. p. 307. Geoffroy* mat. med. *III. p. 1197. Zink Pl. II. n. 11. et 17. et pl. VI. n. 57.* Onomatol. bot. *p. 579. n. 7. Salzmann n. 5. Manger p. 38. n. XLVII.*

L'arbre figure parmi les plus beaux pommiers, il est grand, vigoureux, fertile et durable. Poussant avec ardeur et vivacité et ne produisant ses fruits qu'à l'éxtrêmité des branches, il fait mal en espalier: il faudroit laisser tout monter très-haut ou renoncer aux fruits.

Art der Aepfel, welche in Frankreich durch Warte und Pflege zahm gemacht worden ist. Sie hat daher den Geschlechtsnamen: Rambor, Vorzugsweise beibehalten, so wie in andern Ländern, wie wir sehen werden, andere Früchte das nämliche Schiksal hatten.

Die Engländer kennen sie unter dem Namen: French Rambourgs, scheinen sie aber wenig zu achten. Die Holländer geben ihnen verschiedene Namen, selten aber die rechte Benennung. Auch wir Teutsche kannten sie ehehin unter sehr willkührlichen und verschiedenen Namen, iezt aber nennen wir sie durchgängig Ramburger.

18. Früh- oder weiser Ramburger. Pfund-Sommer-Bakapfel. Breitling.

Der Baum behauptet eine Stelle unter den schönsten Aepfelbäumen, denn er ist groß, stark, fruchtbar und dauerhaft. Aber sein lebhafter, feuriger Wuchs, und seine Früchte, die er nur an dem äussersten Ende der Zweige ansezt, machen ihn zum Spalier untauglich, denn man müste entweder die Zweige sehr hoch und lang wachsen lassen, oder auf die Früchte Verzicht thun. Als Hochstamm läst er die Zweige zu sehr herabhängen. Sie brechen daher entweder von der Schwere

Comme haut-vent ſes branches pendent trop bas vers la terre, la peſanteur des pommes les fait rompre, ou le vent abât ces dernieres: le demi pleinvent, le baiſſon, l'entonnoir, la pyramide ſont ce qui lui convient le mieux. Toutes ſes productions ſont grandes, il n'y a que les fleurs qui reſtent moiennes; ſes feuilles, plus rudes et plus velues que dans d'autres eſpeces en ſont d'autant moins moleſtées par les chenilles.

La chair du fruit a des fibres épaiſſes qui la font paroître groſſiere, cependant, lorsqu'on le mange à ſon point parfait de maturité, ce défaut ne parôit guere ſenſible. L'eau a peut-être un peu trop d'acidité et ce ſecond démérite joint au précédent a fait reléguer le rambour franc, par bien des auteurs, dans la claſſe des pommes d'office et de cuiſine: il eſt vrai qu'il y en a peu de plus utiles pour les uſages économiques; le feu donne de la légereté, de la finéſſe à la chair, il émouſſe l'aigrelet de ſon eau; les compôtes, marmelades, confitures en ſont délicieuſes. Peut-être qu'en choiſiſſant bien le terrein, ſoignant particulierement la culture de l'arbre, ainſi que la garde de ces pommes dans la fruiterie, on pourroit les améliorer au point de les ſervir ſans déshonneur ſur les meilleures tables; elles mûriſſent vers la mi-septembre et ne durent guere que 5 ou 6 ſemaines.

De

der Aepfel, oder, der Wind reiſt dieſe herab. Es iſt ihnen folglich der Halbſtamm, der Keſſel- die Trichter- und Pyramidenform ꝛc. am zuträglichſten. Alles iſt groß an ihm, nur die Blüthe ausgenommen, und, da ſeine Blätter härter und wollichter ſind, als die an andern Arten: ſo leiden ſie auch weniger von den Raupen.

Das Fleiſch ſcheint wegen ſeiner diken Faſern gröblich zu ſeyn. Es iſt aber dieſer Fehler kaum merkbar, wenn man ihn nur nach der vollkommenen Zeitigung genieſt. Auch der Saft iſt vielleicht ein wenig zu ſäuerlich, daher mögen ihn viele Schriftſteller, wegen dieſes, und des vorhergehenden Fehlers nur zum Hausgebrauch und in die Küche, verwieſen haben. Daß er hiezu, vor vielen andern einen Vorzug verdiene, iſt gewis; denn das Feuer macht ſein Fleiſch leicht, und fein. Es mildert ſeine Säure, ſo, daß er in Kompoten, Marmeladen, Konſituren ꝛc. vortreflich iſt. Vielleicht aber könnte man dieſen Apfel auch durch eine ſtrengere Auswahl des Bodens, durch beſſere Pflege des Baums, und durch ſorgfältigere Verwahrung der Früchte in der Obſtkammer dergeſtalt veredeln, daß er ieder Tafel Ehre machen würde. Er reift in der Mitte des Septembers, und dauert etwa 5 bis 6 Wochen.

Von

De deux arbres qui nous ont été envoiés de la Chartreuse de Paris sous le nom de rambour franc, exterieurement tout à fait semblables, plantés dans la même terre sur un même alignement, l'un nous a donné constamment des fruits telsque celui décrit et representé icy, l'autre des pommes plus alongées et cóniques, plus foncées en couleur tant jaune que rouge, d'une chair plus fine, d'une eau moins aigre et meilleure, ce qui me fait soupçonner que cette derniere espece est, le Rambour d'Orléans dont parlent plusieurs auteurs et qu'ils assurent être supérieur à l'autre, et c'est peut-être lui aussi que les anciens ont connû et qu'ils on tant prisé.

Rambour d'hyver.

Duhamel t. 1. p. 138. Salzmann p. 68. n. 40. Manger p. 35. N. XLIX. Catal. des Chartreux. n. 27.

Tout est semblable au précédent, l'arbre et ses productions, le fruit même n'en differe que par ses bosses qui sont moindres et sa couleur, tant jaune que rouge, qui a plus d'intensité. L'éau a encore plus d'acidité que la précédente ce qui fait qu'on la mange plus volontiers cuite que crue et alors son petit retour de vineux la rend particulierement agrêable aux malades. Il paroit que c'est

Von zween sich äusserlich ganz ähnlichen Bäumen, die ich unter diesem Namen aus der Karthause zu Paris erhielt, und die in einerlei Boden, und in die nämliche Reihe gesezt wurden, hat mir der eine beständig Früchte, so wie sie hier beschrieben, und abgebildet sind, getragen. Die von dem andern hingegen, waren mehr länglich, und kegelförmig. Sie waren gelber und röther, hatten ein feineres Fleisch, einen bessern und weniger sauern Saft. Sie liesen mich daher vermuthen, es mögte dies der **Ramburger von Orleans** seyn, dessen mehrere Schriftsteller gedenken, und dem sie den Vorzug, vor ienen, ertheilen. Vielleicht ist es auch der nämliche, den schon die Alten gekennt, und so sehr geschäzt haben.

Winter-Ramburger.

Der Baum und alle seine Theile gleichen dem vorhergehenden, sogar beinahe sebst die Früchte, als welche sich nur durch ihre kleineren Höker, und durch ihr dunkleres Gelb und Roth unterscheiden. Der Saft dieses Apfels hat noch mehr Säure, als der vorige. Er wird deswegen auch lieber gekocht, als roh genossen, und ist dann, seines schwachen weinsäuerlichen Nachgeschmaks wegen, Kranken, vorzüglich

c'eſt la pomme de malingre de Ruel; elle peut ſe conſerver jusqu'à la fin de Mars.

19. *Rambour rouge.*

Zink Pl. VI. n. 52. Salzmann n. 7. Manger N. XLVIII.

C'eſt un fruit utile, éſtimable; la peau a un fond verd qui jaunit en mûriſſant, le rouge-brun très-foncé répandu deſſus par parcelles, taches ou ondes en forme une marbrure aſſez agréable. Sa chair, ſon eau, ſon goût, même le tems de ſa maturité ſe raportent en tout au rambour d'hyver, ſes pepins ſont petits, mal configurés.

20. *Doux, le grand, Doux à trochet.*

Melimela *Plinii.* Dulcia *Ruellii.* Canamela *Curtii.* Pulmentaria flava *Corai.* Malum dulce pretioſum *J. Bauh.* Malum dulce *Weinmanni, Duhamel t. 1. p. 304. Knoop Pl. II. p. 6. Manger p. 56. N. CIX.*

Le fruit ne prend du jaune que dans ſa parfaite maturité auparavant il eſt vert, avec de petites taches longues en forme de ſegments de raies brunâtres: la chair eſt aſſez ferme, blanche, ſans marc; ſon eau fort douce, agréable, quoique peu relevée: il mûrit en décembre et ſe garde ſouvent jusqu'en mai.

angenehm. Es ſcheint, er ſey der Malinger des Ruellius. Man kann ihn biß zu Ende des März aufbewahren.

19. Rother Ramburger.

Der rothe Ramburger iſt eine ſo nüzliche als ſchäzbare Frucht. Der grüne Grund ſeiner Haut färbt ſich, bei der Zeitigung, gelb, und verurſacht mit den wellenförmig darüber verbreiteten ſehr dunkeln braunrothen Flecken, eine angenehme Marmorirung. Fleiſch, Saft und Geſchmak, ſelbſt die Zeit ſeiner Reife, kommen völlig mit dem Winter-Ramburger überein. Seine Kerne ſind klein, und ungeſtaltet.

20. Groſſer Süsapfel, Süsling, Hönigapfel, Moſtapfel. Büſchel-Süsling.

Der groſſe Süsapfel wird erſt gelb, wann er vollkommen gereifet iſt. Auſſerdem iſt er grün, mit kleinen länglichen Flecken beſtreut, die, wie Abſchnitte bräunlicher Streifen, ausſehen. Das Fleiſch iſt ziemlich feſt und weis, aber ohne Mark; ſein Saft ſehr ſüs, und angenehm, aber nicht erhaben. Er reift im Dezember, und hält ſich oft biß in den May.

Ces pommes sortent souvent si proches l'une de l'autre d'une même branche qu'on les croiroit attachées à un seul pédicule, ce qui les fait apeller doux à trochet.

Le petit doux, variété du gros, n'en differe absolûment que par sa grosseur, constamment moindre de six ou huit lignes.

Les sucrés, Pommes sucrées.

Il y en a de 3 especes jaune, rouge, verd: le sucré verd est fort éstimé en Hollande.

21. *Le sucré jaune.* Il ressemble beaucoup au doux excepté qu'il prend un plus beau jaune, plus foncé, sur lequel s'étend une couche légere de vermillon parsemée de taches brunes comme huileuses. Son eau est encore plus douce que dans la précédente ce qui la rend un peu fade: malgré celà il y a bien des personnes à qui cette pomme plait particulierement: elle est excéllente en compotes et dure assez longtems.

Les *Vent*, *Ventijes*, *Nantijes*, *Zuyker-Apeln* paroissent apartenir à la classe des doux.

22. *Car-*

Oefters hängen diese Aepfel so gedrängt aneinander, daß man glauben sollte sie hiengen an einem einzigen Stiel. Man nennt sie deswegen Büschel-Süsling.

Der kleine Süsling, eine Spielart des grössern, unterscheidet sich von diesem nur dadurch, daß er allezeit um 6 biß 8 Linien kleiner ist.

Die gezukerten, oder Zuckeräpfel.

Von den Zuckeräpfeln hat man drei Sorten, nemlich die gelbe, die rothe, und die grüne. Die lezte Art wird in Holland sehr geachtet.

21. Gelber Zuckerapfel.

Der gelbe Zuckerapfel hat viele Aehnlichkeit mit dem Süsling, ausser, daß er ein schöneres, höheres Gelb annimt, über welches sich ein sanfter Anstrich von Karmosinroth verbreitet, auf welches braune, ölig scheinende Punkte gestreut sind. Sein Saft ist noch süser, als der des vorigen. Dadurch wird er etwas fade. Gleichwol hat er viele Liebhaber. Er ist dauerhaft, und zu Compoten vortreflich.

Die Vent, Ventyes, Nantyes, Zuker Apeln, scheinen ebenfalls zu dieser Klasse zu gehören.

22. Der

22. *Cardinale.*

Cette pomme eſt venue ſur un arbre qui má été envoié de Hollande ſous le nom de *Cardinal* ou *Roode Joppen* elle eſt connue en Allemagne ſous celui de Hiefenapfel, pomme de grattecû. Je ne déciderai point que ce ſoit la vraie Cardinale des anciens catalogues: elle ne reſſemble guere à celles de Knoop, Zink et Manger qui ſont plattes, tandis que la mienne eſt alongée: mais comme c'eſt un fruit réellement éſtimable, je n'ai guere pû me diſpenſer de la donner icy.

L'arbre, dans de bonnes et fortes terres, devient grand, ſoutient bien ſes branches, raporte annuellement beaucoup et paroit un des pommiers les plus vivaces. Il faut l'élever en tige ou demitige, toute forme contrainte lui répugnant abſolûment: il s'accommode auſſi peu de l'uſage de la ſerpette que notre éxcélient Borsdorf.

L'écorce du tronc reſte volontiers nette et unie et ſe trouve moins ſujette que d'autres aux chancres, gerſures, paraſites, inſectes etc.

Le bourgeon eſt court, grêle, tiqueté, avec leger duvet qui s'éſſuie facilement; la feuille eſt alongée, fort

22. Der Kardinal.

Der Baum, von dem ich dieſen Apfel habe, iſt mir unter dem Namen: Kardinal, oder Roode Joppen, aus Holland, geſchikt worden. In Deutſchland kennt man ihn unter dem Namen: Hiefenapfel. Ob er aber der ächte, in den ältern Katalogen angeführte, Kardinalapfel ſey, will ich nicht entſcheiden. Er gleicht wenigſtens, jenen des Knoop, Zink, und Manger, welche platt ſind, da der meinige hingegen länglich auslauft, keinesweegs. Da er inzwiſchen eine würklich ſchäzbare Feucht iſt; ſo räumte ich ihm hier einen Plaz ein.

Im guten ſtarken Boden wird der Baum groß. Er hält ſeine Zweige ſchön aufwärts, trägt alle Jahr reichlich, und ſcheint einer der lebhafteſten Aepfelbäume zu ſeyn. Man muß ihn hoch- oder halbſtämmig ziehen, denn iede gezwungene Form iſt ihm durchaus zuwider. Er verträgt auch den Gebrauch des Meſſers ſo wenig, als unſer vortreflicher Borsdorfer.

Die Rinde des Stamms bleibt gern rein, und glatt, und wird weniger, als andere, von Riſſen, dem Krebs, der Miſtel, den Inſekten ꝛc. angegriffen. Die Schöslinge ſind kurz, dünn, ſprenklich, und mit einem leicht abzuwiſchenden Flaum überzogen. Die Blätter ſind länglich, und ſehr ſpizig,

die

fort pointue, la fleur moienne, ronde, souvrant mal, d'un rouge très-vif en dehors.

Le fruit est alongé, pyramidal plus qu'aucune calville et même plus que les violettes; l'oeil est placé dans une cavité étroite, entourée de bosses; la queue, très-courte, est dans une cavité pareillement étroite. La chair blanche, entremêlée d'un peu de jaune, est tendre, grenue, l'eau abondante, douce, relevée d'un vineux agréable. C'est une bonne pomme à couteau, qui devient comestible vers Noël et dure jusqu'à la fin d'avril.

23. *Citron d'hyver.*

Knoop Pl. IX. p. 19. Manger p. 82. N. CXX.

L'arbre, dans un terrein convenable, s'élêve plus que médiocrement, et dilate toujours beaucoup son branchage. Il a, tant qu'il est jeune, l'air sain et vivace, ses pousses sont vigoureuses, son rapport est abondant, annuél et sur: mais, vers sa trente ou quarantieme année, il s'arrête et retrograde comme les deux calvilles d'automne, et ordinairement il est décédé avant sa cinquantieme. Les éventails, entonnoirs, espaliers, tout ce qui est gêné et taillé se soutient beaucoup plus longtems.

die Blumen rund, und von mittlerer Grösse. Sie haben aussen ein lebhaftes Roth, schliesen sich aber ungern auf.

Die Frucht ist mehr, als irgend ein Kalwill, selbst mehr, als die Veilgenäpfel, pyramidenförmig verlängert. Der mit Hökern umgebene Buze stekt, so wie auch der sehr kurze Stiel, in einer engen Vertiefung. Das weise, etwas mit gelb untermischte Fleisch ist zart, körnig, und hat einen reichlichen, süssen, mit einer angenehmen Weinsäure erhöhten Geschmak. Es ist überhaupt ein schäzbarer Tischapfel, der gegen Weihnachten essbar wird, und biß zu Ende des Aprils dauert.

23. Zitronenapfel.

Der Baum breitet sich iederzeit sehr stark aus, und erreicht in einem angemessenen Boden eine mehr, als mittelmässige Höhe. So lang er iung ist, so lange hat er ein gesundes und lebhaftes Ansehen. Seine Triebe sind stark, und er trägt alle Jahre zuverlässig und reichlich. Allein gegen sein dreisigstes, oder vierzigstes Jahr bleibt er stehen, nimmt, wie die beiden Winterkalwillen, ab, und nach durchlebten 50 Jahren ist er gewöhnlich dahin. Doch dauert er viel länger, als Fächer, oder als Trichter, oder am Spalier, und in allen andern, dem Zwang und dem Messer unterworfenen Gestalten.

Les bourgeons s'alongent beaucoup, ils se croisent et s'entremêlent volontiers; leur couleur est foncée, la tiqueture vague, le duvet très-léger; les feuilles ont la pointe un peu émoussée, la dentelure fine peu profonde, le pédicule moien; la fleur est très-grande, de forme irréguliere, blanche et légerement teinte de rouge aux extrêmités.

Le fruit a trois pouces de diamêtre sur une hauteur un peu moindre: il se trouve des bosses tant autour de l'oeil que de la queue; et, autour de celle-cy, qui est courte et grosse, se trouvent des petites verrucosités comme aux citrons.

La peau, lisse, unie, luisante, est d'un beau jaune-citron dans la maturité, sans aucun rouge. La chair blanche et grenue contient une eau qui paroit avoir quelque chose de l'aigrelet, de l'âpreté, même de l'odeur du citron, surtout lorsqu'on la mange vers Noël, tems où commence sa maturité: mais, en attendant quelques semaines plus tard, cette âpreté disparoit et la pomme citron peut se servir sur les meilleures tables. On sent bien, que cet état de bonté, qui est une maturité plus que parfaite; ne peut pas être de longue durée, huit ou dix jours aprés qu'elle l'a aquis, elle commence à s'al-

Seine Schöslinge verlängern sich sehr, daher durchkreuzen, und verwirren sie sich gerne. Ihre Farbe ist dunkel. Sie sind mit weitläufigen Punkten überstreut, und in einen leichten Flaum gehüllt. Die kurzstieligen, feingezähnten Blätter haben eine etwas stumpfe Spize, und die sehr grossen unregelmässigen weisen Blüthen sind an den Enden nur schwach geröthet.

Die Frucht hat 3 Zoll im Durchschnitt, ist aber kaum so hoch. Sie ist sowol um den Buzen, als um den kurzen diken Stiel, mit Hökern besezt. Leztere umschliesen überdies kleine warzenartige Auswüchse, dergleichen sich an den Zitronen befinden.

Die glatte, glänzende Haut hat bei der Zeitigung ein schönes Zitronengelb, ohne alle Röthe. Das weise und körnige Fleisch enthält einen Saft, der von der Säure, der Herbe, und selbst vom Geruch der Zitrone etwas an sich hat, besonders, wann man ihn um Weihnachten, als dem Anfang seiner Essbarkeit, geniest. Etliche Wochen später verliert sich diese Rauhigkeit. Der Zitronenapfel darf alsdann auf den besten Tafeln erscheinen. Man begreift leicht, daß dieser Zustand der Güte, der eine Uiberzeitigung zum Grund hat, nicht von langer Dauer seyn könne; denn, 8, oder 10 Tage später, fängt er schon an, diesen Wohlgeschmak zu verlieren,

und

à s'alterer, puis se fanne et cotonne bien vîte.

Il y en a une variété *le Citron d'été ou d' automne*, *Pomum citrinum fugax* de Jean Bauhin. Knoop p. 3. Pl. 1. Manger p. 82. N. CLXX. Le fruit est plus petit, plus jaune et prend du rouge: mais il est si inférieur au précédent qu'il ne mérite pas grande attention.

Faros.

Je trouve ce nom traduit en Allemand par pomme de Pharaon. Manger la croit originaire d'une ville de Phare, soit d'Egypte, d'Jllyrie, ou du roiaume des Algarves: il dit que c'est peut-être la pomme Pélusienne de Columélle, ou la Sceptienne de Pline.

Le Faros est, comme le Rambour, décidément d'origine françoise.

Far dans l'ancien gaulois signifie froment, farine, de l'hebreu *Bar* frumentum: on trouve dans le roman de la Rose du 13me Siécle *far* au lieu de farine. *Far* est encore l'ancien nom gaulois ou celte de la truitte d'où est venu notre *farelle* ou *forelle* allemand.

Ainsi Faros peut venir de *far*, farine, pomme farineuse, ou de *far* truitte pomme truittée, à cause des points et petites taches dont cette pomme est parsemée comme les truittes saumonées.

Dans

und im Kurzen ist er mehlig, und verdorben.

Man hat eine Spielart davon, nämlich den Sommer- oder Herbst-Zitronenapfel. Die Frucht ist kleiner, gelber, und röthet sich etwas. Sie verdient aber, ihrer ungleich geringern Güte wegen, wenig Achtung.

Faros.

Der Deutsche nennt den Faros, auch Pharaonsapfel. Manger leitet das Wort: Faros von Pharos in Egypten, oder dem, in Jllyrien, oder dem, in Algarbien her. Er glaubt, es sey vielleicht der Pelusianische Apfel des Kolumella, oder, der Skeptianische des Plinius. Soviel ist inzwischen gewis, daß er, so wie der Ramburger, aus Frankreich abstamme.

Far heist in der alten gallischen Sprache: Getraid, Mehl, vom Hebräischen Bar (frumentum). Man findet dieses Wort schon unter dieser Bedeutung, im Roman von der Rose, aus dem 13. Jahrhundert. Auch ist Far die alte gallische, oder celtische Benennung jenes Fisches, der davon in der deutschen Sprache den Namen: Farelle, oder, Forelle erhalten hat. (*)

Man kann also den Faros entweder von Far, (Mehl, Mehlapfel) ableiten, oder, von Far, Forelle, Forellenapfel,

(*) S. Abbildung und Beschreibung der Fische, von J. C. Heppe ꝛc. 1—48 Heft; mit 45 ausgemalten Kupf. auf holl. Pap. gr. 8. 1789—1792. Nürnberg bei Winterschmidt. Werden fortgesezt.

Dans les anciens catalogues on trouve une pomme de fer ou ferraut, que le peuple, surtout les payſans en France prononcent far ou farraut: (*) nous avons en Allemagne une *Eiſerapfel*, pomme de fer ou ferrée qui reſſemble beaucoup au faros.

24. *Gros Faros.*

Malus fructu magno glabro, ſature rubro, brumali. *Duhamel t. 1. p. 285. Zink Pl. V. N. 22. Salzmann N. 47. p. 69. Manger p. 36. N. XLII.* —

L'arbre, grand, vigoureux, d'un auſſi beau port que pommier puiſſe en avoir, eſt vivace, durable, d'un raport modéré, ſuffiſant, jamais éxceſſif.

Le fruit a 4 pouces et plus de diamêtre ſur une hauteur un peu moindre; la peau liſſe, unie, luiſante offre un coloris des plus agréables. La chair ne differe de celle des calvilles qu'en ce qu'elle eſt un peu moins fine et moins rougie; l'eau n'en a pas non plus le relevé éxquis, quoique d'ailleurs elle ſoit abondante et bonne. Il mûrit en octobre et ſe garde jusqu'en fevrier.

Henne

*) De ce même vice de prononciation dérive le nom de *Farraut* au lieu de fierraut chez le bas peuple de Paris.

apfel, wegen der kleinen Flecken, und der Punkte, womit er, nach der Art der Lachsforellen, beſtreut iſt.

In den alten Aepfelverzeichniſſen findet man einen pomme de fer, oder ferraut, welches der gemeine Mann in Frankreich, beſonders der Bauer, far oder farraut (*) ausſpricht: und in Deutſchland haben wir einen Eiſenapfel, der mit dem Faros viele Aehnlichkeit hat.

24. Groſſer Faros.

Dieſer groſſe kraftvolle Baum iſt von einem ſo ſchönen Wuchs, dergleichen nur immer ein Apfelbaum haben kann. Er iſt lebhaft, und von guter Dauer. Er trägt zwar nur mittelmäſſig, doch hinlänglich.

Der Apfel hat 4 Zoll und darüber im Durchmeſſer. Seine Höhe iſt etwas geringer. Es umgiebt ihn eine glatte Haut, welche glänzend, und von einer ſehr anmuthigen Farbe iſt. Sein Fleiſch unterſcheidet ſich von den Kalwillen nur durch ſeine geringere Feinheit und Röthe, ſo wie auch der übrigens gut und reichliche Saft dem hohen ausgeſuchten Geſchmak derſelben nie erreicht. Er reift

(*) Aus der fehlerhaften Ausſprache entſtand bei der unteren Volksklaſſe in Paris der Name: farraut, ſtatt: fierraut.

Henne donne, sous le nom de pomme du Brésil No. X. p. 134. la déscription du gros faros: mais il lui attribue mal apropos toutes les qualités intérieures de pulpe, eau, goût, même de maturité et de garde, d'une autre pomme rouge moins éstimable connue sous le nom de *Herrenapfel* pomme de Monsieur, que henry Hesse, Weber, Gmelin et d'autres nomment pareillement pomme de Brésil ou de Persil. Il me paroit convenable de dire icy quelque chose de ces pommes, qui ne laissent pas de faire, dans notre Allemagne, une classe assez considerable.

Herrenaepfel, pommes de Messieurs, de seigneurs, de gentilshommes, signification la plus ordinaire du mot *Herren* parmi nous, sont des fruits d'origine allemande, très-anciens. Quelques auteurs, entr'autres Henne et Manger, se permettent à l'égard de ce nom une petite miêvreté assez joculaire. „Ces Pommes, disent „ils, sont exterieurement belles, de „grande apparence, mais intérieu„rement elles n'ont pas le moindre „mérite. Seroit-ce par quelque mo„tif de ressemblance qu'on leur au„roit donné le nom qu'elles portent?

Il y a quelqu'aparence, que dans l'ancien régime féodal, à mesure qu'on découvroit un fruit nouvellement

reift im Oktober, und hält sich biß in den Hornung.

Henne kennt S. 134. Nro X. den grossen Faros, unter dem Namen: Brasilienapfel. Er schreibt ihm aber mit Unrecht alle die innern Eigenschaften des Fleisches, des Safts, des Geschmaks, selbst der Zeitigung und der Dauer eines andern rothen, aber schlechtern Apfels zu, der zwar unter dem Namen Herrenapfel bekannt ist, von Heinr. Hesse, Weber, Gmelin ꝛc. aber, ebenfalls Brasilien- oder, Peterslienapfel genennt wird. Es scheint mir daher hier der passendeste Ort zu seyn, an welchem eines Apfels mit kurzem Erwähnung geschehen könnte, der, bei uns Deutschen, eine ziemlich beträchtliche Klasse umfäst.

Die Herrenäpfel, das heist, die Aepfel der Grossen, Vornehmen und Edlen, nach der gewöhnlichen Bedeutung des Worts, sind eines sehr alten deutschen Ursprungs. Einige Schriftsteller, unter andern Henne und Manger, erlauben sich, bei Gelegenheit dieses Namens, eine muthwillige Anspielung. Diese äusserlich so schöne viel versprechende Aepfel haben keinen innern Werth, sagen sie, sollte vielleicht in diesem äusserlichen Anschein der Grund ihrer Benennung liegen?

Es ist wahrscheinlich, daß, während dem ehemaligen Feudalsystem iede neu-

ment adouci par la culture, on en faiſoit hommage à ſon ſeigneur. Toutes les bonnes pommes, reſervées alors pour la table des nobles, prirent le nom de *Herrenaepfel*, avec cette gradation, que les meilleures s'appelloient Impériales, Royales, de Princes etc.

Dans Henry Heſſe, Merlet et les anciens catalogues on trouve ces fruits ſous le nom de pommes de ſeigneurs: Cordus, Geſſner, Bauhin, Schwenkfeld et tous les auteurs allemands en parlent; elles ont une quantité prodigieuſe d'éſpeces et de variétés, dont chacune a ſouvent autant de noms qu'il y a de provinces dans l'Empire: nous n'en citerons que les principales.

1°) La petite jaune précoce et la rouge précoce, deux paſſepommes. 2°) L'imperiale blanche et la rouge. 3°) La pomme de Seigneur verte. 4°) Id la rouge: elle ſe trouve repreſentée dans Zink N° 22. décrite dans Henne N° 15. et nous la donnons plus bas N° 25. 5°) Les Carolines: il y en a cinq ou ſix eſpeces dont la principale nommée d'Angleterre ſe verra cy-après N° 26.

25. *Pomme de Seigneur rouge.*

Pomme d'Adam, de Paradis, de Hardi ou de Jardi, de Stettin, de Roſtok, d'Annaberg etc. Enkelde Dubbelde, dubbelde Roode, Win-

neuerdings entdekte, oder, durch die Kultur veredelte Frucht dem Lehenherrn, als ein Zeichen der Ergebenheit, dargebracht wurde. Dadurch bekamen alle gute Aepfelarten, da ſie nur für die Tafeln des Adels gehörten, den Namen Herrenäpfel, nur, mit dem einzigen Unterſchied, daß man ſie nach den Graden ihrer Güte, Kaiſers- Königs- Prinzenäpfel nannte u. ſ. w. Unter den Namen Herrenäpfel findet man ſie ſchon beim Heinrich Heſſe, Merlet, und in den alten Aepfelverzeichniſſen. Auch gedenken Cordus, Geſner, Bauhin, Schwenkfeld, und alle deutſche Schriftſteller ihrer. Da ſie aber eine ungeheure Menge von Sorten und Spielarten haben, deren iede oft eben ſo viele Namen führt, als Deutſchland Provinzen zählt: ſo will ich nur die vorzüglichſten hier anführen:

1) Die beiden kleinen frühzeitigen, der gelbe, und der rothe; zween Strichäpfel.

2) Der weiſe und der rothe Kaiſerapfel.

3) Der grüne Herrenapfel.

4) Der rothe. Er iſt abgebildet bei dem Zink No. 22. beſchrieben bei dem Henne No. 15. und wir geben ihn hier unter No. 25.

5) Die

Winter-paradies apel. *Hovenier et Knoop.* Vineuſe rouge de Blienſpach. *J. Bauhin. Manger p. 70. N. CXXXVII. Martini Diſt. t. 3. p. 69.*

Elle eſt fort connue et beaucoup cultivée dans nos contrées comme par toute l'allemagne: ſa partie jaune eſt verte avant la maturité; ſouvent elle reſte verte, prend toute la moitié du fruit et tranche net ſur le rouge ſans dégradation de teintes. La chair, quoique grenue, eſt un peu ferme et fondante, ſon eau a de la douceur, du relevé, avec petit goût de raiſin muſcat, elle reſte néantmoins fort inférieure à celle des calvilles. Sa maturité eſt en décembre, et ſa durée jusqu'en avril et mai.

26. *Caroline d' Angleterre.*

Zink n. 47. Manger N. CXXXVII. 8. Martini Diſt. t. 3. p. 58.

Elle eſt commune en Bohéme et paſſe pour bonne pomme de table; on l'éſtime auſſi en Hollande et en Angleterre: elle commence à murir en octobre, et ſe garde jusqu'á Noël.

5) Die Karolinen: Man hat 5. biß 6 Sorten davon, von welchen wir hier nur die beſte, nämlich die engliſche, liefern. S. No. 26.

25. Rother Herrenapfel. Paradies, Adamsapfel. Hardy. Stettiner. Roſtocker. Annaberger ꝛc.

Der rothe Herrenapfel iſt in unſerer Gegend, ſo wie in ganz Deutſchland, ſehr bekannt, und wird häufig gebaut. Seine gelbe Seite iſt, vor der Zeitigung, grün. Sie bleibt es auch öfters, nimmt die ganze Hälfte der Frucht ein, und gränzt hart an das Rothe, ohne ſich allmälig in demſelben zu verlieren. Das Fleiſch iſt zwar körnig, doch dabei etwas feſt und ſchmelzend. Der ſüſliche, etwas erhabene, Saft hat einen leichten Muskatellergeſchmak, ſteht aber nichts deſtoweniger, im Werthe, den Kalwillen weit nach. Seine Zeitigung geſchieht im Dezember, und ſeine Dauer erſtrekt ſich biß in dem April, und dem May.

26. Engliſcher Karolin.

Der engliſche Karolin iſt in Böhmen gemein, und gilt für einen guten Tiſchapfel. Auch wird er in Holland und England in Ehren gehalten. Er wird im Oktober eſſbar, und hält ſich biß Weihnachten.

27. *Petit Faros.*

Duhamel 1. p. 186. Manger p. 78. N. CLX. Martini Dict. t. 3. p. 28.

L'arbre eſt moindre par lui même et dans toutes ſes productions que le gros faros: ſes bourgeons ſont jaunâtres et très-garnis de duvet.

La forme du fruit reſſemble beaucoup à celle de la violette: il eſt alongé, cônique, entierement rouge du côté du ſoleil et un peu plus clair de celui de l'ombre: s'il perce parciparlà quelque choſe du fond jaune, ce n'eſt que par petites échappées ſeulement. L'oeil eſt enfoncé, peu ouvert: dans le fond de ſa cavité l'on apercoit pluſieurs rides et plis qui fond parôitre la peau comme froncée et les échancrures du calyce comme chiffonnées. La queue eſt courte, groſſe, verte, aſſez enfoncée dans le fruit. La chair eſt blanche, un peu grenue et friable comme celle des calvilles: l'eau eſt aſſez agréable ſans acreté ni goût de ſauvageon.

Cette pomme mûrit et ſe garde comme le gros faros.

27. Der kleine Faros.

Der Baum iſt ſowol an ſich ſelbſt, als in Anſehung aller ſeiner Theile, kleiner als der groſſe Faros, und hat gelbliche Triebe, die ſtark mit Flaum bedekt ſind.

Der Apfel hat die Geſtalt des Veilgenapfels. Er iſt länglich, kegelförmig, vollkommen roth auf der Sonnenſeite, und etwas bläſſer auf der entgegengeſezten. Wenn auch hie, oder, da etwas weniges vom gelben Grund durchſticht: ſo geſchieht es doch kaum merkbar. Der Buze liegt tief, und iſt wenig geöffnet. Im Grund ſeiner Höhle zeigen ſich mehrere Falten, die der Haut, und den Ausſchnitten des Kelchs ein runzelichtes, verkrüppeltes Anſehen geben. Der Stiel iſt kurz, dik, grün, und ſizt tief in der Frucht. Das Fleiſch iſt weis, etwas körnig, und zerreiblich, wie bei den Kalwillen, und der Saft ziemlich angenehm, ohne rauh zu ſeyn, und den Geſchmak der Holzäpfel an ſich zu haben. Die Zeitigung und die Dauer kommen mit der des groſſen Faros überein.

IVeme Branche.

Pigeons. Pearmains.

28. *Pigeon rouge, Jeruſalem.*

Malus fr. purpureo, duro, ſacharino; pomme de Jeruſalem. *Tournefort J. R. H. p. 136. Merlet p. 135. et 136.* Malus fr. medio conico glabro roſeo quadriloculari. *Duhamel t. 1. p. 306. Knoop* en donne la figure Pl. IX. et la déſcription p. 25 mais il en fait une paſſepomme. *Henne* la décrit très-amplement p. 112. n. 18. avec une plánche qui repréſente le fruit en entier et par moitié, la fleur, les pepins, les feuilles et un ségment de branche. *Manger p. 50. N. LXXXIX.* donne ſur les differentes eſpeces de Pigeons des détails fort intereſſants. *Zink P. XII. n. 99.*

Cette pomme tire ſon premier nom de ſa couleur changeante du rouge au jaune et bleuâtre, ce qui produit le même jeu de raions que le cou des pigeons. Le ſecond lui vient de ſes quatre loges ſéminales qui forment la croix de Jeruſalem ✠ ſigne caracteriſtique de cette eſpece.

L'arbre, de ſtature moienne, ſe prête à toutes les formes, ſuporte la taille, garnit bien le treillage et réuſſit au mieux en haies. Il craint le froid: le rude hyver de 1774. en a détruit beaucoup dans nos environs. Une eſpece de rouille ou moiſiſſure blanche recouvre les bourgeons, les boutons, le deſſous des feuilles, et fait quelque fois paroître l'arbre languiſſant ou malade. La

IV. Zweig.

Taubenäpfel. Pearmains.

28. Rother Taubenapfel. Jeruſalemsapfel.

Dieſer Apfel erhielt den Namen: Taubenapfel von ſeiner, nach der Art eines Taubenhalſes, aus dem Rothen in das Gelbe und Blauliche ſpielenden Farbe, und den zweeten daher, weil ſeine 4 Saamenfächer ein Jeruſalemskreuz ✠ bilden, und dadurch das unterſcheidende Kennzeichen dieſer Apfelart abgeben.

Der mittelmäſſig groſſe Baum gedeiht unter ieder Geſtalt. Er verträgt den Schnitt gut, und iſt ſowol zu Bekleidung der Geländer, als auch zu Heken vortreflich. Aber der Froſt iſt ihm gefährlich. Daher giengen in dem harten Winter im Jahr 1774. in unſerer Gegend ſo viele zu Grunde. Oefters bedekt eine Art von Roſt, oder, weiſem Schimmel die Triebe, die Knoſpen, und die untere Seite der Blätter. Der Baum ſcheint daher ſiech und kränkelnd zu ſeyn. Die Blüthe öfnet ſich ungern, und färbt ſich nur wenig.

fleur sóuvre mal et ne se colore que très-peu.

Le fruit a des bosses autour de l'oeil qui semblent vouloir s'alonger en côtes, mais qui s'évanouissent déja à 5 ou 6 lignes de leur naissance. Un même arbre en produit de très-differents en forme, couleur, grosseur. La chair est fine, dèlicate, fondante, très-blanche, par fois légerement pénêtrée de rouge sous la peau: l'eau est particulierement abondante, agréable, relevée d'acidité, qui s'adoucit et disparoit presque à la parfaite maturité. La bonté de cette pomme égale sa beauté et c'est vraissemblablement d'elle ou de la violette, que Cordus et Jonstone font tant d'éloges, sous le nom de *Pomum episcopale.* Elle se mange depuis Noël jusqu'à Pâques.

Un de ces Pigeons, enté sur tronçon de calville rouge, m'a donné des fruits plus gros, plus rouges, plus bossélés et encore de meilleur goût que les autres: j'en donne icy la figure Pl. XVIII. No. 29.

Cette pomme a 3 pouces de haut et le diamêtre n'en est guere moindre à son plus grand renflement: il est vrai que le fruit choisi pour modéle est un des plus gros que l'arbre m'ait donné. Le rouge de la peau est très-foncé, une très-legere surcharge

Die Früchte, welche, selbst auf dem nämlichen Baum, einander, an der Gestalt, der Farbe und der Grösse, sehr ungleich sind, sind um den Buzen mit Hökern besezt, die sich anfangs, in Rippen verlängern zu wollen, scheinen, aber schon 5 biß 6 Linien von dem Ort ihrer Entstehung wieder verschwinden. Das Fleisch ist fein, zart, schmelzend, sehr weis, und zuweilen unter der Haut röthlich vermischt. Der sehr häufige angenehme Saft ist durch eine Säure erhöht, die sich bei der vollkommenen Zeitigung mildert, und beinahe ganz verliert. Die Schönheit dieses Apfels kommt mit seiner innern Güte überein, und dieser, oder, der Veilchenapfel, ist wahrscheinlich der, den Cordus und Jonston unter dem Namen: Bischofsapfel so sehr empfelen. Er ist von Weihnachten, biß Ostern, essbar.

Ich habe einen dieser Taubenäpfel auf einen abgeworfenen rothen Kalwill gepfropft, und Früchte davon erhalten, die grösser, röther und hökerichter waren, als die gewöhnlichen. Auch der Geschmak war feiner. Die Abbildung davon s. Taf. XVIII. Nro. 29.

Dieser Apfel erreicht eine Höhe von 3 Zollen. Sein Durchmesser ist, in der stärksten Wölbung, nur um etwas weniges geringer. Ich habe zum Modell einen der grösten genommen, die der Baum getragen hat. Die Röthe

der

charge de rose et de bleuâtre l'adoucit un peu, ainsi que la fine fleur qui recouvre le fruit.

Les Pigeons viennent souvent fort près les uns des autres comme les doux, et paroissent former des grappes ou trochets, ce qui donne à l'arbre un air particulierement gracieux et pittoresque.

30. *Pigeonnet.*

Malus fr. medio oblongo taeniolis intense rubris virgato autumnali. *Duhamel t. 1. p. 305. Manger p. 49. N. LXXXVII.*

Bien des auteurs confondent ce fruit avec le Pigeon, cependant il en differe 1° par sa figure plus aplatie, plutôt cylindrique que cônique 2° par sa queue, également grosse mais plus courte 3° par ses loges séminales qui sont ordinairement au nombre de cinq 4° par le tems de sa maturité qui commence en octobre et ne dure guere plus de quinze jours. Ainsi le pigeonnet est vraie passepomme d'automne, tenant cependant toujours éssentiellement à la race des pigeons par bien des endroits. Greffé sur passepomme rouge ce fruit augmente son volume, sa bonté sa rougeur et il accélére sa maturité.

Le Jerusalem a une variété nommée pigeon blanc, ou nez de mouton

der Haut ist sehr dunkel, sie wird aber, sowol durch einen leichten rosenfarb- und blaulichen Ueberstrich, als auch durch den feinen Duft, in welchem sie gehüllt ist, gemäsigt.

Oefters wachsen die Taubenäpfel, nach Art der Süslinge, sehr dicht aneinander. Sie bilden Büschel, oder, Trauben, die dem Baum ein besonders niedliches und mahlerisches Ansehen geben.

30. Täublingsapfel.

Sehr viele Schriftsteller verwechseln den Täublingsapfel mit dem vorigen. Er unterscheidet sich aber 1) durch seine mehr platt gedrukte, und eher cylindrische, als kegelförmige Gestalt; 2) durch seinen zwar eben so diken, aber kürzern Stiel: 3) durch seine Saamenfächer, deren gewöhnlich fünf sind; und 4) durch die Zeit seiner Reife, die im Oktober anfängt, und kaum 14 Tage dauert. Er ist daher ein wahrer Herbstrichapfel, der iedoch immer, in mancherlei Rüksicht, wesentlich zum Geschlecht der Taubenäpfel gehört. Auf den rothen Sommerstrichapfel gepfropft, wird er nicht nur früher zeitig; sondern er gewinnt auch an Grösse, Güte, und Farbe dadurch.

Von dem Jerusalemsapfel haben wir eine Spielart, unter dem Namen:

ton Merlet p. 136: nous la donnons icy Pl. XIX. No. 31. L'arbre mêt encore plus de vivacité dans sa pousse que le pigeon rouge. Le fruit alongé, cônique est de grandeur moienne: il a des bosses autour de l'oeil qui quelque fois prolongent et forment de petites côtes courtes et peu relevées. La peau est d'un jaune citron du côté du soleil et d'un blanc verdâtre du côté de l'ombre, elle ne prend jamais de rouge. La chair, blanche et fine contient une eau abondante, agréable, aiant un petit goût de massepain qui lui est propre, et, si peu que rien d'acidité: elle mûrit en novembre et dure jusqu'en avril: il faut l'ôter de l'arbre en septembre. Il y en a encore quelques variétés entr'autres le verd raié de rouge dont parle Henne p. 116. Sous le nom *d'Adamecke*, coin d'Adam.

Pearmains.

Espece de pommes d'origine angloise dont la premiere division est en pearmains d'été et d'hyver. Gerard en donne la figure empruntée de Tabernamontanus, celle d'été sous le nom de *Platarchium* et celle d'hyver sous celui de *Platomelum*. Merlet n'en fait aucune mention, mais on trouve chez lui des Poires de Pearmin de plusieurs especes.

La

Schaafsnase, oder, weiser Taubenapfel. Sie ist hier auf der XIX. Tafel, Nro. 31. abgebildet. Der Baum hat einen noch lebhafteren Wuchs, als der rothe Taubenapfel. Die länglich kegelförmige Frucht ist von mittlerer Grösse, und ist rings um den Buzen mit Hökern besezt, die sich öfters verlängern, und kleine, kurze, wenig erhabene Rippen bilden. Die Haut ist auf der Sonnenseite zitronengelb, und grünlichweis auf der andern; sie röthet sich aber niemals. Das zarte weise Fleisch enthält einen reichlichen angenehmen Saft, der einen leichten, ihm eigenen Marzipangeschmak, und wenig, oder, gar keine Säure hat. Der Apfel muß im September gepflükt werden, wird im November essbar, und dauert biß in den April. Man hat noch einige Spielarten davon, unter andern den grünen mit rothen Streifen, den Henne S. 116. unter dem Namen: Adamseke anführt.

Pearmains.

Das Vaterland der Pearmains ist England. Sie werden hauptsächlich in Sommer- und Winterpearmains abgetheilt. Gerard giebt von Beiden Abbildungen, die aus dem Tabernamontan entlehnt sind. Jene sind unter dem Namen: Platarchium, und diese unter der Benennung: Platomelum, bekannt. Merlet übergeht diese mit

Still-

La Quintinye parle du *Drue pearmain*; il eſt étonnant que Duhamel n'en faſſe aucune mention. C'eſt une bonne pomme à couteau dont nous connoiſſons le mérite en Allemagne et dont la culture n'eſt pas à dédaigner (17).

Les Pearmains tiennent des pigeons par leur couleur, des calvilles par la hauteur, groſſeur, fecondité des arbres, par la douceur, la friabilité, la couleur de la chair, et, quant au goût? il paroit tellement melangé de ces deux eſpeces qu'on les en croiroit volontiers un métis.

32. *Pearmain d'hyver, ou Roial.*

Loans pearmain. *Miller t. 3. p. 23. Lüeder n. 17. 18. Bechſtedt t. 1. p. 136. n. 9. Onomatol. bot. p. 586. n. 57. Manger p. 72. N. CXLIII. Knoop Pl. XI. p. 26.*

L'arbre eſt d'une taille un peu au-deſſus de la mediocre, d'égale et belle

(17) Je trouve partout Pearmain traduit par poire pomme: mais ce n'eſt nullement notre poire pomme et elle n'a d'ailleurs rien de pyriforme. Manger fait de *Drue* une interjection qu'il traduit par *Traun*: ainſy *Drue pearmain* feroit, *Parbleu ou maſoi cela vaut bien une Poire! Drue*, n'a jamais été une interjection; c'eſt l'adjectif anglois *True vrai, véritable*, mal ortographié: c'eſt *True* qu'il faut écrire, comme on le trouve dans les anciens catalogues. D'ailleurs le monosyllabe *Main* ajouté à un autre mot ne ſignifie point égalité chez les Anglois, mais priorité, précédence, prééminence, comme dans *Main-top-maſt*, *main-point*, *main-ſea*, *main-chance* etc.

Stillſchweigen, ungeachtet er mehrere Arten von Pearmainbirnen anführt.

La Quintinye gedenkt des Drue Pearmain, und es iſt zu bewundern, daß du Hamel deſſelben nicht erwähnt. Er iſt ein guter Tiſchapfel, deſſen Werth wir auch in Deutſchland kennen, und, der immerhin angepflanzt zu werden verdient. (15)

Die Pearmains gränzen, der Farbe nach, an die Taubenäpfel, und, nach der Höhe, Gröſſe, und Fruchtbarkeit des Baums, ſo wie auch in Anſehung des zarten mürben Fleiſches und deſſen Farbe, an die Kalwillen. Der Geſchmak iſt von beiden dergeſtalt gemiſcht, daß man ſie gern für vollkommene Baſtarde gelten laſſen kann.

(15) Ich finde Pearmain überall durch Birnapfel überſezt. Es iſt aber keineswegs unſer bekannter Birnapfel, und er hat auch überhaupt nichts birnförmiges. Manger macht S. 73. aus Drue eine Ausruffung, die er durch traun überſezt. Dieſemnach würde Drue Pearmain ſo viel ſeyn, als traun! ſo gut als eine Birne. Allein Drue war nie eine Ausruffung. Es iſt vielmehr das falſch geſchriebene engliſche Beiwort, wahr, wahrhaft, und muß true heiſen. So findet man es auch in den alten Katalogen. Auſſerdem bedeutet im Engliſchen das einſylbige Wort: Main, in Verbindung mit einem andern, niemals Gleichheit, ſondern Vorzug, Vorrang, Vorrecht, wie z. B. in Main-Maſt, der Hauptmaſt, Main-top-Maſt, die groſſe Bramſtange, Main-Point, das Hauptpunkt, Main Sea, das hohe Meer, Main-Chance, etc

belle venue, d'une pouſſe un peu ardente et vigoureuſe; ſon branchage inclinant vers la direction horizontale, étant foible et long, s'étendant enfin un peu irréguliérement, ne ſe ſoutient pas trop bien, et ne fournit pas une tête abſolument agréable à la vue. L'ecorce du tronc reſte plus unie, moins raboteuſe que dans d'autres eſpéces. Les bourgeons ſont menus et s'élancent aſſez droits; bruns foncés des côté du soleil et verds de l'autre, leur tiqueture eſt petite et vague et le duvet de l'éxtrêmité léger et fin: les boutons, de groſſeur moienne, ſont grisâtres, très-pointus et leurs ſuports très-ſaillants. Les fleurs, de grandeur moienne, aſſez teintes de rouge au dehors, et plus légérement en dedans, ſont fort ſujettes à être ruinées par le *Curculio pomorum* de Linné.

L'arbre raporte volontiers et abondamment ſous toutes les formes et presque dans tous les terreins: comme il fleurit plus tard que les calvilles, il eſt moins éxpoſé aux derniers frimats du printems. Sur haute tige les fruits ſont plus petits, plus longuets, plus colorés, ils ſe gardent plus longtems, ont meilleur goût qu'en éſpalier, contr'éſpalier, éventail; ceux-cy, au contraire, et,

32. Winter- oder Königspearmain.

Der Baum hat eine etwas mehr, als mittelmäſſige Gröſſe, einen ſchönen gleichen Schaft, und einen lebhaften feurigen Wuchs. Er trägt aber ſeine Aeſte nicht gut, denn ſie laufen meiſt wagrecht aus, ſind dünne und lang, und verbreiten ſich unregelmäſſig. Er macht daher niemals eine ganz ſchöne Krone. Die Rinde des Stamms bleibt glatt, und iſt weniger uneben, als bei andern Arten. Die Schöſſlinge ſind ſchlank, und ſchieſen ziemlich gerade vorwärts. Auf der Sonnenſeite ſind ſie dunkelbraun, auf der andern aber grün. Ihre ſparſamen Dupfen ſind klein, und ihr äuſſerſtes Ende iſt in einen feinen, zarten Flaum gehüllt. Die Fruchtknoſpen ſind von mittlerer Gröſſe, aſchgrau, ſehr ſpizig, und haben ſtark hervorſtehende Träger. Die mittelmäſſige Blüthe iſt zwar auſſen ſtark, inwendig aber nur ſchwach geröthet, und den Verheerungen des Aepfelſchälers (Curculio pomorum Linn.) vorzüglich ausgeſezt.

Der Baum trägt in ieder Form, und beinahe in iedem Boden gern und häufig. Da er ſpäter blühet, als die Kalwillen, ſo iſt er auch den ſpäten Frühlingsfröſten weniger unterworfen. Auf Hochſtämmen ſind ſeine Früchte kleiner, länglicher und gefärbter. Sie halten ſich auch beſſer, und werden ſchmakhafter, als auf Spalieren, Gegenſpalieren, Fächern ꝛc. Dieſe hingegen, und

über-

et, en général, tous ceux de ces arbres qui sont élevés bas, greffés sur paradis ou doucin donnent des fruits plus gros, plus aplatis, aiant moins d'intensité de rouge dans leur raiure, la queue plus courte et une inferiorité marquée en bonté et saveur.

La chair est fine, delicate, grenue, blanche mêlée dejaune et de verd; l'eau douce, agreable, abondante, se trouve relevée d'un petit goût aromatique. Cette bonne pomme se garde jusqu'en mars et avril.

33. *Pearmain d'été, ou d'automne.*

Summer-scarlet or harvest pearmain. *Miller*, *Weston etc.* *Zink* en donne une figure pl. IV. n. 29. qui n'a pas la moindre ressemblance, Knoop en donne une autre Pl. 2. qui vaut un peu mieux. *Mangerp. 72. N. CXLII. Martini t. 3. p. 73. Onomatol. bot. p. 585. n. 54.*

Le fruit est moien, tantôt alongé, tantôt aplati; l'oeil est souvent entouré de petites éminences à peine sensibles; la queue, longue de 8 a 10 lignes, est plutôt grosse que menue. La peau est lisse, unie, presqu'entierement rouge du côté du soleil, celui de l'ombre aiant, sur un beau fond jaune, des raies, striures ou marbrures rouges de differente forme et grandeur. La chair tendre, grenue, friable, un peu teinte de jaune et de verd, est suffisamment pourvue d'une eau douce, agréable, relevée d'un

überhaupt alle niedrig gehaltene, und auf Paradies- oder Hekäpfel gepfropfte Stämme geben grössere Früchte, von einer mehr platten Form, sie haben in ihren Streifen ein schwächeres Roth, kürzere Stiele, und stehen jenen an Geschmak und Güte offenbar nach.

Das Fleisch ist fein, zart, körnig, und weis, mit etwas Gelb und Grün vermengt. Der süse, angenehme und häufige Saft hat etwas gewürzhaftes an sich. Dieser gute Apfel hält sich biß in den März, und in den April.

33. Sommer- oder, Herbstpearmain.

Die Frucht ist mittelmässig groß, bald länglich, bald platt. Der Buze ist öfters mit kleinen kaum merklichen Erhöhungen umgeben. Der 8 biß 10 Linien lange Stiel ist mehr dik, als dünn. Die Haut ist glatt, eben, und auf der Sonnenseite oft vollkommen roth. Die Schattenseite hat auf einem schönen gelben Grund eine Marmorirung von rothen Streifen und Strahlen, von verschiedener Gestalt und Grösse. Das zarte, körnige, zerreibliche, gelblich und grünlich gefärbte Fleisch, hat einen reichlichen süsen, und angenehmen Saft, der mit einer sehr artigen Weinsäure aufgefrischt ist. Dieser Apfel reift im September, oder, in den ersten

d'un fort joli vineux. Cette pomme qui mûrit en ſeptembre et dans les premiers jours d'octobre eſt bonne à manger crue, mais encore meilleure cuite, comme toutes les précoces et paſſageres; elle ne dure que 15 jours ou 3 ſemaines et eſt conſéquemment paſſepomme. Celle qui nous a ſervi de modéle en eſt venue ſur eſpalier et avoit été éffeuillée de bonne heure. Elles ne prennent pas ordinairement tant de rouge ſurtout du côté de l'ombre.

Seconde Famille.

Borsdorfs. (18)

Mala Ceſtiana *veterum.* Carthechiana, Porsdorfiana *Cordj.* Borsdorfiana. *J. Bauhini* flaveſcentia. *Menzelii.* fragrantia curtipendula. *Weinmanni.* Malus ſativa Borgsdorfiana (praecox et ſerotin) *Gleditſch Pl. med. 182. Knoop Pl. X. et Zink Pl. VIII.* en donnent des figures barbouillées comme à l'ordinaire. *Weber p. 124. Heinike* 2me p. *p. 56. à Bergen* flora francofurt. *171.* Oeconomie rurale *de Bekman p. 293. Batty Langley* Pomona *p. 77. f. 6. Knorr* Theſ. R. H. *1. Pl. A. f. 2.* Onomat. bot. *p. 586. n. 59. Henne p. 108. n. 3.* Jardinier fruitier allemand — *edit. de 1773. p. 244. Bechſtedt 1. p. 364. Martini t. 3. p. 23. Salzmann p. 65. n. 24. Manger p. 16. N. 1.*

Ni la Quintinye, ni aucun des anciens auteurs françois ne parlent des Borsdorfs: je n'en trouve rien non plus chez les Anglois, à moins qu'ils ne

(18) Les François ont altéré ce nom en l'adouciſſant à leur maniere: ils l'écrirent et le prononcent Boſtophe, Poſtof.

ſten Tagen des Oktobers, und kann, wie alles Frühobſt, entweder ſogleich roh, oder, noch beſſer, gekocht geeſſen werden. Er dauert nur 14 Tage, oder, 3 Wochen, und iſt folglich ein Strichapfel. Der, den ich als Muſter gebraucht habe, wuchs am Spalier, und iſt beizeiten ausgeblättert worden: denn, ſich ſelbſt überlaſſen, bekommen ſie weniger Röthe, beſonders auf der Schattenſeite.

Zweites Geſchlecht.

Borsdorfer. (16)

Weder Quintinye, noch irgend ein anderer franzöſiſcher Schriftſteller, gedenken der Borsdorfer. Auch die Engländer ſchweigen von ihnen, ſie müſten ſie denn zu dem zahlreichen Geſchlecht ihrer Pippings zählen.

Der wahre Borsdorferapfel iſt ganz unſtrittig deutſcher Herkunft, denn die Poſto-

(16) Die Franzoſen haben dieſes Wort verſtümmelt, indem ſie es, nach ihrer Gewohnheit, verfeinern wollten. Sie ſchreiben und ſprechen: Boſtophe, Poſtof.

ne les aient confondus dans la nombreuse famille de leurs *Pippins*.

La véritable pomme de Borsdorf est bien décidément d'origine allemande, les Postophes françois ne lui ressemblent en rien. Elle tire son nom du village de Borsdorf en Saxe où vraissemblablement elle est née. *Weber* croit que ce nom vient de *Borst*, *Brust*, poitrine, parceque les Borsdorfs cuits s'ordonnoient autrefois comme remedes pulmonaires. (19) On prétend que notre Borsdorf soutient si bien son indigenat germanique qu'il ne veut absolûment pas réussir dans d'autres pays. Knoop dit: "Il est excéllent en Saxe, on "l'y préfère au *Goldpippin*, icy (*en "Hollande*) il ne prend pas autant de "qualité le pippin lui est beaucoup "supérieur, ce qui sans doute pro"vient de la difference du sol et du "climat." Henne croit que les régions un peu plus chaudes que la nôtre lui sont contraires, et que le dépit de voir tous leurs soins infructueux à son egard a porté les françois à le nommer *Reinette bâtarde*. Mais, s'il réussit en Hongrie, dans le Tyrol, en Alsace, pourquoi n'at-il pas encore pénêtré dans l'interieur de la France, dans la Brétagne, la Nor-

(19) Dans ce cas elles auroient quelque rapport aux *pulmonaria* des anciens. J'ai toujours pensé qu'en fouillant dans les antiquités de notre langue et remontant jusqu'á ses premieres racines celtiques, on trouveroit peut etre quelque chose de plus satisfaisant sur cette etymologie.

Postophes der Franzosen kommen mit ihm in keine Vergleichung. Er hat diese Benennung von dem sächsischen Ort: Borsdorf, wo er wahrscheinlich zuerst entstanden ist. Weber glaubt, der Name komme von Borst, Brust, her, weil ehehin die gekochten Borsdörferäpfel als ein Brustmittel gebraucht wurden. (17)

Man behauptet, unser Borsdorfer halte so vest an sein deutsches Bürgerrecht, daß er in andern Ländern durchaus nicht fortkommen wolle. Knoop sagt: „er ist in Sachsen fürtreflich, so, „daß man ihn dem Goldpipping vor„zieht, bei uns aber (in Holland) er„reicht er diesen Grad von Vorzüglich„keit nicht, wie ihn denn der Pipping „weit übertrift. Es ist dieses ohne Zwei„fel eine Folge von der Verschiedenheit „des Klima und des Bodens." Henne glaubt, daß die Gegenden, die etwas wärmer sind, als die unsrige, ihm zuwider seyen und die Franzosen hätten ihm blos aus Verdruß, alle ihre auf denselben gewandte Sorgfalt fruchtlos zu sehen, den Namen: Bastardreinette gegeben.

17) In dieser Rükſicht würden sie mit denen Pulmonaria der Alten in Beziehung stehen. Ich glaube, wenn man sich in den Alterthümern unserer Sprache umsehen, und biß zu ihren ersten celtischen Wurzelwörtern zurükgehen wollte, so würde man vielleicht etwas Befriedigenderes über diese Herleitung ausfindig machen können.

Normandie, la Picardie, Pays de pommes, d'une température très moderée? Je l'ignore: mais j'oſe aſſurer qu'il y réuſſiroit. Manger crôit qu'il éxiſte depuis longtems en France et en Angleterre, qu'il s'y eſt meme encore amélioré: que dans le premier de ces Roiaumes c'eſt le *courpendu* et le *goldpippin* dans le ſecond. En Bohême et en Autriche on l'apelle *Miſchanske*, pomme de Misnie.

L'Arbre n'acheve entierement ſa croiſſance et n'entre en plein rapport que vers ſa 40ème année, auſſi duret-il deux ſiecles et audelá: c'eſt la même proportion que dans le regne animal, cinq fois à peu près le tems de la croiſſance. Ce néſt que la dixieme année aprés qu'il a été greffé et transplanté qu'il commence à porter du fruit et, s'il en donne beaucoup alors, on peut etre aſſuré qu'il reſtera enſuite deux ou trois ans à ſe repoſer. Dans ſa vingtieme il paroit ſe décider à un rapport plus régulier: mais vers ſon huitieme luſtre, lorsqu'il eſt entierement formé, ſa fécondité devient prodigieuſe: dans un terrein convenable, un ſeul arbre iſolé, où ſitué dans une plantation grandement éſpacée, donne ſouvent de douze à quinze boiſſeaux de pommes. (20)

Il

(20) Ne devroit on pas regarder la lenteur de la crue et fructification de cet arbre comme particulierement adaptée à notre caractere patient et flegmatique. Nous ſavons l'attendre tranquillement aulieu que le françois, vif et bouillant, empreſſé de jouir, le dédaigne pour ſa len-

ben. Wenn er aber in Ungarn, in Tyrol, im Elſaß ꝛc. fortkommt, warum iſt er noch nicht in das Innere von Frankreich, in Bretagne, in die Normandie, Pikardie ꝛc. eingedrungen, da dieſe Provinzen doch für die Apfelbäume eine ſehr gemäſigte Lage haben? Ich kann dieſe Frage zwar nicht beantworten, ich getraue mir aber doch zu verbürgen, daß er daſelbſt gut fortkommen würde. Manger glaubt ſogar, er ſeye ſowol in Frankreich, als in England ſchon lange her einheimiſch, und habe ſich dort zum Courtpendû und hier zum Goldpipping veredelt. In Böhmen und Oeſterreich wird er Miſchanske, der Meißnerapfel genannt.

Der Baum wächſt, und trägt erſt vollkommen, wann er gegen ſein vierzigſtes Jahr hinkommt. Er dauert aber alsdann auch ein Paar Jahrhunderte durch, und drüber. Wir finden dieſe nämliche Erſcheinung im Thierreich, in welchem ſich Wachsthum und Dauer ungefähr wie 1. zu 5. gegeneinander verhalten. Zehen Jahre nachdem er gepfropft und verpflanzt worden, liefert er die erſten Früchte. Geſchieht dieſes reichlich: ſo kann man ſicher darauf rechnen, daß er die folgenden 2. oder 3. Jahre ausruhen werde. Dem Anſchein nach, nimmt er nach zurükgelegten 20. Jahren mehr Ordnung in ſeiner Tragbarkeit an. Gegen ſein 40ſtes hin, und wann er vollkommen ausgebildet iſt, wird er

ſo

Il s'eleve à une aſſez belle hauteur, ſes branches foibles, même fluettes à leur extrêmité, pendent volontiers fort bas. Lorsqu'on veut que, dans un jardin, il ne ſe diſtingue pas trop par là des autres, il faut lui ôter, dans ſa jeunéſſe, toutes ſes baſſes branches et diſpoſer celles qu'on laiſſe autour du collet de maniere à ce qu'elles ſe ſoutiennent bien par la ſuite: quand cecy s'opêre d'une maniere convenable l'arbre s'y prête aſſez bien. Il peut auſſi s'élever bas et à mivent, greffé ſur paradis, ſur doucin, meme ſur franc; ſeulement faut il lui laiſſer de l'eſpace pour s'étendre en largeur, ne point le tailler ou dumoins ne le faire que trés-ſobrement, ne point le contraindre par un paliſſage trop gênant; en un mot ſe pénêtrer du principe qu'on obtient tout de lui par la douceur rien par la force. J'en ai de beaux contr'eſpaliers de 8. pieds de haut, bien garnis partout, formant presque la charmille et d'un grand rapport.

Le

lenteur; et que l'Anglois, qui ſe croit fait pour commander à tout, s'irrite et ſe dépite des obſtacles qu'il ne ceſſe d'y rencontrer. Ce ſeroit donc dans le caractere national plutot que dans le ſol et le climat qu'il faudroit chercher la raiſon de ce que cette éxcéllente eſpece de fruits n'a pas encore été cultivée et ne le ſera peut etre jamais en France et en Angletere. Le Hollandois les cultivent ſous differents noms, comme de *Leipzig bastard renett*, *Boſtappel van Hannover*, Schyver apel.

ſo auſſerordentlich, daß in einem guten Boden, und in einer etwas weitläuftiggeſezten Pflanzung, ein einziger freiſtehender Baum öfters 12. biß 15. Scheffel Aepfel gewähret. 18)

Er erhebt ſich zu einer ſchönen Höhe, läſt aber ſeine dünnen, und, gegen ihr Ende, ſehr ſchlank zulaufende Zweige gerne abwärts hängen. Soll er ſich dadurch im Garten nicht zu ſehr vor andern auszeichnen: ſo muß man ihm in ſeiner Jugend alle untern Zweige nehmen, die obern aber ſo zu ziehen ſuchen, daß ſie ſich, in der Folge, gern aufrecht erhalten. Es iſt der Baum auch hiezu willig, wenn ſolches nur auf eine geſchikte Art geſchiehet. Man kann ihn auch auf Paradies- und Hekäpfelſtäm-

P 2

(18) Sollte man wol die Langſamkeit des Wuchſes, und die ſpäte Tragbarkeit dieſes Baums, unſerm geduldigen und trägen Karakter nicht für vorzüglich angemeſſen halten? Der lebhafte, raſtloſe und einen ſchnellen Genuß heiſchende Franzoſe verachtet ihn, dieſer Langſamkeit wegen, da wir Deutſche hingegen mit aller Gedult ſolche abwarten. Der Engländer, der überall befehlen zu müſſen glaubt, ärgert ſich über die Hinderniſſe, die er ohne Unterlaß hier antrifft. Liegt es daher nicht mehr in dem Nationalkarakter, als im Boden und Klima, daß dieſer fürtrefliche Apfel bisher weder in Frankreich, noch in England das Bürgerrecht erhalten hat, und vielleicht nie daſelbſt einheimiſch werden wird? Die Holländer kennen ihn unter verſchiedenen Namen, als: Leipziger Baſtardreinette, Boſtappel van Hannover, Schyver-Apel.

Le fruit eſt moien, les plus gros n'aiant pas trois pouces, ſa forme étant, comme celle de l'arbre, une eſpece de boule aplatie: Les deux que nous donnons icy Pl. XXI. Nr. 34 et 35. ont été choiſis d'entre les plus gros. La peau très fine, très-luiſante, eſt d'un jaune clair du côté de l'ombre et d'un beau rouge, ſouvent fort rembruni, du côté du Soleil: les petites taches griſes et autres verrucoſités dont parfois elles ſe trouve parſemée l'enlaidiſſent auſſi peu que des mouches ne font un beau viſage. La chair eſt blanche, fine, fort délicate: la dent ſent quelque réſiſtance á en ſéparer les particules: mais cette réſiſtance eſt douce et agréable. L'eau eſt abondante, d'un goût charmant, vineux, aromatique, moins relevé peut etre que celui des reinettes, qui néantmoins pourroit le diſputer à toutes les autres pommes; on ne peut pas décider préciſément quel eſt ce goût: mais on ſeroit tenté de le prendre pour un mélange bien combiné de ce que les autres réunies offrent de plus gracieux. Les pepins ſont bien nourris, fortement compriméſ et collés les uns aux autres, placés dans des loges étroites dont la matiere parcheminеuſe eſt plus dure quaux autres

ſtämme, ia ſelbſt auf zahme Wildlinge pfropfen, und zum Zwergbaum und Halbſtamm ziehen, wenn man ihm nur Raum, ſich auszubreiten, läſt, ihn wenig oder gar nicht beſchneidet, im Heften nicht zu viel Zwang anthut, und, mit einem Wort, ſtets den Grundſaz vor Augen hat, daß man, durch Güte, alles, und, durch Gewalt, nichts von ihm erhalte. Ich habe ſchöne 8. Schuh hohe Gegenſpaliere davon, die durchaus gut bewachſen ſind, einer Buchenwand gleichen, und ſehr reichlich tragen. Die Gröſſe der Frucht iſt mittelmäſſig, denn ſie erreicht niemal 3. Zoll: ihre Geſtalt gleicht, ſo wie die des Baums, einer plattgedrükten Kugel. Die beiden hier auf der XXI. Tafel unter Nr. 34. und 35. vorgeſtellten Aepfel, gehören unter die gröſten. Die ſehr feine und glänzende Haut, hat ein helles Gelb auf der Schattenſeite, und auf der andern ein ſchönes oft ſehr dunkles Roth. Sie iſt, hie und da, mit kleinen grauen Fleken, und Warzen, bezeichnet, die ſie eben ſo wenig verunſtalten, als die Schönpflästerchen ein artiges Geſicht. Das Fleiſch iſt weis, fein und ſehr zart. Man empfindet, wenn man es ißt, im Munde einen wiewol ſanften und angenehmen Widerſtand, wenn ſich ſeine Beſtandtheile trennen. Der Saft iſt reichlich vorhanden, und von einem ausgeſuchten, weinichten, gewürzhaften Geſchmak. Es iſt dieſer zwar minder erhaben, als der von den Renetten, macht aber gleichwol

autres pommes. On les cueille à la mi-octobre, leur maturité réélle ou comeſtibilité eſt ſucceſſive et individuélle; quand elle eſt arrivée, la pomme a encore quatre ou cinq ſemaines á etre bonne aprés quoi elle cotonne: les plus tardives vont jusqu'en Mai. (21)

36. *Borsdorf noir.*

Pomme noire, de charbon, d'enfer, de Bohémiens. Malus carbonaria. Weinmann 706. *Onomat. bot.* I. p. 586. No. 60. Zink n. 90. Salzmann No. 34. Martinj t. 3. p. 98. Manger p. 16. No. I. 3.

Malus fr. medio glabro globoſo nigricante brumali. Duhamel t. 1. p. 312. et *traduction allemande* d'Oelhaven T. 2. p. 39.

Son plus grand mérite conſiſte dans la ſingularité de ſa couleur.

37. *Nel-*

(21) J'ai obſervé que la température du Printems influoit ſur la longueur ou brieveté de leur durée. Jamais je n'en ai conſervé plus longtems que la derniere année 1787 où le printems à été très froid. J'en ai eu de tres bonnes et fraiches encore aprés la S. Jean.

Il n'eſt peut etre point de meilleure Pomme a cidre que le Borsdorf; un cultivateur de nos environs m'en a fait gouter d'excellent fait avec de ces Pommes ſeules ſans mélange qu'il diſoit avoir 7. ans et que tout le monde preferoit au Vin. Ce meme cultivateur m'aprit que dans les pays de vignobles il n'étoit pas convenable de faire beaucoup de cidres parceque celà effarouchoit les acheteurs etrangers qui craignoient que les vins n'en fuſſent mélangés.

wol allen andern Aepfeln den Vorzug hierinnen ſtreitig. Die Art dieſes Geſchmaks läſt ſich aber doch nicht genau angeben. Er iſt eine glükliche Miſchung alles deſſen, was die andern Aepfel angenehmes an ſich haben. Die Kerne ſind ſehr vollkommen. Sie liegen in engen Fächern, deren pergamentartige Subſtanz noch feſter, als bei andern Arten iſt, ſehr dicht und gedrängt auf einander. Man pflükt die Borsdorfer in der Mitte des Oktobers. Ihre würkliche Reife und Eſſbarkeit aber erfolgt allmälig und einzeln, und nimmt einen Zeitraum von 4. bis 5. Wochen ein. Nach dieſer Zeit verlieren ſie den Geſchmak. Die ſpäteſten halten ſich biß in den May. (19)

36. Schwarzer Borsdorfer.

Lediglich die ſonderbare Farbe macht

(19) Ich habe bemerkt, daß die Witterung im Frühjahr zur einer längern, oder kürzeren Dauer derſelben beitrage, denn ich konnte ſie niemals ſo lange aufheben, als in dem ſehr kalten Frühlinge von 1787. Ich hatte damals biß nach Johannis, noch ganz gute und friſche Borsdorfer.

Kein Apfel taugt vielleicht beſſer zum Cider, als dieſer. Ich habe bei einem einſichtsvollen Landwirth in hieſiger Gegend Cider verſucht, der ganz allein von Borsdorfern gemacht, ſchon 7 Jahr alt war, und von iedermann dem Wein vorgezogen wurde. Ebenderſelbe verſicherte mich aber auch, daß es für die Weingegenden nicht vortheilhaft ſey, viel Cider zu machen, indem ſolches bei fremden Käufern den Verdacht errege, die Weine möchten damit verfälſcht ſeyn.

37. *Nelguin.*

J'ai reçu de Hollande, ſous ce nom, un arbre qui m'a donné de tres-bonnes pommes, que j'ai reconnû etre les memes qu'on cultive en Bohéme ſous le nom de *Malvoiſie* et qui pourroient bien etre le *petit bon* de la Quintinye: elle s'appelle encore en Allemagne pomme de geroſle et princeſſe noble en Hollande. C'eſt un éxcéllent fruit, aprochant beaucoup du Borsdorf pour le goût, que meme il paroit avoir encore plus fin, ſa figure eſt belle et gracieuſe et ſa durée va jusqu'en fevrier et mars.

Le Poſtophe d'été de Duhamel me paroit apartenir à la famille des Calvilles. Knoop en parle p. 22. et Zink p. 4. Nr. 18. Nous en donnons icy la figure Pl. XXIII. Nr. 38. et renvoions pour la deſcription a la *Pomona Gallica.* T. 1. p. 182.

Je ne déciderai point que le Poſtophe d'hyver Nr. VI. de Duhamel ſoit encore pareillement une Calville: bien des raiſons cependant ſembleroient m'y autoriſer. *Le bourgeon* ſelon cet auteur *eſt de longueur et groſſeur médiocres, rouge-brun, tirant ſur le violet foncé.* C'eſt comme à la Calville rouge. Dans le Borsdorf il eſt petit, fluet, trèscourt, d'un rouge clair, couleur de tuile. *Le ſuport eſt court, le bouton plat, la feuille pointue, la fleur très ouverte, peu rougie*, Encore comme à la Calville, dans le Borsdorf c'eſt préciſément tout

den Verdienſt des ſchwarzen Borsdorfers aus.

37. Nelguin.

Der Name Nelguin bezeichnet einen Baum, den ich aus Holland erhalten habe. Er trug ſehr gute Früchte, die ich für die nämlichen, die man in Böhmen, mit dem Namen Malvaſier bezeichnet, erkannte, und die wol des la Quintinye petit bon ſeyn mögen. In Deutſchland nennt man ſie auch Nelkenäpfel, und in Holland: Princeſſe noble. Es iſt ein fürtreflicher Apfel, deſſen Geſchmak ſich dem Borsdorfer ſo ſehr nähert, daß er ihn beinahe hierinn zu übertreffen ſcheint. Seine Geſtalt iſt ſchön und angenehm. Er dauert bis in den Hornung und den März.

Du Hamels Sommerborsdorfer ſcheint zum Geſchlecht der Kalwillen zu gehören. Knoop hat ihn S. 22. und Zink S. 4. Nr. 18. Wir liefern hier ſeine Abbildung auf der XXIII. Tafel Nr. 38. und verweiſen den Leſer in Anſehung ſeiner Beſchreibung auf den 1ſten Theil der Pomona gallica, S. 128.

Ich will die Meinung nicht verbürgen, daß der Winterborsdorfer deſſelben, gleichfalls ein Kalwill ſey. Verſchiedene Gründe ſcheinen mich dazu zu berechtigen. Nach dieſem Schriftſteller ſind ſeine Jahrestriebe von einer mittelmäſſigen Länge und Dike, und von einer braunrothen in das Dunkelviolette fallenden Farbe.

Das

tout le contraire. *Le fruit eſt gros, anguleux, d'un rouge-ceriſe trés-foncé du côté au Soleil et d'un rouge plus clair du côté de l'ombre.* Le Borsdorf eſt toujours rond, uni, ſans côtes, la peau a des verrucoſités elle n'eſt jamais entierement rouge, le côté de l'ombre reſtant entierement jaune. Il y a longtems que j'ai fait venir de ces arbres de Paris, ils tiennent entierement des calvilles pour l'éxterieur et ne ſont pas ſi lents à pouſſer que les Borsdorfs; les fruits qu'ils donnent ſont réellement très-éſtimables.

39. *Vrai Drap d'or.*

Merlet I. partie p. 162. *Malus fr. magno, glabro, formâ eximiâ, rutilato autumnali.* Duhamel T. I. p. 290. Knoop p. 23. Pl. x. Onomatol. bot. p. 586. n. 63. Salzmann n. 31. Manger p. 18. n. 111.

La Quintinye n'en fait aucune mention: il ſe trouve dans Merlet, Henri Heſſe etc.

L'Arbre eſt vigoureux, fertile, il ſoutient paſſablement ſes branches, ſe prête à toutes les formes: mais il ne ſupporte volontiers ni la taille ni une forte contrainte: il faut le traiter avec douceur. Le fruit eſt gros alongé plus aminci vers la queue que vers l'oeil; La peau, très-liſſe, d'un beau jaune imitant l'or mât, et parſemée de petits points bruns, prend quelque fois une légere teinte rouge on aurore: l'eau eſt très-agréable quoique moins fine et relevée que celle des reinettes elle mû-

Das Nämliche findet man auch bei dem rothen Kalwill. Zieht man eine Parallelle: ſo iſt der Borsdorfer klein, dünn, ſehr kurz, und von hellrother Ziegelfarbe. **Die Fruchtträger ſind bei ienem kurz, die Knospen flach, die Blätter ſpizig, die Blüthe ſehr offen, und nur wenig geröthet.** Wiederum wie bei dem Kalwill, und genau das Gegentheil vom Borsdorfer. **Die Frucht iſt groß, ekig, auf der Sonnenſeite ſehr dunkelkirſchbraun, und hellroth auf der entgegengeſezten.** Der Borsdorfer iſt allezeit rund, eben, ohne Rippen, und ſeine Haut iſt mit Warzen beſezt. Er wird nie ganz roth; ſondern bleibt auf der Schattenſeite gelb. Ich habe ſchon, vor langer Zeit, einige dieſer Bäume aus Paris kommen laſſen. Sie gleichten äuſſerlich vollkommen den Kalwillen, und waren nicht ſo langſam im Wuchs, als die Borsdorfer, aber ihre Früchte waren ſehr ſchäzbar.

39. Wahrer Drapd'or-Goldſtoff-Karakter- oder goldgeſtikter Apfel.

La Quintinye ſchweigt vom Drapd'orapfel; hingegen findet er ſich aber bei dem Merlet, Heinrich Heſſe ꝛc.

Der Baum iſt lebhaft, fruchtbar, trägt ſeine Zweige gut, und iſt zu ieder Form willig. Er verlangt aber eine gelinde Behandlung, und verträgt weder den ſtarken Zwang, noch das Meſſer gerne. Die Frucht iſt groß, länglich, und ſchmäler

mûrit au commencement de décembre et ne dure guere que 5 ou 6 ſemaines. (22)

Le St. Julien ou nôtre pomme de caractere eſt moins grande et plus aplatie. La peau ſe recouvre de petites traces ou rayures très-fines ne reſſemblant pas mal à celles de l'agathe arboriſée, à de petits vermicels ou à des caracteres d'écriture. Elle eſt moins bonne que la précédente, aiant toujours un peu d'aigrelet, que le feu diſſipe, de ſorte qu'elle eſt meilleure cuite que crue. Miller la dit rayée de rouge, mes arbres ne m'en ont jamais donné de telles: il eſt vrai que quelques unes prennent, dans la parfaite maturité, une forte teinte de rouge du côté du Soleil et alors les petits filaments bruns, qui s'étendent le long de la peau, peuvent bien la faire paroitre rayée. Elle ſe garde jusqu'à la fin de fevrier.

Les Pepins, Pippins anglois.

La Nature ſemble avoir favoriſé Angleterre de ce genre de pommes comme elle nous a gratifiés des Borsdorfs, la France des Reinettes et

(22) Il y en a une Varieté Normande que Manger croit etre *l'embroidered aple* des Anglois — le caractere apel des Hollandois.

ler bei dem Stiel, als bei dem Buzen. Die ſehr glatte Haut iſt matt goldgelb, mit kleinen braunen Punkten beſäet und nimmt zuweilen eine leichte Röthe an. Der Saft iſt ſehr angenehm, doch nicht ſo fein und erhaben, wie bei den Renetten. Er reift zu Anfang des Dezembers, und dauert nur etwa 5. bis 6. Wochen. (20)

Der Sankt-Julian, oder, unſer Karakterapfel iſt nicht ſo groß, und ungleich platter. Seine Haut hat kleine zarte Striche, oder, Striemen, wie der äderichte Agath, wie kleines Gewürm, oder, wie das Gekrizzel einer Schreibfeder. Er geht an Güte dem vorhergehenden nach, und behält immer eine Säure, die er iedoch durch das Feuer verliert. Er iſt daher gekocht beſſer, als roh. Miller ſagt: er ſey roth geſtreift, aber meine Bäume trugen dergleichen niemals. So viel iſt richtig, daß einige Früchte bei vollkommener Reife, auf der Sonnenſeite, eine ziemliche Röthe annehmen, und dann kann vielleicht das zarte braune Geäder, das ſich längs der Haut ausbreitet, Streifen bilden. Er hält ſich biß zu Ende des Hornungs.

Die engliſchen Pepings, oder, Pippings.

Die Natur ſcheint England mit dieſer Art von Aepfeln alleine begünſtigt zu haben,

(20) Man hat eine Spielart davon aus der Normandie, die Manger für den embroidered apple der Engländer und für den Karakter-Apel der Holländer hält.

et l'Espagne des camuesars. Miller croit que les bons Pippins dégénerent hors de leur pays natal, il se trompe; on en mange à Paris d'aussi bons qu'à Londres, seulement faut il à cet arbre une terre particulierement bonne, propre et convenable, aucun pommier n'est aussi difficile que lui là dessus. Le meme Miller lui reproche deux défauts: 1. d'être très-lent à rapporter, 2. de s'arrêter court vers sa vingtcinquieme année, de retrograder, languir, se couvrir de mousse et de chancres et de perir bientôt après: accidents qu'il attribue aux sujets francs sur lesquels on le greffe dans la seule vue d'avoir des fruits plus gros. Il vent donc qu'on le greffe toujours sur sauvageons pris dans les forêts, ou provenant de semences de pommes des bois, quoique les fruits qu'ils donnent, dit il, ne deviennent ni aussi gros, ni aussi beaux, ils gagnent beaucoup du coté du goût, de la saveur et de la fermeté de la chair. (23)

Le nom de Pippin vient-il du Roy Pepin ou de Pepin semence, ou

(23) Cecy vient fortement à l'apui de notre, systeme sor les premieres greffes qui doivent toujours etre sauvageons de semence, et ces accidents ressemblent très fort a ceux des Calvilles d'automne dont nous avons parlé. Pour avoir d'excellents Pippins il faut greffer passe pomme rouge sur sauvageon et pepin sur passe pomme, cette derniere hâte sa fructification, ainsi que la maturité des fruits.

ben, so wie sie uns mit den Borsdorfern, Frankreich mit den Renetten, und Spanien mit den Camuesars vorzüglich bereicherte. Miller glaubt: die guten Pepings arteten ausser ihrem Vaterlande aus. Er irrt sich aber, denn man hat sie in Paris von der nämlichen Güte, wie in London. Man muß dem Baum nur einen vorzüglich guten und angemessenen Boden geben, denn kein Apfel ist hierinn so eigensinnig, als dieser. Der nämliche Miller rükt ihm noch zween Mängel vor: 1) daß er spät zu tragen beginne, und 2) daß er gegen sein 25stes Jahr schon stehen bleibe, zurükgehe, kränkle, moosigt und brandig werde, und bald darauf abstehe: Zufälle, die er den zahmen Stämmen Schuld giebt, auf die man ihn um deswillen alleine pfropft, um grössere Früchte zu bekommen. Er will daher, daß man ihn allezeit auf Forstwildlinge, oder auch auf solche, die aus Holzapfelkernen gezogen worden sind, pfropfe; denn er glaubt, wenn gleich die Früchte dadurch an Grösse und Schönheit verlören, so gewönnen sie doch dabei an Güte, Schmakhaftigkeit und Vestigkeit des Fleisches (21).

Ob

(21) Obiges kommt meinen Grundsäzen, daß die ersten Pfropfstämme immer von wilder Kernsaat seyn müssen, sehr zu statten: und diese Zufälle sind denen des Herbstkalwills vollkommen gleich. Um fürtrefliche Pippings zu haben, muß man den rothen Strichapfel auf einen Holzapfelwildling, und den Pipping alsdenn auf den Strichapfel pfropfen, weil

ou de quelqu'autre source? Je l'ignore. Les anciens avoient des *mala pippina* ou *pepiniana*: Pline parle d'un *malum aureum*, Césalpin de *pomis puppinis*. Je ne crois pas qu'il soit question de nos Pepins dans tout celà. (24)

40. *Pomme d'or, Pepin Anglois, Goldpippin.*

Malus fructu medio aureo, acide-dulci brumali. Duhamel T. 1. p. 292. Miller T. 3. p. 25. Henne p. 126. n. VIII. Lüeder n. 14. Knoop p. 21. Pl. IX. Zink n. 44. Manger p. 18. n. IV.

L'Arbre n'est que de grandeur médiocre, mais il a un beau port, s'éleve droit comme un Pin jusqu'à sa dixhuitieme ou vingtieme année, après quoi il ne s'étend plus qu'en largeur et grosseur: il n'est absolument difficile que sur le terrein et s'acommode de la taille, du palissage, de toutes les formes.

Les fleurs s'ouvrent mal, à demi seulement, comme celles du Borsdorf — sont fort pannachées de rouge en dehors, et assez teintes en dedans: le pistil a le double de la longueur des étamines.

Le Fruit est souvent d'une assez belle grosseur, le plus communément cependant il n'est que de grandeur moienne (25). Sa forme est le plus fréquem-

(24) En consultant les catalogues anglois et françois il ne seroit pas difficile de rassembler entre cinquante et soixante sortes de Pipins.

(25) Celle que nous donnons icy est une des plus grosses, presqu'une rareté.

Ob der Name: Pipping vom König Pipin herkomme, oder vom französischen Worte: Pepin, Fruchtkern, oder aus irgend einer andern Quelle, weis ich nicht. Die Alten hatten schon mala pepina, oder Pepiniana. Plinius redete von einem Goldapfel, Cäsalpinus von Pomis puppinis. Es scheint aber nicht, daß bei allen diesen Schriftstellern von unseren Pippings die Rede sey. (22)

40. Goldapfel. Englischer Goldpipping.

Der Baum, der uns den edlen Goldapfel verschafft, erreicht nur eine mittelmässige Grösse. Er hat ein schönes Ansehen, und erhebt sich aufrecht, wie eine Fichte, biß in sein 18. oder 20stes Jahr. Nach diesem Zeitraum nimmt er nur an Dike und Breite zu. Er ist blos in Ansehung des Bodens eigensinnig, verträgt übrigens den Schnitt, das Geländer, und läßt sich in alle Formen bilden.

Seine von aussen sehr roth gefärbte Blüthe öffnet sich wenig, und, wie bei dem Borsdorfer, nur zur Hälfte. Auch inwendig hat sie eine ziemlich starke Röthe, und umgiebt einen Stempel, der doppelt so lang ist, als die Staubfäden, die

dieser die Tragbarkeit des Baums sowol, als die Zeitigung der Früchte, beschleunigt.

(22) Nach den englischen und französischen Verzeichnissen würde es nicht schwer seyn, zwischen 50 und 60 Arten von Pippings zusammenzubringen.

fréquemment alongée, quoi qu'il se trouve de ces pommes entierement rondes, d'autres comprimées ou aplaties: l'oeil et la queue sont presque les memes qu'au Borsdorf. La peau lisse, unie, d'un jaune fort vif, lavé par parcelles ou taches d'un rouge fort clair, est tiquetée de petits points bruns souvent joints ensemble, formant des sillons, qui servent d'ombre, rehaussent le rouge, et celui-ci à son tour animant, donnant du feu au jaune, lui fait prendre une vraie couleur d'or. Une légere nubécule de fine fleur recouvrant le tout acheve d'adoucir, de fondre ensemble ces couleurs et de donner au fruit l'aspect le plus gracieux, le plus riant.

La chair est d'un blanc jaunâtre (26) aussi fine et aussi tendre que celle des Borsdorfs; on diroit, en la coupant, enfoncer le couteau dans une poire de beurré. L'eau est très-abondante d'un goût sucré, vineux, aromatique si fin, si relevé qu'on croit en la mangeant sentir un mélange de ce que la Reinette et le Borsdorf offrent de plus éxquis. Les Pepins ont une couleur maure-doré particuliere: on croit appercevoir

(26) Vid. n. 40. fig. A.

die Frucht hat öfters eine schöne Grösse, sie bleibt aber gewöhnlich nur mittelmäßig groß (23). Ihre Gestalt ist öfters länglich, wiewol man zuweilen auch vollkommen runde, und wieder andere findet, die platt und zusammengedrükt sind. Buzen und Stiel sind beinahe denen von den Borsdorfern gleich. Die glatte ebne Haut ist sehr lebhaft gelb, auf der hie und da hellrothe Dupfen leicht getuscht, und kleine braune Punkte eingesprengt sind. Diese stehen zuweilen dicht beisammen, und bilden dadurch Striemen, die, als eine Schattirung das Rothe erheben, welches, im Gegentheil, wiederum den gelben Grund belebt, und ihm ein Feuer mittheilt, das der Frucht eine wahre Goldfarbe gewähret. Den ganzen Apfel hüllt ein leichtes feines Duftwölkchen ein. Dieses erhebet den sanften Schmelz der Farben ineinander, und das lachende prächtige Ansehen dieses Apfels. Das weisgelbliche Fleisch (24) und das des Borsdorfers ist gleich fein und zart, und man glaubt eine Butterbirne zu haben, wenn man den Apfel zerschneidet. Sein reichlicher Saft hat einen zukerartigen, gewürzhaften und weinigten Geschmak, der so erhaben und so erquikend ist, daß man eine Mischung alles dessen im Munde zu haben glaubt, was nur immer die Renette und der Borsdorfer hierinnen vor andern voraus haben.

(23) Die hier abgebildete Frucht ist eine der größten, beinahe eine Seltenheit.
(24) S. No. 40. Fig. A.

cevoir de petits points dorés sur leurs faces.

Cette excellente pomme murit en décembre et dure jusqu'en mars même plus longtems dans les bonnes fruiteries: Nous ne saurions assez en recommander la culture. Duhamel lui fait tort en lui reprochant son peu de durée et sa petitesse: elle est toujours de grandeur moienne et fût elle beaucoup moindre son abondance et sa bonté répareroient amplement ce défaut. (27)

Le *Silver Pippin* doit avoir, selon Gmelin, la peau d'un blanc d'argent et sa chair d'un jaune d'or.

Le Pepin aromatique *Zink n. 14. Lüeder p. 25. n. 15. Pomme musquée,* est un excellent fruit décrit par Miller t. 3. p. 23. Il est assez gros, plûtôt alongé qu'aplati, d'un fond de couleur jaune animé d'un beau rouge du côté du soleil; sa chair est comme celle du Goldpipin, son eau agréable relevée d'un petit goût de

(27) La Quintinye a connu les Pipins: voicy ce qu'il en dit: „*Les Anglois font grand cas d'une pomme qu'ils nomment* Guolden peppius, *qui a tout à fait l'air d'une pomme de Paradis ou de toute autre pomme sauvage. Elle est fort jaune et ronde, elle a peu d'eau, qui est assez relevee et sans mauvaise odeur.*

haben. Die Kerne haben eine eigene braunrothe Farbe, und ihre Oberfläche scheint mit kleinen goldnen Pünktchen besezt zu seyn.

Dieser fürtrefliche Apfel reift im Dezember, und dauert biß in den März, ia, wenn er gut aufbewahrt wird, noch weiter hinaus. Wir können seine Anpflanzung nicht genug empfelen. Dühamel thut ihm Unrecht, wenn er ihm eine kurze Dauer und den geringen Umfang der Früchte vorrükt. Er hat immerhin eine mittlere Grösse, und wäre er auch noch ungleich kleiner: so würden doch die Menge der Früchte, die uns der Baum gewährt, und deren innere Güte diesen Fehler leicht ersezen (25).

Der Silberpipping soll, nach dem Gmelin, eine silberweisse Haut und ein goldgelbes Fleisch haben.

Der Gewürzpipping, aromatik pippin, Bisamapfel (Zink No. 14. Lüeder S. 25. No. 15.) ist eine fürtreffliche von Miller im 3ten Theil S. 23. beschriebene, ziemlich grosse, mehr länglich als platte Frucht, deren gelben Grund, auf der Sonnenseite, ein schönes Roth erhebt. Ihr Fleisch gleicht dem

(25) Die Pippings waren auch dem Quintinye bekannt. Er sagt von ihnen: „Die „Engländer legen einem Apfel einen besondern Werth bei, den sie Guolden „Peppuis nennen, der aber ganz das Ansehen eines Paradies- oder sonst irgend „eines Holzapfels hat. Er ist sehr gelb, „rund, und hat wenig Saft, der aber „ziemlich erhaben und ohne widrigen „Geruch ist."

de muſc: elle mûrit en octobre et dure jusqu'en janvier.

Le *Holland pipin* qui ſe nomme auſſi *Pepin de Wyck*, *Madame*, *Belle fleur douce*, eſt une grande pomme alongée, de couleur griſe ou verdâtre, prennant une legere teinte de rouge du coté du ſoleil: elle a la chair, à la vérité, un peu durette, mais d'un goût agréable et l'eau en eſt fort ſucrée: elle mûrit à la mi-décembre et dure jusqu'en mars. L'Arbre eſt grand, d'un bon rapport, mais ſujet aux chancres.

Le *Kentish Pippin* eſt à peu prés de meme forme et groſſeur que le précédent, ſeulement eſt il d'un verd plus pâle et ſans rouge. Sa chair a pareillement un peu de dureté mais elle eſt de fort bon goût, a beaucoup d'eau acidule, agréable. L'Arbre eſt grand et vigoureux.

Troiſieme Famille.

Reinettes.

Leur forme eſt aplatie ſans côtes, avec petites boſſes autour de l'oeil qui ne prolongent guere que ſur la groſſe d'Angleterre. Elles ont

dem von dem Goldpipping, und ihr angenehmer Saft hat einen leichten Biſamgeſchmak. Er reift im Oktober, und dauert biß in den Jäner.

Der Holländiſche Pipping, der auch Wycker-Pipping, Madame, Bellefleur douce, genannt wird, iſt ein groſſer, länglichter Apfel. Er hat eine graue und grünliche Farbe, die mit etwas Roth auf der Sonnenſeite vermiſcht iſt. Sein Fleiſch iſt zwar ein wenig hart, hat aber gleichwol einen lieblichen, ſüſſen Geſchmak. Er zeitigt in der Mitte des Dezembers, und hält ſich biß in den März.

Der Baum iſt gros und fruchtbar, aber zum Krebs geneigt.

Der Kentiſche Pipping iſt an Geſtalt und Gröſſe dem vorhergehenden beinahe gleich, nur daß ſeine Haut bläſſer grün iſt, und nichts Rothes an ſich hat. Sein Fleiſch hat ebenfalls einige Härte, doch iſt es ſaftig und von einem angenehmen ſäuerlichen Geſchmak. Der Baum wird gros und iſt lebhaft.

III. Geſchlecht.

Renetten.

Die Geſtalt iſt etwas flach. Sie haben keine Rippen, aber Höker um den Buzen, die ſich nicht verlängern. Nur an der groſſen Engliſchen Renette finden wir dieſe Erſcheinung. Sie ſind roſtig, getüpfelt, und werden runzelicht.

ont du gris et des tiquetures: elles se rident.

Le gris est un épiderme extrêmement fin, de couleur grisâtre, qui recouvre la peau et s'y attache comme de la rouille. Il n'y a que les reinettes et le fenouillet jaune qui aient un gris veritable, d'autres pommes ont, comme les prunes, une nubécule de fleur ou poussiere qui s'éssuie facilement au toucher. Les points blancs, gris ou bruns dont la peau se trouve parsemée *(tiquetée)* lui sont inhérents et la pénêtrent, souvent ils sont de deux couleurs et parfois étoilés.

La chair est fine, ferme, odorante, blanche quoiqu'assez souvent un peu teinte de jaune: on sent en la mangeant que son parenchyme est plus ferme et serré que dans la famille des calvilles, qu'il y a plus de liaison entre les parties, mais une liaison douce qui tient le milieu entre la friabilité des passepommes et le cassant des apis.

L'eau est abondante, sucrée, relevée d'un aigrelet vineux si fin, si delicieux qu'on ne sauroit le définir, ni meme l'assimiler qu'au goût de l'ananas. (28) Un homme de beaucoup d'ésprit, mais qui s'étoit mis dans la tête l'idée bizarre de trouver de l'analogie dans les impressions

(28) Le goût est réellement pour les reinettes un signe caracteristique presqu'infaillible: j'ai vu en france des enfants de 8 a 10 ans ne s'y jamais tromper.

Der Rost ist ein sehr feines graulichtes Oberhäutchen, das die eigentliche Haut überziehet, und daran so fest sizt, als der Rost am Eisen. Man findet ihn nur auf den Renetten und dem gelben Fenchelapfel; denn bei andern ist es blos ein Duftwölkchen, oder ein Staub, der sich bei dem Berühren leicht wegwischt. Die weissen, grauen und braunen Punkte, mit denen die Haut bestreut ist, sizen nicht blos auf der Oberfläche; sondern sie dringen in sie selbst ein. Oft sind sie doppelfärbig, und zuweilen sternförmig.

Das Fleisch ist fein, fest, wohlriechend, weis, iedoch zuweilen auch etwas gelblich. Man fühlt bei seinem Genuß, daß seine Substanz vester und dichter sey, als bei dem Geschlechte der Kalwillen, und daß seine Bestandtheile in genauerer Verbindung auf eine sehr angenehme Art stehen, die das Mittel zwischen dem Mürben der Kalwillen und dem Brüchigen der Apis hält.

Ihr häufiger gezukerter Saft verfeinert eine Weinsäure, die so fein und so reizend ist, daß sie nicht beschrieben, und mit nichts, als mit dem Geschmak der Ananas, verglichen werden kann (26). Ein Mann von vielem Verstande, der sich aber die wunderliche Grille in den Kopf gesezt hat, Aehnlichkeiten unter den Eindrüken entdeken zu wollen, welche

(26) Der Geschmak ist bei den Renetten ein beinahe untrügliches Unterscheidungszeichen. Ich habe in Frankreich Kinder von 8 bis 10 Jahren gesehen, die sich nie darinnen irrten.

preſſions que les objets exterieurs produiſent ſur nos differents ſens, me diſoit fort ſerieuſement que le vineux des reinettes reſſembloit beaucoup au ſon du hautbois. (29)

Les Pepins ſont logés convenablement, plûtôt à l'étroit que trop au large.

Le nom de Reinette vient ou de *Regina*, Reine des pommes, ou de *Rana* parcequ'elles ſont marquées de petites taches comme les grenouilles.

Elles ſont décidément d'origine françoiſe et d'aprés un paſſage d'Athenée (30) on pourroit ſuppoſer que c'eſt par les alpes qu'elles ont paſſé en Italie. Les Romains les apelloient *Matiana* (31). Pline dit, *a Matio quodam ita vocantur.* Ce n'est certainement pas nous aprendre grand choſe.

Pomme en Eſpagnol est *Manzana* ce qui reſſemble fort a *Matiana, Mantiana.* Il ſe peut que les Romains aient porté les premieres pommes en

(29) C'eſt ainſi que l'aveugle de *Locke* croioit, d'après les déſcriptions qui lui en avoient été faites, que la couleur écarlatte devoit reſſembler beaucoup au ſon de la trompette.

(30) *Ego maxime miratus ſum Mala Romae venalia, nomine Matiana, quae advehi ferunt ex oppido quodam in Alpibus ſito.*

(31) Minutiſſime lanata celerrime in rugas mareſcunt, dit Pline en parlant des matiennes et voïla bien je crois le gris et les rides des reinettes.

che äuſſerliche Gegenſtände auf unſere verſchiedenen Sinne machen, verſicherte mich im ganzen Ernſt, der Weingeſchmak der Renetten gleiche dem Ton der Hoboe. (27)

Die Kerne liegen in bequemen, mehr engen als zu weiten Behältniſſen.

Der Name: Renette kommt entweder von: Reine, Königin, oder vom Worte: Rana, der Froſch, her, weil ſie, wie die Fröſche, mit kleinen Punkten gezeichnet ſind.

Sie ſind unſtreitig Franzöſiſcher Herkunft, und, nach einer Stelle des Athenäus (28), läßt ſich vermuthen, daß ſie über die Alpen nach Italien gekommen ſeyen. Die Römer hieſen ſie: *Matiana* (29). „Alſo werden ſie," ſagt Plinius, „nach einem gewiſſen *Matius* genannt." Eine unbedeutende Belehrung für uns!

Im Spaniſchen heißt der Apfel überhaupt *Manzana*, welches mit *Matiana* viel Aehnlichkeit hat. Vielleicht waren die

(27) Eben ſo glaubte Locke's Blinder, die rothe Scharlachfarbe müßte nach der Beſchreibung, die man ihm davon machte, mit dem Klang einer Trompete viel Aehnliches haben.

(28) „Ich mußte mich zu Rom ſehr wundern, Aepfel daſelbſt verkaufen zu ſehen, Matiana genannt, die, der Sage nach, aus einer Stadt auf den Alpen herüber gebracht werden."

(29) „Sie ſind fein wollicht, und werden bald welk und runzlicht," ſagt Plinius, wenn er von den Mazianiſchen Aepfeln redet. Dies ſind doch wol der Roſt und die Runzeln der Renetten?

en Eſpagne, que ce fuſſent préciſément des matiennes et que le nom particulier de cellescy y ait été donné par la ſuite à l'eſpece entiere. Il ſe peut que ces memes Romains, dans leurs fréquentes guerres Ibériennes y aient connu et transporté chez eux une pomme nationale nommée pomme par éxcéllence à la quelle ils auront conſervé ſon nom primitif de *Manzana* en le latiniſant un peu *Mantiana*, *Matiana*.

Or cette pomme nationale c'est le *Camuéſar* bien connu en france ſous le nom de Reinette d'Eſpagne.

On trouve dans Lucana (32) „que les *Camueſas* autrement Roya„les *(Reinettes)* ſont douces, odo„rantes et ſe préferent à toutes les „pommes, tant par leur grace aro„matique, que parcequ'elles ſont „les plus délicieuſes de goût et de „liqueur.“

Le *Malum regium*, *reginale* dont Gerard (33) a emprunté la figure de Tabernamontanus et qu'il nomme *Queening*, *The Queen of aples*, est une Reinette mâtienne, peut être le *Camueſar*. On trouve dans Merlet, Henry Heſſe et les anciens catalogues *Camoiſas* du Roi d'Eſpagne et Camoiſées blanches.

Les françois à l'égard de leurs Reinettes, les Eſpagnols pour leurs Camueſas ne ſont pas plus éxemts que

(32) Apud Dioſcoridem.

(33) Gerhardus Anglus.

die Römer die erſten, die die Aepfel nach Spanien brachten; und vielleicht gerade die Mazianiſchen, wodurch die Benennung der einzelnen Sorte daſelbſt der Name des ganzen Geſchlechts wurde. Vielleicht haben auch die Römer, bei ihren häufigen Iberiſchen Kriegen, daſelbſt einen einheimiſchen Apfel kennen lernen, der, Vorzugsweiſe, nur Manzana-Apfel genennet, und bei ihnen, mit Beibehaltung dieſer erſten Benennung, iedoch unter einem lateiniſchen Zuſchnitt (Mantiana, matiana) das Bürgerrecht erhielt.

Dieſer Nationalapfel nun iſt eben der Kamueſar, der in Frankreich unter dem Namen, die ſpaniſche Renette, ſo ſehr bekannt iſt.

Man findet im Lukana (30): „daß „die Kamueſas, oder Königsäpfel (Re„netten) ſüs und wohlriechend ſeyen, „und allen andern Aepfeln, ſowol ihres „gewürzhaften Geruchs, als ihres aus„geſuchten Geſchmaks und Safts wegen „vorgezogen würden.“

Der königliche, oder Königsapfel, deſſen Abbildung Gerhard (31) aus dem Tabernämontanus entlehnt hat, und den er Queening, Queen of Apels (Königinn der Aepfel) nennt, iſt eine Mazianiſche Renette. Vielleicht iſt er der Kamueſar ſelbſt. Man findet auch im Merlet, H. Heſſe, und in den alten Verzeichniſſen Kamueſas des Königs von Spanien, und weiſſe Camoiſées.

Die

(30) Beym Dioſkorides.

(31) Gerhardus Anglus.

que nous et les Anglois, rélativement aux borsdorfs et pippins, de la petite gloriole nationale qui nous fait croire que chacune de ces pommes ne sauroit réussir parfaitement que dans le pays d'où elle est originaire. Pure erreur: tout dépend d'une bonne culture, d'une terre bien appropriée, du choix des arbres et des greffes. J'ai icy des reinettes qu'on ne mange certainement pas meilleures à Paris et des pippins que bien des Anglois m'ont assuré etre aussi bons que chez eux.

41. *Reinettè grise.*

Merlet p. 132. *Malus sativa fructu subrotundo e viridi ferrugineo.* Tournefort Inst. 635. Malus fr. magno *compresso cinereo, aciduli-dulci.* Duhamel T. 1. p. 302. Knoop p. 19. Pl. IX. Zink n. 69. Henne p. 120. n. VI. Lüeder p. 28. n. 23. Onomatol. bot. p. 580. n. 13. Manger p. 22. n. 5.

De tous les pommiers que nous tirons de France c'est celui qui devient le plus grand, jusqu'à égaler nos especes indigénes. Toute forme lui convient, seulement ne faut il pas le laisser s'échaper trop haut, ses branches etant menues et vacillantes cassent ou leurs fruits sont abattus à la moindre secousse des vents, de sorte que rarement le quart des ceux qui ont noué, parvient à maturité. En espalier il donne des fruits plus gros, mais

Die Franzosen mit ihren Renetten, und die Spanier mit ihren Kamuesas sind so wenig als wir, und die Engländer, in Rükſicht der Borstorfer und Pippins, von ienem kleinen Nationalstolz frei, der in uns das Vorurtheil erwekt, daß iede dieser Obstarten nur in ihrem wahren ursprünglichen Vaterland gedeihen könne. Es ist ein offenbarer Irrthum; alles hängt von der guten Pflege, von dem angemessenen Boden, von der Auswahl der Stämme und von dem Pfropfzweige ab. Ich habe hier Renetten gebaut, die man zuverlässig in Paris selbst nicht besser speist, und Pippins, die schon viele Engländer den ihrigen gleich geschäzt haben.

41. Graue Renette.

Unter allen Aepfelbäumen, die wir aus Frankreich erhalten, zeichnet sich der graue Renettenapfel durch die vorzügliche Grösse aus, die er vor allen andern erreicht. Er kommt daher hierinn selbst unsern einheimischen Arten gleich. Jede Gestalt ist ihm zuträglich, nur muß man ihn nicht zu sehr in die Höhe schiesen lassen, denn seine Zweige brechen entweder, da sie sehr dünn und schwankend sind, oder, die Früchte fallen bei dem geringsten Windstoß ab, so, daß alsdann selten der vierte Theil derer, die schon angesezt haben, zur Reife gelangt. Sie gewinnen zwar am Geländer an Grösse, verlieren aber dagegen an Güte: daher die halbstämmige Formen, als Pyramiden, etwas hoch gezo-

de beaucoup inférieurs en bonté, ainſi la demitige, la quenouille et l'entonnoir un peu haut-monté, paroiſſent être ce qui lui convient le mieux. Prodigieuſement fécond dans ſa jeuneſſe, il s'arrête, comme les calvilles, vers ſa trentieme année et déperit de meme, à moins qu'on n'y remédie. (32) Il aime une terre graſſe, point cependant trop humide et il veut jouir librement de l'air et du ſoleil: l'excéllence de ſon fruit mérite bien qu'on cherche à lui procurer ces avantages.

Le fruit a ſouvent jusqu'à trois pouces de diamêtre ſur une hauteur un peu moindre, étant aplati de haut et de bas et le plus grand renflement ſe trouvant vers le centre: la queue et l'oeil ſont petits, tous deux placés dans un enfoncement profond. La peau épaiſſe, rude au toucher, ſe trouve fortement enduite de gris: imaginez un morceau de maroquin vert-d'olive, dont le deſſus ſeroit uſé, rapé, comme bronzé ou chagriné, et qui conſerveroit encore parci par-là des reſtes ou parcélles détachées liſſes, olivâtres, plus fraiches que le reſte, et vous

(32) Mr. de Münchhauſen attribue ce mal à certains vers.

gene Trichter ꝛc. für dieſen Apfel die ſchiklichſten zu ſeyn ſcheinen. Die auſſerordentliche Fruchtbarkeit dieſes Baums in ſeiner Jugend verliert ſich, wie bei den Kalwillen, ſchon gegen ſein dreiſigſtes Jahr, ia er geht wol gar zu Grunde, wenn man ihm nicht zu Hülfe kommt (32). Er liebet einen fetten iedoch nicht allzufeuchten Boden, die freie Luft und die Sonne. Die Fürtreflichkeit ſeiner Früchte verdient, daß man ihm dieſe Vortheile zu verſchaffen ſuche.

Die Früchte erreichen öfters eine Dike von drei Zoll im Durchmeſſer, nie aber werden ſie gleich hoch, denn ſie ſind oben und unten platt. Ihre größte Wölbung iſt in der Mitte. Stiel und Buzen ſind klein, und beide liegen in tiefen Aushöhlungen. Die Haut iſt dik, rauh anzufühlen, und über und über graulich. Man ſtelle ſich ein Stükgen ölgrünen Korduan vor, deſſen glatte Seite abgenuzt, aufgerieben, und, auf Chagrinart, rauh worden iſt, an welchem ſich aber noch hie und da einzelne kleine Ueberbleibſel der glatten und grünen Oberfläche, von einer lebhafteren Farbe, als das übrige, finden, und man wird ſich alsdenn einen ziemlich richtigen Begriff von ihrem äuſſern Anſehen machen können. Vermuthlich hat ſie dieſer Aehnlichkeit dem deutſchen Namen, Lederapfel zu danken. Durch dieſe graue Farbe ſchimmert zuweilen, auf der Sonnenſeite,

(32) Herr von Münchhauſen giebt dieſes gewiſſen Inſekten Schuld.

vous aurez une idée assez juste de son coloris. C'est peut-être de cette ressemblance, que lui est venu le nom allemand de *Lederapfel*, pomme de cuir, de peau, de maroquin. De petites nuances rouges ou orange percent à travers ce gris du côté du soleil et sont comme ombrées d'une suite de points bruns, attenants les uns aux autres, qui forment des linéaments, des taches, presque des hachures. Il n'est pas rare de voir des taches réelles, de poireaux et autres verrucosités sur la surface de ce fruit.

La chair est fine et ferme, verdâtre sous la peau et d'un verd plus pâle autour de la capsule. Ses fibres paroissent souvent se retirer ou se crisper un peu, ce qui lui donne un air fanné, quoiqu'elle soit encore très-fraiche et se conserve telle jusqu'á ce que sa maturité soit plus que passée; alors, ses rides augmentant toujours de plus en plus, elle se cotonne et finit par se déssecher entierement.

L'eau est d'une saveur fort délicate, relevée d'acide vineux aromatique, qui peut-etre seroit trop fort s'il n'étoit tempéré par une douceur sucrée, mielleuse, dont le mélange produit un ensemble éxquis, qui fait préferer cette reinette, par bien des amateurs, à toutes les autres pommes.

Les loges séminales sont très-parchemineuses et étroites, les pepins larges, plats, bai clairs.

La

nenseite, ein sanftrother, oder, pomeranzenfarbiger Anstrich durch, und macht gleichsam den Schatten zu einer Reihe brauner zusammenhängender Punkte, die Züge, Fleken, und beinahe ordentliche Schraffirungen bilden. Man findet auch nicht selten würkliche Fleken, Warzen und andere Auswüchse auf der Oberfläche dieser Frucht.

Das Fleisch ist zart, vest, unter der Haut von grünlicher, am Kerngehäuse aber von etwas blässerer Farbe. Seine Fasern scheinen sich zuweilen zu verkürzen, oder, ein wenig einzuschrumpfen, welches ihm ein verwelktes Ansehen giebt, wenn der Apfel auch noch so frisch ist. In diesem bleibt er auch noch über seine Reife hinaus. Zulezt nehmen seine Runzeln ie mehr und mehr zu, er wird mehlicht, und vertrocknet am Ende ganz.

Der Saft ist von fürtreflichem Geschmak, und eine gewürzhafte Weinsäure erhöht ihn. Diese wäre vielleicht zu stark, wenn sie nicht durch eine zucker- oder, honigartige Süsse gemildert würde, deren Vermischung ein vorzügliches Ganzes zu Wege bringt, um welches willen viele Liebhaber diese Renette allen andern Aepfeln vorziehen.

Die Saamenfächer sind sehr pergamentartig, und eng, die Kerne aber breit, glatt, und hellbraun.

Die meisten meiner Landsleute werden die graue Renette an der Beschreibung, die ich hier von ihrer Güte mache, nicht erkennen wollen. Ich muß aber

La plupart de mes compatriotes ne reconnoitront pas les reinettes grises au portrait que je fais de leur bonté. j'avoue qu'il leur faut des années chaudes comme 1775, 83, 88. pour réussir parfaitement dans nos climats. Dans les froides et pluvieuses elles pourrissent sur l'arbre et celles qui mûrissent dans la fruiterie sont souvent sans goût ni saveur. Cependant tous les auteurs assurent que dans des pays plus septentrionaux que le nôtre; en Suéde, en Dannemarc, en Zéelande elles mûrissent parfaitement.

La France, leur Sol natal, restera toujours, généralement pris, le lieu qui leur convient le mieux: aussi les y cultivet-on si abondamment, qu'on en fait des envois considerables au dehors; des vaisseaux de Bourdeaux en aportent des cargaisons entieres à Hambourg et à Lubeck.

Il faut laisser ce fruit sur l'arbre jusqu'à la fin d'octobre et aussi longtems qu'il ne survient point de gelées; c'est vers Noël qu'il devient comestible et il dure jusqu'en mai, souvent plus longtems encore.

Il y a plusieurs variétés de reinettes grises.

42. *Reinette grise de Champagne.*

Malus fr. medio compresso, e cinereo fulvastro, *inodoro, brumali.* Duhamel. T. 1. p. 302.

Sa grosseur est moienne, sa forme aplatie. L'oeil est comme dans la précédente, la queue courte, placée

auch vorausſezen, daß ſie heiſe Jahre, wie 1775. 83. 88. waren, verlange, wenn ſie in unſerm Klima vollkommen gerathen ſoll. In kalten und naſſen Jahren verfault ſie auf dem Baume ſchon, und die, welche auf dem Obſtlager noch zur Reife gelangen, ſind oft ohne allen Geſchmak. Gleichwol verſichern alle Schriftſteller: daß ſie, ſelbſt in noch nördlicheren Gegenden, als die unſrige iſt, in Schweden, Dänemark, Seeland, vollkommen reif werden.

Im Ganzen genommen, wird freilich Frankreich, ihr Vaterland, immer das Land bleiben, in welchem ſie am beſten gedeihet. Sie wird aber auch daſelbſt ſo häufig gepflanzt, daß man ſie in beträchtlicher Menge ausführt. Von Bourdeaux gehen ganze Schiffsladungen davon nach Hamburg und Lübek.

Man muß dieſe Frucht bis zu Ende des Oktobers, oder, ſo lange auf dem Baum laſſen, als ſich keine Fröſte einſtellen. Sie wird um Weihnachten eſſbar, und dauert bis in den Mai, öfters auch noch länger.

Man hat mehr Spielarten von der grauen Renette. Z. B.

42. Die graue Renette von Champagne.

Sie iſt von mittlerer Gröſſe, und platt. Der Buze iſt wie bei der vorhergehenden, der Stiel kurz, und liegt in einer

cée dans une cavité assez évasée. La peau, d'un gris ventre de biche rembruni, prend un soupçon de rouge par fouettures, rayures etroites et courtes du coté du soleil. Chair fermé et fine, eau douce, sucrée, bonne: se garde jusqu'aux nouvelles. C'est un fruit justement éstimé.

43. *Reinette grise d'Orleans.*

Zink Pl. XI. n. 86.

C'est un assez bonne variété de la reinette grise.

44. *Reinette verte.*

Groene Renett. Knoop Pl. VIII. p. 18. Zink Pl. IX. n. 73. Reinette verte ronde Martinj T. 3. p. 84. Bechstedt T. 1. p. 138. n. 16.

L'arbre est grand, vigoureux, fertile, le fruit moien, la peau verdâtre, fortement pointillée de brun, la chair tendre un peu verte, l'eau agréable fine relevée: se garde jusqu'en fevrier et mars.

45. *Pomme poire.*

Melapia quasi malopyra ou pyromela. I. Bauhin T. 1. p. 3. *Giraudettes* C. B. P. 433. Gouan. flor. Monsp. p. 254. Knoop Pl. 2. p. 4. Münchhausen T. 3. p. 256. Manger p. 22. n. V.

Pomme poire tardive — grawe peer-soete — Kayſers-ſoete — Soete van Deker — Witte blanke peer ſoete.

J'ai fait venir cet arbre de plusieurs pépinieres françoises, hollandoises, allemandes, et jamais je ne crois avoir obtenu la véritable espece, puisque jamais ils ne m'ont donné des fruits pyriformes, mais toujours de ronds,

ner ziemlich weiten Höhle. Die dunkelrehfarbige Haut nimt auf der Sonnenseite in schmalen kurzen Streifen, oder, Strahlen, eine leichte Röthe an. Das Fleisch ist fein und zart, der Saft süs, gezukert und gut. Sie hält sich biß es wieder frische giebt, und verdient mit Recht alle Achtung.

43. Die graue Renette von Orleans.

Ist ebenfalls eine ziemlich gute Spielart der grauen Renette.

44. Die grüne Renette.

Der Baum ist gros, stark und fruchtbar. Die Früchte sind mittelmäsig gros, die Haut ist grünlich und stark mit braunen Dupfen besezt, das Fleisch zart und etwas grün, der Saft angenehm, fein und erhaben. Sie hält sich biß in den Hornung und März.

45. Der Birnapfel.

Ich habe diesen Baum aus verschiedenen französischen, holländischen und deutschen Baumschulen kommen lassen, ich zweifle aber, ob ich iemals die ächte Sorte erhalten habe, denn niemals trugen sie mir birnförmige, wol aber immer runde, unten und oben platte, den verschiedenen Spielarten der grauen Renette durchaus ähnliche, iedoch, an Güte, ihnen weit nachstehende Früchte.

Du Hamel will ihn nicht für eine Spielart der grauen Renette erkennen.

ronds, aplatis par haut et par bas, abſolument ſemblables aux differentes variétés de reinettes griſes, excepté qu'ils leurs étoient fort inferieurs en bonté.

Duhamel ne veut point la reconnoître pour variété de reinette griſe: *c'eſt tout au moins*, dit-il, *une variété bien dégénerée.* Il eſt difficile de dire comment ce fruit a été affublé du nom de pomme-poire. Le docteur Martinj aſſure que c'eſt décidement de ſon goût, aprochant de celui des poires, que lui eſt venu cette dénomination.

Münchhauſen dit: Il n'y a de pomme alongée vers la queue, pyriforme, que *la pomme-poire françoiſe.* Et plus bas, p. 312 il ajoute *il n'y a de pommes turbinées pointues vers la queue, ou aiant des excroiſſances à cet endroit que la pomme-poire.* Quant à des pommes qui s'aminciſſent en pointe vers la queue comme les poires j'avoue n'en avoir jamais vû, et j'ai tout lieu de ſoupçonner que le baron de Münchhauſen n'en avoit pas vû plus que moi. Quant à des excroiſſances autour de la queue, la pomme ſuiſſe pannachée, le gros courpendu gris, et le citron d'hyver en ont auſſi bien que la pomme poire: encore cette derniere n'en at-elle pas toujours et Münchhauſen convient lui même que la plupart du tems elle reſte entierement ronde. *Merlet* a trois pommes poires, une hâtive qui finit à Noël, une tardive qui commence à Noël et une très-belle, groſſe, comme rambour, platte et rouſſâtre.

Reinette

Es müſte, ſagt er, auf alle Fälle eine ſehr ausgeartete Varietät ſeyn. Es iſt ſchwer zu errathen, warum dieſe Frucht den Namen: Birnapfel erhalten habe. Doch verſichert Dr. Martini, daß er zuverläſſig von dem Geſchmak deſſelben herkomme, der etwas Birnartiges habe.

Münchhauſen ſagt, man habe, auſſer dem franzöſiſchen Birnapfel, keinen, der, gleich einer Birn, gegen den Stiel ſpizig zulaufe. Weiter unten S. 312. ſezt er hinzu: am Stiel ausgewachſen, (fructu turbinato) ſei der einzige daher ſo genannte Birnapfel. Was dieſe birnförmige Verlängerung gegen den Stiel zu anlangt: ſo habe ich ſolche niemals wahrgenommen. Ich glaube daher vermuthen zu können, daß ſie der Baron von Münchhauſen eben ſo wenig geſehen habe, als ich. Was aber die Auswüchſe rings um den Stiel anbelangt: ſo hat ſolche der geſtreifte Schweizerapfel, der groſſe graue Kurzſtiel, und der Winter-Citronenapfel ebenfalls. Ueberdies hat ſie ſelbſt der Birnapfel nicht allemal, und Herr von Münchhauſen geſteht ſelbſt, daß er meiſtentheils vollkommen rund bleibe. Merlet giebt davon drei verſchiedene Sorten an, einen frühen Birnapfel, der nur biß Weihnachten dauert, einen ſpäten, der dann erſt eſſbar wird, und einen eben ſo ſchönen und groſſen, wie der platte und röthlichte Ramburger iſt.

Die

Reinette musquée ou sucrée d'hyver.

Soete grawe franſche renett musquè. Knoop Pl. XII. p. 29. Salzmann p. 65. n. 23. Martinj T. 3. p. 84. Manger p. 48. n. LXXXIII.

L'arbre pouſſe beaucoup en bois, mais n'eſt pas abſolûment trop fertile.

Le fruit eſt de moienne grandeur, diminuant un peu en pointe vers l'oeil, qui n'a presque point d'enfoncement. La peau eſt épaiſſe groſſiere et rude, d'une couleur qui paroit melangée de jaune, de gris et de brun. La chair eſt aſſez ferme, l'eau agréable, fort-douce, relevée d'un petit goût de muſc: elle dure jusqu'en fevrier.

La reinette griſe de *ſorgvliet* dont les auteurs hollandois font de grands éloges, n'eſt autre choſe que la reinette franche ou l'une de ſes variétés.

Le Krappe Kruyn ou *Kreun.*

Nev Hovenier. Knoop Pl. X. Zink Pl. XIII. n. III. Manger p. 62. n. XXIV. Martinj T. 3. p. 85 *Gule Dubbelde Renett. Grawe dubbelde. Pomme de bonne durée.* Ibor. Alm. *Pomme de deux ans* — Münchhauſen. *Johns-aple* — Miller.

C'eſt une belle et groſſe pomme de la claſſe de reinettes griſes particulierement eſtimée en Hollande. Elle eſt ronde, aplatie, rarement alongée, aiant la peau verdâtre, avec des taches griſes ou brunâtres et ſouvent un peu de rouge du coté du ſoleil: ſa chair tendre, délicate, un peu verdâtre, contient abondamment d'une eau douce, fine, relevée, fort agreable. Elle ſe garde très long-

Die gezukerte Biſamrenette.

Der Baum treibt ſtark ins Holz, iſt aber nicht ſonderlich fruchtbar. Die Frucht iſt von mittlerer Gröſſe, und ſpizt ſich gegen den Buzen, der ganz flach da liegt, etwas zu. Die Haut iſt dik, grob, rauh, und hat eine Farbe, die eine Miſchuug von Gelb, Grau und Braun zu ſeyn ſcheint. Das Fleiſch iſt zimlich veſt, der Saft ſehr ſüs und angenehm, und hat einen leichten Biſamgeſchmak. Sie dauert biß in den Hornung.

Die graue Sorgvlieter Renette, von welcher die holländiſchen Schriftſteller ſo groſſe Lobeserhebungen machen, iſt weiter nichts, als die Franzrenette, oder, eine ihrer Spielarten.

Der Krappekruyn.

Dieſer ſchöne, groſſe, in Holland vorzüglich geſchäzte Apfel gehört in die Klaſſe der grauen Renetten. Er iſt rund, flach, ſelten länglich, und hat eine grünliche mit grauen, oder, bräunlichen Dupfen beſprengte, auf der Sonnenſeite öfters leicht geröthete Haut. Sein Fleiſch iſt zart, wohlſchmekend, fällt ein wenig ins Grüne, und enthält einen reichlichen, feinen, ſüſſen, hervorſtechenden und ſehr angenehmen Saft. Er hält ſich zwar ſehr lange, wird aber gleichwol gern mehlicht, wenn man genöthigt iſt, ihn vor der Zeit zu pflüken.

longtems; cependant elle eſt ſujette à cotonner, lorsqu'on a été obligé de ſa cueillir trop tôt.

46. *Reinette franche.*

Pomum praſomylum (33) I. Bauhini. *Reneteum* C. B. P. 433. *Pomum Aenetium Gall.* Carol. Slef. *Praedium Auſt.* 147. *Malus fativa fr. ſubrotundo e viridi palleſante acido-dulci..* Tournefort Inſt. 634. *Malus praſomyla* Linn. Spec. 681. *Malus fr.* magno acidé-dulci ſerotino. Duhamel t. I. p. 300. *Geoffroy* mat. med. t. 3. p. 1198. Knoop Pl. IX. p. 18. Zink Pl. XIII. n. 102. Onomatologia botanica completa. p. 580. Manger p. 36. n. XLIV.

L'épithéte *franche* qui caractériſe cette pomme ſe trouve traduite dans toutes les langues par *françoiſe*: c'eſt donc l'éſpece primitive des reinettes françoiſes ou la vraie, la franche, la décidément bonne et pure reinette de cette nation.

Le fruit eſt gros (34) aplati, aux extrêmités, quoiqu'au premier coup d'oeil il paroiſſe parfois alongé. L'oeil eſt enfoncé entre cinq ou ſix boſſes qui ne prolongent pas; la queue groſſe et courte ſe trouve implantée au ſommet d'une cavité évaſée et profonde, unie par les bords et ordinairement teinte d'un gris jaunâtre.

La couleur de ce fruit eſt un verd très clair qui jaunet un peu dans la parfaite maturité lorsque la peau commence à ſe rider; quelquefois le

(33) De *Praze* matrice de l'émeraude qui eſt couleur de Poirreau.

(34) 3 pouces de diamêtre ſur quelques lignes demoins en hauteur.

46. Franzrenette. Pomum Praſomylum (33.) des J. Bauhins.

Das Beiwort: franche, welches dieſen Apfel vor andern auszeichnet, wird in allen Sprachen durch, Franzöſiſch überſezt, folglich iſt dieſes die Stammart der franzöſiſchen Renetten, oder, die wahre, aufrichtige, entſchieden gute, und ächte Renette dieſer Nation.

Die Frucht iſt gros (34), und unten und oben flach, ungeachtet ſie, beim erſten Anblik, zuweilen länglich zu ſeyn ſcheint. Der Buze liegt zwiſchen 5 oder 6 Höfern, die ſich nicht verlängern, und der kurze und dike Stiel ſizt in einer weiten und tiefen Höhle, deren glatter Rand gemeiniglich graugelblicht iſt.

Ihre Farbe iſt ſehr helles Grün, das, bei vollkommener Zeitigung, wann die Haut anfängt ſich zu runzeln, ein wenig gelb wird. Die Sonnenſeite derſelben nimmt zuweilen in der Obſtkammer einen leichten Anſtrich von Röthe an, die mit braunen, verſchieden geſtalteten, runden, drei- oder viereſigen, kegel- und ſternförmigen Punkten überſäet iſt.

Das erſte wohlſchmekende Fleiſch fällt bei ſeiner Reife etwas in das Gelbe, und der Saft iſt gezukert, erhaben, und fürtreflich.

Dieſer

(33) Von Praſos der lauchfarbenen Mutter des Smaragds.

(34) Drey Zoll im Durchmeſſer, bei einer um einige Linien geringern Höhe.

le côté du soleil prend dans la fruiterie une légere teinte de rouge qui se parséme de points bruns de diverses figures ronds, quarrés, côniques, étoilés, triangulaires etc.

La chair, ferme, délicate, prend un peu de jaune dans sa maturité; l'eau est sucrée, relevée, éxquise.

Cette éxcellente pomme commence à être mangeable en fevrier et dure jusqu'aux nouvelles.

On en connoit plusieurs variétés parmi lesquelles la *Reinette blanche* que nous donnons icy Pl. XXVIII. No. 47. est la plus considérable: c'est principalement par sa couleur moins verte, plus blanche et jaunâtre qu'elle en differe.

48. *Grosse Reinette d'Angleterre.*

Malus fr. maximo, paululum costato, e viridi luteo, acidè dulci. Duhamel T. 1. p. 299. Onomatol. bot. p. 581. n. 15. Manger p. 62. n. CXXII.

Je ne sais si l'on ne devroit pas appeller cette pomme plûtôt calville que reinette, car, pour l'éxterieur, elle ressemble plus à la premiere de ces especes qu'à la derniere.

L'arbre ne surpasse point la hauteur ordinaire du pommier de calville, il s'en distingue en ce qu'il tient son branchage plus resseré et prend une forme plus pyramidale, ce qui le raproche des reinettes.

Le fruit est gros (35), plus applati que

(35) Au moins trois bons pouces de haut sur trois pouces de diamêtre: souvent il est beaucoup plus gros.

Dieser unvergleichliche Apfel fängt im Februar an essbar zu werden, und dauert, biß es wieder frische giebt.

Man kennt verschiedene Abarten davon, unter welchen die **weisse Renette**, die wir hier auf der 28sten Tafel, Nro. 47. liefern, die vorzüglichste ist. Sie unterscheidet sich hauptsächlich durch ihre Farbe, die nicht so grün, sondern vielmehr weis und gelb ist.

48. Grosse englische Renette.

Ich weis nicht, ob man diesen Apfel nicht eher Kalwill, als Renette, nennen sollte, da er, dem Aeusserlichen nach, mehr dem erstern, als der leztern, gleichet.

Der Baum übersteigt die gewöhnliche Höhe der Kalwillen nicht, unterscheidet sich aber von ihnen dadurch, daß er seine Aeste besser zusammenhält, und dadurch eine mehr pyramidenförmige Gestalt bekommt, wodurch er sich den Renetten nähert.

Die Frucht ist gros (35), und flächer, als die Kalwillen, aber, wie dieselben, gerippt. Inzwischen ist es wahr, daß diese Rippen nicht so gros, nicht so hervorstehend, und nicht so zahlreich sind, als bei ienen, denn sie ziehen sich selten längs der ganzen Frucht hin; sondern verlieren sich gewöhnlich schon in einiger Entfer-

(35) Wenigstens 3 gute Zoll Höhe, bei 3 Zoll Breite. Sie wird aber öfters viel grösser.

que les calvilles, mais, comme elles, aiant des côtes; il eſt vrai que cellescy ſont moins groſſes, moins ſaillantes et nombreuſes, rarement elles prolongent ſur toute la capacité du fruit, mais elles s'évanouiſſent le plus communément à quelque diſtance de leur naiſſance. La cavité de l'oeil eſt profonde, celle de la queue large et unie; cette derniere eſt groſſe, de longueur médiocre.

La peau, d'abord verte, prend, dans la fruiterie, un très-beau jaune tiqueté de petits points bruns, elle eſt unie et luiſante comme la calville et ſe teint parci-parlà d'un peu de rouge. La chair eſt ſemblable à celle des autres reinettes, moins ferme cependant qu'à la franche et un peu ſujette à cotonner. L'eau agréable, douce, vineuſe n'eſt ni auſſi abondante, relevée, aromatique qu'à la calville blanche ou à la reinette franche. Les pepins, petits rélativement à la groſſeur du fruit, ſont pointus, placés dans de grandes loges, autre reſſemblance avec les calvilles.

Il me paroit que ce ne peut être abſolument qu'un métif provenant du mélange de la calville blanche avec la reinette franche.

49. *Reinette rouge.*

Reinette du roi de la reine. *Malus fr. magno, hinc rubro indé albido, acidé dulci, brumali.* Duhamel, T. 1. p. 297. Zink Pl. IX, n. 74. Manger p. 36. n. XLIV. 3.

Si

Entfernung von ihrem Urſprung. Die Höhle des Buzens iſt tief, die des Stiels hingegen weit und eben, der Stiel ſelbſt aber dik, und von mittlerer Länge.

Die Anfangs grüne Haut nimt auf dem Obſtlager ein ſehr ſchönes mit kleinen braunen Punkten eingeſprengtes Gelb an. Sie iſt glatt und glänzend, wie bei den Kalwillen, und färbt ſich hie und da ein wenig roth. Das Fleiſch gleicht jenem der übrigen Renetten, doch iſt es nicht ſo veſt, als bei der franzöſiſchen und wird gerne mehligt. Der angenehme, ſüſſe, weinigte Saft iſt weder ſo häufig, noch ſo erhaben und gewürzhaft, als der des weiſſen Kallwills, oder, der Franzrenette. Die im Verhältniß mit der Frucht, nur kleinen Kerne ſind ſpizig, und liegen in weiten Fächern, wodurch der Apfel abermals den Kallwillen ähnlich wird.

49. Rothe Renette.

Wenn mein Geſchmak und mein Gaumen allein über den Rang der Aepfel zu entſcheiden hätte; ſo würde ich die rothe Renette dem weiſſen Herbſtkallwill zunächſt an die Seite ſtellen. Sie iſt wenigſtens zuverläſſig gleich ſchön, und eben ſo wohlſchmekend.

Auf Hochſtämmen wird er nicht ſonderlich gros, (2½ Zoll im Durchmeſſer bei einer ungefähr gleichen Höhe) am Geländer aber überſteigt er dieſes Maas, ſo, daß er 10 biß 12 Loth ſchwer wird.

Da

Si c'étoit à mon goût à mon palais seul à decider du rang entre les pommes, celle-ci en obtiendroit un des premiers, à côté de la calville blanche d'automne, car elle est réellement aussi bonne que belle.

Sur le haut vent elle ne devient pas absolument grosse *(2 pouces et demi de diamétre sur une hauteur à peu-près égale.)* Au treillage elle excéde ces dimensions et pése entre 5 et 6 onces.

Applatie de haut et de bas, son plus grand diamêtre est communément au centre, comme dans notre figure, alors la pomme est ronde, parfois aussi il est vers la base, alors elle paroit alongée, cônique. L'oeil, de grandeur médiocre, est placé dans une cavité peu profonde entourée de petites éminences peu relevées, qui, quoique faisant mine de vouloir s'alonger, disparoissent cependant entierement à 5 ou 6 lignes de leur naissance. La queue longue de 10 à 11 lignes, se trouve dans une cavité large et profonde.

La peau, plus fine, plus mince que dans les autres reinettes, n'est jamais aussi rude, quoiqu'elle se ride beaucoup dans l'éxtrême maturité. Du côté du soleil, elle devient d'un rouge très-vif avec des rayures plus foncées qui souvent s'étendent de l'oeil à la queue, souvent aussi elles sont interrompues, coupées dans leur milieu: on voit entre-deux des taches jaunes et rouges qui font un effet assez singulier; le côté de l'ombre est d'un beau jaune, parsemé de

Da er unten und oben flach ist: so ist sein gröster Durchmesser gewöhnlich in der Mitte, wie der in unserer Abbildung, und dann ist der Apfel rund, doch ist seine gröste Wölbung zuweilen auch tiefer unten, und dann scheint er länglich und kegelförmig zu seyn. Der mittelmässig grosse Buze liegt in einer seichten Höhle, die mit kleinen unbedeutenden Erhöhungen besezt ist, welche zwar, sich verlängern zu wollen, scheinen, aber schon in einer Entfernung von 5 — 6 Linien vom Ort ihrer Entstehung an gerechnet, gänzlich verschwinden. Der 10 — 11 Linien lange Stiel sizt in einer weiten und tiefen Höhle.

Die Haut ist feiner und dünner, als bei den andern Renetten, und wird nie so rauh, ungeachtet sie sich bei gänzlicher Reife stark runzelt. Auf der Sonnenseite wird sie sehr lebhaft roth, und ist mit dunklern Streifen besezt, die sich oft, vom Buzen biß zum Stiel, erstrecken, oft aber auch nur biß in die Mitte reichen, und daselbst absezen. Zwischen durch sieht man gelb und rothe Flekken, die eine ganz eigene Würkung auf das Auge machen. Die schön gelbgefärbte Schattenseite ist mit sehr kleinen braunen Dupfen überset. Es versteht sich hiebei von selbst, daß diese Farben stärker, oder, schwächer sind, ie nachdem die Früchte mehr, oder, weniger Sonne haben.

de très petits points bruns. Il s'entend de soi-même que ces couleurs sont plus ou moins fortes et vives selon que les fruits ont été plus ou moins éxposés au soleil.

C'est vers Noël que cette très-excéllente pomme commence à être coméstible, elle dure jusqu'en mai, sans beaucoup perdre de sa bonté; plus tard cependant elle devient insipide.

L'arbre est sain, de belle venue; le treillage et les formes basses lui conviennent aussi bien que le haut vent.

50. *Reinette de Brétagne.*

Reinette rouge des carmes. Reinette truitée. Malus fr. medio, saturé rubro, punctis flavis distincto, acidé dulci. Duhamel T. 1. p. 298. Zink Pl. XIII. n. 112. Manger p. 36. n. XLV.

Il n'est guere possible de voir un plus beau fruit que celui-ci. C'est un fond moitié rouge, moitié brun, parsemé de belles étoiles d'or: il ne lui manque qu'un fond d'azur pour mériter le nom de pomme de firmament et représenter au naturel la voute des cieux. Il paroit alongé au premier aspect: mais, en y regardant de près, on trouve que le diamêtre éxcéde toujours la hauteur de quelques lignes. Quelquefois il est plus aplati que celui dont nous donnons ici la figure dont les dimensions sont entre 26 et 32 lignes de diamêtre sur une hauteur un peu moindre de quelques lignes. L'oeil est placé dans

Dieser sehr schäzbare Apfel wird gegen Weihnachten essbar, und dauert, ohne viel von seiner Güte zu verlieren, biß in den Mai. Späterhin wird er iedoch unschmakhaft. Der Baum ist gesund, hat einen schönen Wuchs, und gedeiht, als Hochstamm, so gut, als am Geländer, und in niedrigen Formen.

50. Renette von Bretagne. Rothe Renette. Forellenapfel.

Es ist schwerlich möglich, eine schönere Frucht zu sehen, als diese ist. Sie ist halb roth und halb braun, mit schönen goldenen Sternen überset. Nichts fehlt ihr, als noch ein himmelblauer Grund, und man würde ihr sodann den Namen: Firmamentapfel, mit dem größten Recht beilegen, und sie das Gewölb des Himmels, nach der Natur, vorstellen. Beim ersten Anblik scheint sie länglich zu seyn, betrachtet man sie aber genauer: so findet man, daß ihre Breite die Höhe immer um einige Linien übersteige. Sie ist zuweilen flächer, als die hier abgebildete Frucht, die zwischen 26 und 32 Linien im Durchmesser, bei einer um etliche Linien geringern Höhe hat. Der Buze liegt in einer engen, nicht sehr ausgehöhlten Vertiefung, auf deren Rand sich kleine Hügel erheben, die sich nicht verlängern. Der Stiel ist 9—10 Linien

dans un enfoncement étroit peu creuſé ſur le bord duquel s'élevent de petites tumeurs qui ne prolongent point. La queue a neuf ou dix lignes de long, ſa cavité eſt etroite, plus profonde que celle de l'oeil: elle eſt conſtamment tachée de gris comme dans d'autres éſpeces de pommes. Ses petites taches jaunes étoilées ſont inhérentes à la peau et l'affectent d'une certaine rudeſſe au toucher: ce ſont elles vraiſſemblablement qui ont fait donner à cette reinette le nom de truitée.

La chair eſt d'un blanc jaunâtre ferme, presque caſſante. L'eau eſt abondante et, lorsque l'arbre ſe trouve en terre meuble, convenable elle eſt d'un goût agréable, aromatique, plus vineux que doux: en terre trop humide elle devient aigre: en général il n'y a point de reinette qui ait dans ſon eau plus d'acide que celle-ci. Les pépins ſont bai-clairs très-pointus. Il faut la cueillir dès la fin de ſeptembre ſans quoi elle pourrit ſur l'arbre ou en tombe: elle ne dure guere au de là du nouvel an.

La reinette hollandoiſe *van Montbron* Knoop Pl. X p. 23. Manger p. 48. n. LXXXV. eſt une pomme rouſsâtre, aſſez groſse (3 pouces environ) de figure alongée. Le fond de la couleur eſt jaune et prend du roux, ſouvent même une teinte de rouge-brunâtre du côté du ſoleil. La peau eſt rude, la chair tendre, l'eau fine, douce, relevée, agréable: cette éſtimable pomme ſe conſerve jusqu'en fevrier et mars.

Capendu

Linien lang, und ſeine Höhle iſt eng, und tiefer, als iene des Buzens. Sie iſt immer roſtflekig, wie bei andern Aepfelarten. Die kleinen, gelben, ſternförmigen Dupfen ſteken in der Haut, und verurſachen eine gewiſſe Rauhigkeit beim Anfühlen. Vermuthlich hat ſie den Namen Forellenrenette von ihnen.

Das Fleiſch iſt weisgelblich, veſt, beinahe brüchig, und ſein häufiger Saft, wenn der Baum in einem lokeren, ſeiner Natur angemeſſenen Boden ſtehet, von einem ſehr angenehmen, gewürzhaften, mehr weinigten, als ſüſſen Geſchmak. In einem zu feuchten Boden aber wird er ſauer; ſo wie überhaupt keine unter den Renetten iſt, deren Saft mehr Säure hätte, als dieſe. Die Kerne ſind hellbraun, und ſehr ſpizig. Sie muß zu Ende des Septembers gepflükt werden, ſonſt verfault ſie auf dem Baum, oder, ſie fällt ab. Sie hält ſich nicht wol über das neue Jahr hinaus.

Die holländiſche **Renette von Montbron** iſt ein röthlicher, ziemlich (ungefähr 3 Zoll) groſſer, länglicher Apfel. Seine Grundfarbe iſt gelb, ſie röthet ſich aber, und bekommt ſogar öfters auf der Sonnenſeite einen rothbraunen Anſtrich. Die Haut iſt rauh, das Fleiſch zart, der Saft ſüs, erhaben und angenehm. Dieſer ſchäzbare Apfel hält ſich biß in den Hornung und März.

Capendu. Reinette de Capendu. (36)

Catel dans ſon hiſtoire de Languedoc p. 365, dit Caspendu ou Capendu, eſt un château du diocéſe de Carcaſſonne nommé par Pierre, moine de St. Valſernay *Caſtrum quod vocatur canis ſuſpenſus. Can-pendu, ou Capendu.* Menage croit, qu'il eſt poſſible, que la pomme, que nous décrivons, ait tiré ſon nom et ſon origine de ce château.

Malus fr. parvo hinc atrò-rubente, indè purpurascente, brumali. Duhamel 1. p. 315. Manger n. CIV.

Le fruit eſt petit, n'aiant guère qu'un pouce et 9 ou 10 lignes de diamêtre ſur une hauteur à peu près égale, ſon plus grand renflement ſe trouve vers la queue; celle-ci eſt longue et très enfoncée dans le fruit qui eſt applati par cette extrêmité. L'oeil eſt large, placé dans une cavité fort evaſée et profonde.

La peau eſt d'un rouge obſcur, presque noir du côté du ſoleil, d'un rouge pourpré plus clair du côté de l'ombre, dont ſouvent quelques endroits ne ſont pas dutout teints de rouge. Elle eſt toute tiquetée de petits points fauves, qui ſont pour la plupart un peu enfoncés dans la peau.

La chair eſt aſſez fine, comme celle des reinettes, un peu jaunâtre excépté ſous la peau qui ſe teint d'un rouge très-clair.

L'eau

(36) C'eſt très-mal à propos qu'on appelle cette pomme Courtpendue, car ſa queue eſt longue.

Capendü. Renette von Capendü. (36)

Catel ſagt in ſeiner Geſchichte von Languedok S. 365. Caſpendü, oder, Capendü iſt ein Schloß im Kirchſprengel von Carcaſonne, von welchem Peter, ein Mönch des Kloſters Valſernay ſagt: Caſtrum, quod vocatur, canis ſuſpenſus, Can-pendu, oder, Capendu. (es wird gehenkter Hund genennt.) Menage hält es für möglich, daß der Apfel, den wir hier beſchreiben, ſeinen Urſprung und Namen von dieſem Schloſſe habe.

Die Frucht iſt klein, und hat nur etwa einen Zoll und 9—10 Linien im Durchmeſſer, bei einer ungefähr gleichen Höhe. Ihre größte Wölbung iſt unten gegen den Stiel zu. Dieſer iſt lang, und ſteft tief in der Frucht, die an dieſem Ende flach iſt. Der Buze iſt breit, und liegt in einer ſehr ausgehöhlten Vertiefung.

Die Haut hat eine ſehr dunkle, beinahe ſchwarzrothe Farbe, auf der Sonnenſeite, und ein helleres Purpurroth erhebt die andere, die zuweilen auch ganz ungeröthete Stellen behält. Sie iſt über und über mit kleinen fahlen Punkten beſprengt, die gröſtentheils etwas in die Haut eindringen.

Das Fleiſch iſt ziemlich fein, wie bei den Renetten, und ein wenig gelblich, auſſer unter der Haut, wo es ſich oft hellroth färbt. Der

(36) Sehr unſchiklich wird dieſer Apfel von einigen Courtpendu, Kurzſtiel genennt, denn er iſt langſtielicht.

L'eau eſt un peu aigrelette et aſſez agréable.

La pomme peut ſe conſerver jusqu'à la fin de mars.

51. *Reinette jaune hâtive.*

Malus fr. compreſſo luteo acidè-dulci autumnali. Duhamel T. 1. p. 194. Zink Pl. XVIII. n. 52. Manger p. 24. n. VII.

L'arbre, de groſſeur paſſable, ſoutient mal ſon branchage mince et fluet, ainſi ſon port n'eſt pas agréable: mais en revanche il eſt fertile, ſain, durable, et s'accommode très-bien de toutes ſortes de formes et terreins.

Le fruit n'eſt apellé hâtif, précoce, reinette d'été que parcequ'il mûrit le premier d'entre les reinettes, ce qui n'arrive guere avant la fin de ſeptembre; comme elle ſe trouve alors la meilleure pomme de la ſaiſon, on l'éſtime et la cultive beaucoup, quoiqu'elle ne ſoutienne pas la comparaiſon avec les bons fruits d'hyver qui lui ſuccédent. Sa groſſeur eſt moienne (37), ſa forme aplatie, ſa couleur jaune-clair tiqueté de gros points bruns. La chair eſt tendre, l'eau abondante, vineuſe moins relevée cependant que celle des autres reinettes. Elle cotonne.

L'oeil eſt grand, placé dans une cavité unie, profonde, evaſée: la queue menue placée dans une cavité étroite et profonde.

52. *Rei-*

(37) 27 ou 28 lignes de diamêtre ſur 23 ou 24 de hauteur.

Der Saft iſt etwas ſäuerlich und ziemlich angenehm.

Dieſer Apfel läſt ſich biß zu Ende des Märzen aufheben.

51. Gelbe Frührenette.

Dieſer mittelmäſſig groſſe Baum trägt ſeine dünnen ſchwächlichen Zweige nicht gut. Er fällt deswegen nicht wol in das Auge. Dafür iſt er aber deſto fruchtbarer, geſund, dauerhaft, und verträgt ſich ſehr gut mit ieder Form, und mit iedem Boden.

Die Frucht wird nur deswegen Frühe, oder Sommerrenette genennt, weil ſie am erſten unter den Renetten reift, welches iedoch nicht vor dem Ende des Septembers geſchiehet. Weil ſie zu dieſer Jahrszeit der beſte Apfel iſt: ſo wird ſie ſehr geſchäzt, und häufig gepflanzt, ob ſie ſchon die Vergleichung mit anderem gutem Winterobſt, das ſpäter kommt, nicht aushält. Sie iſt von mittlerer Gröſſe, (37) platt, von hellgelber Farbe, und mit groſſen braunen Dupfen eingeſprengt. Das Fleiſch iſt zart, der Saft reichlich, weinigt, iedoch weniger erhaben, als bei andern Renetten. Sie wird gerne mehlich. Der Buze iſt gros und liegt in einer gleichen, tiefen und weiten, der Stiel aber in einer tiefen und engen Höhle.

52. Späte

(37) 27 — 28 Linien im Durchmeſſer, bei einer Höhe von 23 — 24.

52. *Reinette jaune tardive. Reinette dorée.*

Reinette tulipée, couleuvrée, de Sicile, des dames, de Lorraine, Vermeille etc. *The golden Renett of Herfordshire.* Miller T. 3. p. 23. Lüeder p. 23 n. 8. *Geele en Kelde Renett — Gould-Renett — van Lacourt — Spauſe — ſet of for — van hoogmade — Brezet of Brevet — tulp — van Hemſtade — Damazon — van Aizema. — Soete geele.*

Malus fr. medio compreſſo, acidulé-dulci, brumali. Duhamel I. p 293. Knoop Pl. IX. p. 19. et Pl. X. p. 22. Zink Pl. IX. n. 68. et Pl. XI. n. 92. Manger n. VIII. p. 24. Henne n. VII. p. 123.

L'arbre s'éleve très-bien et aſſez haut, il ſe prête à toutes les formes et ſa fertilité eſt conſidérable : c'eſt un de ceux qu'on cultive le plus dans nos contrées et il mériteroit peut-être de l'être encore d'avantage par tout, ſes fruits étant très-éſtimables, auſſi beaux que bons.

Le fruit a deux pouces jusqu'à trente lignes de diamêtre ſur une hauteur moindre, égale, ou plus forte, car ſa forme n'eſt pas conſtante. Elle paroit toujours aplatie de haut et de bas et les deux cavités de l'oeil et de la queue ſont également larges, unies fort creuſées : l'oeil eſt grand, la queue longue d'un pouce.

La peau eſt très-liſſe même luiſante, le fond de ſa couleur jaune clair du côté de l'ombre ſe rembrunit très-fort du côté du ſoleil et y prend des fouettures ou ſtriures de pourpre aſſez ſemblables aux pannachures de certaines tulipes, d'où reſulte

52. Späte, gelbe Renette. Tulpenapfel.

Der Baum wächſt ſehr ſchön, und erreicht eine ziemliche Höhe. Er nimt iede Geſtalt an, und ſeine Fruchtbarkeit iſt beträchtlich. Es iſt daher einer von denen, die am meiſten in unſerer Gegend gepflanzt werden. Er verdiente es aber noch mehr, da ſeine ſehr ſchäzbare Frucht nicht nur ſchön; ſondern auch gut iſt.

Sie hat 2 bis 2½ Zoll im Durchſchnitt, bei einer bald geringeren, bald gleichen, und bald gröſſeren Höhe, denn ihre Form iſt ſich nicht immer gleich. Sie ſcheint immer oben und unten platt gedrükt zu ſeyn, und die beiden Vertiefungen am Stiel und am Buzen ſind weit, eben, und ſehr ausgehöhlt. Der Buze iſt gros, und der Stiel einen Zoll lang.

Die ſehr glatte, und ſogar glänzende, auf der Schattenſeite hellgelbe Haut wird auf der entgegengeſezten ſehr hoch gefärbt, und bekommt, nach der Art einiger buntfarbiger Tulpen, purpurne Striemen, oder, Streifen, woraus eine unter dem Graulichen, und den ſehr feinen braunen Punkten durchſcheinende aurora- oder, pomeranzenfärbige Miſchung entſteht, die einer matten Goldfarbe gleicht, und ſehr angenehm auf das Auge würkt.

Das weisgelbliche Fleiſch iſt mürb, zart, und enthält einen reichlichen, ſüſſen, gezukerten, durch eine leichte weinigte gewürz-

resulte à travers le gris et un pointillement brun très-fin un mélange d'aurore ou orange imitant l'or mât, de l'éffet le plus agréable.

La chair d'un blanc jaunâtre est tendre et délicate, l'eau abondante, douce, sucrée, relévée d'un petit goût acidule vineux aromatique très-fin, même éxquis.

Elle se conserve jusqu'au mois d'avril, ne cotonne point, mais se fanne et se déssèche lorsqu'elle vieillit trop: l'éssentiel est qu'elle mûrisse bien sur l'arbre, c'est pourquoi il faut l'y laisser le plus longtems possible.

Les pépins sont nombreux, petits, bien nourris, très-pointus, d'un brun rougeâtre, entassés les uns sur les autres dans des loges assez étroites. (*)

La

(*) C'est à regret que nous ne pouvons donner pour le moment à nos lecteurs sur la reinette d'Espagne ou le vrai camuesar d'autres d'etails que l'éxtrait suivant d'une lettre de Mr. Vilmorin Andrieux, datée de Paris le 21 Janvier 1788.

„La pomme que nous avons ici, „Monsieur, depuis très-long tems sous „le nom de reinette d'Espagne ou ca„muesar, est un gros et beau fruit, d'une „forme plus longue que toutes les rei„nettes, quelque fois relevée par des pe„tites côtes assez saillantes: mais celà „n'est pas ordinaire. Sa peau est fine, „sa couleur d'un jaune clair tirant sur „le blanc et un peu piquetée de rouge „du

NB. *Mr. Andrieux étoit marchand, pépiniériste grainier fleuriste et botaniste du roi demeurant Quay de la mégisserie à Paris.*

gewürzhafte Säure erhöheten, sehr feinen, ia köstlichen Saft.

Dieser Apfel hält sich biß in den April, und wird nicht leicht mehligt, wol aber fad und troken, wenn er zu lange liegt. Man hat vor allem darauf zu sehen, daß er wol ausreife, und muß ihn daher so lange, als es nur möglich ist, auf dem Baum hängen lassen.

Er hat viele kleine, volle, sehr spizige, braunröthliche Kerne, die in ziemlich engen Fächern gedrängt aufeinander liegen. (*)

Die

(*) Ich bedaure sehr, daß ich für izt nicht im Stande bin, meinen Lesern über die spanische Renette, oder, den wahren Kamuesar etwas Befriedigenderes mittheilen zu können, als folgenden Auszug eines Briefs des Herrn Vilmorin Andrieux zu Paris, vom 21 Jenner 1788.

„Der Apfel, m. H. den wir hier „schon lange unter dem Namen: spa„nische Renette, oder, Kamuesar bauen, „ist eine grosse schöne Frucht, deren „Gestalt länglicher ist, als aller Re„netten, und die öfters, iedoch nicht „immer, kleine, wiewol ziemlich erhabene, „Rippen hat. Ihre Haut ist fein, und „ihre Farbe ein helles in das Weisliche „fallende, auf der Sonnenseite etwas „rothgedüpfeltes Gelb. Sie hat ein „zartes Fleisch, das mehr Säuerliches „besizt, als andere Renetten. Ich habe „aus Limoges Bäume und Früchte von „dem daselbst sogenannten St. Germain„apfel

NB. Herr Andrieux war königl. Baum- Saamen- Blumen- und Gewächshändler zu Paris, auf dem Weisgerber-Wall wohnhaft.

La petite reinette fourniere. *La Bretonnerie T. 2. p. 477. n. 14 et Catalogue de Vilmorin Andrieux n. 14.* eſt un fruit fort commun en France, ſurtout aux environs de Paris. Je la crois variété de la reinette franche ou métif de celle-ci et de la jaune. Elle eſt petite, presque de la groſſeur de l'api, jaune tirant ſur le verd, tachetée de petits points gris fort drus. Sa chair eſt blanche, un peu durette, ſon eau vineuſe relevée, agréable: elle ſe garde longtems et ſe ride beaucoup: mais ce n'eſt que lorsqu'elle eſt bien ridée qu'elle ſe trouve á ſon vrai point de comeſtibilité. L'arbre charge prodigieuſement et raporte tous les ans. On appelle cette pomme fourniere parceque les payſans de la vallée de Montmorençy en faiſoient autrefois ſecher des fournées entieres: aujourdhui ils préférent de les porter à Paris, où ils les vendent bien.

Die kleine ſpäte gelbe Renette, Spatrenette, iſt eine in Frankreich, beſonders in der Gegend von Paris ſehr gemeine Frucht, die ich für eine Spielart der Franzrenette, oder, für einen Baſtard derſelben, und der gelben, halte. Sie iſt klein, ungefähr, wie der Api, grüngelblich, und dicht mit kleinen grauen Punkten beſäet. Ihr Fleiſch iſt weis, etwas veſt, und ihr weinigter Saft hervorſtechend und angenehm. Sie hält ſich lange, und wird ſehr runzlich, alsdann iſt aber auch erſt der wahre Zeitpunkt ihrer Eſſbarkeit vorhanden. Der Baum trägt auſſerordentlich reichlich, und alle Jahre. Man nennt dieſen Apfel: Bakrenette, weil die Einwohner des Thals von Montmorency ehemals ganze Baköfen voll davon zu dörren pflegten. Izt aber tragen ſie ſolche lieber nach Paris, indem ſie ſie ſehr gut daſelbſt verkaufen.

53. *Non-*

53. Unver-

„du côté du ſoleil: ſa chair eſt fine et „plus acidulée que celle des autres rei„nettes. J'ai reçu de Limoges des ar„bres et des fruits d'une pomme nom„mée St. Germain en ce pays là qui me „paroit être abſolument la même: et „j'en ai vû une autre cultivée en Nor„mandie ſous le nom de *reinette à Go„belet* qui lui eſt auſſi fort reſſemblante: „le goût ſeulement dans cette derniere „m'a paru tenir beaucoup plus de la „reinette franche." *(*)*

(*) Je trouve *reinette d'Espagne* n. 19. p. 185. du nouveau traité des arbres fruitiers de Mr. Hirſchfeld: mais ce n'eſt abſolument que la traduction de l'article de la Bretonnerie ſur cette même pomme.

„apfel erhalten, welches mir durchaus „der nämliche Apfel zu ſeyn ſcheint. „Auch ſahe ich einen andern, der in der „Normandie unter dem Namen: Becher„renette gepflanzt wird, und der ſehr „viele Aehnlichkeit mit dem Kamueſar „hat. Blos der Geſchmak deſſelben „ſchien mir ſich mehr der Franzrenette „zu nähern." (*)

(*) Ich finde zwar die ſpaniſche Renette in Hirſchfelds neuem Handbuch der Fruchtbaumzucht unter Nro. 19. S. 185. Es iſt aber blos der überſezte Artikel des Labretonnerie von dieſem Apfel.

53. *Nonpareille, Reinette ſans pareille.*

The non-ſuch, non pareil apple. Miller T. 3. p. 15. Lüeder n. 20. *Malus fr. magno compreſſo, e viridi flaveſcente, acidulo, brumali.* Duhamel T. I. p. 313. Knoop Pl. IX. p. 20. Manger n. LXXXVI. p. 48.

L'arbre vigoureux, fertile ſe prête à toutes les formes: les fruits en ſont meilleurs ſur hautvents, mais plus gros et plus beaux contre treillage, ſon branchage étant foible et pendant, ſon fruit gros et lourd; la maniere la plus convenable de l'élever eſt en demitige, quenouille, pyramide et entonnoir: il eſt un peu difficile ſur le terrein.

Le fruit reſſemble pour la groſſeur, forme et couleur à la reinette franchê, ſeulement eſt-il un peu plus clair en couleur, ne prennant jamais de rouge au ſoleil et ſans gris: l'oeil eſt aſſez gros placé dans un enfoncement vaſte, uni, peu profond; la queue longue de 9 à 10 lignes, aſſez groſſe eſt profondement implantée. La peau eſt fort liſſe, toute verte lorsqu'on cueille le fruit, le côté du ſoleil rembruni avec de très-légèrs points bruns, fort clair ſémés; dans la parfaite maturité le vert jaunit et devient entierement citrin: près de l'oeil et de la queue on voit toujours des taches gris-foncé ou brun-clair plus ou moins larges et étendues. Cette pomme ſe ride beaucoup, ſe pique et cotonne lorsqu'elle vieillit trop: ſon goût approche de celui de la rei-

53. Unvergleichliche Renette.

Der kraftvolle, fruchtbare Baum nimt iede Geſtalt an, doch trägt er hochſtämmig beſſere, am Geländer aber gröſſere und ſchönere Früchte. Da dieſe plump und ſchwer, ſeine Zweige aber ſchwach und hängend ſind: ſo wird er am beſten halbſtämmig in Spindel-Pyramiden, oder, Trichterform gezogen. In Rükſicht des Bodens iſt er etwas eigenſinnig.

Die Frucht gleicht an Gröſſe, Geſtalt und Farbe der Franzrenette, nur iſt ſie etwas heller, nicht graulich, und, ohne alle Röthe. Der ziemlich groſſe Buze liegt in einer weiten, glatten und ſeichten Vertiefung. Der dike, 9—10 Linien lange Stiel ſtekt tief in der Frucht. Die Haut iſt ſehr glatt, beim Pflüken völlig grün, doch auf der Sonnenſeite etwas gefärbter, und mit ſehr feinen braunen Punkten leicht gedüpfelt, bei völliger Zeitigung aber verwandelt ſich das Grüne in Gelb, und wird zulezt ganz Zitronenfarb. Rings um den Buzen und Stiel hat ſie allezeit dunkelgraue, oder, hellbraune, bald gröſſere, bald kleinere Fleken. Dieſer Apfel wird ſehr runzlich, und, wenn er zu alt wird, anbrüchig und mehligt. Im Geſchmak nähert er ſich der Franzrenette, doch iſt er nicht ſo weinigt, nicht ſo erhaben, und geht ihr folglich nach. Wahrſcheinlich wird er in England beſſer, als in Frankreich, und bei uns, da man ihm daſelbſt

reinette franche, mais il est moins vineux, moins relevé: elle lui est inferieure. Il faut qu'en Angleterre elle devienne meilleure qu'en France et parmi nous, puis que c'est là qu'elle a pris le nom de nonpareille et que Miller et Mawe n'hésitent pas de la mettre, si non au premier, du moins au rang de leurs meilleures pommes. Elle commence à être mangeable vers Noël et dure jusqu'à la fin de mars.

Les pépins gros, pointus, bien nourris, d'un brun clair, sont logés au large.

54. *Haute-bonté.* (38)

Blandurella, pulchra, rotundiore forma, carne molli ac grato sapore, nitente cute. Scaliger cité par I. Bauhin T. 1. p. 8.

Malus fr. magno, compresso, costuto, laeté viridi brumali. Duhamel T. 1. p. 315. (39) Salzmann n. 51. p. 69. Onomat. bot. n. 41. p. 584. Manger n. CXXXVI. p. 70.

Le fruit est de grosseur moienne, comprimé, aplati, jamais alongé, l'axe étant toujours moindre que le diamêtre de quatre ou cinq lignes. Il est un peu cornu comme dit le vieux Laquintinye, c'est à dire qu'il a des bosses ou tumeurs autour de

(38) Miller et les Anglois la confondent avec la précédente.

(39) Cette phrase de Duhamel ne convient pas non plus que sa figure à nos pommes de haute bonté. Les fruits de tous les arbres que j'ai fait venir sous ce nom des pépinieres françoises et hollandoises ne sont que cornus, presque imperceptiblement côtelés, tous prennent une rayure

den Namen Nonpareill, unvergleichlich gegeben hat, und Miller und Mawe keinen Anstand nahmen, ihn, wo nicht die erste Stelle, doch einen Plaz in der Reihe ihrer besten Aepfel einzuräumen. Er wird gegen Weihnachten essbar, und dauert biß zu Ende des Märzen.

Seine hellbraunen Kerne sind gros, spizig, voll, und liegen in geräumigen Fächern.

54. Renette von grosser Güte, (38) Gülderling; Schaafsnase. (39)

Dieser Apfel ist von mittlerer Grösse, platt, zusammengedrukt, und immer um vier biß fünf Linien breiter, als hoch, folglich nie länglich. Er ist, wie der alte Quintinye sagt, ein wenig gehörnt, das heist, er hat Höker, oder, Beulen, rings

(38) Miller und die Engländer verwechseln ihn mit dem vorhergehenden.

(39) Der botanische Karakter (*) den Duhamel diesem Apfel giebt, paßt so wenig auf ihn, als seine Abbildung. Die Früchte von allen Bäumen, die ich unter diesem Namen aus französischen und holländischen Baumschulen habe kommen lassen, waren blos hökericht, und nur auf eine beinahe unmerkliche Art gerippt. Alle nahmen auf der Sonnenseite rothe Streifen an, und waren oben und unten plattgedrukt. So findet

(*) Apfelbaum mit grosser plattgedrukter, gerippter, lebhaft grüner, spätereifender Frucht.

de l'oeil, quelquefois elles prolongent et forment des côtes, mais toujours très-peu marquées, à peine ſenſibles. Quant à la couleur l'oeil et le reſte de ſon éxterieur? nous nous en raportons á la figure de notre planche, qui eſt très-éxacte.

A une chair fine et délicate cette pomme joint une eau abondante, relevée de vineux agréable: elle approche pour le goût de la nonpareille, mais elle lui eſt inferieure pour la bonté, mûrit au nouvel an et ſe garde jusqu'á Paques.

Il y a grand lieu de ſoupçonner que c'eſt un métif de la calville blanche et de la reinette franche.

Pommier à fleur double.

Il y en a de deux espéces, le ſauvage et le cultivé.

Malus flore pleno. C. B. P. p. 433. n. VI. *Malus flore multiplici ſeu pleniflora.* Fyſt *Pommier à fleurs doubles.* Tournefort Inſt. p. 633. *Malus pleniflora.* Jonſt. tab. 2. Onomatol. bot. n. 3. p. 579. Manger n. CLXI. p. 78.

Le pommier a fleur double cultivé n'eſt autre choſe qu'un arbre de

yure de rouge du côté du ſoleil, et ſont aplatis aux deux extrêmités. C'eſt ainſi qu'on les trouve décrits dans la maiſon ruſtique, Legendre, Merlet, Mentzel et, ſous le nom de *Gulderling*, *Schaafsnaſe* dans les auteurs hollandois et allemands. Je préfere donc, pour les caractériſer, la phraſe ſuivante.

Malus fructu medio compreſſo, leniſſime coſtato, hinc albido, inde e rubro laeviter variegato, brumali.

rings um den Buzen. Dieſe verlängern ſich zuweilen, und bilden Rippen, die aber iederzeit ſehr ſeicht, und kaum merklich ſind. In Rükſicht ſeiner Farbe, des Buzens und des übrigen Auſſehens beziehen wir uns auf unſere Abbildung, welche ſehr getreu iſt.

Dieſer Apfel verbindet mit einem feinen und zarten Fleiſch einen reichlichen Saft, der durch eine angenehme Weinſäure erhöht iſt. Er gleicht, dem Geſchmak nach, dem Nonpareill, dem er aber an Güte nachſtehet. Um Weihnachten zeitigt er, und hält ſich biß Oſtern. Es läßt ſich mit vielem Grund vermuthen, daß er ein Baſtard des weiſſen Kallwills und der Franzrenette ſeyn mögte.

Apfelbaum mit gefüllter Blüthe.

Man hat zwo Arten davon, die wilde, und die zahme. Leztere iſt nichts anders, als eine graue Renette, deren Blüthen

det man ſie auch in der Maiſon ruſtique, Legendre, Merlet, Mentzel, und unter dem Namen Gülderling, Schaafsnaſe, in den holländiſchen und deutſchen Schriftſtellern beſchrieben. Ich ziehe daher folgende charakteriſtiſche Schilderung vor: Apfelbaum mit mittelmäſſiger, plattgedrukter, ſehr ſeicht gerippter, auf der einen Seite weiſſer, auf der andern ſchwach-rothgeſtreifter, ſpätreifender Frucht.

de reinette grise. Les premieres années presque toutes les fleurs sont doubles, bien remplies, très-grandes, comme celles representées Pl. II. Il y en a très-peu qui nouent á fruit. Mais la troisieme et quatrieme année les fleurs doubles commencent à devenir plus rares, souvent il n'y en a que la moitié, souvent encore moins, alors l'arbre donne aussi davantage de fruits.

Quatrieme Famille.

Fenouillets. Anis. Courtpendus. Violette.

Le caractère distinctif des pommes de cette famille est d'être douces, exterieurement inodores, mais éxhalant, lorsqu'on les mange, un petit goût aromatique de fenouil, anis, canelle violette etc. *Dulcia sunt odorem spirant, si comederis, gratissimum aromaticum.* Ruellius.

55. *Fenouillet gris, Pomme d'anis, Courtpendu gris.*

Mala Cestiana Plinii. *Capendua, Curtipendula* Caroli Stefani p. 147. *Curtipendula* I. Bauhini, T. 1. p. 21. *Curtipendula Gallorum* C. B. P. 433. *Poma capendua curtipenda* Ruellii. *Capendinum minus quod Curtio capenduum* Jonst. *Malus sativa fr. oblongo e cinereo ferrugineo saccharato anisi odore.* Tournefort Inst. R. H. p. 635. *Pyrus malus Cestiana.* Linné Sp. Pl. 686. *Malus fr. parvo fulvastro inodoro brumali.*

Blüthen in den ersten Jahren beinahe alle stark gefüllt, und, so wie die, auf unserer zwoten Kupfertafel, sehr vollkommen erscheinen, die aber nicht leicht Früchte ansezen. Diese gefüllten Blumen fangen iedoch im dritten oder vierten Jahr an, seltener zu werden, so, daß oft nur noch die Hälfte der Blüthe, und drunter, gefüllt wird, wobei aber die Fruchtbarkeit des Baums gewinnt.

IV. Geschlecht.

Fenchel- Anisapfel. Kurzstiele. Veilgenapfel.

Das Unterscheidungszeichen der Aepfel dieses Geschlechts ist, daß sie süs und äusserlich ohne Geruch sind, beim Genuß aber einen leichten gewürzhaften Fenchel- Anis- Zimmet- oder, Veilgengeschmak haben. „Sie sind süs, sagt Ruellius, und geben, bei dem Genuß, einen angenehm gewürzhaften Geruch von sich.

55. Grauer Fenchelapfel. Anisapfel. Grauer Kurzstiel.

Gmelin sagt: man nenne ihn in Italien Kamponierapfel und finde ihn häufig in Rom, wo er sehr geschäzt werde. Man glaubt auch, es sey der Priesterapfel des Bauhins.

Der

brumali. Duhamel T. 1. p. 287. Knoop Pl. IX. p. 20. Zink Pl. XIII. n. 108, Lüeder p. 30. n. 31. Geoffroy mat. med. 3. 1200. Batty Langley Pom. Pl. 75. fig. 1. Münchhausen T. 3. p. 316. Manger n. LXXVI. p. 46.

Anis appel —, *Venkel-appel, id. vit* — *Vriesland,* — *fin nolliet vit Vroukerke, Spice appel, claſſen appel, Pomme de raiſin.* Gmelin dit qu'on les apelle en Italie pommes de *Campanie*, qu'on en voit beaucoup à Rome et qu'on les y éſtime fort. On croit encore que ce ſont les pommes de prêtres — *Poma ſacerdotum* des Bauhins.

L'arbre ne s'éleve pas à une grande hauteur, il eſt un peu difficile ſur le terrein, l'éxpoſition et craint le froid. Quoique la mitige, l'entonnoir, la pyramide ſoient ce qui lui convient le mieux, cependant il ſe fait auſſi au treillage, ſeulement faut-il l'y laiſſer s'étendre à volonté, ne le tailler que ſobrement, ne le gêner et contrarier que le moins poſſible.

Le fruit un peu alongé, le plus grand diamêtre au centre n'a guere plus de deux pouces en tout ſens. L'oeil eſt dans un enfoncement étroit peu profond, la queue très courte réſide dans une cavité plus large et un peu plus profonde.

La peau eſt rude au toucher, d'une couleur que Laquintinye dit ne pouvoir définir *„c'eſt un griſ-rouſſâtre tirant ſur le ventre de biche ne prenant guere une couleur plus vive.“* Il nous paroit qu'elle peut aſſez s'aſſimiler aux reinettes griſes, ſurtout à celle de Bretagne: cependant un oeil

Der Baum erreicht keine ſonderliche Höhe. Er iſt in Anſehung des Bodens und der Lage etwas eigenſinnig, und fürchtet den Froſt. Die halbſtämmige Trichter- und Pyramidenform ꝛc. iſt ihm zwar am anſtändigſten, er gedeiht aber doch auch am Geländer, nur muß man ihn nach Gefallen ſich ausdehnen laſſen, ihn nur mäſſig beſchneiden, und ihn ſo wenig, als möglich, Zwang, oder, Gewalt anthun.

Die Frucht iſt etwas länglich, in der Mitte gewölbt, und erreicht ſelten mehr, als zween Zolle im Durchſchnitt. Der Buze liegt in einer engen und ſeichten, der ſehr kurze Stiel aber in einer ziemlich weiten und etwas tieferen Höhle.

Die Haut fühlt ſich rauh an, und hat eine Farbe, die Quintinye ſich nicht zu beſtimmen getraute. Er ſagt: „es iſt ein Rothgrau, das in das Rehfärbige fällt, und nie recht lebhaft wird.“ Meines Erachtens hat ſie mit der grauen Renette, beſonders aber mit der von Bretagne, viel Aehnlichkeit, wiewol ein geübtes Aug immer einigen Unterſchied zwiſchen beiden bemerken wird. Auf der Sonnenſeite nimt ſie zuweilen einen geringen Schein einer vorhandenen Röthe an.

Das feine, zarte, wohlſchmekende Fleiſch giebt äuſſerlich keinen Geruch von ſich, man fühlt aber, wenn die Frucht vollkommen reif iſt, bei dem Genuß, einen gewiſſen fremden, gewürzhaften Biſam-

oeil éxercé y remarque toujours quelque difference: elle prend quelquefois un petit soupçon de rouge du côté du soleil.

La chair fine, tendre, délicate n'éxhale exterieurement aucune odeur, mais lorsque le fruit est bien mûr on sent en le mangeant, un petit goût étranger aromatique, comme de musc, anis, ou fenouil qui caracterise cette famille.

Il faut laisser le fenouillet sur l'arbre le plus longtems possible: il commence à devenir mangeable au mois de décembre et dure jusqu' en fevrier et mars. Il y a peu de fruits sur lesquels la diversité des terres produise une différence plus sensible; il est éxcéllent dans un terrein convenable et devient fade insipide ou sec dans un terrein trop humide ou trop aride. Les pépins sont gros, bien nourris, très-pointus.

Cette pomme paroit variété du *gros fenouillet* que nous donnons ici Pl. XXXII. No. 56. Jonstone l'apelle *Curtipendulum magnum carne subrocea maculis verrucosis scatens.* Il est vrai qu'elle a souvent des verrucosités et presque toujours une éxcroissance pulpeuse proche de la queue. Elle est plus grande d'un bon tiers que le petit fenouillet, moins rembrunie, moins rougie et presque tout aussi bonne: il y a même bien des gens qui la prétendent melleure, on l'apelle aussi pomme d'épice.

Le grand et le petit Rhétel de Duhamel ne sont décidément que le grand

sam: Anis: oder, Fenchelgeschmak, der dieses Geschlecht vor andern auszeichnet.

Der Fenchelapfel muß, so lange es nur möglich ist, auf dem Baum gelassen werden. Im Dezember fängt er an essbar zu werden, und dauert biß in den Hornung, und den März. Es giebt wenig Früchte, auf welche die Verschiedenheit des Erdreichs einen so starken Einfluß hat, als auf diesen. In einem ihm angemessenen Boden wird er fürtreflich, aber er wird fad, geschmaklos und troken in einem zu feuchten, oder, zu dürren Lande.

Seine Kerne sind gros, voll und sehr spizig.

Er scheint eine Abart des grossen Fenchelapfels zu seyn, den wir hier auf der 32sten Tafel, unter Nro. 56. liefern. Jonstone nennt ihn den grossen Kurzstiel mit safrangelblichem Fleisch, und vielen warzenartigen Flekn. Es ist auch gewiß, daß er sehr oft Warzen und einen weichen Auswuchs nahe am Stiel hat. Er ist um ein gutes Drittheil grösser, als der kleine Fenchelapfel, nicht so gefärbt, und hochroth, aber beinah eben so gut, ia es wollen ihn sogar viele für noch besser halten. Man nennt ihn auch den Gewürzapfel.

Der grosse und kleine Rhetel des Du Hamel sind sicher nichts anders, als der grosse und kleine Fenchelapfel, bei welchem der Boden einige Verschiedenheit mag hervorgebracht haben. Ich habe

von

grand et le petit fenouillet sur lesquels le terrein peut avoir produit de légeres alterations. J'ai eu sur un même arbre de ces fruits gros et pétits, alongés et aplatis, unis et parsemés de verrues, dont les uns se conservoient six semaines plus longtems que les autres dans la même fruiterie. En général ces pommes se fannent plus qu'elles ne cotonnent et il est rare de les trouver musquées avant qu'elles ne soient bien mures, même plus que mures. J'ai certains arbres bien décidément gros fenouillet gris dont les fruits prennent assez de rouge du côté du soleil: mais jamais ils n'ont le moindre goût de fenouil ou d'anis.

57. *Fenouillet rouge, Bardin, Courtpendu de Laquintinye.*

Curtipendulum rubrum Ruellii. Id. Ioh. Bauhini. *Malus sativa fr. pediculo ferè carente.* Tournefort inst. 634. *Malus fr. medio cinereo, maculis rubro fuscis ad solem distincto brumali.* Duhamel I. 289. Knoop Pl. X. p. 24. Manger n. IX. p. 26. il la confond avec le fenouillet gris.

Laquintinye dit: „Le courtpendu, à qui on a voulu changer „son ancien nom en celui de Bardin, est tout à fait de figure de „pomme et d'une grosseur raisonnable: il est gris roussâtre d'un côté „et assez chargé de vermillon de „l'autre. La chair en est très-fine, „l'eau très-douce et fort agréable; „on en mange avec plaisir depuis le „mois

von ein und ebendemselben Baum, grosse und kleine, längliche und flache, glatte und mit Warzen besezte Früchte erhalten, und, wovon einige, in der nämlichen Obstkammer, sechs Wochen länger gut geblieben sind, als die andern. Im Ganzen genommen verwelken sie mehr, als sie mehligt werden, und sehr selten findet man ihren Bisamgeschmak, ehe sie reif, ia überreif sind. Ich habe einige Bäume, die zuverlässig von dieser Art sind, und deren Früchte auf der Sonnenseite ziemlich roth werden, die aber niemals auch nur den geringsten Anis- oder Fenchelgeschmak bekommen.

57. Rother Fenchelapfel. Bardiner, Burdiner. Rother Kurzstiel des Quintinye.

„Der Kurzstiel, sagt Quintinye, „dessen alte Benennung man gegen den „Namen: Bardiner vertauschen wollte, „hat eine vollkommene Apfelgestalt und „eine mässige Grösse. Er ist auf einer „Seite röthlichgrau, und hat auf der an„dern eine starke Zinnoberröthe. Sein „Fleisch ist sehr fein, und der Saft „süs und sehr angenehm. Man genießt „ihn vom Dezember an, biß in den Hor„nung und März mit Vergnügen; man „muß ihm aber nicht viel Zeit lassen, sehr „runzlich zu werden, dann er wird als„dann unschmakhaft.“ — Diesem wollen wir noch beifügen, daß er $2\frac{1}{2}$ Zoll

„mois de décembre jusqu'en fevrier „et mars: mais il ne faut pas donner „à cette pomme le tems de se trop „rider, car alors elle devient insi„pide.“ — Nous ajouterons qu'elle a deux pouces et demi de hauteur sur un diamêtre àpeuprès égal, la peau plus foncée, le côté du soleil d'un rouge beaucoup plus fort, en rayures, fouettures, marbrures que le fenouillet gris, qu'elle est peut être encore plus difficile que lui sur le terrein et qu'enfin, lorsque l'arbre est convenablement placé, elle prend un goût de canelle préférable à celui du fenouil.

Francatu.

Poma Francatura Ruellii. *Malus sativa fr. globosa, partim luteo, partim rubro, ex acerbo dulci* Tournef. inst. 635. Manger n. XII. p. 28.

On trouve dans Liebaut *francaestu*, pomme franche bonne à manger. Schwenkfeld nomme ces pommes *mala parélia*, il croit que ce sont les *Presiliana* pommes de perles ou de persil de Cordus.

Les francatus sont rouges d'un côté et jaunes de l'autre: elles durent longtems et c'est là leur principal mérite. *Laquintinye* T. I. p. 321.

Le Paillé ou *Paloehr* allemand est une espece de francatû connue depuis longtems, que I. Bauhin décrit sous le nom de pomme de Zenith, de St. Mathias, de pomme graineuse de Zell, *Malum granosum Zellense*, et dont le pasteur Henne donne une déscri-

Höhe, bei einer ungefähr gleichen Breite habe; daß seine Haut überhaupt eine dunklere Farbe, die Sonnenseite aber besonders ein viel höheres gestreiftes und marmorirtes Roth überziehe, als die des grauen Fenchelapfels; daß er vielleicht noch eigensinniger in Ansehung des Bodens sey, als dieser; und endlich, daß er, im angemessenen Erdreich, einen Zimmetgeschmak bekomme, der den vom Fenchel übertrift.

Frankatu.

Im Liebaut heißt er: franc-aestu. Zahmer essbarer Apfel. Schwenkfeld heißt ihn Parelier, und glaubt es sey der Perlen- oder Petersilienapfel des Cordus.

Die Frankatuäpfel sind auf einer Seite roth, und auf der andern gelb. Sie dauern lange, und dieses ist ihr größtes Verdienst. Quint. 1.B. S. 321.

Der deutsche Pallier, oder Palöhrapfel ist eine Art Frankatu, die schon lange bekannt ist, und die J. Bauhin unter dem Namen: Zenith- Matthias- und Zellischer Kernapfel — so wie auch sehr umständlich der Pastor Henne S. 143. Nro. XIV. beschreibt. Dieser glaubt, Palöhr komme von paille, Stroh, oder, von paleur, Blässe, her, weil dieser Apfel auf einer Seite sehr blasgelb ist. Es ist iedoch ein ursprünglich deutscher Baum, und wir haben wenige, die so hoch wachsen, als dieser.

Die

déscription fort détaillée p. 143. Nro XLV. Il dit que *Paloehr* vient de paille, pâleur, le fruit étant d'un jaune fort pale d'un côté. Cependant l'arbre eſt indigéne allemand et nous n'avons guere de pommier qui s'éléve plus haut que lui.

Le fruit eſt aſſez gros (40) aplati, l'oeil enfoncé entouré de boſſes, la queue d'un pouce de long profondément implantée. La peau, ſur un fond vert blanchâtre, qui jaunit un peu en maturité, prend un peu de rouge et beaucoup de taches d'un vert plus foncé. La chair eſt blanche, d'une fermeté particuliere, l'eau abondante, ſucrée, mais fade et inſipide, ce qui éxclut la pomme du rang de celles à couteau, cependant elle eſt fort eſtimée dans l'économie, les gens de la campagne de bien des provinces de l'empire la cultivent beaucoup et ſavent en tirer bon parti.

58. *Fenouillet jaune, Fenouillet blanc.*

Courtpendu jaune id. blanc, faux drap d'or. *Witte ſorte Korpendu — Silverling.* Knoop Pl. VIII. p. 17. Malus fr. medio aureo inodoro autumnali. Duhamel, I. 290. Manger n. XI. p. 28.

L'arbre pouſſe bien en bois, raporte beaucoup, mais ne devient jamais très grand.

Le fruit, de groſſeur moienne, d'un goût éxcéllent, relevé de piquant

(40) 40 lignes de diamètre ſur 32 de hauteur.

Die Frucht iſt ziemlich gros, und flach, (40) und der mit Hökern umgebene Buze, iſt, ſo wie der einen Zoll lange Stiel, tief eingeſenkt. Die Haut nimt auf einem blasgrünen Grund, der bei der Reife etwas gelblich wird, einige Röthe, und mehrere dunkelgrüne Fleken an. Das weiſſe Fleiſch iſt von beſonderer Feſtigkeit, und der reichliche Saft zwar ſüs, iedoch aber dabei fad und unſchmakhaft. Er iſt daher aus der Reihe der Tiſchäpfel ausgeſchloſſen. Gleichwol wird er zum Hausgebrauch ſehr geſchäzt, und in vielen deutſchen Provinzen vom Landmann, der guten Nuzen aus ihm zu ziehen weis, häufig gebaut.

58. Gelber, oder, weiſſer Fenchelapfel. Weiſſer Kurzſtiel. Falſcher Goldſtoffapfel.

Der Baum treibt ſtark ins Holz, trägt reichlich, wird aber nie ſonderlich gros.

Die Frucht wächſt zu einer mittleren Gröſſe, und ihr unvergleichlicher Saft iſt durch einen hervorſtechenden leichten und feinen Gewürzgeſchmak erhöhet, der ihr unter den Fenchel- ia unter allen Aepfeln überhaupt, eine vorzügliche Stelle verſchaft. Wegen ihrer ſchönen mit Zinnoberroth aufgefriſchten Goldfarbe, hält man ſie von Weitem leicht für den Gold-

(40) 40 Linien breit, und 32 hoch.

quant aromatique léger et fin, mérite un rang distingué parmi les fenouillets, même dans la race entiere des pommes. De loin on le prend volontiers pour le drap d'or ou le pepin doré, à cause de sa belle couleur jaune-d'or rehaussée de rouge, mais en y regardant de près la rudesse de sa peau et les taches brunes dont il se trouve parsemé le font bientôt reconnoitre.

Si cette pomme étoit de plus longue durée je ne sais si nous en aurions une plus éstimable. Elle commence à se manger à la toussaint et rarement on la conserve passé la mi-décembre. (41) Elle cotonne et se fanne dés qu'elle a passé son entiere maturité.

A cette branche appartiennent nos paulines allemandes. *Zink n. 63. Heinike n. 17.* Manger n. LI. Médiocres en grosseur, d'un vert jaunâtre, avec un peu de rouge, elles durent longtems et sont assez mangeables.

59. *Violette.* (42)

Malus sativa fr. partim albido punctato, partim striis intense rubris distincto. Tournefort 636. *Malus fr. medio longiori violae sapore, serotino.* Duhamel T. 1. p. 284. Manger n. CLIX. p. 78.

Je mêts cette pomme au rang des fenouillets á cause de l'odeur de violette

(41) J'en ai fait servir deux ou trois fois d'assez bonnes aux fêtes de noël sur la table de cette cour.

(42) On prend volontiers cette pomme ou le pigeon pour le *malum episcopale* carthéchianuum, dont Cordus fait un si grand éloge.

Goldstoff, oder, für den Goldpipping, betrachtet man sie aber näher, so zeigen die Rauhigkeit ihrer Haut, und die braunen Fleken, womit sie übersäet ist, gar leicht den Unterschied.

Würde sich dieser Apfel länger halten, so weis ich nicht, ob wir einen schäzbarern hätten. Er wird um Allerheiligen essbar, dauert aber selten über die Mitte des Dezembers. (41) Sobald er seine völlige Reife erlangt hat, wird er welk und mehligt.

Hieher gehören auch unsere deutschen Pauliner; sie haben eine mittlere Grösse, eine grüngelbliche Farbe mit etwas Roth vermischt, dauern lange, und sind ziemlich geniesbar.

59. Veilgenapfel. (42)

Ich seze diesen Apfel, wegen des Veilgengeruchs, den man beim Genus desselben wahrnimmt, unter die Fenchelapfel. Schon Münchhausen hat ihn für eine Spielart des Anisapfels angesehen. Manger glaubt aber, er habe sich geirrt, da seine Haut nicht rauh, sondern glatt sey. Duhamel hält ihn für einen Kalwill, weil der Baum, die Frucht, das Fleisch und der Saft viele Aehnlichkeit mit

(41) Ich habe zwei- oder dreimal an den Weihnachtsfeiertagen noch sehr gute auf die fürstliche Tafel gebracht.

(42) Man hält diesen, oder, den Tauben-Apfel gern für den Bischoffsapfel, den Cordus so sehr rühmt.

lette qu'on ſent en la mangeant. Münchhauſen l'avoit déja regardée comme variété de l'anis, mais Manger prétend qu'il s'eſt trompé parceque ſa peau eſt liſſe, non rude. Duhamel la croit calville, l'arbre, le fruit, ſa chair et ſon eau aiant beaucoup de rapport avec cette famille. Ne ſeroit ce pas plûtôt un métif de fenouillet et de calville?

Le fruit eſt un peu plus que médiocre, très-alongé, même pointu, le plus grand rebombement vers ſa baſe: l'oeil large, ſa cavité bordée de plis: la queue longue de 8 à 10 lignes groſſe, fort enfoncée dans le fruit.

La peau unie, liſſe, luiſante, d'un fond de couleur jaune-clair, prend beaucoup de rouge du côté du ſoleil par rayes, bandes, ou rubans: de l'autre côté il ne paroit que par parcélles, linéaments ou fouettures, qui conſervent toujours le caractere de rayes ou bandes tronquées, interrompues.

La chair fine, délicate, grenue, un peu légere, contient une eau particulierement gracieuſe, ſucrée et parfumée, d'une odeur de violette délicieuſe: c'eſt encore une de nos meilleures pommes: elle commence à devenir comeſtible vers noël, et dure jusqu'en mai.

60. *Les Chataigniers ou Martranges.*

Poma Caſtinia Ruellii, me ſemblent auſſi appartenir à la famille des fenouillets, parceque le feu y develope un petit goût aromatique fort avan-

mit dieſem Geſchlecht haben. Sollte er nicht vielmehr ein Baſtard vom Fenchelapfel und Kallwill ſeyn?

Der Apfel iſt etwas mehr, als von mittlerer Gröſſe, ſehr länglich, beinahe ſpizig, nnd ſeine größte Wölbung iſt unten. Der breite Buze liegt in einer runzlichen Höhle, und der dike, 8—10 Linien lange Stiel ſtekt tief in der Frucht.

Die glatte glänzende Haut hat einen hellgelben Grund, und nimt auf der Sonnenſeite eine ſtarke Röthe an, die wie Streifen, Binden, oder, Bänder aufgetragen iſt, auf der andern Seite aber nur in kleinen Strichen, oder, Zügen erſcheint, die iedoch breitern abgekürzten, oder, abgeſezten Streifen immer ähnlich ſind.

Das feine zarte körnichte und ziemlich leichte Fleiſch enthält einen vorzüglich lieblichen, gezukerten, und mit einem ausgeſuchten Veilgengeruch durchwürzten Saft. Es iſt abermals einer unſerer beſten Aepfel, der gegen Weihnachten eſſbar wird, und biß in den Mai dauert.

60. Kaſtanienapfel. Martrange.

Die Kaſtanienäpfel ſcheinen mir deswegen zum Geſchlecht der Fencheläpfel zu gehören, weil ſich, beim Kochen, ein etwas gewürzhafter Geſchmak in ihnen ent-

avantageux. Laquintinye T. 1. p. 323. Geoffroy mat. med. 3. p. 1199. Onomat. bot. n. 25. p. 582. Malus sativa fr. *oblongo duro castaneae sapore* (43) Tournef. 635. Manger les nomme Violettes de Martrange n. XXI. p. 30.

Ce sont de grosses pommes alongées, d'un rouge sale, rembruni du côté du soleil, presque couleur de chataignes, et un peu verdâtres de l'autre côté. Quoiqu'elles ne soient point pommes à couteau, cependant il s'en cultive beaucoup en France pour la cuisine et l'office: on les préfére même pour la cuisson aux reinettes dont elles n'ont pas l'acidité. Elles sont originaires d'Anjou. L'arbre ne s'éleve qu'en haute tige au plein vent et il doit être greffé sur franc de sauvageon.

Cinquieme Famille.

Apis. Pommes-roses.

Fruits petits, tout au plus moiens; peau extremement fine, lisse, luisante, d'un jaune blanc, bien rougi du côté du soleil; chair, blanche, ferme, croquante, cassante, sans marc, ne se fannant point et ne gelant que difficilement; eau douce, fraiche, agréable, avec petit parfum.

Mala Petitia, susina, Pyrosica. Struthia, Epirotica, Apiana Apiola, Platumela Melomela Veterum. *Mala seu poma orbicu-*

(43) Je crois que *castaneae colore* vaudroit mieux.

entwikelt, der ihren Werth erhöht. (43) Manger nennt sie Veilgenäpfel von Martrange. Nro. XXI. S. 30.

Es sind grosse längliche Aepfel, von einer schmuzigen Röthe auf der Sonnenseite, die ins Bräunliche, ia beinahe ins Kastanienfärbige fällt. Auf der andern Seite sind sie grünlich. Als Tischäpfel taugen sie nichts, sie werden aber für die Küche, und den Hausgebrauch in Frankreich häufig gebauet, ia zum Kochen sogar den Renetten, deren Säure sie nicht haben, vorgezogen. Ihr Vaterland ist Anjou. Der Baum wird nur als ein freistehender Hochstamm gezogen, und muß auf Saatwildlinge gepfropft werden.

V. Geschlecht.

Apiäpfel. Rosenäpfel. (44)

Die Frucht ist klein, höchstens mittelmässig, die Haut sehr zart, glatt, glänzend, weisgelb, und auf der Sonnenseite stark geröthet. Sie haben ein weisses, festes, unter den Zähnen knatterndes, brüchiges und markloses Fleisch. Sie

(43) Tournefort schreibt ihnen einen Kastaniengeschmak zu. Eine Kastanienfarbe wäre richtiger.

(44) Es verdiente wol bekannt zu seyn, was der gute Konsistorialrath Zink zu Meinun-

biculata Ruellii. *Melapia* Tabernaemontani. *Orbiculata rosacea* I. Bauhini. Rosacea, Apiana, Milerosa Mathioli. *Pumilla rosacea* Raji. *Pumilla rubentia.* Weinmanni C. B. P. 433. *Malus sativa fr. orbiculato splendide pupureo* Tournef. Inst. p. 635. *Pyrus malus epirotica.* Linnaei Sp. 687. 2. *Malus fr. parvo glabro hinc subflavescente inde splendide purpureo, inodoro, brumali.* Duhamel T. 1. p. 309. Batty Langley Pl. 75. f. 4. Gautier *de sanitate tuendâ*, p. 196. Geoffroy *mat. med.* 3. p. 1198. Onomatol. bot. p. 581. n. 17. 18. et p. 597. n. 146. Miller 3. p. 20. n. 5. Lueder p. 32. n. 41. Henne p. 117. n. 5. Manger p. 32. n. XXXI. et seq. Knoop Pl. XXVIII. p. 12. Zink (44) Pl. X. XII et XIII. n. 83. 95. 101 et 103. Pommier de long bois, pomme de demoiselle, de bonne compagnie, de belle fille.

Le pomme d'Api est la plus anciennement connue: Caton, Varron, Columélle en parlent sous le nom de *Struthienne* (45) ils disent qu'autrefois elle s'apelloit Petisiénne. Pline nous aprend (46) qu'après le regne d'Auguste elle prit le nom de *Malum Apium* d'un certain Appius de la famille des Claudes, qui greffa des coins sur tiges *Scantiennes* d'où l'api seroit

(44) Il seroit curieux de savoir ce que ce bon pasteur de Meiningen entendoit par ces mots ajoutés à sa déscription de l'Api. „*Les Dames en France se permettent divers passetems avec ces fruits.*“ NB. Pendant qu'on imprimoit cette feuille le hazard me fit tomber sur ce passage de Brayerin *de re cibaria* L. XI. Ch. 16. *Poma blandurella jocularibus puellarum gallicarum carminibus quotidie celebrantur.*

(45) Struthia a Struthios passerinus pro parvus.

(46) Hist. nat. LXV. C. 14.

Sie welken nicht, und gefrieren nur selten. Der Saft ist süs, frisch, angenehm und etwas wohlriechend.

Der Api ist unter den bekannten Aepfeln der aelteste: schon Kato, Varro, und Kolumella gedenken seiner unter dem Namen des Struthischen (45), und sagen, er sey ehemals der Petisische genennt worden. Plinius belehrt uns (46), daß er nach Augusts Regierung, von einem gewissen Appius, aus der Familie der Klaudier, den Quitten auf Skanzianische Aepfelstämme gepfropft hat, woraus der Api entstanden, die Benennung: Apischer Apfel bekommen habe. Wahrscheinlich ist er durch die Rhätischen Alpen, und die Schweiz nach Deutschland und Frankreich gebracht worden. Salzmann sagt, man habe ihn in der Gegend von Apis gefunden. Allein wo liegt diese wol? Es giebt ausser dem Peloponnes kein Land, das ie Apien geheissen hätte. In der Wiener Uebersezung des Baum-

Meinungen in seiner Beschreibung des Api, mit dem Beisaz sagen wollte: „**In Frankreich treiben die Damen viel Kurzweil mit diesen Aepfeln.**“ NB. Da dieser Bogen schon im Druk war, sties ich zufällig auf folgende Stelle des Brayerin, de re cibaria. XI. B. 16 Kap. „Die Blandurelläpfel, (Blandureaux?) werden von den französischen Mädgen täglich in lustigen Volksliedern besungen.“

(45) Mala struthia. Vom griechischen στρουθος, struthios, passerinus. Auch Dioskorides und Theophrastus haben στρουθια μηλα.

(46) Naturgesch. LXV. B. 14 Kap.

seroit provenu. Il y a apparence qu'elle a pénêtré en Allemagne et en France par les Alpes Rhétiennes et la Suisse. Salzmann dit qu'elle a été trouvée aux environs d'Apis: mais où étoit cet Apis? il n'y a guere que le Peloponnése qui ait porté anciennement le nom *d'Apia.* Dans la traduction viennoise du catalogue des Chartreux on trouve partout Api rendu par *Eppich, Apium;* et Manger dit „qu'il se rapelle qu' „*Apium* se nomme Api en françois, que „supposé que ce fut *l'apium, sativum, „hortense,* persil le *Melapium* seroit la „pomme de persil nouvellement con„nue parmi nous sous ce nom" Mais nous avons vû plus haut que la pomme de Persil n'est autre chose que la pomme de Brésil: d'ailleurs on n'a jamais appellé *Api* en France aucune éspece *d'Apium,* le *palluſtre Eppich* en Allemand, s'y nomme *Berle* ou Ache d'eau. (47) Merlet dit Ie partie p. 138. L'api n'a point d'odeur comme les autres pommes étant une pomme sauvage qui s'est trouvée dans la forêt d'Apis en Brétagne.

61. *Api ordinaire.*

L'arbre n'est point du tout grand et quoiqu'il pousse beaucoup de bois fort long, son port n'est pas désagréable. Il faut que le terrein où il se trouve ait du fond, soit gras sans être

(47) Je ne crois pas qu'on le trouve sous la dénomination *d'Api* dans d'autres Dictionnaires que dans celui de Halle, où 'est peut-être une erreur.

Baumverzeichnisses der Kartheuser findet man api allezeit durch Eppich gegeben. und Manger sagt: „er erinnere sich, daß „apium, der Eppich, im Französischen „Api heise, daher mögten vielleicht, wenn „dadurch der Garteneppich, oder, die „Petersilien (apium petroselinum „Linn.) verstanden werde, die Melapia „des Plinius, die neuerlich unter uns be„kannt gewordenen Petersilienäpfel seyn." Wir haben aber oben gesehen, daß der Petersilienapfel nichts anders, als der Brasilienapfel ist; und überdies hat man in Frankreich den Eppich niemals Api genennt. Der Wassereppich (wilder Sellery, apium graveolens Linn.) heißt daselbst: Berle, oder, Ache d'eau. (47) Merlet sagt, 1. Th. 138. Der Api hat keinen Geruch, wie andere Aepfel, denn er ist eine wilde Frucht, die in dem Wald, Apis, in Bretagne gefunden wurde.

61. Gemeiner Api.

Der Baum ist nichts weniger, als gros, hat aber, ungeachtet er viel, und sehr langes Holz treibt, kein unangenehmes Ansehen. Der Bode, in dem er stehet, muß tiefen, fetten, iedoch nicht zu feuchten, noch viel weniger aber zu trok-

(47) Ich zweifle, ob man ihn unter der Benennung: Api, in irgend einem Wörterbuch, das Hallische ausgenommen, finden werde. Vielleicht ist es auch nur ein Fehler.

être trop humide, surtout qu'il ne soit pas trop sec, trop léger. (48) Sur hautvents le fruit regagne en bonté ce qu'il perd en grosseur: comme il est bien attaché, point lourd, il ne craint point d'être abattu par les vents; il fait bien aussi contre treillage, on peut l'éffeuiller alors comme le pêcher pour faire prendre plus de couleur aux fruits.

On lui reproche deux défauts: de ne mettre à fruit que très-tard, 8 ou 10 ans après la greffe, et de ne rapporter qu'alternativement de deux années l'une. Mais il répare de lui même le premier par une fecondité excéssive, donnant ses fruits par bouquets qui se touchent presque sans intervalle d'un bout de la branche à l'autre; et l'on peut obvier à l'autre en dépouillant l'arbre de toutes ses fleurs d'un côté la premiere année pour le forcer à rapporter du fruit de ce côté là la suivante: il s'accoutume très-bien à cette alternative, souvent il l'établit de soi même sans qu'il soit besoin de l'y contraindre.

Fruit petit (49), applati; l'oeil peu considerable est placé dans un grand enfoncement bordé de bosses, qui par fois prolongent un peu en côtes; la queue longue, mince, est profondément implantée.

La

(48) On peut, dans ce cas, venir à son secours avec des fumiers et du terreau.

(49) 18 à 20 lignes de diamêtre sur 14 ou 14 de hauteur.

trocknen, oder, leichten Grund haben. (48) Auf Hochstämmen gewinnt die Frucht an Güte, was sie an Grösse verliert, und, da sie fest anhängt, und nicht schwer ist: so wird sie vom Wind nicht leicht abgeschlagen. Auch am Geländer thut dieser Baum gut, und man kann ihn dann, wie die Pfersiche, ausblättern, um den Früchten mehr Farbe zu verschaffen.

Man beschuldigt diesen Baum eines doppelten Fehlers: erstlich, daß er nur spät, erst 8 biß 10 Jahre, nachdem er gepfropft worden, tragbar werde, und zweitens, daß er dann nur abwechselnd, ein Jahr um das andere, Früchte bringe. Inzwischen macht er den ersten Fehler durch seine ausserordentliche Fruchtbarkeit wieder gut, indem er seine Früchte büschelweis ansezt, so, daß die Zweige ganz, beinahe ohne Zwischenraum, von einem Ende zum andern davon gedrängt voll sizen, und den andern kann man ihm deswegen übersehen, weil, wann man alle Blüthen auf der einen Seite des Baums ausbricht, man die andere dadurch nöthiget, auf das folgende Jahr zu tragen. Er gewöhnt sich sehr leicht an diese Abwechslung, und oft schlägt er sie sogar selbst ein, ohne, daß es nöthig wäre, ihn dazu zu zwingen.

Die Frucht ist klein (49), flach, und

(48) In diesem Fall kann man ihm mit Mist und verfaulter Modererde zu Hülfe kommen.

(49) 18 biß 20 Linien im Durchschnitt, und 14 biß 15 in der Höhe.

La peau, d'une extrême fineſſe, liſſe et unie ſe mange avec le fruit et contribue á ſon agrément; ſur l'arbre elle eſt verte, le côté du ſoleil brun, dans la fruiterie le premier ſe change en jaune de cire blanchâtre et le ſecond en rouge très vif. La chair eſt blanche, fine, ferme et caſſante ſans marc, ſans mauvaiſe odeur, elle ne ſe fanne point: l'eau eſt très-abondante, douce, raffraichiſſante; bien des gens croient y trouver un parfum de roſe ou de canelle. Les pépins ont un groſſeur conſidérable rélativement au volume des fruits, leur couleur eſt d'un brun clair, il y en a ordinairement deux de collés enſemble dans chaque loge.

On laiſſe l'api ſur l'arbre jusqu'en novembre et décembre, il ne craint point le froid, et les premieres gelées lui font plus de bien que de mal: il devient coméſtible à noël et dure jusqu'en mai et juin; on reconnoit ſa parfaite maturité lorsqu'il n'a plus du tout de verd autour de l'oeil et de la queue.

A ſa bonté, ſa beauté cette pomme joint l'agrément de ſe garder très longtems, de ne point ſe rider ni ſe fanner, d'être toujours fraiche et bien pourvue d'eau, de n'avoir jamais la moindre mauvaiſe odeur, mais au contraire un parfum agréable: et lorsque toutes les pommes d'une fruiterie viennent à geler l'api ſeul reſte ſain et ſans altération.

62. *Gros*

und der unbeträchtliche Buze liegt in einer groſſen mit Hökern beſezten Vertiefung. Dieſe Höker verlängern ſich zuweilen in kleine Rippen. Der lange dünne Stiel iſt tief eingeſenkt.

Die Haut iſt äuſſerſt fein und glatt. Sie wird, weil ſie die Annehmlichkeit des Fleiſches erhöht, mitgeeſſen. Auf dem Baum iſt ſie grün, mit einer braunen Sonnenſeite, in der Obſtkammer aber wird das Grüne blasgelb, und das Braune ſehr lebhaft roth. Das Fleiſch iſt weis, zart, feſt und brüchig, ohne Mark, ohne übeln Geruch, und welkt nicht. Der ſehr reichliche Saft iſt ſüs, erfriſchend, und viele glauben, einen Roſen- oder Zimmetgeruch in ihm zu bemerken. Die Kerne haben im Verhältniß mit der Frucht, eine beträchtliche Gröſſe: ihre Farbe iſt hellbraun, und gewöhnlich ſizen in iedem Saamenfach zween feſt aufeinander.

Man läßt den Api, da er den Froſt nicht ſcheuet, und die erſten Reife ihm eher behagen, als übel bekommen, biß in den November und Dezember auf dem Baum. Er wird um Weihnachten eſſbar, und dauert biß in den Mai und Juni. Seine vollkommene Reife erkennt man daran, wenn er um den Buzen und Stiel ganz und gar nichts Grünes mehr hat.

Dieſer Apfel verbindet mit ſeiner Güte und Schönheit den Vorzug, daß er ſich ſehr lange hält; daß er nicht runzelicht und welk wird; daß er immer friſch

und

62. *Gros Api. Pomme-roſe. La Pomme-Dieu de Merlet.*

Malus fr. medio compreſſo ſaturé purpureo inodoro brumali. Duhamel T. 1. p. 314.

L'arbre ne différe de l'api ordinaire que par la couleur de l'écorce qui eſt plus claire et par ſes feuilles moins pointues; le fruit eſt plus gros presque du double, le rouge du côté du ſoleil plus rembruni et le jaune de la peau plus foncé: ces couleurs ſont plus fortes contre treillages, lorsqu'on a ſoin d'éffeuiller, que ſur hautvents.

C'eſt un fruit fort éſtimé parmi nous, quoique Duhamel diſe qu'en France on l'envoye plus communément au preſſoir qu'à la fruiterie; un de ſes avantages eſt de ſe garder parfaitement bon jusqu'en juin. Sa chair eſt très-blanche ſans marc, et, quoique moins ferme que celle de l'api ordinaire, elle a néantmoins une eau abondante, fort rafraichiſſante et un goût de roſe très-agreable.

63. *Roſe d'été ou d'automne, Paſſe-roſe, Roſette marbrée.*

C'eſt une de nos plus belles pommes, alongée, d'un jaune blanchâtre du côté de l'ombre et d'un beau rouge, non continu mais comme rayé ou marbré du côté du ſoleil. L'oeil, ſitué entre des boſſes ou éminences qui ne prolongent point, tient ſes rayons raſſemblés en houpes ou bouquets; la queue, aſſez groſſe, de 7 à 8 lignes de longueur, ſe trouve profondement implantée

und ſehr ſaftig bleibt; daß er nie den mindeſten übeln Geruch bekommt; viele mehr im Gegentheil einen angenehmen Wohlgeruch annimmt; und, daß er, wenn alle Aepfel in der Obſtkammer erfrieren, ſich allein gut und unverändert erhält.

62. Groſſer Api. Roſenapfel.

Der Baum unterſcheidet ſich von dem gemeinen Api nur durch die hellere Farbe ſeiner Rinde, und durch ſeine weniger ſpizigen Blätter. Auch iſt die Frucht faſt noch einmal ſo gros, und die Röthe auf der Sonnenſeite ſowol, als das Gelbe der andern, ſind beſonders am Geländer, wenn man ſie ſorgfältig ausgeblättert hat, viel höher und lebhafter.

Dieſe Frucht wird unter uns, obſchon du Hamel ſagt, daß ſie in Frankreich mehr in die Kälter, als in die Obſtkammer, geliefert werde, ſehr geſchäzt. Einer ihrer Vorzüge iſt der, daß ſie biß in den Junius vollkommen gut bleibt. Das Fleiſch iſt ſehr weis, ohne Mark, und hat, ungeachtet es nicht ſo feſt iſt, als das des gemeinen Api, gleichwol vielen ſehr erfriſchenden Saft, und einen ſehr angenehmen Roſengeſchmak.

63. Sommer- oder, Herbſt-Roſenapfel. Strich-Roſenapfel. Marmorirte Roſette.

Dies iſt einer unſerer ſchönſten Aepfel. Er iſt länglich, auf der Schat-

plantée dans le fruit. La chair eſt très-blanche, un peu lavée de rouge d'un côté ſous la peau, avec petit cercle ou anneau de la même couleur autour de la capſule, comme aux calvilles; l'eau eſt bonne, douce, et gracieuſe. Elle mûrit à la fin d'août ou au commencement de ſeptembre et ne dure guere que quinze jours ou trois ſemaines.

64. *Pomme de ſoye, pomme-roſe ſoyeuſe ou ſoyette.*

Syden hemdje, chemiſe de ſoye, Pomme de Dames. Knoop Pl. III. p. 7. Manger n. XIX. p. 30.

L'arbre eſt d'un beau port, aſſez fertile.

Le fruit a trois pouces de diamêtre ſur une hauteur à peu près égale étant aſſez bien arrondi; la peau, très-unie, liſſe et luiſante, prend ſouvent une fort jolie teinte de rouge du côté du ſoleil. La chair eſt blanche, fine, tendre, délicate, l'eau douce, agréable, parfumée: c'eſt une très-bonne pomme, mûriſſant en novembre et décembre, mais ne durant guere au delà de trois ou quatre ſemaines.

65. *Pomme de neige, du Maréchal, Verte-Reine.*

Salzmann p. 63. n. 13. Martini T. 3. p. 61. Manger p. 84. n. CLXXX.

Une belle et bonne pomme aſſez groſſe, blanche tirant ſur le jaune de cire, avec fort joli vermillon du côté du ſoleil: peau très-fine, chair tendre,

tenſeite blaßgelb, und mit einer ſchönen, nicht zuſammenhängenden, ſondern geſtreiften, oder marmorirten Röthe auf der andern bezogen. Der Buze liegt zwiſchen Höfern, oder, Erhöhungen, die ſich nicht verlängern, nnd hält ſeine Stralen, wie einen Straus, oder, Quaſten zuſammen. Der ziemlich dike, 7 biß 8 Linien lange Stiel liegt tief in der Frucht.

Das Fleiſch iſt ſehr weis, unter der Haut, auf der einen Seite, leicht geröthet, und das Saamengehäus umgiebt, wie bei den Kalwillen, ein rother Ring, oder, Zirkel. Der Saft iſt gut, ſüs, und lieblich. Er reift zu Ende des Auguſts, oder, zu Anfang des Septembers, und dauert nicht über vierzehn Tage, oder, drei Wochen.

64. Seidenapfel. Seidenhemdgen.

Der Baum hat ein gutes Anſehen, und iſt ziemlich fruchtbar.

Die Frucht hat drei Zoll im Durchſchnitt, eine beinah gleiche Höhe, und iſt ſehr gut zugerundet. Die ſehr glatte und glänzende Haut färbt ſich oft auf der Sonnenſeite ſehr ſchön roth. Das Fleiſch iſt weis, fein, zart und wohlſchmekend. Der Saft ſüs, angenehm und wohlriechend. Es iſt ein ſehr guter Apfel, der im November und Dezember reift, ſich aber alsdann nur noch drei oder vier Wochen hält.

65. Schnee-

tendre, eau douce agréable: mûrit en octobre et ne dure guere plus de quatre ou cinq ſemaines.

66. *Pomme d'étoile ou étoilée.*

Pomum pentagonum perelegans, acidodulce, utrinque Seſſile Ioh. Bauhinus Hiſt. Pl. T. 1. p. 10. avec fig. très reſſemblante. *Malus ſativa fructu pentagono ſubacido ſtelliformi.* Tournef. 639. *Malus fructu medio pentagono, partim rubro flaveſcente, ſerotino.* Duhamel T. 1. p. 312. Zink Pl. X. n. 77. Il en eſt fait mention dans tous les catalogues et presque tous les auteurs.

Elle eſt de forme conſtamment ſinguliere et pentagonale: applatie de haut et de bas; cinq grandes boſſes ou tumeurs naiſſent autour de l'oeil vis á vis de la pointe de chacun de ſes rayons et, s'étendant jusques vers la queue, partagent le fruit en cinq groſſes côtes de melon qui lui donnent, dans la poſition ou nous l'avons fait repréſenter, une figure aſſez étoilée. L'oeil eſt à fleur, la queue menue, médiocrement longue, profondément implantée. La peau, liſſe, unie, ſe colore à peu près comme le gros api; la chair eſt ferme, un peu groſſiere, jaunâtre et quelquefois légerement rougie du côté du ſoleil; l'eau n'en eſt point abſolument désagréable, quoiqu'un peu aigrelette. Cette pomme ſe conſerve longtems: elle eſt particulierement éſtimée en Italie où l'on prétend qu'elle devient meilleure que partout ailleurs.

Elle a une variété plus petite et dont la queue eſt plus longue.

65. Schneeapfel. Marſchallsapfel.

Ein ſchöner guter und ziemlich groſſer Apfel, von weiſſer in das Hochgelbe ſpielender Farbe, die auf der Sonnenſeite eine ſehr ſchöne Zinnoberröthe hat. Die Haut iſt ſehr fein, das Fleiſch zart, der Saft ſüs und angenehm. Er reift im Oktober, hält ſich aber nicht viel über vier oder fünf Wochen.

66. Sternapfel.

Er hat beſtändig eine ganz eigene fünfeckichte Geſtalt. Unten und oben iſt er flach, und rings um den Buzen, den Spizen des Kelchlappen gegenüber, entſtehen fünf groſſe Beulen, oder, Hügel, und ſcheiden, da ſie ſich biß gegen den Stiel hinziehen, die Frucht in fünf groſſe melonenartige Abtheilungen, die ihr, in der Lage, in der wir ſie haben abbilden laſſen, eine ſehr ſternförmige Geſtalt geben.

Der Buze ſizt platt auf. Der dünne, mittelmäſſig lange Stiel ſtekt ſehr tief. Die glatte Haut färbt ſich ungefähr wie der groſſe Api. Das Fleiſch iſt feſt, etwas grob, gelblich, und zuweilen, auf der Sonnenſeite, ſchwach geröthet. Der Saft iſt zwar nicht geradezu unangenehm, iedoch ein wenig ſauer. Dieſer Apfel hält ſich lange, und wird in Italien, woſelbſt man vorgiebt, daß er beſſer, als ſonſt irgendwo, gerathe, vorzüglich geſchäzt.

Man hat eine kleinere und längergeſtielte Spielart davon.

Nous ajouterons ici, par forme d'appendice, quelques pommes qui ne nous ont point paru appartenir à aucune des familles précédentes.

67. *Pomme de glace, transparente, glacée, gelée, d'Aſtracan, de Moscovie.*

Mala vitrea quae Coburgi in Franconia naſcuntur. Cordus Hiſt. 187. *Mala vitrea.* Ioh. Bauh. 4. Tous les auteurs depuis Ruel jusqu'à nos jours parlent de cette pomme, elle ſe trouve dans tous les catalogues.

L'éſpece de transparence de ſa peau peut lui avoir procuré le nom de glacée ou vitrée, la conſiſtance de ſa chair celui de gelée, car elle paroit réellement frappée, penétrée de gelée. Le nom de pomme de Moscovie ſembleroit indiquer qu'elle eſt d'origine Ruſſe: mais lorsque les Ruel, Etienne, Cordus écrivoient, il y avoit bien peu de rélation entre la Ruſſie et la France ou l'Allemagne.

Cependant la petiteſſe de l'arbre, qui ne veut jamais s'élever à une hauteur un peu conſidérable, nous porteroit à le croire d'origine ſeptentrionale, ſi ſon ſurnom d'Aſtracan ne venoit détruire cette opinion: car le royaume et la ville de ce nom ſont plus meridionaux que notre Allemagne.

Malus ſativa fructu maculis vitreis foris intusque notato. Tournef. 632. *Malus fr. magno glaciato.* Duhamel I. p. 317.

Nous en donnons ici la figure et nous esperons qu'on nous dispenſera, d'une

Als einen Anhang wollen wir hier noch einige Aepfel beifügen, die uns zu keinen der vorhergehenden Geſchlechter zu gehören ſcheinen.

67. Eisapfel. Moskowitischer - Aſtrakaniſcher Glasapfel.

Alle Schriftſteller, von Ruel an biß auf unſere Zeiten, gedenken dieſes Apfels. Er findet ſich auch in allen Aepfelverzeichniſſen.

Die Art der Durchſichtigkeit ſeiner Haut kann ihm den Namen Glasapfel, die Beſchaffenheit ſeines Fleiſches aber, (denn er hat würklich das Anſehen, als wenn er vom Froſt getroffen wäre,) die Benennung: Eisapfel, zugezogen haben. Der Name: Moskowitiſcher Apfel ſcheint einen ruſſiſchen Urſprung anzudeuten, aber, als Ruel, Etienne und Cordus ſchrieben, war noch ſehr wenig Verkehr zwiſchen Rußland, und Frankreich, oder, Deutſchland. Inzwiſchen würde uns die Niedrigkeit des Baums, der ſich nie zu einer beträchtlichen Höhe erheben will, immer auf ſeine nordiſche Abkunft ſchlieſſen laſſen, wenn der Beiname: von Aſtrakan, dieſer Meinung nicht widerſpräche, da das Reich, und die Stadt dieſes Namens, weiter gegen Mittag liegen, als unſer Deutſchland.

Ich liefere hier die Abbildung dieſer Frucht, und hoffe, daß man mir eine umſtändlichere Beſchreibung derſelben, da man ſie überall finden kann, um ſo

mehr

d'une déscription detaillée qui se trouve partout: d'ailleurs le fruit est peu éstimable et n'a d'autre mérite que sa durée.

Merlet parle d'une variété de cette pomme, qui étoit d'un rouge violet. Sans doute que c'est la même qu'avoit en vue Laquintinye lorsqu'il dit qu'on lui avoit promis une violette glacée fort rare. Il faut ou qu'elle n'ait jamais éxisté, ou qu'elle se soit perdue, car il n'est pas possible d'en retrouver aujourd'hui la moindre trace.

En 1776. le feu pasteur Henne donna une description fort étendue de ce qu'il apelle la *véritable pomme de Sibérie* dont les premieres greffes étoient venues directement et par voie très sure de Siberie à Harbke chez Mr. le baron de Veltheim.

Comme il ajoutoit en avoir envoié des plants à Francfort sur le Mein, il me fut facile de m'en procurer.

Mes jeunes sujets pousserent très-bien les premieres années et ressembloient en tout parfaitement à ceux décrits par Henne: mais les premiers fruits qu'ils porterent m'aiant engagé à éxaminer le tout de plus près, je fus étonné de trouver que j'avois déja de pareils arbres dans mon jardin; et que ce n'étoit autre chose qu'une espece d'azerolier-pomme aprochant du *Pyrus Pollwilleriana* de I. Bauhin, du *Pyrus irregularis* de Linné dont parle aussi Münchhausen T. 3. p. 333. Il faut remarquer que ce *Pyrus Pollwilleriana* est de deux espè-

mehr schenken werde, weil dieser Apfel überhaupt wenig Achtung verdient, und nichts, als dessen Dauer, für ihn spricht.

Merlet gedenkt einer rothvioletten Spielart dieses Apfels. Ohne Zweifel ist es der nämliche, den Laquintinye im Sinne hatte, als er sagte, es sey ihm ein sehr seltener violetter Glasapfel versprochen worden. Da man heutzutage nicht die geringste Spur mehr von dieser Spielart findet: so muß es entweder nie eine dergleichen gegeben haben, oder, sie ist wieder verloren gegangen.

Im Jahr 1776 gab der sel. Pastor Henne eine sehr umständliche Beschreibung des von ihm sogenannten **ächten Sibirischen Eisapfels** heraus, von welchem die ersten Pfropfreiser unmittelbar, und auf dem sichersten Weg aus Sibirien nach Harbke, an den Herrn von Veltheim gekommen wären.

Da er hinzusezte, daß er Ableger davon nach Frankfurt am Main gegeben habe; so war es mir leicht, mir einige davon zu verschaffen.

Meine jungen Bäumchen wuchsen in den ersten Jahren vortreflich, und glichen denen, die Henne beschrieben hatte, vollkommen. Da mich aber die ersten Früchte, die sie trugen, veranlaßten, sie näher zu untersuchen; so fand ich zu meiner Verwunderung, daß ich die nämliche Frucht schon in meinem Garten hatte, und, daß sie nichts anders wäre, als eine Art von Apfel-Azerolen, die mit Bauhins Pyrus Pollwilleriana, und mit Linne's

Pyrus

espèces, le rouge dont parle Duhamel sous le nom d'azerolier-poire et le blanc dont il est ici question et qui se trouve dans les plus nouveaux catalogues, entr'autres celui de Mr. Vilmorin-Andrieux sous le nom d'azerolier á fruit en pomme.

Ce que j'avance ici touchant ce fruit étant chose de fait, je m'abstiens de toute reflexion ultérieure. Qui des deux, de Henne ou de moi s'est trompé ou l'a été? c'est au tems à le développer, au public à le décider. La ressemblance totale que le pasteur a trouvée dans la maturité de ces petits fruits avec celle des nesfles, semble militer fortement en faveur de mon opinion. Je donne ici Pl. XXXIX. n. 68. une représentation éxacte d'une branche avec feuilles et fruits, de cet arbre tel qu'il se trouve aujourd'hui au jardin de cette cour.

69. *Pomme figue.*

Pyrus quae malus non florida dicta sive malus sine flore. I. Bauhin. T. 1. p. 22. *Pyrus degener caule fruticoso humili floribus hibridis foemineis.* Gleditsch Mélanges T. 3. p. 17—45. *Malus non florens fructicans tamen,* Gesner. *Malus sine semine intérius in fructu.* Camerarius. *Malus fructifera flore fugaci.* Tournef. 635. *Malus pumilla flore carens, Apelboom. Sonder bleyzel.* Munting. Aardgew. p. 1. Knorrii Thes. r. H. T. 1. Pl. a. 1. Commeleny Hortus medicus Amstelod. p. 218. C. B. P. 433. n. 3. 4. Onomat. bot. p. 584. n. 36. Duhamel T. 1. p. 318. Tous les auteurs en font mention, elle se trouve dans tous les catalogues; le professeur Gleditsch a inséré une

Pyrus irregularis, dessen auch Münchhausen Th. 3. S. 333. gedenkt) viele Aehnlichkeit hatte.

(Es ist hiebei zu bemerken, daß man von diesem Pyrus Pollwilleriana zwo Arten hat, nämlich eine rothe, deren du Hamel unter dem Namen: Birn-Azerolen gedenkt, und eine weisse, von welcher hier die Rede ist, und die in mehreren neuen Katalogen, unter andern in dem des Herrn Vilmorin Andrieux, unter dem Namen: Aepfel-Azerole, angetroffen wird.)

Da das, was ich iezt angeführt habe, eine Thatsache ist; so enthalte ich mich aller weitern Betrachtungen. Ob sich Herr Henne geirrt habe, oder, ob ich getäuscht worden sey, wird die Zeit entwikeln. Die Welt mag es entscheiden. Inzwischen scheint die vollkommene Aehnlichkeit, die ersterer an dieser kleinen Frucht, wenn sie ganz reif ist, mit den Mispeln findet, sehr für meine Meinung zu sprechen. Ich liefere hier Taf. XXXIX. Nro. 68. eine genaue Abbildung eines Zweigs mit Blättern und Früchten von diesem Baum, so wie er sich gegenwärtig im hiesigen Hofgarten befindet.

69. Feigenapfel.

Alle Schriftsteller thun seiner Meldung, und man findet ihn in allen Katalogen. Auch hat der Professor Gleditsch dem dritten Theile seiner vermischten Schriften eine gelehrte Abhandlung über diesen

une savante dissertation sur cette pomme dans le 3eme Vol. de ses mélanges, dont le docteur Martini donne un extrait, avec deux planches enluminées, dans son dictionnaire d'histoire naturelle T. 3. p. 18.

Cet arbuste peut être regardé comme une des plus rares singularités de la végétation, puisque sa fleur ou les organes de sa génération sont toujours imparfaites: aussi ne produit il point de semences, les loges, qui devroient les contenir dans les fruits, sont vuides. C'est décidement un paradis ou pommier de la St. Jean: la défectuôsité qui le caracterise est elle naturelle ou accidentelle? J'oserois pencher pour la premiere opinion. Il est trop multiplié, trop répandu partout pourqu'on puisse croire que la nature aiant fait une erreur, s'étant écarté de ses voyes dans un seul individu, tous les pommiers figues éxistants soient provenus de celui là par boutures.

Son nom lui vient de sa ressemblance avec la figue qui nait sans avoir été précédée par des fleurs. Il y a cependant ici des fleurs, mais elles sont incomplettes; la corolle manque, on voit à sa place cinq feuilles vertes, de la même consistence épaisse et charnue que le calice; les étamines, au nombre de douze à quinze, sont grosses pour leur longueur; quelquefois elles ont de petits sommets avortés, mais le plus souvent ceux-ci manquent entiere-

dieſen Apfel einverleibt, von welcher Martini in ſeiner Geſchichte der Natur Th. 3. S. 18. einen Auszug mit zwo ausgemalten Kupfertafeln geliefert hat. Dieſer kleine Baum kann als eine der ſeltenſten Eigenheiten des Pflanzenreichs betrachtet werden, da die Blumen, oder, ihre Zeugungstheile immer unvollkommen ſind, da er keinen Saamen trägt, und die Fächer, die dieſen enthalten ſollten, immer leer bleiben. Es iſt zuverläſſig ein Paradis- oder Johannisapfel. Die Krüppelhaftigkeit aber, durch welche er ſich unterſcheidet, — iſt ſie wohl natürlich, oder, blos zufällig? beinahe möchte ich die erſte Meinung behaupten: denn er hat ſich zu ſehr vermehrt, überall zu ſehr ausgebreitet, als, daß man annehmen könnte, die Natur habe einen Irrthum begangen, habe bei einer einzigen Pflanze ihren gewohnten Weg verlaſſen, und von dieſer einzigen kämen alle vorhandenen Feigenäpfelbäume blos durch Ableger her.

Er hat ſeinen Namen von der Aehnlichkeit mit den Feigen, die auch, ohne vorhergegangene Blüthe zu entſtehen ſcheinen. Inzwiſchen findet man hier gleichwol Blüthen, aber ſie ſind unvollkommen, denn es mangelt die Krone. An deren Statt ſiehet man fünf grüne Blätter, die, wie die Lappen des Kelchs, dik und fleiſchig ſind. Die Staubfäden, 12 bis 15 an der Zahl, ſind für ihre Länge etwas dik, und haben zuwei-

tierement. Le piſtil éxiſte avec ſes cinq ſtyles: il eſt tellement recouvert par les étamines entrelacées les unes dans les autres, qu'il eſt ſouvent difficile de l'appercevoir.

L'ombilic, recouvert par les échancrures deſſéchées du calice, eſt creux jusqu'au quart de la longueur du fruit, dans le fond on retrouve les pétales deſſéchées et les ſtyles du piſtil. Six petites loges triangulaires ſont diſpoſées autour du tube ou canal de l'ombilic et contiennent les étamines deſſéchées avec leurs ſommets. Vers la moitié de la longueur du fruit il y a encore cinq petites loges ordinairement ſans pépins. J'ai eu quelquefois de ces pommes, qui contenoient un ou deux pepins très-bien conformés. J'en ai eu auſſi où les étamines manquoient abſolument, ou étoient toutes avortées: la partie de ces fleurs qui ne manque jamais c'eſt le piſtil, ce qui a donné lieu à Camerarius de les croire dégénérées en femelles.

Outre la pomme figue ordinaire ou ſauvage j'en donne ici une ſeconde Pl. XLI. No. 70. venue ſur un arbre greffé ſur ſa propre éſpèce et cultivé avec ſoin en éſpalier. C'eſt un eſſai que j'ai voulu faire pour voir à quel dégré de groſſeur et bonté on pouvoit pouſſer ces fruits et je n'ai réellement pas eu lieu de regretter mes ſoins.

71. *Pe-*

len kleine krüppelhafte Staubbeutel. Gewöhnlich fehlen dieſe aber ganz. Der Stempel iſt zwar vorhanden, und hat fünf Griffel, er iſt aber dergeſtalt durch die untereinander verwikelten Staubfäden verſtekt, daß es oft ſchwer hält, ihn zu bemerken.

Der von dem vertrokneten Kelchlappen bedekte Buze, auf deſſen Grund man die dürren Blumenblättgen, und die Griffel des Stempels findet, iſt biß auf den vierten Theil der Fruchtlänge hohl. Rings um dieſe Höhle ſizen ſechs kleine dreiekigte Fächer, die die verdorrten Staubfäden und Staubbeutel enthalten. In der Mitte der Frucht ſind abermals fünf kleine Fächer, oder Kapſeln, iedoch gewöhnlich ohne Kerne. Gleichwol hatte ich einigemal etliche, die einen, oder, zween ſehr wohlgeſtaltete Kerne enthielten. Auch fand ich zuweilen ſolche, die gar keine Staubfäden, oder, Staubbeutel hatten. Da der Stempel an dieſen Blumen nie fehlt, ſo mag dieſes den Kamerarius bewogen haben, zu glauben, daß ſie in weibliche ausgeartet ſeien.

Auſſer dem gemeinen, oder, wilden Feigenapfel theile ich hier unten Nro. 70. Taf. XLI. einen zweiten mit, den ich von einem Baum habe, der auf ſeine eigene Art gepfropft, und mit groſſer Sorgfalt am Spalier gezogen worden iſt. Es iſt ein Verſuch, den ich

machen

71. *Petite pomme grise.*

Malus exigua pallidis floribus. C. B. P. 433. *Nantje meet blanke bloom.* Comelyn Hort. Amstelod. p. 218.

C'est le fruit d'une éspèce de fichet ou doucin dont la peau a la même couleur que la reinette grise — du reste une assez bonne pomme qui mûrit vers la fin d'août. L'arbrisseau qui la porte n'embarasse guere et ne prend pas beaucoup de place dans les jardins.

Pommes odorantes. Odorante de Virginie.

Malus sylvestris floribus odoratis. Gronov. Virg. 55. *habitat in Virginia.* Linn. Sp. p. 681. Münchhausen T. 3. p. 322. Kalm itin. T. 3. p. 10. *The Virginian craab-tree* Miller T. 3. p. 19. *The Sweet scentend crab of America.* Onomatol. bot. p. 607. Martini T. 3. p. 107.

Nous tirons cet arbre d'Angleterre où il est fort connu et cultivé; il est d'origine Américaine et particulierement de la province de Virginie. Klayton a été le premier à le remarquer, Gronov en a parlé d'une manière douteuse, et Kalm, cet illustre disciple du grand Linné, en a donné une déscription detaillée et satisfaisante dans son itinéraire.

Il ne s'éleve pas haut en Europe, y soutient assez bien nos hyvers et se prête à toutes sortes de propagations.

machen wollte, um zu sehen, zu welchem Grad von Grösse und Güte man diese Aepfel bringen könnte. Ich habe auch wirklich keine Ursache, mich meine Sorge reuen zu lassen.

71. Kleiner grauer August- oder Hekapfel.

Es ist die Frucht eines Hek- oder Paradiesapfelbaums, dessen Haut die nämliche Farbe hat, die die graue Renette auszeichnet. Uebrigens ist er ein ziemlich guter Apfel, der gegen das Ende des Augusts zeitiget. Der kleine Baum, der ihn trägt, nimt keinen grossen Plaz ein, und macht daher in den Gärten wenig Hindernisse.

Aepfelbaum mit wohlriechender Blüthe. Virginischer wohlriechender Aepfelbaum.

Wir erhalten diesen Baum aus England. Er ist daselbst sehr bekannt und wird häufig gebaut. Er ist Amerikanischen Ursprungs, und zwar insbesondere in Virginien zu Hause. Klayton hat ihn zuerst bemerkt; nachgehends gedenkt Gronov seiner, doch nur auf eine unbestimmte Art; Kalm aber, der berühmte Schüler des grossen Linnäus, hat in seiner Reisebeschreibung umständliche und befriedigende Nachrichten von ihm gegeben.

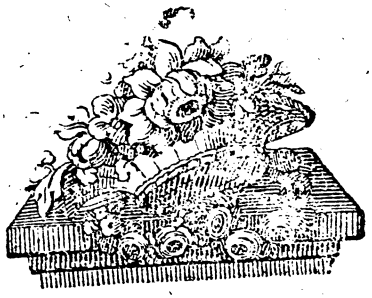
gations. Le fruit eſt petit, rond, brunâtre, fort aigre, à peine mangeable.

Les fleurs ont une odeur de framboiſe très-agréable: elles s'épanouïſſent en mars et avril dans leur pays natal, mais ici ſeulement au mois de juin.

Il y a encore le pommier odorant de Sibérie et le pommier d'Aſtracan toujours verd, qui conſerve ſes feuilles dans les hyvers doux: mais qui les quitte cependant dans ceux un peu rudes, mais c'eſt toujours très-tard en ſaiſon et elles reparoiſſent de bonne heure. Le plus long terme de dépouillement total ne paſſant pas ſix ſemaines.

Er wird in Europa nicht gros, verträgt aber unſere Winter gut, und läßt ſich auf iede Art fortpflanzen. Seine Frucht iſt klein, rund, bräunlicht, ſehr ſauer, und daher kaum geniesbar.

Man hat noch den Sibiriſchen wohlriechenden Aepfelbaum, und den immergrünen von Aſtrakan. Dieſer behält zwar bei uns in gelinden Wintern ſein Laub, verliert ſolches aber, wiewol ſehr ſpät, in kältern, und es erſcheint dann deſto eher wieder; ſo daß er nicht über ſechs Wochen lang ganz blätterlos iſt.



POIRES.

Prémiere Famille.

Muscats.

Leur caractere est d' éxhaler tant interieurement qu'éxterieurement une odeur de musc ou de parfum. Ces poires ont la peau jaune, plus ou moins teinte de rouge du côté du soleil, la chair demi-beurrée, c'est à dire tenant le milieu entre fondant et cassant, et inclinant tantôt plus d'un côté que de l'autre, l'eau plus ou moins abondante, toujours parfumée, quoique diversément. Il y en a d'été, d'automne et d'hyver.

1. *a & b. Petit muscat, sept en gueule.*

Pyra superba sed ocyssima Plinii. *Superba praeciana* (1) Macrobii, Servii, Hermolai Barbari. *Muscatellina parva* Caroli Stephani. *Moschata minima, Poires muscadelles* Ruellii. *Ioannina moscatellina* Nr. 21. Cordi et Nr. 1. Curtii. *Peri moscatellini* n. 1. Mathioli. *Moscatellina minima, musapia.* Grapaldi, Tragi, Scali-

(1) De *Praecia*, crieur public, parce qu'apparemment on les crioit envente dans les rues de Rome.

Die Birnen.

Erstes Geschlecht.

Muskatellerbirnen.

Dieselben unterscheiden sich von andern besonders durch ihren Bisamgeruch, welchen sie sowol innerlich als äusserlich von sich geben. Ihre Haut ist gelb, und auf der Sonnenseite mehr oder weniger röthlich; ihr Fleisch halbschmelzend, das heist: es hält das Mittel zwischen dem schmelzenden und brüchigen, und nähert sich bald diesem bald jenem. Sie haben auch öfters mehr öfters weniger Saft: dieser duftet aber stäts einen Wolgeruch von sich, obschon nicht immer in gleich starkem Grade. Es gibt übrigens Sommer- Herbst- und Winter- Muskatellerbirnen.

1. a und b. Kleine Muskatellerbirn. Muskatellerbirnchen, deren sieben auf einen Mund voll gehen. 1) 2) 3) 4)

Am

(1) Macrobius, Servius und Hermolaus Barbarus nennen sie Superba praeciana, wahrscheinlich, weil sie in den Strassen zu Rom von einem öffent-

Scaligeri. *Moscatula* Goropii. *Moscatellina superba* Nr. 1. Gesnneri. *The proud pear* Turneri. *Peri Moscatellini* Agost. Galli. (2) *Moscatula superba*, Nr. 10. Tabernaemontani, Camerarii, Nr. 1. Caesalpini. Nr. 5. Schwenkfeldi, Nr. 7. Gerhardi Angli. *Moscatellina minima*, Nr. 1. Ioh. Bauhini. (3) *Poire musquette* Vallot H. R. Jonstone *inter fragrantia.* Nr. 3. 6. Merlet et D. Claude. st. Etienne *Abrégé des bons fruits, édition de* 1782. 1 *partie.* Nr. 1. et 2e *partie page* 30. La Quintinye Nr. 196. *Petit muscat* de Henry Hesse, Daburon, Elsholz, Weber, Münchhausen, Dr. Weinmann 844. b. *Pyrus sativa fructu aestivo, minimo, odoratissimo.* Tournefort 5. Miller n. 1 et 5. *Catalogue des Chartreux edit. de* 1787. n. 1. Knoop *page* 32. Pl. 1. Zink Pl. 1. n. 1. Duhamel n. 1. Pl. 1. Weston, Mawe, Abercromby, Hambury, Luëder, *The little or smurt musk Pear* n. 1. *Encyclopédie oecon.* de Krüniz n. 2. Martini *dict. d'hist. naturelle* T. VII. p. 616. Salzmann n. 1. Manger n. 39. Petite sucrée au Palatinat selon Christ (4).

L'espalier rend le fruit plus hâtif, coloré et gros; le haut vent le donne

(2) Il dit qu'elles murissent en Italie dés la fin de Mai et que, quoiqu'elles soient assez agréables au goût, les medecins cependant n'en font aucun cas, parcequ'à peine sont elles cueillies qu'elles se corrompent.

(3) *Exorsi a muscatellinis quod odore, suavitate gustus, atque proventus prioritate prae aliis superbiant.* T. I. p. 44. Il prétend avoir été le premier qui en ait distingué differentes especes. Il en tira les premieres greffes de Lyon et les enta à Geneve où ce fruit etoit encore inconnu vers 1600.

(4) M. I. L. Christ premier curé de Kronberg au Palatinat a publié en 1787. un petit livre allemand intitulé A. B. C. d'or pour les paysans, à la suite duquel se trouve un catalogue des arbres fruitiers qu'il cultive dans ses pépinieres.

Am Spaliere wird diese Frucht früher zeitig, schöner und grösser; aber hochstämmig gezogen, erhält sie einen bessern Geschmak. Ziehet man die Muskatellerbirnen auf beide Arten, so halten sie sich 4 bis 5 Wochen lang, ohne ihren angenehmen Geschmak zu verlieren.

Eine nicht weniger schäzbare Abart derselben ist grau oder grünlich, welche Manger für eine ursprünglich teutsche Frucht hält, weil Cordus dieselbe schon um das Jahr 1540 in Meissen fand. Merlet hingegen spricht von derselben als einer in den ältesten Zeiten schon unter dem Namen: kleine Bettlersbirn oder Bastard-Muskatellerin

öffentlichen Ausrufer (Praecia) feil geboten wurden.

(2) Agostino Galli sagt: in Italien würden sie zwar schon zu Ende des Mai zeitig, aber, ungeachtet ihres ziemlich angenehmen Geschmaks, von den Aerzten nicht sehr geschäzet, weil sie gleich nach dem Einsammeln in Fäulniß übergingen.

(3) Ich fange von den Muskatellerbirnen an, saget Joh. Bauhin, Th. I. S. 47. weil sie durch ihren Wolgeruch, angenehmen Geschmak und der frühen Zeitigung sich vor andern empfelen. Derselbe behauptet auch, daß er zuerst einige Abarten davon unterschieden habe. Die ersten Pfropfreiser erhielt er aus Lion, und pfropfte sie zu Genf, wo diese Frucht noch gegen das Jahr 1600. unbekannt war.

(4) Hr. J. L. Christ, Oberpfarrer zu Kronberg in der Pfalz, liefert in dem Anhange seines 1787 erschienenen güldenen A B C für die Bauern ein Verzeichniß der Fruchtbäume, welche er in seiner Baumschule gezogen hat.

ne de meilleur goût: en le cultivant sous ces deux formes on peut jouir de ce muscat durant quatre ou cinq semaines, et il est toujours très-agréable.

Sa variété grise ou verdâtre est pareillement éstimable: Manger la croit d'origine allemande parceque Cordus l'a rencontrée en Misnie vers 1540. Mais Merlet en parle comme d'un fruit anciennement connu en France sous le nom de poire guenette et muscat bâtard: les Anglois la nomment *green-chifsel.*

Le muscat de Tibivilliers, autre variété du sept en gueule, le dévance en maturité de 8 à 10 jours. *Merlet* 2 partie p. 30.

Le petit muscat à longue queue, *Merlet* I. N. 4. *Zink* N. 9 et 11. est fort connu dans nos cantons sous le nom de *Schwänzlesbirne*; en Suisse et en Alsace sous celui de *Wädelesbirle*, en Lorraine et dans le pays Messin sous celui de poire *Caouette*: ces differents noms signifient la même chose.

La poire de Chio est encore variété, si ce n'est le petit muscat même. *Pyra moschata minima seu Chia.* Ruell. Lugd. N. 3. Tournef. 2. Miller 2. Manger 38. 1. *Muscat de st. Jaques ou de Bender* Christ. N. 3.

Merlet 2 part. p. 30. a une gourmandine, espece de muscat de figure d'ognonnet dévançant en maturité le sept en gueule de quelques jours.

Notre petite poire Marguerite ou st. Marguerite, si connue et si abon-

in Frankreich bekannten Frucht. Die Engländer nennen sie Green-chifsel.

Die Muskatellerbirn von Tibivilliers, eine andere Abart unserer kleinen Muskatellerbirn, wird 8 bis 10 Tage früher zeitig, wie Merlet im II Th. S. 30. bemerket.

Die kleine langstielige Muskatellerbirn, welche bei Merlet Th. I. N. 4. und bei Zink N. 9. und 11. vorkommt, ist in unsern Gegenden unter dem Namen Schwänzlesbirn sehr bekannt. In der Schweiz und im Elsaß heist sie: Wädelesbirn, in Lothringen und bei Mez: Caouette. Diese verschiedenen Namen bezeichnen dieselbe Sache.

Noch eine besondere Abart ist die Birn von Chio, wenn diese nicht mit der kleinen Muskatellerbirn ganz einerlei ist.

Merlet Th. II. S. 30. führet eine der Sommerzwiebelbirn ähnliche Gurmandine als eine Art Muskatellerbirn an, welche einige Tage früher zeitigen soll, als unsere kleine Muskatellerbirn. Dieselbe ist aber wahrscheinlich keine andere, als die bei uns so bekannte und häufig wachsende kleine Margarethenbirn, welche, wenn man sie noch etwas grün vom Baume nimt, sehr saftig und wolriechend ist, aber sich doch nicht über 3 Tage lang hält.

abondante parmi nous, pourroit bien etre cette gourmandine. Cueillie un peu verte elle a beaucoup d'eau d'un parfum excéllent, mais sa durée est tres courte, au bout de 2 ou 3 jours elle est entierement passée. *Zink* n. 2. Manger n. 90. Christ n. 2. Poire cerise.

2. *Muscat Roial. Pyrum regium Bollense.*

Joh. Bauh. N. 17. *Pyrus sat. fr. autumnali, parvo, sessili coloris obscurioris* Tournef. 42. Duhamel, N. 2. Manger, N. 21.

C'est le petit certeau d'été.

3. *Muscat fleuri.*

Duh. N. 4. Manger N. 26.

Son nom vient de son grand oeil qui semble représenter une fleur. C'est une rousseline hâtive, musquée, agréable que presque tous les auteurs confondent avec la rousseline d'automne ou d'hyver. On la trouve aussi nommée muscat vert à longue queue, parabelle musquée d'été, musquée de Persigny, id. de Brétagne, grande ou longue queue musquée &c.

4. *Gros muscat, gros hâtiveau, Poire Jesus.* (5)

Pyrus sat. fr. aestivo, partim saturé rubente, partim flavescente moschato. Tournef. 4.

Les

(5) *Clarevallae ad Dubim oppido excell. comitis Wirtemb. principio Augusti gustavimus Pyra admodum sapida et moschum redolentia, muscatellinis superbis majora, uncias duas ferè longa, turbinata, parte Soli obversâ saturè rubentia,*

2. Königliche Muskatellerbirn.

Dies ist die kleine Sommer-Certeau oder Honigbirn.

3. Geblümte Muskatellerbirn.

Diesen Namen hat sie von ihrem grossen und einer Blume ähnlichen Butzen. Sie ist eine frühzeitige muskatellerartige Russeline von sehr lieblichem Geschmak, wird aber beinahe von allen Schriftstellern mit der Herbst- oder Winter-Russeline vewechselt. Man nennet sie auch grüne langstielige Muskatellerbirn, muskatellerartige Sommer-Parabelle, Muskatellerbirn von Persigny und Bretagne, dik- oder langstielige Muskatellerbirn, u. s. w.

4. Grosse Muskatellerbirn, grosse Frühbirn, Jesusbirn (5).

Die Frühbirnen überhaupt sind die pyra hordearia des Columella und Plinius, und lezterer sagt: sie hätten diese Benennung daher, weil sie zugleich mit

(5) Zu Clairvaux am Flusse Doux, einem dem Grafen von Wirtemberg gehörigen Städtchen, assen wir zu Anfang des Augusts sehr schmakhafte Birnen, welche einen Bisamgeruch hatten, die aber grösser waren, als die schönsten Muskatellerbirnen. Sie waren ungefähr 2 Zoll lang, kegelförmig zugespizt, auf der Sonnenseite hellroth, auf der andern aber gelblich. Ihr Stiel war über einen Zoll lang, ihr Fleisch zart, weis und etwas gelblich. F. Bauhin H. Pl. Th. I. S. 44. N. 2.

Les hâtiveaux en général sont les *Pyra hordearia* de Columelle et Pline: *a tempore*, dit ce dernier, *quod cum hordeo maturescant;* En Italie s'entend.

Le gros hâtiveau est jaune et rouge, beau à peindre, charge fort, se garde peu, et se mange meilleur un peu vert que trop mur. *Merlet* I. n. 6. Il y en a un autre à trochets, aussi bon et d'aussi peu de garde. id. Ibid. n. 7. Manger n. 32.

5. *Petit hâtiveau.*

Pyrus sat. fr. aestivo parvo e viridi albo. Tournef. 9.

La Quintinye le classe parmi les poires médiocres, c'est à dire assez bonnes: il a un autre hâtiveau qu'il range parmi les mauvaises.

La premiere mure des hâtiveaux est presque ronde, jaune et rouge, d'assez bon goût qui charge bien et veut etre mangée verdelette, car elle mollit vite *Merlet* I. n. 6. Il en a encore 3 ou 4 varietés. Duhamel n. 9. Manger n. 32.

6. *Hâtiveau de Laforêt:*

peut etre les *Peri Cicognini*, n. 3. d'Agostino Gallo. Duhamel n. 10. Manger 53. 5.

C'est une espece d'amirès, fort jolie poire et assez agréable dans certaines années et lorsqu'on sait la prendre à son vrai point de maturité. La

tia, alterâ flavescentia, pediculo unciâ longiore, carne tenerâ, albidâ et non nihil flavescente. I. Bauh. H. Pl. T. I. p. 44. N. 2.

mit der Gerste (hordeum) in Italien zeitig werden.

Die grosse Frühbirn ist gelb und roth, sieht so schön als wenn sie gemalt wäre, trägt häufig, hält sich aber nicht lange, und ist noch etwas grün besser zu essen, als wenn sie ihre vollkommene Zeitigung erreicht hat, wie Merlet I. N. 6. sagt. Eine andere Art davon bringt ihre Früchte büschelweise hervor, ist eben so gut, aber auch von so geringer Dauer, wie jene. Merlet N. 7. Manger N. 32.

5. Kleine Frühbirn.

Quintinye sezt diese unter die mittelmässigen, oder ziemlich guten Birnen, und führet noch eine andere Art Frühbirnen an, welche er unter die schlechten rechnet.

Die am ersten zeitige Frühbirn ist rundlich, gelb und roth, von ziemlich gutem Geschmak, trägt viel, und muß, wenn sie noch etwas herb ist, genossen werden, weil sie gern teig wird. Merlet, Th. I. N. 6. führet noch 3 oder 4 Abarten davon an. Vergl. du Hamel, N. 9. und Manger, N. 32.

6. Frühbirn von Laforet,

vielleicht die von Perisicognini, Nr. 4. bei dem Agostino Gallo.

Dies ist eine Art Amiretten, eine sehr schöne und ziemlich schmakhafte Birn in gewissen Jahren, und wenn man sie

La Poire de Sapin n. 112. de Duhamel est une espece de hâtiveau vert qui jaunit en murissant. Quoique sa chair soit un peu grossiere, et son eau peu abondante, elle a cependant un parfum relevé et une certaine durée qui la font estimer et distinguer parmi les poires hâtives: mûrit vers la fin de juillet. Manger n. 88. Les chartreux avoient cydevant n. 45. une poire de Sapin murissant vers la fin de septembre, très longue, de grosseur médiocre, semblable à la verte-longue pour la couleur: depuis quelques années elle a disparu de leur catalogue.

7. *Aurate.*

Finora praecocia Ruellii. Joannina *maiora*, *aurea* Curtii. *Juniola* Caesalpini. *Moscatellina majora.* n. 3. I. Bauhini. Merlet 2. p. 81. *Pyrus sat. fr. ramoso odoratiſsimo* Tournef. Miller n. 1. Chartreux n. 2. Knoop Pl. 1. p. 34. Duh. n. 5. Pl. 3. Manger n. 137.

Je doute qu'aurate vienne d'or: les dérivés d'*Aurum* s'écrivent en françois par *O*, *doré*, *dorade*, *oriflamme*, *oripeau*, *&c.* d'ailleurs cette poire n'a rien de doré dans son coloris. Elle est plutôt de couleur d'aurore, et venant des premieres elle fait l'aurore des bons fruits.

Merlet dit de sa poire d'or précoce: elle est bonne par éxcéllence, très-éxcéllente. Duhamel l'aprécie plus juste en disant: elle est plus grosse que petit muscat, mais moins bon-

im rechten Zeitpunkte ihrer Reife abbricht.

Die Tannenbirn Nr. 112. bei Duhamel iſt eine Art grüner Frühbirnen, welche beim Zeitigen gelb wird. Sie hat zwar ein etwas grobes Fleiſch und nicht allzuviel Saft: aber ihres ſtarken Wolgeruchs wegen ſowol, als auch, weil ſie ſich eine Zeit lang hält, ſchäzet man dieſelbe, und zeichnet ſie unter den Frühbirnen aus. Sie wird gegen das Ende des Julius zeitig, wie Manger Nr. 88. ſaget. Die Karthäuſer hatten ehemals eine Tannenbirn n. 45. welche erſt zu Ende Septembers reifte, die ſehr lang und nicht gar zu dik, auch an Farbe der langen Grünbirn ähnlich war: aber in den lezten Jahren führen ſie dieſe Birn nicht mehr in ihrem Verzeichniſſe.

7. Aurate-Birn.

Ich glaube nicht, daß dieſe Birn ihren Namen vom lateiniſchen Aurum (Gold) habe; denn die von Aurum abgeleiteten Wörter werden im Franzöſiſchen mit O geſchrieben, z. B. doré, Dorade, Oriflamme, Oripeau &c. und dieſe Birn hat auch in ihrer Farbe gar nichts dem Golde ähnliches. Dieſe ihre Farbe gleichet vielmehr dem Morgenroth, und weil ſie eine der frühzeitigſten iſt, ſo kann man ſie gleichſam die Morgenröthe (Aurora) des guten Obſtes nennen. Merlet rühmt von ſeiner frühzeitigen Goldbirn, daß ſie von vortreflicher Güte ſey: aber richtiger

bonne, surtout quand celui-cy est venu sur un grand arbre.

8. *Muscat-Robert (6). Poire à la Reine. Poire d'ambre. Pucelle de Xaintonge &c.*

Pyrus sat. fr. aestivo, turbinato, carne tenerâ, saccharato, Tournef. 16. Chartr. n. 6. Miller n. 14. Duhamel n. 3. Pl. 2. Knoop Pl. 4. p. 43. Zink Pl. 1. n. 8. Christ la nomme sucrée et Romaine d'été, le Jardinier fruitier allemand poire de sucre ou de *marcipan*, *massepain*, franchipane. Manger n. 62.

C'est une petite poire jaune et ambrée faite comme le muscat, mais plus grosse, très-relevée et éxcéllente qui charge fort et fait un bel arbre dont le bois est tout-jaune. *Merlet* 1. n. 17.

Elle est très-bien faite, aiant la chair tendre et fort sucrée: elle est à peu prés de la grosseur du rousselet et n'a d'autre défaut que celui d'avoir un peu de marc: elle ne dure gueres, mais en revanche l'arbre raporte beaucoup. La Quint. n. 21.

Le nom de Robert que porte ce muscat peut venir de son inventeur; la fête de st. Robert tombant en juin non en juillet, amoins qu'on n'ait commencé à le nommer ainsi en Italie ou il murit 4 semaines plutôt.

Il y en a deux especes, l'une toujours jaune n. 8. a, l'autre assez for-

(6) Je dois differer avec Manger qui croit que c'est le *pyrum Crustuminium* des anciens, notre Bonchrêtien me paroissant etre décidément cette poire Crustuminiene.

ger würdiget sie du Hamel, nach welchem dieselbe zwar grösser, aber nicht so gut ist, als die kleine Muskatellerbirn, zumal wenn sie auf einem Hochstamm gewachsen.

8. Roberts Muskatellerbirn (6).

Dies ist eine kleine, gelbe, gewürzhafte und der Muskateller ganz ähnliche Birn, nur daß sie grösser ist, und einen vortrefflichen Geschmak hat. Sie trägt stark, und bildet einen schönen Baum, dessen Holz ganz gelb ist. Merlet I. N. 17. Diese Birn hat eine sehr schöne Gestalt, ein zartes und sehr süsses Fleisch, und ist beinahe so gros, als die Rousselet. Sie hat nur den einzigen Fehler, daß sie zu wenig Mark hat, und sich nicht lange hält. Dafür trägt aber der Baum in desto grösserer Menge. Quintinye N. 21.

Roberts Muskateller wird diese Birn vielleicht von ihrem Erfinder genennet; denn das Fest des h. Roberts fällt in Junius, und nicht in Julius. Es müßte denn seyn, daß sie diese Benennung zuerst in Italien bekommen hätte, wo sie 4 Wochen früher reifet.

Man hat davon zwo hier abgebildete Arten: die eine N. 8. a. ist immer gelb, die andere hingegen an der Sonnenseite ziemlich roth N. 8. b., wenn man

(6) Ich kann Mangern nicht beistimmen, welcher diese Birn für die krustuminische der Alten hält; denn die krustuminische Birn ist unstreitig unsere so genannte gute Christenbirn.

fortement rougie du coté du soleil n. 8. b, surtout en espalier lorsqu'on a soin de l'éffeuiller.

9. *Robine. Muscat d'août. d'Averat. de Honville. Roiale d'été musquée &c.*

L'une des grandes muscadelles de J. Bauhin, peut etre aussi sa poire de Bohême n. 20. Merlet 1. n. 50. et 2. p. 46. La Quint. n. 4. Knoop Pl. 1. p. 37. *Pyrus sat. fr. aestivo, globoso, fessili, ex albido flavescente moscatulo.* Tournef. 5. Chartr. 26. Zink n. 45. Duhamel n. 56. Pl. 27. Henne n. 14. Manger n. 39.

Avérat peut venir de la riviere d'*Aveyrat* ou *Aveyron* en Gascogne, ou, avant la culture, c'etoit peut etre poire à *Verrat*, sanglier: enfin de la couleur verte peut s'être fait successivement verdâtre, verâtre, verat. *Honville* peut être le nom de l'inventeur de ce fruit, ou celui du lieu où il aura été gagné. La Quintinye nous aprend qu'il a été nommé roial en l'honneur de Louis XIV. qui l'aimoit beaucoup. *Robine* peut venir de sa belle Robe, ou de ce que quelque Robin l'aura fait connôitre le premier.

C'est une de nos meilleures poires d'été; elle vient par glanes, toujours abondamment: ne mollit presque point et, meme en tombant, elle n'est guere sujette aux meurtrisures. L'arbre fait bien partout, sous toutes les formes: mais il est difficile à mettman sie an einem sorgfältig abgelaubten Spaliere zieht.

9. Robine. Augusts Muskatellerbirn. Muskatellerbirn von Averat, von Honville. Königliche Sommer-Muskatellerbirn.

Dies ist eine der grossen Muskatellerbirnen des Joh. Bauhin, vielleicht auch seine böhmische Birn, N. 20. Den Namen Averat hat sie entweder vom Flusse Aveyrat oder Aveyrou in Gascognien, oder von verrat, ein wildes Schwein, weil sie vor ihrem künstlichen Anbaue wild wuchs, oder endlich von ihrer grünen Farbe, weil aus dem französischen Worte verdâtre nach und nach verâtre, verât entstanden seyn kann. Honville war vermuthlich der Name ihres Erfinders, oder des Ortes, wo sie gezogen wurde. Quintinye sagt uns: daß sie zur Ehre Ludwigs XIV. welcher dieselbe gern aß, die königliche sey genennet worden, und den Namen Robine verdanket sie vielleicht ihrer schönen Schale, oder auch weil sie ein Civilbeamter (Robin) zuerst bekannt gemacht hat.

Sie ist eine unserer besten Sommerbirnen, wächst büschelweise und immer in grosser Menge, wird beinahe gar nicht teig, und selbst vom Fallen bekommt sie nicht leicht Flecken oder Quetschungen. Der Baum läßt sich überall und unter ieder Gestalt gut an: aber es hält schwer, bis

mettre à fruit et son bois est un peu sujet aux chancres.

Il y en a de deux especes, la verte n. 9. a. et la blanche n. 9. b. venue sur éspâlier et soigneusement éffeuillée. Merlet, dit de celle-ci: „Elle „est grosse comme petit rousselet, „en fond blanchâtre, nuancée ou „marquetée d'un rouge pâle, couleur „de vin-clairet: le derriere est blanc „de cire quasi point marqueté: elle „a la queue moienne et est très „bonne. 2. Partie p. 46. Hanbury *red musk robert.* Manger 62. 8.

Merlet en a encore une grosse qui me paroit etre notre poire roiale vid. N. 17. Zink a N. 90. une robine d'hyver que je soupçonne fort etre notre muscat allemand N. 16.

10. *Bourdon musqué.*

Chartreux n. 9. Pyrus sat. fr. aestivo, turbinato, carne tenerâ, sacharata. Miller N. 15. Duhamel N. 27. Manger N. 6213.

Le Bourdon musqué est un gros muscat hâtif rond, fort relevé, qui veut etre mangé vert, autrement il noircit en dedans étant trop mur. Merlet I. n. 5.

Bourdon vient de Bourde, *Burdo*: c'est le gros bouton rond du bâton des pelerins, auquel ces poires ressemblent pour la figure. Elles ne différent guere du muscat-robert que par un coloris plus clair et la queue plus longue entourée d'un petit bassin.

Manger veut que ce soit la poire falernienne de Pline: mais, quoique

bis er Früchte trägt, und sein Holz wird mehrentheils vom Krebse angefressen.

Man hat davon zwo Arten, die grüne Robine N. 9. a. und die weisse N. 9. b. wie sie an einem sorgfältig abgelaubten Spaliere gezogen wurde. Von eben dieser saget Merlet 2. Th. S. 46. „sie sey so gros, wie eine kleine Rousselet, im Vordergrund weißlich und blaßroth schattirt oder gesprenkelt, wie der Schielerwein aussieht; hinten auf der Schattenseite so weiß wie Wachs ohne Tüpfchen; sie habe einen mittelmässigen Stiel, und sey sehr gut." Derselbe erwähnet noch einer andern grossen Robine, welche ich aber für unsere Königsbirn N. 17. halte, und die von Zink N. 90. angeführte Winterrobine scheinet mir mit unserer teutschen Muskatellerbirn N. 16. einerlei zu seyn.

10. Muskirte Burdiner Birn.

Dieselbe ist eine grosse, frühzeitige, runde, sehr geschmakvolle Muskatellerbirn, welche man aber noch etwas grün geniessen muß, weil die überreifen innen gern schwarz werden. Ihren Namen hat sie von Burdo, dem grossen runden Knopfe eines Pilgerstabs, welchem sie der Gestalt nach sehr ähnlich ist. Von der Roberts-Muskatbirn unterscheidet sie sich nur durch eine hellere Farbe und durch einen längeren mit einer kleinen Vertiefung umgebenen Stiel.

Manger hält diese Burdiner für die Falernische Birn des Plinius: aber

le bourdon ait assez d'eau, il s'en faut de beaucoup cependant qu'on le boive plus qu'on ne le mange, comme dit Pline de ses falerniennes; il ajoute: nous apellons leur suc un lait. Tout ceci me semble convenir bien plutôt aux beurrés bergamottes et autres poires fondantes.

11. *Amiré-joannet.*

Amerina (7) Plinii. *Joannina, juniola, foenaria, equestria* Curtii, Gesneri, Caesalpini etc. *Peri cavallereschi* n. 3. Agost. Galli. (8) *Joannina et foenaria* n. 6. J. Bauhini (9) Chartr. 3 *Poires St. Jean.* Manger n. 52.

L'Amiré-joannet, ainsi nommé parcequ'il se mange peu après la St. Jean, est une espece d'ognonnet alongé, très-musqué et sucré qui charge éxtraordinairement. Merlet 1. n. 15.

Laquintinye a un joannet parmi les mauvaises poires.

Duhamel n. 8. „Ce fruit murit „vers la fin de juin: il prévient ordi„nairement le petit muscat auquel sa „grosseur le rend préférable.“

Je ne trouve rien sur l'étymologie d'Amiré; autrefois on écrivoit amirer, amirable au lieu d'admirer, admirable, et dans la basse latinité on trouve *amiraeus*, *amiralius* pour *admi-*

(7) d'*Ameria*, aujourdhui *Amelia*, ville du Duché de Spolette.

(8) Il dit qu'elles murissent au commencement de juin en Italie et qu'on les y préfere au petit muscat.

(9) Il en donne plusieurs variétés, mais il confond ensemble amirés, blanquets, hâtiveaux etc.

so saftreich sie auch ist, so kann man doch von ihr nicht rühmen, wie Plinius von seinen Falernischen thut, daß man sie nämlich nicht sowol esse, als trinke, und daß ihr Saft milchartig sey. Diese Eigenschaften kommen vielmehr unsern Butterbergamotten und andern saftreichen Birnen zu.

11. Johannisbirn und 12. Admiralsbirn. 7) 8) 9)

Man nennet sie deswegen so, weil sie bald nach dem Johannisfeste essbar wird, und sie ist eine Art länglicher Zwiebelbirnen, sehr gewürzhaft und süs, welche ausserordentlich stark trägt. S. Merlet I. N. 15. Quintinye führt iedoch unter den schlechten Birnen eine Johannisbirn an, und du Hamel N. 8. saget von derselben, daß sie zu Ende des Junius zeitige, gewöhnlich früher komme und grösser werde, als die kleine Muskatellerbirn.

Ueber den Grund ihrer französischen Benennung Amiré Joannet finde ich nirgends etwas. Ehemals schrieb man amirer, amirable, für admirer, admirable, und in dem niedern Latein hieß ami-

(7) Plinius nennet sie Amerina von Ameria oder, wie es iezt heißt, Amelia, einer Stadt im Herzogthume Spoleto.

(8) Agostino Gallo versichert: daß sie schon zu Anfang des Junius in Italien reife, und der kleinen Muskatellerbirn vorgezogen werde.

(9) Joh. Bauhin führet mehrere Spielarten davon an: aber er verwechselt Johannisbirnen, Blanketten und Frühbirnen ꝛc. miteinander.

admirabilis. Mais ces poires n'aiant rien d'admirable, il seroit plutôt possible que le luisant de leur peau, dans laquelle on peut se mirer, ait donné lieu au nom d'amiré, poire á se mirer.

On a prodigué ce nom, le croyant dérivé *d'admirabilis*, à grand nombre de poires: ainsi nous avons *l'amiré roux de Tours*, *l'amiré roux ord. le gros amiré* et plusieurs *admirables*. La poire amirale que nous donnons icy n. 12. est aussi belle que bonne, aiant la chair tendre sans pierres, l'eau abondante, musquée et d'un goût fort agréable. Merlet 2. 37. et 39. Chartr. n. 29. Knoop Pl. 5. p. 4. Manger n. 41.

13. *Poire d'Ange.*

Angelica minora n. 18. I. Bauh. Ejusd. *Hydrapia minora* N. 9. Angélique, Ange d'eté, petite verdette, petite mouillebouche Merlet 1. 57. et 2. 43. 44. Duh. 22. Manger 22. et 53. 4.

On la nomme dans nos cantons petite poire aqueuse d'été, ce qui revient au *hydrapium* de Bauhin, au mouillebouche de Merlet: ce dernier l'appelle encore petite angleterre verte d'été, et de même icy elle est souvent nommée Angloise: on aura confondu *Angelus* et *Anglus*, Ange et Anglois. C'est une petite poire assez estimable, fort musquée, peu sujette á devenir pâteuse, qui dure 15. jours ou 3. semaines et fait plaisir sur toutes les tables. Nous la donnons icy n. 13. a.

amiraeus und amiralius so viel als admirabilis. Aber an diesen Birnen ist gar nichts Bewundernswürdiges, und ich glaube vielmehr, daß ihre glänzende Haut, in welcher man sich spiegeln (se mirer) kann, diese Benennung veranlasset habe.

In dem Wahne, daß der Name von dem lateinischen admirabilis herkomme, legte man denselben freigebig genug einer Menge Birnen bei. So haben wir die rothe Amire von Tours, die gewöhnliche rothe Amire, die grosse Amire, u. s. w. Die von uns N. 12. abgebildete Admiralsbirn ist schön und gut, hat ein zartes Fleisch ohne Stein, Saft in Uiberfluß, ist gewürzhaft und von sehr lieblichem Geschmacke.

13. Kleine Engelsbirn.

In unsern Gegenden heißt sie: kleine Sommer-Wasserbirn, welches mit Bauhins Hydrapium und Merlets Saftbirn übereinstimmt. Lezterer nennet sie auch kleine englische und grüne Sommerbirn, und selbst in hiesiger Gegend wird sie oft Englische Birn genennt, weil man vielleicht Engel (Angelus) und Englisch (Anglus) miteinander verwechselt hat. Es ist übrigens eine kleine schäzbare und sehr gewürzhafte Birn, welche nicht leicht teig wird, sich zwo bis drei Wochen lang hält, und auf allen Tafeln beliebt ist. Unsere Vorstellung davon ist mit N. 13. a. bezeichnet.

La grosse hydrapienne n. 13. b. est fort connue icy sous le nom d'aqueuse ou poire d'eau: elle est belle grosse, prend parfois une trés légère teinte de rouge, a la chair tendre, demibeurrée, l'eau douce, assez relevée et singulierement abondante. Cordus n. 49. I. Bauh. n. 9. et 18. Manger 104.

14. a. *Parfum d'août ou de Berny.*

Nardina (10) Plinii, *Thymosa* Macrobii, *Moschata* Hadriani Junii. *Pyra chirothecalia quod, Chirothecarum odoratorum instar, ob elegantiam odorisque suavitatem manibus gestari tractariquè soleant.* Joh. Bauh. n. 14. Laquintinye parmi les poires médiocres. *Pyrus sat. fructu aestivo, turbinato, sessili, saturatiùs rubente, punctato.* Tournef. 21. Chartr. 27. Miller 23. Knoop Pl. 4. p. 45. Duhamel 20. Manger 15.

Le parfum d'août dit de Berny est une petite poire alongée, verte, jaune, rouge et tavelée, de fort bon gout. Merlet 1. 52.

Le parfum de septembre est une poire plus longue que ronde, d'un vert et jaune tavelé qui est assez beurrée et fort musquée; c'est un excéllent fruit, peu connu quoique des meilleurs, qui se mange pendant tout le mois de 7bre et par années encore plus tard: l'arbre fait son bois noirâtre marqueté de gris. Merlet

(10) Nard, Spicanard — plante aromatique dont on faisoit autrefois beaucoup d'usage pour le parfum. Même le parfum précieux qu'une femme répandit sur la tête de J. Chr. à Béthanie se nomme dans St. Marc XIV. 3. *Nardus spicata.*

Die unter N. 13. b. abgebildete grosse Wasserbirn ist schön, ansehnlich, zuweilen etwas röthlich, hat ein zartes, halbschmelzendes Fleisch, und einen süssen, ziemlich gewürzhaften Saft in grosser Menge.

14. a. Parfümirte Sommerbirn.

Diese Birnen sollen die Nardina (10) des Plinius seyn. Es ist eine kleine, längliche, grün gelb und rothgeflekte, sehr schmakhafte Birn. Merlet I. 52.

Die parfümirte Septemberbirn ist ebenfalls mehr lang, als rund, grün und gelb geflekt, ziemlich schmelzend und sehr gewürzhaft. Sie gehört, da man sie den ganzen September hindurch und in gewissen Jahren noch länger speisen kann, zu den noch wenig bekannten, obgleich sehr guten Obstarten. Der Baum hat ein schwärzliches grau gesprenkeltes Holz. S. Merlet I. N. 66., welcher sie anderswo I. 57. September-Engel nennet, und sagt: der Farbe nach gleiche sie der Saviatibirn, nur habe sie eine verschiedene Gestalt, besonders gegen den Stiel zu, der immer mit einem Wulste versehen sey. S. 91. heißt er dieselbe parfümirte Herbst-

10) Narde, Spickenarde, eine gewürzhafte Pflanze, deren man sich ehemals als eines Räucherwerks sehr häufig bediente. Selbst der kostbare Balsam, welchen ein Weib zu Bethania über das Haupt Jesu Christi goß, wird beiden h. Markus XIV. 3. Spickenarde genennet.

let 1. n. 66. Il la nomme ailleurs 1. 57. Ange de septembre, la dit couleur de Salviati, de figure différente surtout vers la queue qui est toujours accompagnée d'un bourrelet: enfin page 91. il l'apelle parfum d'automne et la dit un fruit éxquis et nouveau. Nous la donnons icy n. 14. b. La plupart des auteurs ont confondu ensemble ces deux parfums et c'est de là que proviennent les variations qu'on trouve chez eux á l'égard de ces fruits.

Nous donnons n. 14. c. une poire commune parmi nous, nommée poire de Baume. Baumé, Parfum, odorante ou fourmi musquée, elle est longuette, de grosseur moienne verte, marquetée, fort rougie vers le soleil, éxcéllente. Merlet 2. 39. La notre n'est pas si bonne étant sujette à la pierre et d'une eau souvent un peu rare: son goût de musc fait son principal mérite.

15. *Cassolette, Lêchefrion, Portugal d'été, Prunai, Dépot de Sillery* (11) *etc.*

Pyra viridantia, verdettes n. 7. J. Bauh. *forsan Cinerea* n. 25. Cordi *Pyrus sat. fr. oblongo, aestivo, minori cineraeto.* Tf. 17. Chartr. 24. Miller 17. Knoop Pl. 5. p. 46. Duhamel 44. Pl. 18. Manger 57.

Cassolette, friolet, muscat vert en Poitou, et Tâteribaud en Anjou est

(11) Prunay et Sillery, deux terres en Champagne apartenantes à la famille de Colbert, aparamment un hommage au Ministre de ce nom.

Herbstbirn, eine vortrefliche und erst neu entdekte Frucht. Davon liefern wir hier N. 14. b. eine Abbildung. Da die meisten Schriftsteller beide Arten der parfümirten Sommer- und Herbstbirnen mit einander verwechselten, so kann man sich leicht erklären, warum bei denselben oft irriger Weise verschiedene Abarten dieser Frucht vorkommen.

Unter N. 14. c. geben wir eine Abbildung von der bei uns sehr gemeinen Balsambirn. Merlet II. 39. beschreibet dieselbe als eine längliche, mittelmässig grosse, grüne, gesprenkelte, an der Sonnenseite sehr rothe und vortrefliche Birn: aber die unserige ist nicht so gut, indem sie gern steinig wird, und oft wenig Saft hat. Das Schäzbarste an derselben ist ihr gewürzhafter Geschmak.

15. Cassolette. Prunay oder Dépot von Sillery. (11)

Cassolette, Friolet, grüne Muskatellerbirn in Poitou, und Tateribaud in Anjou ist eine lange grünliche Birn mit sehr gewürzhaftem Safte, welche viel trägt, und einen schönen Baum bildet. Sie gehöret zu den vortreflichsten Obstarten; denn ihr Fleisch ist zwar brüchig (12), aber doch sehr zart, und als Sommerobst betrach-

(11) Prunay und Sillery waren zwei der Colbertischen Familie gehörige Güter in Champagne, welche vermuthlich der ehemalige Minister Colbert vom Könige zu Lehen empfangen hatte.

12) Es ist nur halbbrüchig.

est une poire longue et verdâtre, d'une eau fort musquée, qui charge beaucoup, fait un bel arbre, est des plus excéllentes et quoique poire cassante (12) elle est fort tendre et se garde assez long tems pour un fruit d'été. Merlet 1. n. 34. et 2. p. 40.

C'est une poire longuette et grisâtre qui ne céde presqu'en rien à la robine, ni par sa chair, ni par son eau, ni par tout son mérite; si ce n'est qu'elle est sujette à mollir. Laquint. n. 194.

Pendar, espece de Cassolette. *Pyrus sat. fr. autumnali, oblongo majori cineraceo.* Tournef. 40. Miller 41. Manger 57. 2.

Son nom vient de ce que sa queue étant menue et fluette, le fruit se soutient mal sur la branche et est toujours pendant. Les Anglois ont traduit par *Knave's pear*, les allemands par poire de coquin, comme s'il s'agissoit de *Pendart*, homme à pendre.

Cette poire est de la fin de 7bre; à l'égard de sa chair, de son eau, de son goût et de sa figure on la prendroit pour la cassolette: mais comme elle est un peu plus grosse, qu'elle a le bois différent, aussi bien que le tems de la maturité, on voit bien que ce n'est pas la meme chose. Laquint. n. 391.

16. *Muscat Allemand.*

Chartr. n. 91. Knoop Pl. 6. p. 52. Zink pl. 8. n. 71. Miller 70. Duhamel 72. Pl. 36. Kruniz Encycl. n. 105. Martini 7. p. 618. Manger n. 102.

Je ne trouve point cette dénomination

(12) Elle est demi-cassante.

trachtet, hält sie sich ziemlich lange. Merlet I. N. 34. und II. S. 40.

Quintinye N. 194. saget, sie sey eine längliche und etwas graue Birn, welche der Robine in keinem Stüke, weder in Rükſicht des Fleiſches noch des Saftes nachſtehe, ausgenommen, daß ſie gern teig werde.

Eine Art der Caſſolette iſt die ſogenannte Hang-Spizbuben- oder Schalksbirn oder Galgenſchwengel. Dieſe Namen hat ſie von ihrem dünnen, ſchwankenden Stiele, mit welchem ſie nicht feſt, ſondern gleichſam nur ſchwebend an dem Aſte hängt. Die Engländer überſezten dieſe Benennung durch Knave's-pear. Dieſe Birn zeitiget zu Ende Septembers, und in Rükſicht ihres Fleiſches, Saftes, Geſchmackes und Ausſehens gleicht ſie der Caſſolette vollkommen, von welcher ſie ſich iedoch durch mehrere Gröſſe, durch die abweichende Beſchaffenheit ihres Holzes und durch die Zeit ihrer Reife ſehr merklich unterſcheidet. Quintinye N. 391.

16. Teutſche Muskatellerbirn.

Weder bei Merlet, noch bei andern ältern Schriftſtellern finde ich eine Frucht unter dieſem Namen: Quintinye führet ſie zuerſt, und zwar unter ſeinen guten Birnen an, ohne iedoch eine Beſchreibung beizufügen. Merlet erwähnet aber 1) einer Winterbirn, welche im Dezember zeitig wird, und welche er die teutſche oder Neurſen nennet; 2) eine Winter-Muskatellerbirn von Mazuere,

von

nation dans Merlet ni dans les auteurs plus anciens : Laquintinye est le premier qui fasse mention d'un muscat *allemand* parmi ses bonnes poires, mais sans déscription.

Merlet a 1. une poire d'hyver murissant en xbre qu'il nomme d'allemagne ou *Neursen.* 2. un muscat d'hyver de Mazuére, de Rome, durant jusques vers Pâques, poire grosse quasi comme francréal, verdâtre, marquetée de points gris, rarement un peu rougeâtre, la queue longuette et grossette, chair fine, tendre et l'eau très musquée 2. 78. c'est bien notre muscat allemand, 3. deux petits muscats d'hyver dont l'un, murissant en mars, est excéllent, l'autre, murissant plus tard, est moins bon et noircit sur l'arbre. 4. celui de Vernon et 5. un autre d'hyver 2. 70. 71.

Je ne sais si ce ne seroit pas la meme poire que Bauhin n. 5. nomme *Calvier* et *Poire à Vin* qui dure jusqu'en mai et dont il dit: *Moschum redolet ita, ut manibus contractatum odorem ingeminet suavem et sapidum.* Il en a une variété plus grande, moins musquée, plus tendre qui peut déja se manger à la fin de 9bre.

Jonstone la nomme muscat blanchâtre. Merlet a une poire à vin; Martini p. 628. apelle le Calvier bâtard muscat allemand. Christ dit: le muscat allemand que nous nommons *Winterroemerling* (ce qui répond au muscat de Rome de Merlet) est particulierement bon trempé dans le vin. C'est peut etre de lá que lui est venu le nom de poire à vin.

17.

von Rom, welche sich bis Ostern hält. Sie ist so gros, wie die Regelbirn, grünlich, mit grauen Tüpfchen gesprenkelt, zuweilen röthlich, und hat einen länglichen dicken Stiel, feines zartes Fleisch und sehr gewürzhaften Saft. II. 78. Dies ist nun unsere teutsche Muskatellerbirn. 3) Zweier kleinen Winter-Muskatellerbirnen, deren eine schon im März zeitiget, und die vortreflich ist, die andere aber, welche etwas später reifet, nicht so gut ist, und noch am Baume schwarz wird. 4) Eine Birn von Vernon, und 5) eine andere Winterbirn. II. 70. 71.

Sollte dies wol nicht die nämliche Birn seyn, welche Bauhin N. 5. Calvier und Weinbirn nennet, und von welcher er saget: daß sie sich bis in den Mai halte, und wenn man sie betaste, den stärksten Muskatengeruch von sich dufte? Es gibt noch eine grössere, minder gewürzhafte und zartere Art derselben, welche man erst zu Ende Novembers geniessen kann.

Jonstone heisset sie weißliche Muskatellerbirn, und bei Merlet kommt eine Weinbirn vor. Martini S. 628. nennet die Bastartkalvier: teutsche Muskatellerbirn, und Christ saget: die teutsche Muskatellerbirn, welche wir Winterrömerling nennen, (dies stimmt mit Merlets römischer Muskatellerbirn überein,) sey vorzüglich gut, wenn man sie in Wein tunke, und daher hat sie vielleicht den Namen Weinbirn erhalten.

17.

17. *Roiale d'hyver.*

Regalia serotina Cordi et Bauhini peut etre les *Peri Bazanareschi* d'Agoſt. Gallo, tirant leur nom de la ville de Bassano.

Merlet, aprés avoir désigné cette poire sous différents noms, la caractérise très-bien en disant 2. 88. De-Roi est gros, long, martelé, gris et rougeâtre, verdâtre derriere et comme par bosses, très bon à manger cru en carême et jusqu'à paques.

Je n'en trouve rien dans Laquintinye.

Les chartreux disent n. 79. qu'on l'apelle en Italie *Spina de Carpi*: ils en faisoient autrefois un article séparé et un autre du muscat allemand; dans leur dernier Catal. de 1787. ils ont réuni ces deux articles et ne font plus de la roiale d'hyver et du muscat allemand qu'une seule et meme poire que le traducteur de Stuttgard apelle citron d'hyver.

J'aurois presque soupçonné les chartreux de n'avoir jamais connu la vraie roiale d'hyver, si le fruit dont je donne la figure, n'étoit réellement venu sur un sujet tiré de leur pépiniere. Duhamel n. 71. Pl. 35. s'est aussi trop raproché du muscat allemand dans sa déscription et sa gravure.

J'en ai plusieurs arbres élevés sous differentes formes et tous m'ont

17. Königliche Winterbirn.

Cordus und Bauhin nennen ſie königliche Spätbirn, und vielleicht iſt es dieſelbe, welche Agoſtino Gallo unter dem Namen Peri Bazanareschi (von der Stadt Baſſano) aufführet. Merlet II. 88. gibt die verſchiedenen Benennungen dieſer königlichen Winterbirn an, und beſchreibet ſie als eine dicke, lange, platt gedrukte, graue und röthliche, auf der Schattenſeite aber grünliche und hökerige Birn, welche in der Faſtenzeit bis Oſtern ſehr gut iſt. Bei Quintinye finde ich gar nichts davon.

Die Karthäuſer N. 79. verſichern, daß dieſe Birn in Italien Spina de Carpi heiſſe, und ſie führten ehemals dieſelbe und die teutſche Muskatellerbirn unter zwo verſchiedenen Rubriken an: aber in ihrem lezten Verzeichniſſe vom J. 1787. haben ſie doch aus beiden Rubriken nur eine gemacht, und die königliche Winterbirn nebſt der teutſchen Muskatellerbirn als eine und dieſelbe Obſtart dargeſtellet, welche der Stuttgarder Ueberſezer Winter-Zitronenbirn nannte. Ich möchte faſt vermuthen, daß die Karthäuſer die ächte königliche Winterbirn nie gekannt haben, wäre nicht die Frucht, wovon ich hier eine Abbildung gebe, auf einem aus ihrer Baumſchule erhaltenen Stamme gewachſen. Auch du Hamels Beſchreibung und Abbildung N. 71. Taf. 35. nähert ſich zu ſehr der teutſchen Muskatellerbirn.

Man-

m'ont constamment donné des fruits martelés et bosselés comme notre peinture: mais la plûpart moindres en grosseur. Manger n. 102.

Il y a encore un muscat de Lion dont parlent Cordus, Jonstone (13) et Merlet qu'il m'est impossible de passer icy sous silence: voicy les paroles de Cordus n. 13. *Pyra Leonina, a praestantiâ sic appellata, ea in Turingiâ et vicinis locis* Hassiatica *nominantur. Insignes* sunt *fructus, inter omnes autumni dotes principatum propter durationem et saporis succique bonitatem obtinentes. Sunt autem inferiùs tumida et plerumquè inaequalia: longitudinem habent quadrantalem et frequenter maiorem, latitudine verò sextantem non raró excedunt. Colore sunt caesio, subviridi et modicè rufo etc. Maturescunt Sole in Libram ingresso: reposita in longum tempus durant. Abundant in Hassiâ maximè Marpurgi; eadem Francobergae Tonsoria vocantur a Tonsore quodam, qui ea primus eò transtulit.*

Or Merlet apelle plusieurs poires muscats de Lyon entr'autres un muscat

(13) Jonstone dit — Comme le Lion est le Roi des animaux, de même c'est icy la Reine des poires.

Manger N. 102. versichert, daß er von der königlichen Winterbirn mehrere Bäume unter den verschiedensten Gestalten gezogen habe, und immer seyen die Früchte platt gedrukt und hökerig, wie wir sie hier abbilden, iedoch meistens nicht so dik gewesen.

Cordus, Jonstone 13) und Merlet sprechen auch von einer Löwen-Muskatellerbirn, welche ich hier nicht mit Stillschweigen übergehen darf. Cordus sagt N. 13. dieselbe habe ihren Namen von ihrer Vortreflichkeit, und heisse nur in Thüringen und den benachbarten Gegenden die Hessenbirn; sie sey unter allen Herbstgewächsen das Vorzüglichste, weil sie sich lange halte, und einen guten Geschmak und Saft habe. Uebrigens seyen diese Birnen nach unten zu erhaben, und gewöhnlich etwas hökerig, vier und oft noch mehrere Zoll lang, sechs Zoll breit und oft darüber; sie haben eine bläuliche, dunkelgrüne und etwas röthliche Farbe ꝛc. ꝛc. Beim Eintritt der Sonne in die Wage werden sie zeitig, und halten sich lange. In Hessen und besonders zu Marburg wachsen sie häufig, und zu Frankenberg heissen sie die Barbiersbirnen, weil ein Barbier sie zuerst dahin brachte.

Merlet hingegen gibt mehreren Mukatellerbirnen den Namen Lyonerbirn, und unter andern der Winter-Mus-

(13) Jonstone sagt: gleichwie der Löwe der König der Thiere ist, so ist diese Frucht die Königin der Birnen.

scat d'hyver qui est notre allemand et la Carmelite. Il se peut qu'en France on en Allemagne on ait confondu ensemble Lyon ville et Lion animal. C'est peut-être un beurré, une bergamotte, une roiale ou un bonchrêtien. Il seroit interéssant de parvenir á savoir au juste ce que c'est que cette poire Léonine de Cordus.

Seconde Famille.

Poires beurrées et fondantes.

Beurrés, Doiennés.

Il y a, parmi les Pomologues, diversité d'opinions, même confusion sur l'application de ces deux noms à certaines especes de poires. Beurré est le nom générique fondé sur une qualité naturelle de la pulpe du fruit, celle d'être fondante, comme du beurre ou du saindoux. D'abord on n'en connoissoit que deux especes, dont l'une fut apellée poire du Prevôt, *Pyrum Praepositanum* n. 1. Cordi, et l'autre poire du Doyen, *Doienné*. Le premier de ces noms aiant disparû, les poires du prevôt, dont les especes s'étoient multipliées, ont repris leur dénomination primitive et générique de beurrés.

Muskatellerbirn, welches unsere teutsche oder die Karmeliterbirn ist. Wahrscheinlich hat man in Frankreich oder Teutschland die Stadt Lyon und Lion, der Löwe, mit einander verwechselt. Vielleicht ist diese Lyoner- oder Löwen-Muskatellerbirn nur eine Butterbergamotte, eine königliche- oder eine gute Christenbirn. Es wäre doch der Mühe werth, genau und mit Gewißheit zu bestimmen, was es mit dieser Löwen-Muskatellerbirn des Cordus für eine Bewandniß habe.

Zweites Geschlecht.

Schmalzbirnen.

Butterbirnen, Dechantsbirnen.

Uiber den Gebrauch beider Namen zur Bezeichnung gewisser Birnsorten sind die Pomologen gar nicht einig. Schmalzbirn ist der allgemeine Gattungsname, weil das Fleisch dieser Frucht wie Schmalz oder Butter im Munde zergehet. Anfangs kannte man nur zwo Arten solcher Birnen, deren eine man Propstbirn (Pyrum praepositanum n. 1. des Cordus) und die andere Dechantsbirn nannte. So wie aber die Arten der Propstbirn sich vervielfältigten, so verschwand nach und nach diese Benennung, und man wählte dafür wieder den ursprünglichen und allgemeinen Namen Butterbirn.

18. a. *Beurré rouge dit d'Anjou.*

Beurré d'or ou poire d'Amboise, Isambert le bon ou Gisambert en Normandie, poire de Xaintonge, d'Amblétuse etc.

C'est une grosse poire longue, non pointue, fort colorée et si beurrée qu'elle en porte le nom par excéllence: son eau est fort sucrée et relevée; (14) elle murit hors de l'arbre, ainsi que les autres poires beurrées, qui le sont encore plus étant cueillies peu avant leur maturité, pour n'etre point ridées. C'est la meilleure de la saison et je puis dire, malheur á toutes les autres qui viennent avec le beurré, la premiere des poires dans l'automne comme le rousselet en été et le bonchrêtien en hyver. Merlet 1. 63.

Il en a un précoce, petit beurré rouge hâtif, beurré musqué ou Suisse d'été, murissant vers la mi-septembre aussi beau, coloré et bon que l'autre, mais constamment plus petit: nous le donnons icy n. 18. b. et osons le recommander comme un excéllent fruit.

Enfin il a une poire d'Aumale qu'il dit etre beurré roux d'hyver excéllent, murissant en fevrier.

Laquintinye, les Chartreux, Miller, Duhamel et la plûpart des autres auteurs ont confondu le beurré rouge avec le blanc qui est proprement le Doienné. Knoop Pl.

(14) Elle a, comme le remarque Manger, un goût aromatique qui la rend superieure au Doyenné ainsi qu'aux autres beurrés.

18. a. Rothe Butterbirn.

Dies ist eine dicke, lange, aber nicht spitzig zulaufende, hochrothe Birn, welche ein so schmelzendes Fleisch hat, daß ihr der Name Butterbirn vorzugsweise gebühret. Ihr Saft ist sehr süs und gewürzhaft (14). Sie gelanget erst zur völligen Reife, wann sie vom Baume gepflüket ist, so wie die übrigen Butterbirnen, welche man kurz vor ihrer Zeitigung einsammelt, damit sie nicht runzlicht werden. Sie ist die erste und beste unter allen Herbstbirnen, so wie die Russelet unter den Sommer- und die gute Christenbirn unter den Winterbirnen. Merlet, I. 63.

Derselbe erwähnet auch einer frühzeitigen kleinen rothen Butterbirn, musirten Butterbirn, oder Schweizer-Sommerbirn, welche in der Mitte Septembers reif wird, und eben so schön roth und gut, nur viel kleiner ist, als die andere. Wir geben hier N. 18. b. eine Abbildung von derselben, und empfelen sie als eine vortrefliche Frucht.

Merlet gedenket endlich noch einer Birn von Aumale, und nennet sie eine vortrefliche rothe Winter-Butterbirn, welche im Februar zeitig wird.

Quintinye, die Karthäuser, Miller, du Hamel und die meisten übrigen Schriftsteller verwechselten die rothe Butterbirn

(14) Nach Mangers Bemerkung hat sie einen gewürzhaften Geschmak, und den Vorzug vor der Dechants- und ieder andern Butterbirn.

Pl. 7. p. 51. Zink n. 46. 49. Manger 157. 2.

19. *Beurré gris.*

Praepositana n. 1. Cordi et *variorum.* Merlet 1. n. 64. Laquint. n. 2. *Pyrus sat. fr. autumnali suavissimo in ore liquescente.* Tournef. 28. *Pyra regulana succulenta suavissima.* Weinmann 843. f. Knoop Pl. 7. p. 51. Zink Pl. 5. n. 50. Chartr. 41. Krüniz 43. Duhamel n. 75. Pl. 38. Martini p. 599. b. Manger 157. Christ poire d'automne du Major Winter N. 4.

Bien des auteurs la regardent comme la meilleure des poires. Laquintinye et Duhamel font des efforts pour prouver qu'elle est le seul et unique beurré et que c'est à tort qu'on donne ce nom à d'autres fruits. Voiez les dètails interessants que donne Manger à son sujet. Il est certain que, dans nôtre allemagne, elle mérite et obtient partout une des premieres places. Le fruit que nous donnons icy n. 19. a. et 19. b. est venu sur jeune espalier: il etoit parfaitement mur le 20. 7bre. 1788. c'est un des plus gros et des plus beaus que nous aions eu.

20. *Beurré verd ou brun, Doienné gris, Poire grise.*

L'arrêt définitif prononcé par Laquintinye, le dictateur du jardinage, sur l'unité absolue d'un seul beurré a fait qu'on à apellé successivement doiennés les poires précédemment nommées beurrés et qui ne sont absolûment que celà. Merlet, qui écrivoit avant Laquintinye, nous donne

terbirn mit der weissen, welche eigentlich die Dechantsbirn ist. Knoop, Taf. 7. S. 51. Zink, N. 46. 49. Manger, 157. 2.

19. Graue Butterbirn.

Diese wird von manchen Schriftstellern für die beste Birn gehalten, und Quintinye und du Hamel suchen zu beweisen, daß sie die einzige wahre Butterbirn sey, und daß dieser Name mit Unrecht anderen Früchten beigeleget werde. Das Ausführlichere davon verdienet bei Manger nachgelesen zu werden. Auch in Teutschland räumet man dieser Birn allerdings einen der ersten Plätze ein. Die, wovon wir hier unter N. 19. a. und 19. b. Abbildungen liefern, wuchs an einem jungen Spalier, war den 20. September 1788. ganz reif, und ist eine der größten und schönsten, welche wir gezogen haben.

20. Schmalzbirn, graue Dechantsbirn.

Quintinye, der Diktator in der Gartenkunst, that den Machtspruch: daß es nur eine einzige Schmalzbirn gebe, und daher kam es, daß man den vorzugsweise so genannten Schmalzbirnen, welche sonst auch weiter nichts sind, mit der Zeit den Namen Dechantsbirn beilegte. Merlet, welcher vor Quintinye schrieb, führet diese Birn unter ihrem wahren Namen: grüne Schmalzbirn I. 64. auf. Die Karthäuser suchten zuerst wieder

donne ce fruit sous son nom veritable de beurré vert. I. 64. Les chartreux se sont avisés les premiers vers 1748 de raviver cet ancien fruit en lui donnant le nom nouveau de doienné gris et ils ont eu soin d'annoncer qu'il ne se trouvoit que dans leurs pépinières. C'est le *Steatopium* de Cordus, la poire de saindoux allemande décrite par Henne n. 10. Zink 50. Manger 110. Duhamel en donne n. 84. une déscription assez convenable à notre arbre et à ses productions: mais son fruit Pl. 47. 1. différe du notre en ce qu'il est beaucoup plus aplati et qu'il a la queue plus courte. En général les figures de Duhamel me paroissent trop pincées et arrondies.

21. a. b. & c. *Doienné. Beurré blanc.*

St. Michel de bonne ente, poire de neige, citron d'automne, courtequeue etc.

Sementina Catonis, *forsan et lactea* Plinii. *Ulmense smoot pear* Had. Junii. *Bonnana cerea* Cordj. Merlet 1. 65. Laquint. n. 75. *Pyrus sat. fr. autumnali turbinato, sessili, flavescente et in ore liquescente* Tournef. 36. Chartreux 44. Miller 35. Knoop Pl. 3. p. 38. Zink Pl. 6. n. 57. Duhamel 81. Pl. 43. Henne n. 11. Manger 58. Christ 3. Major Winter, blanche. Jard. fr. allem. Poire d'or.

Laquintinye ne rend point à cette poire la justice qu'elle mérite; et jusqu' icy tout le monde l'a copié, même Duhamel et Henne. Nous osons assurer qu'á sa beauté, sa grosseur, son abondance elle joint un dégré de bonté suffisant pour se faire éstimer, même rechercher partout.

der um das J. 1748. dieser schon längst bekannten Frucht den neuen Namen: graue Dechantsbirn zu geben, und sie behaupteten sogar, daß dieselbe nur allein in ihrer Baumschule zu finden wäre. Diese Birn wurde übrigens von Cordus Steatopium genannt, und Henne N. 10. Zink 50. und Manger 116. beschreiben dieselbe unter dem Namen der teutschen Schmalzbirn. Du Hamels Beschreibung N. 84. entspricht ziemlich unserem Baume und seinen Früchten: aber die Birn, welche er Taf. 47. 1. darstellet, ist viel mehr zusammengedrükt, und hat einen viel kürzeren Stiel, als unsere. Seine Abbildungen scheinen mir aber überhaupt zu gezwungen, und zu niedlich gerundet.

21. a. b. und c. Dechantsbirn. Weisse Butterbirn.

Quintinye läßt dieser Birn nicht ganz Gerechtigkeit wiederfahren, und ihm haben alle, sogar du Hamel und Henne nachgeschrieben. Es ist eine sehr schäzbare und allgemein beliebte Frucht, weil sie häufig wächst, schön, dik und ziemlich gut ist. Die genaue Bestimmung des Zeitpunktes ihrer Reife ist lange nicht so schwer, als man glaubt, und durch verschiedene Mittel, wovon Manger einige angibt, kann man ihre längere Dauer bewirken.

tout. Il est moins difficile de saisir son point précis de maturité qu'on ne le pense et il y a differents moiens de prolonger sa durée dont Manger en indique quelques uns.

22. *Beurré d'Angleterre.*

Angelica Bauhini. Merlet I. 62. et 2. 49 *Pyrus sat. angelica fr.* longo, punctis ferrugineis consperso Tournef. 38. Chartr. 38. Knoop Pl. 6. p. 18. Zink Pl. 3. n. 25. Duhamel n. 76. Pl. 39. Manger n. 69.

Poire plus longue que ronde, ressemblant par sa figure et sa grosseur à une belle vertelongue et point par son coloris, la peau en etant unie, grise, verdâtre, chargée de piquures et taches rousses. La chair est fort tendre et beurrée et bien de l'eau qui est agréable: mais cette chair est souvent farineuse et la poire mollit aisément même sur l'arbre. Laquint. n. 312.

23. *Angleterre d'hyver.*

Angelica Bauh. n. 30. Merlet 2. 75. Chartreux 37. Duhamel 77. Manger 69. 1.

Fruit éstimable, fort bon, d'une chair très-blanche, très-beurrée, sans marc et sans pierres: mais qui devient pâteux dés que le point de sa maturité est passè et ne tarde pas à mollir.

24. *Beurré d'hyver. Besy de Chaumontel.*

Pyrus sat. fr. brumali oblongo, partim albido, partim purpureo odorato saccharato. Miller. 78. Chartr. 73. Knoop Pl. 8. p. 54. Duh. 78. Pl. 40. Manger n. 129.

Cette poire est originaire de Chaumontel près Luzarche: c'est un gros beurré d'hyver, fort semblable à celui

22. Englische Butterbirn.

Diese ist mehr lang, als rund. Der Gestalt und Grösse nach gleichet sie einer schönen Grünbirn, von welcher sie sich iedoch durch ihre Farbe sehr unterscheidet; denn ihre glatte Haut ist grau und grünlich, auch voll braunröthlicher Tüpfchen. Sie hat vielen lieblichen Saft, und ein sehr zartes schmelzendes Fleisch, welches aber oft mehlicht ist, und gern teig wird, selbst wann die Birn noch am Baume hängt. Quintinye, N. 312.

23. Englische Winter-Butterbirn.

Diese schäzbare sehr gute Frucht hat ein sehr weisses schmelzendes Fleisch ohne Mark und Steine, wird aber gleich nach ihrer Reife faul und weik.

24. Wildling von Chaumontel.

Diese Birn kommt ursprünglich von Chaumontel bei Luzarche. Es ist eine grosse Winter-Butterbirn, welche der Herbst-Butterbirn sehr ähnlich, iedoch viel röther ist. Sie hat einen süssen gewürzreichen Saft, und gehört zu den vortreflichsten Spätbirnen. Merlet I. 158. sagt, sie sey vor einigen Jahren auf einem Wildlinge zu Chaumontel gewachsen, welchen er auf einen wilden Quittenbaum wieder pfropfen ließ, und mit der Zeit werde derselbe immer besser werden, und eine der vorzüglichsten Früchte tragen, welche er bisher gegen Pfingsten von seinem

lui d'automne, prennant encore plus de rouge, d'une eau sucrée et relevée, des plus tardives et excellentes: ce fruit étant venu, depuis peu d'années, sur un sauvageon à Chaumontel *que j'ai fait raffraichir en le greffant sur coignassier :* la suite des années le rendra encore meilleur et en fera un de nos premiers fruits que j'ai mangé sortant de son sauvageon vers la Pentecôte (15). Merlet 1. 158.

Laquintinye n'en fait aucune mention. Il est presqu'incroiable, qu'étant née dans la vallée de Montmorency tout près de Paris et y aiant fait d'abord si grand bruit, cette poire soit demeurée inconnue au Directeur des Jardins du Roi. Mais il l'aura dédaignée, comme il faisoit de tant d'autres sortes de fruits qu'on lui envoioit de toutes parts, ne voulant céder á personne l'honneur de quelqu'invention ou découverte.

C'est réellement un de nos meilleurs fruits surtout dans les terres franches et substancieuses. Sa durée varie selon les années: icy il ne va guere jusqu'en Mars. Il faut être attentif pour le surprendre et le saisir dans son vrai point de maturité.

Saint Lezin.

Poire ainsi nommée d'une chapélle de St. Lezin (16) prés d'Angers dans

(15) Merlet écrivoit cecy vers 1665. et cent ans aprés en 1765. Duhamel a fait graver des fruits du même arbre, qui, quoiqu'entierement creux au tronc et aux grosses branches, conservoit néantmoins encore une vieillesse vigoureuse et féconde.

(16) St. Lezin etoit Eveque d'Angers: mort en 616.

nem Wildlinge erhalten habe(15). Quintinye schweiget ganz davon, und es ist unglaublich, daß diese in dem Thale von Mortmorency ganz nahe bei Paris erzeugte Birn, welche dort Anfangs sehr gresses Aufsehen machte, dem königlichen Gartendirektor unbekannt geblieben wäre; sondern er machte es wahrscheinlich mit dieser Birn, wie mit vielen anderen Obstarten, welche man ihm aus allen Gegenden zuschikte, und welche er dennoch keiner Anzeige würdigte, weil er Niemanden die Ehre einer Erfindung oder Entdeckung zugestehen wollte.

Diese Birn gehöret wirklich zu unsern besseren Obstarten, besonders wenn sie auf einem guten fetten Boden gezogen wird. Sie hält sich aber nicht in einem Jahre so gut, wie in dem andern, und bei uns dauert sie kaum bis zum Märzmonate. Man muß immer mit aller Sorgfalt den rechten Zeitpunkt ihrer Reife gleichsam ablauern.

St. Lezin

heist eine Birn von der Kapelle des h. Lezin (16) bei Angers, in dessen Garten man dieselbe um das Jahr 1625. zu pfro-

(15) Dies schrieb Merlet um das J. 1665, und hundert Jahre hernach 1765 ließ du Hamel Früchte von dem nämlichen Baume in Kupfer stechen, welcher zwar am Stamme und an den dicken Aesten ganz hohl, aber doch bei seinem hohen Alter immer noch lebhaft und fruchtbar war.

(16) Der h. Lezin war Bischoff zu Angers, und starb im Jahre 616.

dans le jardin de laquelle on commença à la greffer vers 1625. à Paris on prononce Lézin, à Angers et dans differentes provinces l'é reste muet, ainsi *St. L'zin.* Menage.

Dans les mois de Mars et d'Avril, même jusqu'en Mai, selon les années, se mange le saint Lezin, poire longue, verte, qui jaunit en murissant et est très-musquée et beurrée dans les terreins qui lui sont favorables, ni trop secs ni trop humides. Elle gêle et noircit au moindre froid et veut être mise en lieu chaud; pour en conserver une on en perd une douzaine, cette poire étant seche et tardive est difficile à conserver: il n'en faut avoir qu'un petit nombre vu qu'elle demeure et périt en chemin faute d'eau pour la pouvoir garder jusqu'au tems de sa maturité. Merlet I. 155.

Il en a encore un gris et un très-petit.

Laquintinye lui donne la 283. place dans son verger: il le classe dans la liste des bonnes poires du mois de Mars.

Les chartreux ne l'ont dans leur catalogue que depuis quelques années n. 67. Le traducteur de Stuttgard la nomme poire de Carnaval. Manger n. 129. 1.

Angleterre à la St. Denis.

Poire St. Denis à Angers (17) ressemble fort au St. Lezin étant longue, grosse comme cuisse Madame, verte, puis jaune mêlé de

(17) Vraisemblablement encore une des Angéliques de Bauhin: peut-être notre Angleterre n. 22.

pfropfen anfieng. Diese in den Monaten März, April, bis in den Mai geniesbare Birn ist lang, grün, sehr gewürzhaft und schmelzend, wenn sie auf einem guten, nicht zu troknen und nicht zu feuchten Boden gezogen wird. Bei der Zeitigung wird sie gelb. Sie muß an einen warmen Ort gelegt werden, weil sie bei dem geringsten Frost erfrieret und schwarz wird. Unter zwölfen kommt kaum Eine davon, und man hat an einer geringen Anzal genug, weil sich diese saftlose Spätbirn so schwer aufbewahren läßt. Eben weil sie so wenig Saft hat, kann man sie nicht bis zu ihrer völligen Reife hangen lassen, und sie verdirbt oft, wenn sie schon halb zeitig ist. S. Merlet I. 155, welcher noch eine graue und eine sehr kleine Art davon anführet.

Quintinye wies ihr in seinem Baumgarten den 283. Plaz an, und rechnete sie zu den guten Märzbirnen.

In dem Verzeichnisse der Karthäuser kommt sie gar nicht vor, ausgenommen, daß sie der Stuttgarder Uebersezer N. 67. als Fastnachtsbirn anführet. Vergl. auch Manger N. 129. 1.

Die Englische St. Dionysbirn

zu Angers (17) ist der St. Lezin sehr ähnlich; sie ist lang und dik, wie die sogenannte Frauenschenkel-Birn, im Anfang grün, hernach gelb mit Roth unterlaufen und

(17) Dies ist wahrscheinlich noch eine von Bauhins Englischen Birnen, und vielleicht gar unsere Englische Herbst-Butterbirn N. 22.

de roux et marquetée de gris; elle a la queue longue, est remplie d'une eau douce et sucrée. Elle murit à la fin d'octobre et est particulierement éstimée en Anjou. Merlet 1. 81. et 2. p. 55.

Merlet a, outre le Chaumontel, plusieurs autres especes de beurrés d'hyver, entr'autres un beurré brun, une Stergonette, l'Jo Solis, sa bronzée de Cramayel, espece de bonchrêtien, enfin le gros beurré blanc dont il dit: „c'est une poire blanchâtre, longue „et grosse, qui ressemble assez au „bonchrêtien d'hyver, et j'éstime „qu'on pourroit la nommer de ce „dernier nom, étant très-fondante et „pleine d'une eau douce et agréable. „Ce fruit est bon, rare et fort par„ticulier 1. n. 132.

Le Gastelier ou Jennart

ou gros beurrée vert d'hyver est rond en ovale, beurré, d'une eau peu rélevée et meilleur cuit que cru. Merlet I. n. 115. et 2. p. 78.

C'est une bien ancienne poire déja connue de Cordus sous le nom de Vastum n. 41. Et ce nom me fait soupçonner qu'elle aura été trouvée dans quelque lieu desert: car Gastine signifie en vieux françois terre inculte, bruyere, locus vastus.

25. *Merveille d'hyver, petit oin.*

Lardina Cordi. *Adiposa* Curtii et Schwenkfeldi. *Pyrus sat. fr. brumali, globoso, diluté virente, tuberoso in ore liquescente.* Tournef. 77. Chart. 70. Miller 52. Duhamel 67. Pl. 33. Manger 61.

On l'appelloit anciennement de Sain ou Sain-d'auve de *Saginamen alvi* sain-doux.

und grau gesprenkelt. Sie hat einen langen Stiel und sehr süssen Saft. Ihre Zeitigung erfolgt zu Ende Oktobers, und in Anjou schäzet man sie vorzüglich. Merlet I. 81. und II. S. 55.

Nebst dem Wildlinge von Chaumontel nennet dieser Schriftsteller unter andern Arten der Winter-Butterbirn noch eine braune Butterbirn, eine Stergonette, die Jo Solis, die bronzirte von Cramayel, eine Art der guten Christenbirn, und endlich die dicke weisse Butterbirn. Ihm zu Folge gleichet diese weißliche, lange, dicke und liebliche Frucht so ziemlich der Winter-guten Christenbirn, und diesen leztern Namen könnte man derselben wegen ihres schmelzenden Fleisches und süssen lieblichen Saftes wol beilegen. Es ist eine gute, seltene und sehr ausgezeichnete Frucht.

Die Gastelier oder Jennart, oder die dicke grüne Winter-Butterbirn

ist eirund, schmelzend, und hat einen nicht sehr gewürzreichen Saft. Gekocht ist sie besser, als roh. Merlet I. N. 115. und II. S. 78. Schon Cordus kannte diese sehr alte Birn unter dem Namen Vastum N. 41. und diese Benennung begründet meine Vermuthung, daß dieselbe in irgend einer wüsten Gegend gefunden wurde; denn Gastine bedeutet im Altfranzösischen ein unbebautes Erdreich, eine Heide, locum vastum.

25. Kleine Schmeerbirn.

Merlet hat eine grüne und eine

Oing, graisse de Porc, signifie la même chose.

Merlet a le petit oing vert et le gris, le Bouvart, l'Amadonte, l'Archiduc et la Merveille d'hyver qu'il dit se ressembler beaucoup et n'être cependant pas la même poire. Laquintinye assure que c'est un seul et même fruit: tous deux conviennent qu'il est excellent; la chair d'un beurré, très-fin, fondante sans pierres et sans marc, l'eau tres-douce, très-sucrée et agréablement musquée: pourvu que son naturel ne soit pas gâté, dit ce dernier, par ce qui s'apelle les ennemis jurés des bons fruits, qui sont le trop d'humidité et le trop peu de chaleur. n. 9.

Peu d'Arbres sont aussi difficiles sur le terrein que celui-ci: et ce sont les differences provenant de cette cause et du climat qui auront fait donner differents noms à ce fruit et en auront multiplié, en apparence, les variétés.

26. *Epine d'hyver.*

Pyrus sat. fr. Pyramidali in ore liquescente saccharato odorato Tournef. 66. Chartreux 70. Miller 98. Manger n. XII. Duh. n. 64. p. 44. 3.

Elle ressembleroit assez, pour l'éxterieur, au *Pyrum Templarium* n. 36. de Cordus, mais nullement pour l'interieur. C'est peut-être le *Pero di spina* d'Agost. Gallo. Les Anglois le nomment *Winterthorn pear.*

Merlet 1. n. 75. l'apelle une des plus fines, fondantes et meilleures poires que nous aïons. Laquintinye en parle fort au long, en fait l'éloge, indique ses défauts et lui accor-

graue kleine Schmeerbirn, und verſichert, daß beide, ſo ähnlich ſie auch einander wären, dennoch nicht einerlei Birn ſeyen. Dagegen behauptet nun Quintinye, daß es eine und dieſelbe Birn ſey. Ueber die Vortreflichkeit der Frucht ſtimmen die beiden Schriftſteller zuſammen: ſie hat ein ſehr feines, ſchmelzendes, ſtein- und markloſes Fleiſch, einen zuckerſüſſen und lieblich-gewürzhaften Saft, wenn anders, wie Quintinye N. 9. ſich ausdrüket, ihre natürliche Eigenſchaft nicht durch die geſchwornen Feinde des guten Obſtes, nämlich durch zu viele Feuchtigkeit und zu ſeltene Wärme, verderbt worden iſt. Wirklich ſind wenige Bäume in Betreff des Erdbodens ſo empfindlich, wie dieſe kleine Schmeerbirn. Daher ſowol, als vom Klima, rühren die Verſchiedenheiten dieſer Frucht. Natürlich erhielt ſie dann verſchiedene Namen, und mit dieſen vervielfältigten ſich auch ihre ſcheinbaren Abarten.

26. Winterdorn.

Von auſſen gleichet dieſe Birn ziemlich der Kirchbirn des Cordus N. 36. aber ihre innere Beſchaffenheit iſt ganz verſchieden. Sie iſt vielleicht die Pero de Spina des Agoſtino Gallo, und bei den Engländern heiſt ſie Winterthorn-pear. Merlet I. N. 75. nennet ſie eine unſerer feinſten ſchmelzendſten und beſten Birnen. Quintinye handelt von derſelben ſehr weitläufig; aber bei allen Lobeserhebungen zeiget er auch ihre Fehler an, und räumet ihr in ſeinem

Baum-

accorde la 6eme place dans son Verger. Duhamel et Manger n'ont guere fait qu'abréger Laquintinye. La figure de Duhamel est assez éxacte, à la queue près: il n'en est pas de meme de celle de Knoop pl. 6. ni de celle de Zink pl. 8. n. 79.

Les descriptions des différents auteurs ne s'accordent point á légard de cette poire: cependant ils conviennent tous qu'elle est éxcéllente et que l'arbre n'a point d'épines. On présume que son nom vient de sa queue qui darde en dehors comme une épine.

La Cheronne ou figue d'hyver — la Cressonniere et l'epine ovale qu'on trouve dans Merlet m'en paroissent des variétés. On apelle aussi épine longue d'hyver la verte longue.

27. *Epine d'été, fondante musquée.*

Epine blanche et grise: la bonne poire de Louis XIV. Tant bonne d'été, figue musquée: Bugiarda en Italie et Bergamiche Vercelli Merlet I. 89. Chartreux 34. Miller 21. Duhamel 62. pl. 30. Manger 77.

Une réellement bonne et estimable poire du mois de septembre, d'une chair fondante assez fine, quoique quelque fois un peu pâteuse d'une eau relevée très-musquée qui n'est pas encore autant connue et repandue en Allemagne que réellement elle meriteroit de l'être.

28. *Epine rose. Poire rose.*

Duhamel n. 57. Je donne cette poire telle qu'elle m'est venue sur un arbre de la chartreuse de Paris. Merlet et d'autres ont

Baumgarten den sechsten Rang ein. Duhamel und Manger machten nur einen Auszug aus Quintinye. Duhamels Abbildung ist, den Stiel ausgenommen, ziemlich genau: aber von den Abbildungen, welche Knoop Taf. 6. und Zink Taf. 8. N. 79. liefern, kann man dieses nicht sagen.

So wenig auch die verschiedenen Schriftsteller in ihren Beschreibungen von dieser Birn übereinstimmen, so kommen doch alle darinnen überein, daß es eine vortrefliche Frucht sey, und der Baum keine Dornen habe. Vermuthlich hat sie den Namen Winterdorn von ihrem Stiele, welcher wie ein Dorn auswärts stehet.

Merlets Cheronne oder Winterfeige, die Kressenbirn und der eirunde Winterdorn scheinen mir blosse Abarten des Winterdorns zu seyn, und auch die lange Grünbirn nennen einige den langen Winterdorn.

27. Sommerdorn.

Eine wirklich gute und schäzbare Septemberbirn, welche in Teutschland bekannter zu seyn verdiente. Sie hat ein schmelzendes ziemlich zartes Fleisch, welches iedoch zuweilen teig wird, und ihr Geschmak ist sehr gewürzhaft.

28. Rosendorn.

In meiner Abbildung sieht man diese Birn ganz so, wie sie ein aus der Pariser Karthause erhaltener Baum trug. Merlet und Andere bemerkten schon, daß man

ont déja remarqué qu'il y en avoit de deux sortes, une alongée qui est celle-ci, et une autre ronde et platte qu'on trouvera plus bas á l'article Cailleaux n. 137.

Sa chair est tendre, assez fondante, son eau musquée, sucrée, relevée d'une petite odeur d'eau rose. Merlet dit: *elle n'est que trop rosate;* nous ne lui retrouvons plus cet éxcès aujourd'hui: mais c'est toujours un fruit très-éstimable.

29. a. et b. *Sucré vert.*

Zucharina n. 30. Cordi. *Saccharina viridia* n. 56. J. Bauhini. *Pyrus sat. fr. brumali, turbinato, viridi, saccharato in ore liquescente.* Tournef. 69. Chartreux 51. Miller 42. Knoop pl. 1. p. 34. Zink pl. 7. n. 71. Duhamel 68. pl. 34. Manger 10.

Le sucré vert est assez gros, semblable à la verte longue, mais plus court: il est toujours vert et très-beurré, charge beaucoup et par glanes et est un éxcéllent fruit. Merlet 1. 69.

Laquintinye dit n. 111. cette poire n'a guere d'autre défaut que d'être un peu piérreuse dans le coeur.

Krüniz n. 66. la nomme blanquette d'automne et St. Nicolas; il raporte á son sujet une observation assez curieuse de M. Stokhausen: savoir que ce fruit ne réussit jamais mieux que dans les années fort venteuses; ce qu'il atribue á la nature épaisse et visqueuse de la séve de l'arbre, qui ne peut monter aisément dans les canaux qu'á láide d'une secousse un peu vîolente des branches.

dort zwo Arten dieser Birn hatte, nämlich eine lange, welches die hier abgebildete ist, und eine runde platte, welche unten unter den Apfelbirnen N. 137. vorkommen wird. Die, von welcher wir hier sprechen, hat ein zartes, ziemlich schmelzendes Fleisch, und bei einem süssen gewürzhaften Geschmak riecht ihr Saft ein wenig nach Rosenwasser. Merlet sagte, dieser Geruch sey nur zu stark, welches wir heut zu Tage nicht finden. Sie bleibet dem ungeachtet immer eine sehr schäzbare Birn.

29. a. und b. Grüne Zuckerbirn.

Diese vortrefliche Birn ist ziemlich dik, und der langen Grünbirn ähnlich, nur daß sie kürzer ist. Sie ist immer grün und sehr schmelzend, trägt viel und büschelweise. Merlet l. 69. Quintinye N. 111. findet nichts an derselben zu tadeln, als daß ihr Kröbs etwas steinig ist. Uebrigens nennet sie Krüniz N. 66. Herbst-Blankette und St. Nikolausbirn, und bekräftiget auch in Beziehung auf seinen Stamm Stokhausens sonderbare Bemerkung, daß nämlich diese Birn in sehr windigen Jahren am besten gedeihe. Diese Erscheinung erkläret er aus der dicken, zähen Beschaffenheit des Baumsaftes, welcher ohne eine etwas heftige Erschütterung der Aeste und Zweige in den Röhrchen nicht leicht emporsteigen kann.

Bei verschiedenen Schriftstellern findet man eine beträchtliche Menge Zucker-

Il se trouve une quantité considerable de poires sucrées dans les differents auteurs: Manger en a une trentaine dans sa table, Merlet 8. Knoop 10. Zink 6. mais, à éxaminer les choses de près, on trouve qu'ils nomment sucrées d'autres poires douces déja connues sous differents autres noms, comme blanquet, ognonnet, suprême, oranges, muscats &c. et j'éstime qu'il ny a guere que 4 sortes de vraies sucrées: savoir le vert, le rouge et vert ou blanc de Bauhin et Schwenkfeld, n. 26. et 31. de Zink; le noir ou Mauritanie murissant en decembre. Merlet I. 112. Enfin le sucrin d'hyver. — Poire très-tardive, d'une médiocre grosseur, très-longue et menue, la queue de même, qui se mange crue et cuite, l'eau en étant fort sucrée Merlet I. 137.

30. *Poire d'oeuf. Colmart d'été.*

Pyrus sat. fr. aestivo, ovato, punctis ferrugineis consperso. Tournef. 15. Krüniz n. 15. et 20. Martini p. 604. Manger n. 7.

Elle est originaire de Suisse où elle est singulierement estimée ainsi qu'en Alsace: on l'y apelle la meilleure des poires. Cordus en parle sous les noms de *Pyrum Augustanum* et *d'ovatum* n. 18. 27. 43. Il dit l'avoir fréquemment rencontrée en Hesse, en Saxe et dans le Pays de Wirtemberg. Jean Bauhin sous le nom de *Pyrum ovatum* en fait un éloge mérité: il dit entr'autres: *est carne tenerâ, deliquescente, nescio quid com-*

birnen. Manger gibt 30 Arten an, Merlet 8, Knoop 10, Zink 6, aber nach genauer Untersuchung zeiget es sich, daß diese Männer auch andern süssen und unter verschiedenen Namen schon bekannten Birnen den Namen Zuckerbirn beilegten, z. B. der Blankette, der Zwiebelbirn, der erhabenen muskirten Feigenbirn, der Pomeranzenbirn, den Muskatellerbirnen, u. d. gl. Meiner Meinung nach giebt es kaum mehr, als 4 Arten wahrer Zuckerbirnen, nämlich: die grüne, die rothe und grüne oder weisse des Bauhin und Schwenkfeld N. 26. und 31. des Zink, die schwarze oder Mauritanische, welche nach Merlet I. 112. im Dezember reif wird, und endlich die Winter-Zuckerbirn, welche sehr spät kommt. Diese ist so, wie ihr Stiel, von mittlerer Grösse, sehr lang und dünn, und man isset sie roh und gekocht, weil sie sehr süssen Saft hat. Merlet I. 137.

30. Eierbirn. Strasburger beste Birn, Würzburger Sommer-Zitronenbirn.

Diese Birn stammt aus der Schweiz, wo sie, wie im Elsaß, sehr geschäzt, und die beste Birn genennet wird. Bei Cordus kommt sie unter den Namen Pyrum Augustanum und ovatum Nr. 18. 27. 43. vor, und er will dieselbe in Hessen, Sachsen und im Würtembergischen sehr häufig angetroffen haben. Joh. Bauhin heist sie ebenfalls pyrum ovatum (Eierbirn), und rühmet sie nach Verdienst. Unter andern

commendationis, prae ceteris pyris, prae se ferente.

Je trouve un *Calloiau* dans Daléchamp, nommé dans Merlet la meilleure des poires, la meilleure que Dieu ait faite. Ce dernier a encore une ovale excéllentissime qui pourroit bien être notre oeuf Bâlois.

J'ai crû en decouvrir quelque trace dans la *bêtebir* de Laquintinye, supposant ce nom un corrompu de *bestebirn:* mais comme il la classe parmi les très-mauvaises poires et en fait un fruit d'hyver, ce n'est plus celà; mais peut-être la *brute pear*, poire aux bêtes, des Anglois. Voiez *Etranguillon.*

Le catalogue des chartreux dit n. 36. cette poire vient d'Allemagne où elle est fort éstimée et même assez rare. Il se trompe, quant á ce dernier point, car elle y est très-commune.

Duhamel en donne n. 42. une description assez éxacte: mais il ne paroit pas rendre á la bonté supérieure de ce fruit toute la justice qu'elle mérite; peut-être n'est elle pas á Paris ce qu'elle est á Bale et à Strasbourg.

J'ai soupçonné quelque tems et bien des gens ont voulu me le persuader que parmi nous elle n'etoit pas aussi bonne belle et grosse qu'en Alsace; c'est ce qui m'a engagé á en faire venir une douzaine de mures de Strasbourg: n. 30. a. est la plus belle d'entr'elles et n. 30. b. une de nos poires *citron d'été* (c'est ainsi qu'on les nomme icy) de grosseur moienne, ordi-

saget er: sie habe ein zartes schmelzendes Fleisch, welches sich durch ein gewisses Etwas vor andern Birnen empfele.

Dalechamp erwähnt einer Calloiau, welche bei Merlet die beste Birn heisse, die beste, welche Gott erschaffen habe. Lezterer gedenket auch einer vortreflichsten Eierbirn, welches vielleicht unsere Basler Eierbirn ist.

In Quintinyes bêtebir, welches ich für einen aus Bestebirn verdorbenen Namen hielt, glaubte ich ebenfalls einige Spuren davon entdekt zu haben: da er aber seine bêtebir zu den sehr schlechten und zum Winterobste rechnet; so ist dieselbe gewiß nicht unsere beste Birn, sondern vielleicht die Viehbirn, brut pear der Engländer. S. unten Würgebirn.

Die Karthäuser sagen N. 36. in ihrem Verzeichnisse, daß diese Birn aus Teutschland komme, wo sie sehr geschäzt werde, und ziemlich selten sey. Das leztere ist aber falsch, indem dieselbe eine in Teutschland sehr gemeine Birn ist.

Du Hamel macht N. 42. eine ziemlich genaue Beschreibung von ihr, aber wie mich dünkt, läst er ihr wegen ihrer vorzüglichen Güte doch nicht ganz Gerechtigkeit wiederfahren, und es wäre möglich, daß sie zu Paris das nicht ist, was sie zu Basel und Strasburg wird.

Einige Zeit stand ich in dem Wahne, und Viele wollten mich darinnen bestärken, daß die beste Birn bei uns nicht so gut, schön und gros sey, als wie im Elsaß. Ich ließ mir deswegen ein Duzend

ganz

ordinaire; J'ose assurer, avec vérité, que les notres sont aussi bonnes que les Alsatiennes : elles ne leur cédent même pas en beauté et grosseur: mes arbres m'en aiant souvent donné de deux pouces et demi de haut, sur deux pouces de diamêtre. J'aprens qu'on l'apelle en France Colmart d'eté.

Il y a dans Abercromby une poire d'oeuf de cigne *Swans-egg-pear* que dure jusqu'en 7bre et qu'il dit etre une des meilleures poires. Manger 14. Je ne sais si ce ne seroit pas le meme fruit que je donne icy N. 31. et dont l'arbre m'a été envoié de Paris sous le nom de Turque d'eté.

Merlet dit, 2eme partie Page 54. Turque d'eté est longuette, de façon d'un oeuf toute rousse, d'un roux clair, verdâtre, jaunâtre, comme portail clair, grosse quasi comme beurrè, murissant en septembre, fort bonne.

32. *Verte longue, mouille bouche.*

Viridia Plinii, selon Denso et Manger : peut-être les *succulenta* de Cordus et les *Bronchia* de Caesalpin. *Pyrus sat. fr. autumnali longo, viridique odorato in ore liquescente.* Tournef. 32. Merlet 1. 60. et 2. 47. Chartr. 44. Miller 36. Knoop pl. 6. p. 50. Zink pl. 7. n. 63. Duhamel 73. Manger 85.

Laquintinye lui accorde la 14eme place dans son verger, il dit: cette verte longue ou mouillebouche est une de ces anciennes poires que tout le monde connoit: des deux noms qu'elle porte le premier fait la véritable déscription de ses dehors, l'autre marque sa bonté interieure. Jl lui

ganz reife von Strasburg kommen, wovon ich hier die schönste N. 30. a. abbilden ließ. Unter N. 30. b. gebe ich eine unserer sogenannten Sommer-Zitronenbirnen von mittlerer gewöhnlicher Grösse, und unsere ist zuverlässig eben so gut, ia wohl eben so schön und gros, als die Elsasser. Meine Bäume trugen gar oft solche Birnen, welche dritthalb Zoll in der Höhe und über zween Zoll im Durchschnitt hatten. Wie ich gehört habe, nennet man sie zu Paris Sommer-Colmart.

Bey Abercromby findet man eine Schwanenei-Birn, Swans-egg pear, welche bis in den September dauern, und eine der besten Birnen seyn soll. Manger 14. Sollte dies wol nicht die nämliche Birn seyn, wovon ich hier N. 31. eine Abbildung liefere? Man sandte mir den Baum aus Paris, mit der Benennung: Schwanenei, und Merlet II. Th. S. 54. sagt: diese Birn sey länglich und wie ein ganz rothes Ei gestaltet. Ihre Farbe ist hellroth, grün- und gelblich, wie die helle Portal. Sie reifet im September, ist sehr gut, und beinahe so gros, wie eine Butterbirn.

32. Lange Grünbirn, Wasserbirn.

In Quintinyes Baumgarten erhielt diese alte und allgemein bekannte Birn den 14. Plaz. Von ihren zween Namen enthält der erste eine getreue Schilderung ihres Aeusseren, der andere aber bezeichnet ihre innere Güte. Sie erfordert

lui faut une terre chaude, seche et douce, alors c'est une excéllente poire, n'aiant pas plus de peau que nos bonnes pêches, d'une chair extremement fine, beurrée, fondante, d'une eau très-abondante, douce, relevée, parfumée; d'ailleurs la grande fecondité annuelle de l'arbre ne lui est pas d'un petit relief.

33. *Verte longue pannachée.*

Manger croit qu'il seroit possible que ce fut le *Barbaricum* de Pline. Knoop la confond avec la Bergamotte Suisse. Zink n. 63. Chartr. 44. Duh. 74. Pl. 37. Manger 85. 1.

Elle a les mêmes qualités que l'autre verte longue; son bois est raié de jaune et de vert, son fruit est fort pannachè et même partie de ses feuilles. J'en ai fait la découverte l'année derniere (1675) á Beaudeville où ce fruit a été trouvé aussi excéllent que rare. Merlet 1. 61.

Verte longue d'hyver, mouille-bouche, ou épine longue d'hyver est une poire très-fondante et d'une eau très-relevée, qui ressemble fort à l'épine d'automne, mais devient ordinairement plus grosse et plus longue et n'est pas pâteuse comme les autres, etant trop mure: elle est des plus rares et des plus en estime. Merlet 1. 106.

Je ne la retrouve plus ensuite dans aucun auteur jusqu'à Henné n. 9. Et en comparant sa description avec l'echassery et celle de cette poire dans Duhamel et les autres, on voit que c'est absolument le

dert einen warmen, trockenen und milden Boden. Dann wird sie vortreflich, und bekommt eine so dünne Haut, wie unsere guten Pfersiche, und ein ausserordentlich zartes, schmelzendes Fleisch mit sehr vielem süssen und gewürzreichen Safte. Der Baum empfielt sich auch noch überdies durch seine iährliche grosse Fruchtbarkeit.

33. Gestreifte lange Grünbirn.

Diese Birn, welche Manger für die barbarische des Plinius halten möchte, und Knoop mit der Schweizer Bergamottbirn verwechselt, hat alle die Eigenschaften, welche von der vorigen langen Grünbirn gerühmt werden. Der Baum hat ein gelb und grün gestreiftes Holz, und seine Frucht, auch zum Theil seine Blätter sind stark gestreift. Merlet I. 61. versichert, diese vortrefliche Birn im J. 1675. zu Beaudeville entdekt zu haben, wo dieselbe noch selten war.

Die lange Winter-Grünbirn, Winter-Schmalzbirn oder der lange Winterdorn ist ebenfalls eine sehr schmelzende mit vielem gewürzreichen Safte versehene Frucht, welche dem Herbstdorne viel gleichet, nur daß sie gewönlich dicker und länger, und überreif nicht so leicht faul wird, wie andere Birnen. Sie gehöret übrigens zu den seltensten und schäzbarsten. Nach Merlet I. 106. finde ich diese Birn erst bei Henne N. 9. wieder, und vergleichet man dessen Beschreibung mit der Echassery und mit der Schilderung, welche

Du-

le même fruit, à la queue près dont Henne porte la longueur à 3 pouces, ce qui ne peut-être qu'une faute d'impression, aucune poire éxistante n'aiant le pédicule aussi long. D'ailleurs tous les auteurs modernes, Allemands, Anglois, François, Hollandois, s'accordent á nommer l'echassery, vertelongue d'hyver.

34. a. & b. *Fin-or d'été ou hâtif, petit frémont.*

Ruell a, d'après Etienne, 3 finors, le précoce qui est l'aurate, celui de septembre qu'il nomme d'été, et celui d'hyver qui se trouve parmi les poires de livre. Il se peut que le *Pyrum Uvarum* n. 10. de I. Bauhin soit aussi un finor. Il dit: son nom lui vient de ce qu'elle murit avec les raisins et sa fugacité est telle qu'il ne s'en trouve déja plus aux mois de septembre; or j'ignore si vers le 5 de ce mois les raisins etoient déja murs aux environs de Bâle vers le commencement du dernier siécle.

Je trouve dans la liste de Merlet finoin, ou finor, finoret ou bellissime, gros finor, finor á longue queue, finor d'hyver ou gros micet: mais point de description. Chartreux 38. Duh. 40. Manger 67.

du Hamel und andere Schriftsteller von dieser Birn machen; so findet man, daß es dieselbe Frucht ist, den Stiel ausgenommen, dessen Länge von Henne auf 3 Zoll angegeben wird, welches iedoch ein Drukfehler seyn muß, indem es keine Birn gibt, deren Stil nicht eben so lang wäre. Uibrigens nennen alle neuere teutsche, englische, französische und holländische Schriftsteller diese Echassery auch einstimmig die lange Winter-Grünbirn.

34. a. und b. Sommer-Goldbirn.

Nach Stephan hat Ruell dreierlei Goldbirnen, nämlich die frühzeitige oder Auratebirn, die September-Goldbirn, welche er Sommer-Goldbirn nennet, und die Winter-Goldbirn, welche zu den Pfundbirnen gehöret. Vielleicht ist Joh. Bauhins Traubenbirn ebenfalls eine Goldbirn. Er sagt von derselben, sie habe ihren Namen daher, weil sie mit den Trauben zeitig werde, und sie sey von so kurzer Dauer, daß man schon den 5ten September keine mehr haben könne. Ich weiß aber nicht, ob zu Anfange des vorigen Jahrhunderts in der Gegend von Basel die Trauben schon in der ersten Septemberwoche zeitig waren.

In Merlets Verzeichnisse finde ich noch, iedoch ohne alle Beschreibung, eine feine Weinbirn, Goldbirn oder Wunderschöne, grosse oder langstielige Goldbirn, Winter-Goldbirn oder grosse Micet.

35. *Fin-or de Septembre.*

Muscatellina serotina, Pyra aureola vel amyli n. 4. I. Bauh. Poire d'or, dorée, de baume, de finor etc. Merlet.

Laquintinye a un finor d'orléans murissant en août, parmi les poires médiocres, et l'or d'automne parmi les très-mauvaises. Duhamel 40. Manger 67.

Outre ce finor nous donnons icy n. 36. la vraie *poire d'or ou d'Amydon* de Jean Bauhin, le *Gould peer* Pl. 1. fol. 34. de Knopp, Martini p. 602. Manger n. 137. 1. Une belle poire bien faite, musquée, de très-bon gout: mais qui mollit un peu vîte. L'arbre ne raporte pas trop abondamment tous les ans; la feuille est presque longue, luisante, á long pédicule, arquée en dessous à peu près comme celle de notre citron d'été. Plusieurs jardiniers appellent ce fruit Messire jean doré.

Bergamottes.

Aniciana, venerea, falerna, Regia minimo pediculo, Tarentina, cucurbitina, lateriana, Lateritiana (18) *falcaria etc.* Catonis, Columellae, Plinii *secundum varios commentatores et interpretes. Bergamotia* n. 10. Ruelly (19) eod. Carol. Stephani *in seminario*

(18) *Lateranus* est le nom d'un Dieu Pénate présidant spécialement aux âtres ou foiers domestiques. C'est aussi le nom d'un Romain que Néron fit mourir pour avoir sa belle maison du Mont Celien. *Later* est brique Tuile et Bauhin a n. 24. un *Pyrum laterum, a colore lateratitio sic dictum.*

(19) Il dit *Magnoperé commendantur Bergamotta, ex oppido Italiae oriunda, seri Pa-*

35. Feine Goldbirn.

Quintinye führet unter den mittelmässigen Birnen eine Orleanische Goldbirn an, welche im August reif werde, und dann unter den schlechten noch eine Herbst-Goldbirn.

Nebst dieser Goldbirn liefere ich noch die Abbildung 36. von der ächten Goldbirn oder Johann Bauhins Kraftmehlbirn, welche eine schöne Gestalt und einen sehr guten gewürzhaften Geschmak hat. Sie wird aber bald teig, und die jährliche Fruchtbarkeit des Baums ist nicht gar zu gros. Seine Blätter sind länglich, glänzend, langstielig und nach unten krumm gebogen, wie an unserm Sommer-Zitronenbaume. Bei vielen Gärtnern heist diese Frucht goldene Junker Hansenbirn.

Bergamottebirnen.

18) 19) 20) 21)

(18) Lateriana, lateritiana werden sie von Cato, Columella und Plinius genennet. Lateranus hieß ein Hausgott, welcher besonders über die Vorpläze und Herde der Häuser die Aufsicht hatte. Auch hatte diesen Namen ein Römer, welchen Nero hinrichten ließ, um sein schönes am Celischen Berge gelegenes Haus zu erhalten. Later bedeutet einen Dachziegel oder Bakstein, und Bauhin N. 24. erwähnet einer wegen ihrer Ziegelfarbe so genannten pyrum laterum.

(19) Ruell, welcher um das J. 1530. in Frankreich schrieb, sagt: man habe erst vor einer Generation die Bergamottebirnen, welche aus einer Stadt Italiens abstammen, zu pflanzen angefangen.

(20) Weil sie mit dem Hanfe zeitig werden, so nennet sie Cordus cannabina.

(21) Curtius, welcher zu Florenz ungefähr

nario. Globosa, regalia — Cannabina (20) Cordi. Bergamotia ab oppido Italiae sic dicta Curtii. (21) *Peri Bergamotti* n. 8. Agoſt. Galli. ead. Jonstonii et Joh. Bauhini n. 15. 19. 32. et forsan 54.

Bergamotte espece de poire qui a pris son nom de Bergame en Italie d'où elle a été aportée en France dans les guerres de Charles VIII. et Louis XII. vers la fin du XVeme siécle. Charles Etienne (22) dit, dans son séminaire, qu'á peine de son tems on commença d'en planter les arbres en France. *Caseneuve.*

Bergamotte est un mot turc et ces poires sont venues en Italie de la Turquie où elles sont apellées *Beg-armoudi d'Armoud*, poire, et *Beg* ou *Bey*, seigneur: comme qui diroit la Reine des poires. Le *Caporali* dans son poëme intitulé *Orti di Mecenate*, dit;

Qui dunque il bergamotto avea 'l primiero
Luogo: e gli conveniva: poiche in turchesco
Bergamotto vuol dir il signor Pero.
Menage.

Il y a apparence que c'est le Cardinal Duperron qui a aporté le premier cette fausse etymologie en france: on la trouve dans le *Perroniana*

Patrum nostrorum memoriâ caepta, or il écrivoit en france vers 1530.

(20) *Quod cum Cannabo maturescant.*

(21) Curtius qui écrivoit environ vers le même tems (1536) de Florence, dit, *hoc Pyri genus Bergamum Italiae oppidum insignivit suâ peregrinatione*, et Cordus, autre contemporain allemand, assure que ces poires etoient venues assez récemment de Bergame en Italie.

(22) Mort á Paris en 1537.

Dieſe Art Birnen hat ihren Namen von der italiäniſchen Stadt Bergamo, woher ſie zu Ende des 15. Jahrhunderts in den Kriegen Karls VIII. und Ludwigs XII. nach Frankreich kam. Karl Stephan (22) ſagt in ſeiner Pflanzſchule, man habe zu ſeiner Zeit mit der Pflanzung dieſer Art von Birnbäumen in Frankreich kaum noch den Anfang gemacht. Caseneuve.

Bergamotte iſt ein türkiſches Wort, und dieſe Birnen kamen nach Italien aus der Türkei, wo ſie Beg-armoudi genennet wurden, von Armoud, Birn, und Beg oder Bey, Herr, als wenn ſie die Königin der Birnen wäre. Caporali in ſeinem Gedichte Orti di Mecenate ſcheinet dieſes zu beſtätigen. Menage.

Der Cardinal Düperron hat wahrſcheinlich zuerſt dieſe falſche Ableitung des Namens der Bergamottebirnen in Frankreich vorgetragen: man findet dieſelbe in den Perroniana mit einer Kritik oder Widerlegung folgender Stelle des Covarruvias, welche ſich in ſeinem Schatze der caſtillaniſchen Sprache befindet: Bergamotte iſt eine Art Birnen, welche

fähr um dieſelbe Zeit (1536) ſchrieb, ſagt: dieſe Art Birnen haben durch ihre Wanderungen in das Ausland die italiäniſche Stadt Bergamo berühmt gemacht, und Cordus, ein anderer gleichzeitiger teutſcher Schriftſteller, verſichert, daß dieſe Birnen vor Kurzem erſt von Bergamo nach Italien gekommen ſeyen.

(22) Er ſtarb zu Paris 1537.

niana avec une censure ou réfutation du passage suivant de Covarruvias dans son trésor de la langue castillane: *Bergamotto un genero de peras estimadas en mucho per ser de tanta suavidad e xugo. Al principio solamente les avia en los jardines e huertas de sa Majesdad; y a las han plantado en muchas partes. Dixeronsi assi per aver las traydo de Bergamo ciudad de Italia.*

L'Orange-bergamotte est une sorte de citron ou d'orange rouge dont on dit l'éspece provenir de ce qu'un Italien de Bergame s'avisa d'enter une branche de citronier sur le tronc d'un poirier de bergamotte. L'inventeur fit un secret de cette dêcouverte et en fut enrichi. *Valmont de Bomare Dict. d'hist. nat.*

Il est certain que la poire bergamotte a quelque chose de la figure, de la couleur et surtout de l'odeur de cette bergamotte-orange ou citron, ainsi que de l'écorce du même nom qu'on emploie à faire des bombonnieres et autres petites boetes: et c'est incontestablement de lá que lui vient le nom qu'élle porte.

Bergamottes d'été.

La premiere est la printanniere n. 8. de Merlet, espece de hâtiveau assez semblable à notre n. 4. et si beurré qu'on le nomme beurré d'été; fruit connu parmi nous sous differents noms et qui seroit fort éstimable s'il avoit plus de durée.

wegen ihres lieblichen Geschmaks und Safts sehr geschäzet werden. Anfangs hatte man sie nur in den königlichen Gärten: aber iezt werden sie in mehrern Gegenden gezogen, und erhielten diese Benennung, weil man sie von der italiänischen Stadt Bergamo bezogen hat.

Die Pomeranzen-Bergamotte ist eine Art rother Zitronen- oder Pomeranzenbirn, und dieselbe soll daher entstanden seyn, daß ein Italiäner von Bergamo einen Zweig des Zitronenbaums auf den Stamm eines Bergamottebaums pfropfte. Der Erfinder hielt dieses lange geheim, und erwarb sich dadurch viel Geld. Valmont de Bomare Dict. d'hist. nat.

Die Bergamottebirn hat allerdings sowol in der Gestalt, Farbe, und besonders im Geruche, als auch in der Rinde, aus welcher man Bombonnieren und andere Büchschen macht, mit der Pomeranzen- oder Zitronen-Bergamotte etwas ähnliches, und davon hat sie unstreitig ihren Namen erhalten.

Sommer-Bergamotten.

Die erste ist Merlets Frühlingsbirn, eine Art Frühbirn, welche der unsrigen Nr. 4. ziemlich gleichet, und die so schmelzend ist, daß man sie die Sommer-Schmalzbirn nennet. Auch bei uns ist diese Birn unter verschiedenen Namen bekannt, und sie wäre sehr schäzbar, wenn sie sich nur länger hielte.

37. a. & b. *Milan de la Beuvriere*(23) *ou Bergamotte d'été proprement dite.*

Manger croit que c'est le *Pyrum regium* de Columélle et Pline, *lóost peerken* et *Mispelpeer* d'Hadrien june, la poire *Carmagnole* et *Roiale* de Daléchamp, et le regium cameseum(24) de J. Bauhin: ce pourroit bien étre aussi le globosum n. 3. de Cordus.

Merlet 1.40. la nomme éxcéllente et particuliere; Laquintinye la classe parmi les médiocres. *Pyrus sat. fr. aestivo sessili saccharato e viridi flavescente* Miller 31. Chart. 18. Duhamel 45. Manger 43.

C'est un fruit très-estimable mais sujet à cotonner, s'il n'est cueilli un peu vert.

Le nom de poire de Milan ou de Lombardie paroit affecté á une classe particuliere de poires dont celle de la Beuvriere semble chef de race(25). Ainsi nous avons le Milan cadet, le long, le rond, le verd, le gris, celui d'hyver, le passemilan, la Lombardie longue, la ronde, la verte, la rosate, *façon de Lombardie et la greque ou fosse mus-*

(23) Ne trouvant rien nulle part sur l'Etymologie de ce nom, ne pourroit on pas hazarder la conjecture que dans les guerres des françois en Italie au 15eme siecle, un Sire de la Beuvriere ou Bevriere, comme l'écrit Merlet, auroit transporté le premier cette espece de poires en France.

(24) Ce *Cameseum* ressemble beaucoup au Camuèsar vid. à l'art. des Pommes.

(25) Vraisemblablement toutes ces poires seront venues en France de la Lombardie au 15eme siecle.

37. a. und b. La Beuvrieres (23) Mailänder oder eigentliche Sommer-Bergamottebirn.

Diese hält Manger für die königliche Birn des Columella, und Plinius für die lôost peerken und mispelpeer des Hadrianus Junius, für Dalechamps Carmagnole- oder königliche Birn, und für J. Bauhins regium cameseum (24). Sie könnte auch wol die von Cordus N. 3. globosum genannte Birn seyn.

Merlet I. 40. heist sie eine vortrefliche und ganz besondere Birn; Quintinye aber rechnet sie zu den mittelmässigen.

Es ist gewis eine schäzbare Frucht: nur wird sie gern teig, wenn man sie nicht etwas grün bricht.

Die Benennung: Mailänder oder Lombardische, scheint einer besondern Gattung Birnen beigelegt worden zu seyn, welche iedoch alle wahrscheinlich von la Beuvrieres Mailänderbirn abstammen (25). So haben wir die kleine, die

(23) Da man nirgends etwas über die Ableitung dieses Namens findet, so dürfte man wol muthmaslich annehmen: daß, während der französischen Kriege in Italien im 15. Jahrhunderte ein Herr von Beuvriere, oder Bevriere, wie es Merlet schreibet, zuerst diese Birnart nach Frankreich gebracht habe.

(24) Dieses Cameseum hat viel Aehnliches mit Camuesar, wovon man den Artikel: Aepfel nachzulesen beliebe.

(25) Vermuthlich kamen alle diese Birnen im 15. Jahrhunderte aus der Lombardie nach Frankreich.

musquée, violine d'Anjou très-bonne poire d'août selon Merlet 1. 41.

Nous avons outre celá plusieurs autres bergamottes d'été dont Zink seul nous en fournit 6. figures, savoir, la longue nommée de houblon, la ronde, une de Strasbourg, que je soupçonne être l'oeuf bâlois, une poire d'amour dite Bergamotte d'été, une grise *dite poire de miel* sauvage, enfin une rouge qui merite un article particulier.

38. *Bergamotte rouge.*

Selon le Dr. Unzer ce seroit la poire Syrienne de Virgile, Martial et Juvenal: selon le même et le Pere de la Rue ce seroit la Tarentine de Caton, Columélle et Pline. Merlet la nomme rozat d'été, caillot, certeau, parmain rouge d'été et morfontaine. Laquintinye a une bergamotte rousse d'été parmi les mauvaises poires. Duhamel n. 46. dit qu'on la nomme crasanne d'été parceque l'arbre ressemble à celui de crasanne: il la donne Pl. 19. fig. 2. Zink Pl. 2. n. 16. Manger n. 43. 2.

C'est un fruit assez éstimable, singulierement musqué: mais comme sa chair est un peu seche, les gens délicates la mangent plus volontiers cuite que crue et l'on peut dire qu'elle est excéllente en compotes.

Nous avons plusieurs poires d'été à placer à la suite de ces bergamottes dont la 1re est

La

lange, die runde, die grüne, die graue, die Winter-Mailänder, die frühe Mailänder, die lange, die runde, die grüne, die röthliche Lombardische.

Nebst diesen haben wir noch viele andere Sommerbergamotten, wovon uns Zink allein 6 Abbildungen gibt, nämlich die lange sogenannte Hopfenbergamotte, die runde, eine Strasburger, welche ich für die Basler Eierbirn halte, eine Liebesbirn genannt: Sommerbergamotte, eine graue, welche er wilde Honigbirn heist, und endlich eine rothe, von welcher ich hier besonders sprechen will.

38. Rothe Bergamottebirn.

Dr. Unzer hält diese für die syrische Birn des Virgil, Martial und Juvenal, und derselbe meinet auch mit P. de la Rue, es könnte wol die tarentinische des Cato, Columella und Plinius seyn. Merlet nennet sie Sommer-Rosenbirn, Caillot, Certeau, parmain rouge d'été und Morfontaine. Quintinye führet unter den schlechten Birnen eine rothe Sommerbergamotte an. Duhamel N. 46. sagt, sie heisse Sommer-Krasanne, weil der Baum dem Krasannen-Birnbaum ähnlich sey, und liefert von ihr Taf. 19. Fig. 2. eine Abbildung. Zink Taf. 2. N. 16. Manger N. 43. 2.

Es ist eine ziemlich schätzbare Frucht mit einem ganz besondern gewürzhaften Geschmak: aber wegen ihres einigermassen trockenen Fleisches speisen sie delikate Personen lieber gekocht als roh, und gedämpft sind sie vortreflich.

An

La poire Madame connue en Allemagne sous le nom de *Franz Madam*, Madame de france, qui je ne trouve sous le nom de Dame ni dans Merlet ni dans Laquintinye, ni dans aucun autre auteur français. Manger suppose que ce pourroit être leur poire figue, leur épine ou leur bellissime d'été (26): il ajoute, comme caractere distinctif, une circonstance que Laquintinye observe de la poire Madeleine, savoir, qu'élle est fort sujette à tromper et que si l'on attend à la prendre qu'elle commence à jaunir, alors elle se trouve ordinairement passée et pâteuse. (27)

Ruell n. 2. *Pyra Damejana vel divae Mariae*, poires notre Dame, *aquosa sunt, suavi dulcedine placent, sed fugacia multó. Pyra Damejana* n. 4. Curtii, *Divae Mariae* Johnstonii Schwenkfeldi etc. Merlet a une Dame jeanne d'été, une Dame rousse de la Merliere qu'il nomme aussi Perette, mouillebouche, Milan, figue etc. et qu'il dit très-bonne. Dans la nouvelle traduction du catalogue des chartreux (28) la suprême ou bellissime d'été est nommée *Franz Madam*. Dans le *Niederlandze Hovenier* elle est nommée *Signora*.

Knoop

(26) Je crois bien plutôt que c'est leur chere á Dame.

(27) Manger dit en avoir eu de parfaitement mures à Potsdam à la fin de juillet 1781.

(28) Cette traduction allemande se trouve dans le 15. cahier du Journal de Jardinage. Stuttgard 7bre. 1788.

An dieſe Bergamottebirnen ſchlieſſen ſich noch mehrere Sommerbirnen an, nämlich:

Die Frauenbirn oder Franz Madame, welche ich iedoch unter dem Namen Dame weder bei Merlet, noch bei Quintinye, noch in irgend einem anderen franzöſiſchen Schriftſteller finde. Manger hält ſie für ihre Sommer-Feigenbirn, Sommerdorn oder Sommer-Wunderſchöne (26), und ſetzet als beſonderes Unterſcheidungsmerkmal einen Umſtand bei, welchen Quintinye von der Magdalenenbirn bemerket, daß ſie nämlich unſere Erwartungen gern täuſchet; denn, wenn man ſie erſt abnimmt, wo ſie gelb zu werden anfängt, ſo iſt ſie auch ſchon verdorben und teigig (27).

Ruell, N. 2. ſagt, daß die Frauenbirn, pyra Damejana oder divae Mariae ſehr wäſſerig ſind, und einen angenehmen ſüſſen Geſchmak haben, aber ſich gar nicht halten. Die Benennung pyra Damejana kommt auch bei Curtius N. 4. und pyra divae Mariae bei Johnſton, Schwenkfeld ꝛc. vor. Merlet hat eine Sommer-Damejeanne, eine rothe Dame von la Merliere, welche er auch Perette, Saftbirn, Mailändiſche, Feigenbirn ꝛc. heiſt, und als ſehr gut rühmet. In der neuen Uiberſetzung des Verzeichniſſes der Karthäuſer (28) wird die Sommer-

(26) Ich halte ſie vielmehr für unſere Damenbirn.

(27) Manger will ſolche im J. 1781. ſchon zu Ende des Julius zu Potsdam ganz reif gehabt haben.

(28) Dieſe teutſche Ueberſetzung findet man im

Knoop l'apelle chair à Dame et Zink Pl. 4. n. 39. en donne une figure encore assez semblable à notre chere à Dame. La déscription de Manger n. 123. est prise de ces deux auteurs, ainsi que celles de Krüniz, Martini, du jardinier fruitier allemand etc.

La poire que Knoop p. 35. Pl. 1. apelle proprement Madame, *Dame de france, suprême, beurré d'août, figue, mouille-bouche, Windsorse et Brusselse peer* est un fruit fort connu et éstimé dans nos cantons sous le nom de poire de Brusselles. Je doute que ce soit le *campanum* n. 5. de Cordus, le *caninum* n. 42. de Bauhin ou le *Leitschbirn* 843. c. de Weinmann comme quelques auteurs l'ont prétendu: je la croirois bien plutôt la Clairville longue ou la st. Clair de Merlet, Henry Hesse, Daburon etc.

Pyrus sat. fr. oblongo e viridi flavescente the Windsor Miller 7. Christ l'apelle verte longue d'été et poire de Dames. Nous la donnons icy n. 39. C'est une de nos bonnes poires d'été, d'une eau abondante, fine, très-agreable: mais elle n'a, pour ainsi dire, qu'un instant à être excéllente: c'est précisément lorsqu'elle commence à tourner du vert au jaune: avant celá elle est dure et âpre et aprés elle mollit et devient insipide. Knoop

mer-Wunderschöne Franz-Madame genennet. In dem Niederlandse Hovenier heist sie Signora. Knoop nennet sie Chair à Dame, und Zink gibt Taf. 4. N. 39. eine Abbildung davon, welche unserer Damenbirn sehr ähnlich ist. Manger hat seine Beschreibung N. 123. aus ienen beiden Schriftstellern genommen, so wie Krüniz, Martini, der teutsche Obstgärtner ꝛc. ꝛc. die ihrigen ebenfalls daher entlehnet haben.

Die Birn, welche Knoop S. 35. Taf. 1. eigentlich Madame oder Dame de France, supreme, beurré d'août, Feigenbirn, Saftbirn, Windsorse und Brusselse peer nennet, ist bei uns unter dem Namen Brüßlerbirn sehr bekannt und geschäzt. Ich zweifle aber, ob dies die Campanum des Cordus N. 5., die Caninum des Bauhin N. 42. oder Weinmanns Leitschbirn N. 843. c. sey, wie einige Schriftsteller behauptet haben; sondern ich halte sie vielmehr für die lange Clairville oder St. Clair des Merlet, Heinrich Hesse, Daburon ꝛc.

Christ nennet sie lange Sommergrünbirn und Frauenbirn. Unter Nr. 39. liefere ich eine Abbildung davon. Sie gehört zu unseren guten Sommerbirnen, und hat überflüssigen, gewürzhaften und sehr angenehmen Saft: aber vortreflich ist sie gerade nur in dem kurzen Zeitpunkte, wann ihre Farbe von dem Grünen in das Gelbe übergehet; denn vorher ist sie

im 15. Hefte des Garten-Journals. Stuttgart. September 1788.

Knoop a encore p. 33. Pl. 1. une poire de melon assez ressemblante à la Brusselles excepté qu'élle est tachetée de noir et beaucoup moins bonne. Sa chair est un peu grossiere et âpre, l'eau abondante, mais sans relief, assez semblable à celle des melons, d'où vraisemblablement provient le nom du fruit. Murit en aout et septembre. Krüniz n. 47. Manger 114.

Je trouve dans Weinmann n. 842. un *Pyrum sapidum angulosum* qui est entierement figuré en côtes de melon: ce seroit une curiosité singuliere s'il éxistoit réellement une pareille poire. Je n'en ai jamais vû et n'en trouve rien dans les auteurs. Manger dit n. 99. avoir trouvé dans la marche Electorale une *Perre-pine* qui lui ressembloit assez pour la forme et le coloris: mais elle etoit unie, sans côtes.

40. *Madeleine, Citron des Carmes, Bergamotte verte hâtive d'été, Impératrice, Cado, Menillon, Ste Marguerite, St. Jaques etc.*

Cordus n. 15. *Margarethana dicuntur, quod circa festum divae Margarethae maturescant: abundant in Hassiâ.* Citron des carmes vient de ce que cette poire prend en murissant une petite odeur de citron et qu'on a vû les pre-

sie noch hart und herbe, und nachher wird sie gleich teigig und geschmaklos.

Knoop erwähnet S. 33. Taf. 1. noch einer Melonenbirn, welche der Brüsseler sehr ähnlich ist, nur daß sie schwarze Flecken hat, und dieser an Güte weit nachstehet. Ihr Fleisch ist etwas grob und herbe. Sie hat vielen, aber gar nicht gewürzhaften Saft, welcher dem Melonensafte ziemlich gleich kommt, und daher mag diese Birn ihren Namen erhalten haben. Sie reifet im August und September. Krüniz N. 47. Manger 114.

Bei Weinmann finde ich N. 842. eine geschmakhafte winkelige Birn, welche wie eine Melone gerippt ist. Gäbe es wirklich eine solche Birn, so gehörte sie gewis zu den merkwürdigsten Seltenheiten. Ich sah noch keine, und las auch bei andern Schriftstellern nichts davon. Manger versichert zwar N. 99. daß er in der Churmark eine Perre pine angetroffen habe, welche der Gestalt und Farbe nach einer Melone glich, die aber nicht gerippet, sondern glatt war.

40. Magdalenenbirn.

Cordus N. 15. sagt: sie werden Margarethenbirnen genennet, weil sie gegen den Margarethentag zeitigen, und im Hessischen seyen sie häufig zu finden. Sie heissen auch Karmeliter-Zitronenbirnen, weil sie bei der Zeitigung einen geringen Zitronengeruch annehmen, und zuerst im Karmelitergarten

premieres dans le jardin des carmes de Paris. Merlet I. 9. et 2. 32. Il fait de la Madeleine et du citron des carmes deux poires différentes. Chartr. n. 5. Miller 3. Knoop Pl. 1. p. 32. Zink Pl. 4. n. 35. Duh. n. 7. Pl. 4. Manger n. 90.

C'est une assez grosse poire verte, approchant assez de la figure des Bergamottes. Elle mûrit des premieres, en juillet, mais elle est sujette à tromper, si l'on attend qu'elle commence à jaunir, car alors elle est seche et pâteuse. Laquint. n. 115.

C'est une très-agréable poire d'été, dont la grosse espece se nomme Madeleine et la petite Marguerite.

Citron de Syrène.

Vroeghe Wynn peer. Hovenier. *Citroen Koleurs vroeghe Hangenaer,* vroeghe Katelyne, Abrahams Katelyne, Knoop p. 46. pl. 5. Manger 119.

Il me paroit que ce n'est autre chose que la Madeleine, sur qui le terrein gras et humide de la Hollande aura produit une alteration défavorable. Elle est representée jaune, dans l'état où Laquintinye décrit la Madeleine passée de maturité: mauvaise. Les Hollandois en font eux-mêmes peu de cas, et son nom de Syrène, d'aprés l'interpretation de Manger, vient á l'appui de mon opinion, comme la Syrène elle seduit par sa belle apparence, tandis que son interieur n'y répond guere.

zu Paris gesehen wurden. Merlet I. 9. II. 32. Dieser machet iedoch aus der Magdalenen- und Karmeliter-Zitronenbirn zwo verschiedene Sorten.

Sie ist eine ziemlich grosse, grüne, und der Gestalt nach den Bergamotten sehr ähnliche Birn. Auch eine der ersten, welche im Julius reif werden; aber sie täuscht auch gerne die Erwartung; denn wenn man sie hangen läst, bis sie anfängt gelb zu werden; so ist sie schon trocken und teig. Quintinye Nr. 115.

Es ist eine sehr liebliche Sommerbirn, wovon die grosse Art den Namen Magdalenenbirn, die kleine aber den Namen Margarethenbirn führet.

Die Sirenen-Zitronenbirn

scheint mir blos die Magdalenbirn zu seyn, welche auf dem fetten und feuchten holländer Boden eine ungünstige Veränderung erlitten hat. Sie wird gelb abgebildet, so wie Quintinye die Magdalenenbirn nach vollendeter Zeitigung beschreibet. Man rechnet sie unter die schlechten Birnen, und die Holländer selbst schäzen sie nicht hoch. Ihre Benennung von der Syrene bestätiget nach Mangers Erklärung noch meine Meinung; denn sie täuschet wie die Syrene durch ihren äusseren Schein, dem ihre innere Beschaffenheit nicht im geringsten entspricht.

Bergamottes d'automne.

41. a. & b. *Bergamotte ordinaire ou commune d'automne.*

Pyrus sat. fr. autumnali odorato, e viridi flavescente, in ore liquescente. Tournef. 29. Miller 32. Chart. 48. Knoop p. 36. Pl. 2. Zink n. 30. Duh. 48. Pl. 21. Manger n. 33.

Merlet dit 1. 71. qu'il faut planter l'arbre au levant ou au couchant, point au midi qui rend le bois chancreux et gâleux, le fruit petit et tavelé: il ajoute que son eau est la plus froide de tous les fruits.

Laquintinye lui donne la seconde place dans son verger; son goût, dit il, est relevé, merveilleusement delicieux et a réellement quelque chose de noble: c'est la reine des poires. Il ne veut absolûment pas qu'il y ait plus d'une seule espece de Bergamottes d'automne et d'hyver, prétendant que c'est le hazard et le concours de certaines circonstances qui produisent les differences que nous qualifions de variétés et qui font qu'il s'en conserve quelque fois jusqu'en carême.

La Bergamotte Recoût ou lisse est ronde, plus petite que la commune, se mange plus tard, est d'un goût très-relevé et des plus fondantes. Merlet 1. 73. Laquintinye la nomme *recons* ou *de la Hiliere* et prétend que ce n'est autre chose que la commune.

La Bergamotte bâtarde n. 41. b. est la plus grosse de cette famille et vient par glânes: elle est plate et tavelée de gris, a la chair demi cassante,

Herbstbergamotten.

41. a. und b. Gemeine Herbstbergamotte.

Merlet I. 71. sagt, man müsse den Baum gegen Osten oder Westen, nur nicht gegen Süden setzen, weil sonst sein Holz vom Krebse angefressen und räudig, die Frucht selbst aber klein und fleckig würde, überdies habe diese Birn unter allen Früchten den kühlesten Saft.

Quintinye weiset ihr in seinem Baumgarten den zweiten Plaz an, und legt ihr einen gewürzhaften, ausserordentlich angenehmen und wahrhaft edlen Geschmak bei. Er nennet sie die Königin der Birnen, und will durchaus nicht zugeben, daß es mehr als Eine Art Herbst- und Winterbergamotten gebe; denn die Verschiedenheiten, welche wir Abarten nennen, und die Ursache, daß sich manche bis in die Fasten halten, wären dem Zufalle und gewissen zusammentreffenden Umständen zuzuschreiben.

Die glatte Bergamotte ist rund, kleiner als die gemeine, kann später noch gespeiset werden, hat einen sehr gewürzhaften Geschmak, und ist eine der schmelzendsten Birnen. Merlet I. 73. Quintinye nennet sie Recons oder de la Hiliere, und behauptet, sie sey von der gemeinen gar nicht verschieden.

Die Bastartbergamotte ist die dikste von dieser Gattung, und wächst Büschelweise. Sie ist platt und grau getüpfelt, hat ein halbbrüchiges Fleisch

sante, l'eau assez bonne; veut etre prise un peu verte, autrement elle mollit. Merlet 1. n. 75. Les Hollandois, qui aiment à nommer *doubles* les fruits un peu gros de chaque espece, n'ont pas manqué d'appeller celui-ci *dubbelde Bergamot*. Zink n. 48.

42. *Bergamotte cadette.*

Manger croit que ce pourroit bien etre la poire anicienne ou avicienne de Caton, Columélle et Pline, dont ce dernier dit qu'elle tire son nom de son inventeur. Or il y a en un Anicius Prêteur qui triompha avec Paul Emile l'an de Rome 585.

La poire cadet, voie aux prêtres, poire de Prêtre, Milan de Bourdeaux est une espece de bergamotte assez grosse, ronde, jaune, un peu rougie, qui charge bien et est assez bonne mangée à propos, autrement elle devient pâteuse. Merlet 1. 75. La bergamotte musquée, poire du colombier, sicile, ou petit muscat d'automne est une petite poire seche fort musquée, qui charge beaucoup et est excellente confite ou en compotes. Id. ibid. n. 74.

Laquintinye classe le cadet parmi les mauvaises poires. Duhamel n. 54. Pl. 44. 2. Il paroit que les Hollandois l'appellent *orange bergamott*. Manger 24.

und ziemlich guten Saft: sie muß aber noch etwas grün gebrochen werden, weil sie sonst teig wird. Merlet I. N. 75. Die Holländer nennen sie Doppelbergamotte, gleichwie dieselben die etwas grösseren Früchte ieder Art doppelte zu nennen pflegen. Zink N. 48.

42. Die Kadette Bergamotte.

Manger ist geneigt, dieselbe für die Anicische oder Avicische Birn des Cato, Columella und Plinius zu halten, von welcher der Leztere sagt, daß sie von ihrem Erfinder diesen Namen habe. Im J. 585. nach Erbauung der Stadt Rom hielt ein Prätor Anicius mit Paulus Aemilius einen feierlichen Triumph.

Die Kadettebirn, Pfaffenbirn, Mailändische von Bourdeaux ist eine Art ziemlich grosser, runder, gelber und etwas röthlicher Bergamottebirn, welche stark trägt, und ziemlich gut ist, wenn sie zur rechten Zeit genossen wird; denn sonst wird sie teigig. Merlet I. 75. — Die muskirte Bergamotte, die Taubenbirn, Sicilische oder kleine Herbstmuskateller ist eine kleine trockene und sehr gewürzhafte Birn, welche stark trägt, und eingemacht oder gedämpft vortreflich ist. Derselbe ebendas. N. 74.

Quintinye rechnet die Kadettebirn zu den schlechten. Vergl. du Hamel N. 54. Taf. 44. 2. Die Holländer scheinen sie Pomeranzenbergamotte zu nennen. Manger 24.

43. *Bergamotte dorée Hollandoise.*
Knoop p. 45. Pl. 4. Manger n. 23.

J'ai fait venir, il y a 10. ou 12. ans, des plants de cette bergamotte directement de Hollande et je livre un de leurs fruits, venu sur espalier. J'ai crû trouver que cette poire tenoit autant de l'ambrette que de la bergamotte: seroit ce peut-être un métif des deux?

44. a. & b. *Bergamotte Suisse.*
Merlet 1. n. 73. Laquintinye T. 1. p. 229. *Pyrus sat. fr. autumnali viridi striis sanguineis distincto* (29) Tournef. 50. Chart. 47. Miller 33. Knoop p. 38. et 40. Pl. 2. et 3. Zink n. 56. Duhamel n. 47. Pl. 20. Manger n. 33—3.

Les cent-suisses de la garde du Roi de France portent, selon le très ancien costume de leur pays, de petits pourpoints et d'amples hauts de chausses garnis de haut en bas de rubans bleus et rouges: c'est cette raiure ou bigarrure rendue en jaune et vert sur une espece de bergamotte qui doit lui avoir fait donner le nom de Suisse. Merlet dit, elle est verte et jaune par bandes comme l'habit d'un Suisse. La plûpart des auteurs prétendent que cette poire, ainsi que la pomme pannachée de la meme maniere sont toutes deux originaires du canton de Berne (30). Cependant nous avons d'au-

(29) Le côté du soleil prend souvent du rouge qui, marquant plus sur le jaune que sur le vert, fait parôitre la peau comme striée de couleur de sang en quelques endroits.

(30) J'ai oui débiter autrefois en France la fable d'un païsan de ce canton qui, aïant

43. Holländiſche Goldbergamotte.

Vor 10 oder 12 Jahren ließ ich von dieſer Birn unmittelbar aus Holland Stämmchen kommen, und ich liefere hier eine Abbildung ihrer Früchte, wie ſie am Spaliere gewachſen ſind. Sie ſcheinet mir mit der Ambrettenbirn eben ſo viel Aehnliches zu haben, als mit der Bergamottenbirn: ſollte ſie wol aus der Vermiſchung von beiden als eine Meſtize entſtanden ſeyn?

44. a. und b. Schweizerbergamotte. 29)

Die Schweizergarde des Königs von Frankreich trug nach ihrer alten Landesſitte kleine Wämmſer und weite Hoſen, welche von oben bis unten mit blauen und rothen Bändern beſetzet waren. Von ihren bunten, gelben und grünen Streifen mag nun eine Art Bergamotten dieſe Benennung Schweizerbergamotte erhalten haben; denn Merlet ſagt: ſie habe gelbe und grüne Streifen, wie die Kleidung eines Schweizers. Die meiſten Schriftſteller behaupten iedoch, daß dieſe Birn, ſo wie der auf gleiche Art geſtreifte Apfel, wirklich im Kanton Bern urſprünglich zu Hauſe ſey (30). Es gibt aber

29) Die Sonnenſeite wird oft roth, und da dieſes auf dem Gelben bemerkbarer iſt, als auf dem Grünen, ſo ſcheinet die Schale an einigen Stellen blutrothe Streifen zu haben.

30) In Frankreich hörte ich einſt das Mährchen erzählen, ein Berner Landmann

d'autres poires d'origine differente, une verte longue, une double fleur etc. raiées ou pannachées éxactement de même. Il seroit interessant de rechercher au physique la cause de cette bigarrure si reguliere et constante dans différents fruits, leur feuilles et jusqu'á leur jeune bois.

Il me semble que la bergamotte Suisse ne peut pas etre un fruit bien ancien puisqu'on n'en trouve rien dans aucun auteur jusqu'á Merlet qui dit: cette bergamotte Souisse est plus rare que les autres; elle charge beaucoup, veut le mur et peu de soleil; elle est fort curieuse, et la plus hâtive des bergamottes d'automne et la meilleure. Si elle eut éxisté longtems auparavant, sa singularité l'auroit sans doute fait remarquer, et si surtout elle eut été connue en Suisse, je doute fort qu'elle eut échappée à Bauhin qui écrivoit sur la frontiere.

45.

aïant trouvé le secret de donner aux fruits telle couleur qu'il vouloit, éssaia de faire nâitre des poires et des pommes précisément de la couleur et bigarrure de sa culotte des dimanches et y réussit assez bien: seulement le rouge devint-il jaune et le bleu vert. Cette fable pouvoit aisément trouver créance dans un tems où tous les livres de jardinage n'étoient remplis que de secrets pour faire naitre des amandes sans coques, des pèches sans noiaux et surtout des fruits de telle couleur qu'on désiroit. Merlet même nous donne plusieurs recettes de cette nature.

auch andere Birnen von ganz verschiedener Heimat, eine lange Grünbirn, gefüllte Blüthe ꝛc. welche eben so bunt gestreifet sind. Es wäre doch der Mühe werth, die physische Ursache dieser regelmässigen bunten Streifen, welche man beständig an verschiedenen Früchten, an ihrem Laube und selbst an ihrem jungen Holze antrifft, zu erforschen.

Meines Erachtens kann die Schweizerbergamotte keine sehr alte Frucht seyn, weil kein einziger Schriftsteller sie erwähnet, bis auf Merlet, welcher sagt: sie wäre seltener als die übrigen Bergamotten, trage viel, müsse an einer der Sonne nicht ausgesezten Mauer gezogen werden; sie sey eine ganz sonderbare Frucht, und unter den Herbstbergamotten die frühzeitigste und beste. Hätte sie nun schon lange vorher existirt, so würde sie gewiß wegen ihrer Sonderbarkeit bemerket worden seyn, und wäre sie besonders in der Schweiz bekannt gewesen, so hätte sie wahrscheinlich der Aufmerksamkeit Bauhins, welcher an der Grenze dieses Landes schrieb, nicht entgehen können.

45.

mann habe das Geheimniß besessen, den Früchten iede beliebige Farbe zu geben, und er habe es versuchet, Birnen und Aepfel wachsen zu machen, welche gerade die Farben und Streifen haben sollten, wie seine Sonntagshosen. Es sey ihm auch ziemlich gut gelungen; nur das Rothe sey gelb, und das Blaue grün geworden. Dieses Mährchen fand leicht Glauben zu einer Zeit, wo alle Gartenbücher voll geheimer Mittel waren, Mandeln ohne Schalen, Pfersiche ohne Kerne, und besonders Früchte von einer beliebigen Farbe zu erzeugen. Merlet selbst tischet uns mehrere solche Rezepte auf.

45. *Bergamotte crasanne.*

Merlet 1. 104. l'appelle un rare et excéllent fruit. *Pyrus sat. fr. brumali, sessili e viridi flavescente utrinque turbinato in ore liquescente.* Tournef. 76. Chart. 62. 63. Miller 46. Knoop p. 87. Pl. 2. Zink n. 74. Duhamel 49. 50. Pl. 22. 23. Manger 50.

Laquintinye rejette le nom de crasanne et veut qu'on nomme cette poire beurré plat, parce qu'elle est de la nature et couleur des beurrés et n'en diffère que par sa forme plus aplatie: il lui trouve une certaine âpreté d'eau que Merlet ne lui avoit pas remarquée et que nous ne lui retrouvons guere aujourd'hui: apparemment que les fruits, auxquels il reproche ce défaut, etoient venus dans un sol défavorable: car l'arbre est là-dessus d'une difficulté particuliere, ne voulant qu'un terrein gras, humide, toujours soutenu par des engrais. La meilleure façon d'élever cet arbre seroit à toute tige, si la longueur du pédicule n'éxposoit le fruit à etre abattu par les vents; pour y remedier on peut chercher à le placer en des lieux bien abrités. Il réussit bien en espalier: le fruit que nous donnons est venu sur un arbre de cette forme en demitige sur franc, appuié, contre un mur de revêtement fort elevé; et j'ai soin de ne le tailler que sobrement parce qu'il a de l'éspace pour s'étendre.

Je ne goute point les etymologies qui font dériver crasanne *d'écrasé*, de *crasseux* ou de *créseau*, cannevas:

45. Krasannebergamotte.

Merlet I. 104. rühmet sie als eine seltene und vortrefliche: aber Quintinye verwirft die Benennung Krasanne, und will ihr den Namen platte Schmalzbirn beilegen, weil dieselbe ganz die Eigenschaften und die Farbe der Schmalzbirnen habe, und von diesen blos durch ihre platt gedrükte Form sich unterscheide. Ihren Saft will er etwas herb gefunden haben, welches iedoch weder Merlet noch wir heut zu Tage an derselben bemerken. Vielleicht waren Quintinye's Früchte, an welchen er diesen Tadel macht, auf einem ungünstigen Boden gewachsen; denn dieser Baum ist sehr empfindlich, und verlangt durchaus einen fetten, feuchten und stets wolgedüngten Boden. Am besten zöge man denselben hochstämmig, würden nur seine Birnen nicht wegen ihres langen Stieles von den Winden so leicht herabgeschleudert. Um dies zu verhüten, kann man ihn an solche Pläze sezen, welche vor Wind und Wetter gesichert sind. Am Spaliere wird er iedoch auch hübsch, und die hier abgebildete Frucht wuchs so an einem zahmen, halbstämmig gezogenen und gegen eine sehr hohe Futtermauer gelehnten Baume, welchen ich äusserst wenig beschneiden lasse, weil er Raum genug hat, sich auszubreiten.

Die Ableitungen des Namens Krasanne von écrasé, gedrükt, von crasseux, fothig, oder von créseau, Kannevas, gefallen mir gar nicht. Vor Alters schrieb man cresane, cressone, und

nevas: je trouve qu'anciennement on écrivoit *cressane* et *cressonne*. Merlet écrit *cressave*. Elle peut-être originaire de Cressy en Picardie, ou bien la ressemblance de sa couleur avec celle du cresson de fontaine aura donné lieu á l'épithête qui la caractérise.

46. *Crasanne pannachée.*

C'est absolûment le même fruit, seulement les feuilles ont une bordure blanche, ce qui donne á l'arbre un effet pittoresque, agréable, même frappant. L'espalier et toute éxposition ardente gâtent ces feuilles, ternissent l'árgentin de leur bordure, les fannent et les crispent desorte qu'elles paroissent comme déssechées. Martini T. 7. p. 590. en donne une figure où les feuilles sont bordées de rouge au lieu de l'être de blanc.

Bergamottes d'hyver.

L'Epine de Mafflée est une espece de bergamotte plate verte et fondante, ressemblante beaucoup à la poire de Naples, de bon goût et de durée. Merlet I. 116.

Milan d'hyver est espece de bergamotte presque ronde, assez ressemblante à la commune, moins lisse, aussi beurrée. Id. ibid. 119.

La poire ou calle de Meaux est très-grosse, fort semblable à la bergamotte d'automne: fruit beurré, fort bon, qui se garde très-bien. Id. ibid. 134. Ces 3 poires murissent en décembre.

47.

und Merlet schreibt cressave. Vielleicht kommt diese Birn ursprünglich von Cressy in der Picardie, oder sie erhielt ihren unterscheidenden Beinamen von der Aehnlichkeit ihrer Farbe mit der der Brunnenkresse.

46. Krasannebergamotte mit schäkigem Laube.

Diese Birn ist mit der vorigen ganz einerlei, nur haben ihre Blätter eine weisse Einfassung, welches dem Baum ein mahlerisch schönes und herrliches Ansehen gibt. Am Spaliere und in der Sonnenhitze verlieren iedoch diese Blätter ihre Schönheit; die Silberfarbe ihrer Einfassung wird matt, sie welken und schrumpfen so zusammen, als wenn sie ganz verdorret wären. Bei Martini Th. 7. S. 590. ist eine Abbildung dieser Birn, wo die Blätter eine rothe Einfassung statt einer weissen haben.

Winterbergamotten.

Der Dorn von Mafflee ist eine Art platter, grüner und schmelzender Bergamotte, welche mit der Birn von Neapel sehr viele Aehnlichkeit hat. Sie ist sehr geschmakhaft und von langer Dauer. Merlet I. 116. Die Mailänder Winterbirn ist ebenfalls eine Art Bergamotte, rundlich und der gemeinen ziemlich gleich, nur ist sie nicht so glatt, aber eben so schmelzend. Derselbe ebendas. 119.

Die Birn von Meaux ist sehr gros, der Herbstbergamotte ziemlich ähnlich, sehr gut und schmelzend, und hält sich auch lange. Derselbe ebendas. 134. Diese 3 Birnarten reifen im Dezember.

47.

47. *Bergamotte tardive.*

De Carême, de Pâques, de Venise, Caraville d'Italie, Grillan (31) ou bon amet, Grillan roux. La Grilliere. Verte duperreux ou de Pereus etc. Chartr. 90. Miller 69. Duhamel 52. Pl. 24. Knoop p. 55. Pl. 8. Zink n. 93. Manger n. 44.

La bergamotte de pâques, d'hyver, ou de la grilliere est ronde et grosse, verte, jaune, quand elle murit, et si peu que rien de rouge; elle beurre aussi bien que toute autre, a grande eau, fort froide, de grand gout, excéllente. Elle est d'autant plus à éstimer qu'elle se mange la derniere, a les memes qualités et n'est pas différente de celle d'automne: elle est fort commune en Anjou dans l'abbaye de St. Maur et très-rare encore à Paris. Merlet 1. 76. 161. et 2. p. 65.

48. *Bergamotte Bugy.* (32)

Pyrus sat. fr. brumali, turbinato sessili, subacido flavescente punctis asperioribus consperso Tournef. 66. Chartr. 91. Miller 69. il la confond avec la précédente. Zink n. 78. Manger 81.

La bergamotte Bugy ou la poire de Nicole, du Ministre, violette, grosse-ronde d'hyver *Pero-spina* en Italie est une grosse poire presque ronde, plus menue vers la queue d'un jaune verd, fondante et beurrée qui se garde bien: elle prend le goût de fumet, d'enfermé et veut avoir l'air. C'est

(31) *Mafflée* veut dire joufflue et *Grillan* en vieux françois est lisse, luisant.

(32) Ce nom lui vient de la Province de Bugy ou Bugey, frontiere de Savoie d'où elle est originaire.

47. Die spâte Bergamotte.

Die Ostern- oder Winterbergamotte oder Grillan (31) ist rund und gros, grün, in der Reife gelb und kaum merklich roth, so schmelzend, wie alle andere, mit vielem sehr frischen Safte, und von erhabenem Geschmak. Man rechnet sie zu den vortreflichen, und sie ist desto schâzbarer, weil sie sich am längsten hält. Sie hat übrigens mit der Herbstbergamotte gleiche Eigenschaften, und ist von derselben gar nicht verschieden. Man findet sie häufig in Anjou in der Abtei von St. Maurus, aber zu Paris ist sie noch selten. Merlet I. 76. 161. und II. 65.

48. Bergamotte von Bugy. (32)

Diese Birn heist sonst auch Nicolausbirn, Priesterbirn, violette, grosse, runde Winter-Dornbirn in Italien, und ist dik, beinahe rund, nur gegen den Stiel zu dünner, grüngelb, schmelzend und von langer Dauer. Enge eingeschlossen bekommt sie leicht einen moderigen Geschmak, und sie fordert daher stets freye Luft. Am Spaliere wird sie vortreflich; aber hochstämmig oder buschweise gezogen, gedeihet sie selten, so wie alle Bergamotten, welche immer zu ihrer Gesundheit und Reinheit den Schuz einer Mauer, und mehr die Morgens

(31) Mafflée heist (bausbäkig) dik und rund, und Grillan bedeutet im alten Französischen glatt, glänzend.

(32) Diesen Namen erhielt sie von der Provinz Bugy oder Bugey an der Grenze von Savoyen, woher sie ursprünglich gekommen ist.

C'est une excéllente poire quand elle vient en éspalier, elle ne réussit pas en plein vent et rarement en buisson ainsi que toutes les autres bergamottes qui veulent l'âbri du mur pour etre saines et nettes et plûtôt le soleil levant que le midi. Merlet 1. 152. et 2. p. 75.

Laquintinye (33) pour soutenir son sistême négatif sur l'éxistence d'aucune bergamotte d'hyver, refuse au Bugy la qualité de bergamotte en lui attribuant toutes sortes de défauts que réellement il n'a pas. Il fait un long raisonnement pour soutenir son opinion et néantmoins il appelle ce même Bugy bergamotte de paques en plusieurs endroits. Presque tous les auteurs qui l'ont dévancé ou suivi sont en celá d'avis différent, reconnoissant le Bugy, la bergamotte de paques, celle de Hollande et plusieurs autres pour bergamottes d'hyver très-réelles: il y en a beaucoup qui prétendent que les deux premieres espeges n'en font qu'une.

49. a. & b. *Bergamotte de Hollande, d'Alençon, Amoselle, musquine de Bretagne &c.*

Chart. 95. Miller 71. Zink 96. Duhamel 53. Pl. 25. Manger 25.

La bergamotte de Hollande est une très-grosse et belle poire ronde verte jaunâtre et beurrée dont l'eau n'est pas si relevée que celle des autres bergamottes. Merlet 1. 146.

Cecy semble détruire l'opinion de Manger qui croit cette poire un fruit

(33) T. 1. p. 275. n. 124.

gens- als die Mittagssonne bedürfen. Merlet I. 152. und II. 75.

Quintinye (33) will diese Bugy gar nicht für eine Bergamotte erkennen, und schreibet ihr allerlei Mängel zu, welche sie wirklich nicht hat, blos um seinem Systém getreu zu bleiben, dem zu Folge er das Daseyn der Winterbergamotten ganz läugnet. Zur Unterstüzung seiner Behauptung schwäzet er ein Langes und Breites, und dessen ungeachtet nennet er eben diese Bugy an mehreren Stellen Osternbergamotte. Beinahe alle vorhergehende oder nachfolgende Schriftsteller haben hierüber eine verschiedene Meinung, indem sie die Bugy, die Osternbergamotte, die Holländer und mehrere andere für wirkliche Winterbergamotten halten, und viele unter ihnen behaupten sogar, daß die beiden ersteren Arten eine und dieselbe Birn wären.

49. a. und b. Holländische Bergamotte.

Dies ist eine sehr grosse, schöne, runde, grüne, gelbliche und schmelzende Birn, welche iedoch keinen so gewürzreichen Saft hat, wie die andern Bergamotten. Merlet I. 146.

Dadurch widerleget sich Mangers Meinung, als wenn diese Birn eine neue Frucht wäre, indem Quintinye und Tournefort dieselbe gar nicht erwähnen.

Ob sie gleich ein etwas weniger zartes und schmelzendes Fleisch hat, als die übrigen Bergamotten, so gehört sie dennoch

(33) Th. I. S. 275. N. 124.

fruit nouveau parceque ni Laquintinye ni Tournefort n'en font aucune mention.

C'est une excéllente poire quoique d'une chair un peu moins fine et fondante que celle des autres bergamottes. Son eau est abondante, agréable, assez relevée: elle peut se garder jusqu'en Juin ce qui n'est pas un petit mérite.

50. *Bergamotte de Soulers.*

Bonne de Soulers. Chart. 81. Knoop p. 53. Pl. 7. Zink 56. Duh. 51. Pl. 44. fig. 1. Manger 81. 4.

Soule est en Normandie une balle de *Kriket* de forme assez semblable à cette poire. *Souleu* dans le patois de la meme province signifie Soleil, et *Souleur* terreur panique. Knoop et les Hollandois écrivent *Saulers*, comme si c'étoit un dérivé de *Salix*. Peut-être cette poire tire-t-elle son nom de son inventeur, ou bien vient-elle de Soleure en Suisse, du pays de *Soule* en Bearn, du village de Soilliers en Provence ou de celui de *Soullieres* en Lorraine. Il est encore possible que ce soit un besy trouvé dans quelque terre ou forêt du nom de *Soulers*.

La bonne de Soulers est une espece de bergamotte d'hyver très-beurrée et de bon goût, qui se mange des dernieres et est des meilleures. Merlet 1. n. 160.

Il est bon d'observer qu'il y en a de deux sortes, une ronde a. et une longue, b. difference qui paroit provenir uniquement de la diversité des terreins comme l'a déja remarqué Duhamel.

Je

noch zu den vortreflichen Birnen; denn sie hat vielen lieblichen und ziemlich gewürzreichen Saft, und was sie besonders empfielt, ist, daß sie sich bis zum Junius hält.

50. Bergamotte von Soulers.

Soule heisset in der Normandie ein Ball vom Kriket-Spiele, dessen Gestalt mit dieser Birn viele Aehnlichkeit hat, und Souleu in der gemeinen Sprache eben dieser Provinz bedeutet so viel als Soleil, Sonne, und Soleur, panischen Schrecken. Knoop und die Holländer schreiben Saulers, als wenn es von Salix, Weide, abgeleitet wäre. Vielleicht erhielt diese Birn ihren Namen von ihrem Erfinder, oder auch von Solothurn (Soleure) in der Schweiz, von der Landschaft Soule in Bern, von dem Dorfe Soilliers in der Provence, oder vom Dorfe Soullieres in Lothringen. Vielleicht ist es auch ein Wildling, welchem man in irgend einer Gegend oder Wald, Soulers genannt, gefunden hat.

Merlet I. N. 160. beschreibet die gute Birn von Soulers als eine Art sehr schmelzender und schmakhafter Winterbergamotte, welche sich am längsten halte, und zu den besten Birnen gehöre.

Hierbei will ich noch bemerken, daß es zweierlei Arten davon gibt, eine runde a. und eine lange b. eine Abweichung, welche, wie schon du Hamel anmerket, blos von der Verschiedenheit des Erdreichs herzurühren scheinet.

Je trouve dans Knoop, Zink, Krüniz et plusieurs autres sa maturité fixée en octobre et sa durée jusqu'en décembre: ils disent, en outre, que c'est la plus grosse d'entre les bergamottes, que son avant goût est doux et son arriére goût amer: rien de tout celá ne se trouve conforme à la verité.

51. a. & b. *Colmart. Poire manne.*

Il y a quelque lieu de croire que ce pourroit bien etre le *Pyrum ampullaceum* de Pline: on l'appelle fréquemment en Allemagne poire à bouteille. C'est peut-être encore le *Garzignuolo* poire à fusée d'Agost. Gallo (34). Laquint. 12. *Pyrus sat. fr. brumali, tuberoso, e viridi flavescente, punctato, saccharato.* Tournef. 73. Chart. 83. Miller 54. Knoop p. 55. Pl 8. Zink n. 60. Duhamel n. 94. Pl. 50. Henne n. 8. Manger 143. (35).

La poire de Colmart est grosse, très-semblable à la grosse bergamotte d'automne, mais plus pointue: elle est beurrée, fondante, d'une eau sucrée et relevée. L'arbre donne beaucoup de fruits des plus rares et des plus nouveaux en ce pays et des plus exquis: on en mange pendant tout l'hyver. Merlet 1. 93.

Laquintinye dit qu'elle lui a été envoiée par un curieux de Guienne sous le nom de Colmart, d'un autre endroit sous celui de poire manne; enfin d'un troisieme sous celui de bergamotte tardive: ainsi ce seroit lui

(34) Ces deux noms peuvent aussi bien convenir à la St. Germain et à d'autres poires qu'au Colmart.

(35) Voiez les détails interessants qu'il donne sur cet excéllent fruit.

Knoop, Zink, Krüniz und mehrere andere sagen, daß diese Birn im Oktober reif werde, und sich bis in den Dezember halte; auch versichern sie überdies noch, daß dieselbe unter allen Bergamotten die dikste wäre, einen süssen Vorgeschmak und einen bittern Nachgeschmak habe. Aber von allen diesen Behauptungen ist keine der Wahrheit gemäs.

51. a. und b. Die Colmartsbirn.

Nicht ohne Grund könnte man diese Birn für die Flaschenbirn des Plinius halten, und diese Benennung hat sie iezt noch häufig in Teutschland. Auch kann sie die Klöppelbirn des Agostino Gallo (34) seyn. Nach Merlet I. 93. ist die Colmart gros und der grossen Herbstbergamotte sehr ähnlich, nur mehr zugespitzet, schmelzend und mit süssem gewürzreichem Safte versehen. Der Baum trägt in grosser Menge die seltensten, bisher unbekanntesten und vortreflichsten Birnen, welche man den ganzen Winter hindurch speisen kann. (35)

Quintinye erzählet, er habe diese Birn unter dem Namen Colmart von einem Liebhaber seltener Naturprodukte zu Guienne erhalten, sodann wieder aus einer andern Gegend unter dem Namen Mannabirn, und endlich von einem dritten Orte unter der Benennung späte Ber-

(34) Beide Benennungen passen auch wol für die St. Germain und andere Birnen, welche von der Colmart verschieden sind.

(35) Mangers umständliche Beschreibung von dieser Frucht ist sehr interessant.

lui qui l'auroit fait connoitre à Paris. Cependant Merlet et D. Claude St. Etienne qui écrivoient dans cette ville au moins dix ans avant lui, en parlent comme d'un fruit connu.

Je suis de l'avis de Manger que son nom vient plutôt de Colmart en Provence, *Colmartium*, puisqu'on le trouve écrit ainsi dans les anciens livres que de Colmar en Alsace, où, selon des renseignements que j'ai été à même de me procurer, elle etoit à peine connue il y a 50 ou 60 ans.

52. *Marquise.*

Laquint. n. 15. *Pyrus sat. fr. autumnali sessili, e viridi flavescente, carne tenerâ, saccharato.* Tournef. 33. Miller 43. Knoop p. 49. Pl. 6. Zink 85. Chartr. 64. Duh. 93. Pl. 49. Manger n. 112.

Poire grosse et verte qui jaunit en murissant et ressemble assez au bonchrêtien de Tours, hors qu'il est plus court, non en calebasse ni bosselé; la queue est longue et menue. Elle est trés-beurrée et fondante, son eau est douce, musquée et approche fort de l'eau sucrée du Messire Jean: je tiens ce fruit pour admirable et des meilleurs. Merlet 1. 86.

L'arbre est trés-difficile sur le terrein et l'éxposition, lorsque l'un ou l'autre lui sont contraires: il donne des fruits absolûment differents pour la forme, la grosseur, la bonté; d'ailleurs il charge bien et veut etre tenu long de taille, sa seve étant des plus vigoureuses.

Bergamotte. Dem zu Folge hätte er dieselbe zu Paris bekannt gemacht. Allein Merlet, und D. Claude St. Etienne, welche in eben dieser Stadt wenigstens zehen Jahre früher geschrieben haben, sprechen schon von dieser Birn als einer bekannten Frucht.

Ich glaube mit Manger, daß dieselbe von Colmart in der Provence (colmartium), wie es in alten Büchern geschrieben wird, und nicht von Colmar im Elsaß ihren Namen erhalten habe, indem sie in der lezteren Stadt, nach den von mir eingezogenen Nachrichten, vor 50 bis 60 Jahren kaum bekannt war.

52. Die Markisinn.

Dies ist eine grosse und grüne Birn, welche bei der Zeitigung gelb wird, und der guten Christenbirn von Tours ziemlich ähnlich ist, nur ist sie kürzer, nicht dem Flaschenkürbisse ähnlich, und nicht hökerig. Sie hat einen langen dünnen Stiel, ist sehr schmelzend, hat einen süssen gewürzreichen Saft, welcher dem Zuckersafte der Junkerhansenbirn ähnlich ist. Ich halte sie für eine der vorzüglichsten und besten. Merlet I. 86.

Der Baum ist aber wegen des Erdreichs und der Luft sehr empfindlich: ienes oder diese verträgt er nicht, und seine Früchte sind in Rükficht der Gestalt, Grösse und Güte ganz verschieden. Er trägt iedoch sehr stark, und muß im Schnitte lang gehalten werden, weil sein Saft stark treibet.

53. a. & b. *Virgouleuse.*

Besy de Virgoulée, St. Léonard, Chambrette et La Borie en Limousin, Bujaleuf en Angoumois, poire de glace en Gascogne. Miller et les Anglois l'appellent *Ice-pear*, quelques Allemands St. Léonard, poire de verre ou glace, Paradis (36) et poire d'automne. Peut-être le *Pyrum turbinatum* n. 44. de Cordus. *Pyrus sat. fr. brumali longo, e viridi flavescente, in ore liquescente, saccharato* Tournef. 81. Chartr. 75. Miller 56. Knoop n'en parle point et le *Hovenier* assure qu'elle ne réussit point en Hollande. Zink Pl. 10. n. 93. et 97. Duhamel 95. Pl. 51. Henne n. 3. Manger 147.

La Virgouleuse est ainsi appelée du village de Virgoulé sur la Vienne proche St. Léonard dans le haut Limousin à peu de distance de Limoges. Dans le Pays on l'appelle aussi *chambrette* parceque ce village appartient au Baron de Chambrai; ce fut un de la Borie secretaire du Roi qui l'apporta à Paris vers 1625 cequi la fit aussi appeler par d'autres poire de la Borie. *Ménage.*

Laquintinye veut qu'on dise poire de Virgoulée, mais l'usage a prévalu contre son opinion.

C'est une grosse poire longue et verte qui jaunit en murissant; elle est d'un beurré solide et extraordinaire, dure et se mange pendant un très-long tems, et prend facilement l'odeur bonne ou mauvaise des choses sur les quelles on la pose dans la fruiterie. Son arbre est le plus beau de tous tant pour la verdeur de ses feuilles que pour l'abondance de sa

(36) Je la trouve ainsi nommée dans la nouvelle trad. du catal. des chartr. mais le Paradis est une tout autre poire.

53. a. und b. Die Virguleuse. (36)

Sie hat ihren Namen vom Dorfe Virgoulean der Vienne bei St. Leonard in Ober-Limousin nicht weit von Limoges, wo man sie auch Chambrette nennet, weil dieses Dorf dem Freiherrn von Chambrai gehörte; und weil ein Herr von Borie, königlicher Sekretär, sie gegen das J. 1625. nach Paris brachte, so nennet man sie auch zur Unterscheidung von andern die Boriebirn. Menage.

Quintinye will vielmehr, daß man sie Birn von Virgoulee nennen solle: aber seine Meinung kann den Sprachgebrauch nicht verdrängen.

Dieselbe ist eine grosse, lange, grüne Birn, welche beim Zeitigen gelb wird. Sie hat ein festes ausserordentlich schmelzendes Fleisch, hält sich zum Speisen sehr lange, und nimt gar leicht den guten oder üblen Geruch von den Dingen an, auf welche man sie in der Obstkammer leget. Ihr Baum ist der schönste unter allen, man mag das Grüne seines Laubes oder den vielen Saft betrachten, vermöge dessen er sehr viele Schößlinge treibet, so daß man in einem neu angelegten Baumgarten an die Stelle irgend eines abgestorbenen oder abstehenden Baumes eine Virguleuse setzen kann, welche schnell heran wächst, und in wenigen Jahren die anderen

(36) Unter dem Namen Paradiesbirn finde ich sie in der neuen Uebersetzung des Verzeichnisses der Karthäuser: aber die Paradiesbirn ist eine ganz andere Birn.

sa seve qui lui fait pousser des jêts extraordinaires; et lorsque dans un jeune plant d'arbres quelque poirier meurt ou languit, il faut mettre à sa place une Virgouleuse qui vient promptement et passe les autres en peu d'années. Il y en a une espece rare et extraordinaire (que nous donnons icy b.) dont le bois est rouge et le fruit de même, qui se mange plus tard, va jusqu'en fevrier et a les memes qualités que l'autre virgouleuse, excepté qu'elle est moins beurrée. Quiconque veut avoir de bon gros fruit n'a qu'à greffer sur la Virgouleuse dont la seve est d'une force et d'une douceur peu commune. Merlet I. 91.

ren übertrifft. Es gibt noch eine seltene ausserordentliche Art, welche hier unter b. abgebildet ist. Ihr Holz ist roth, so wie ihre Frucht, welche später noch genossen wird, sich bis zum Februar hält, und die nämlichen Eigenschaften hat, wie die andere Virgouleuse, nur daß sie nicht so schmelzend ist. Wer gern gutes und grosses Obst erhalten will, darf nur auf die Virguleuse pfropfen, welche einen sehr starken und süssen Saft hat. Merlet I. 91.

54. *Saint Germain, Inconnue Lafare, poire de l'Artelloire ou Artisoire etc.*

54. Die St. Germain.

Manger croit que c'est celle-cy qui est le *Pyrum ampullaceum* de Pline: c'est peut-être aussi la poire Garavelle (37) n. 9. d'Agost. Gallo. Laquint. n. 11. *Pyrus sat. fr. brum. e viridi flavescente, in ore liquescente saccharato* odoratissimo Tournef. 75. Chartr. 88. Miller 58 Knoop Pl. 8. p. 55. Zink n. 101. Duh. n. 96. Pl. 52. Henne n. 5. Manger 168.

Grosse et longue poire très-beurrée et fondante qui se mange pendant un long tems et jusqu'en Mars dont on ne peut avoir assez d'arbres qui sont des plus beaux et chargent des mieux. Nous devons cet excéllent fruit à un sauvageon qui s'est trouvé sur le bord de la petite riviere de la Fare,

Manger ist der Meinung, daß dies die pyrum ampullaceum des Plinius sey: es kann aber auch die Garavellebirn (37) N. 9. des Agostino Gallo seyn. Die St. Germain ist eine dicke, lange und sehr schmelzende Birn, welche sehr lange und bis in den März gespeiset wird. Man kann nicht Bäume genug davon haben, weil sie zu den schönsten und fruchtbarsten gehören. Diese vortrefliche Frucht verdanken wir einem Wildlinge, welchen man am Ufer des kleinen Flusses Lafare im Kirchsprengel von St. Germain bei Lude in Anjou gefunden hat, und wirklich behält ihr Holz nach allem

(37). *Garavélle* ou *Caravelle* est une petit vaisseau de la Mediterrannée auquel ces poires doivent ressembler pour la forme.

(37) Garavelle oder Caravelle ist ein kleiner Nachen auf der mittelländischen See, mit dessen Gestalt diese Birnen viel Aehnliches haben sollen.

Fare, dans la paroisse de St. Germain près de Lude en Anjou et quoique greffé et bien cultivé il a encore quelques especes d'épines dans son bois et un air sauvage dans ses feuilles qui sont des plus longues, assez étroites et fermées comme celles d'un oranger qui a soif. Quelques uns veulent que St. Germain et Lafare soient deux différents fruits et je suis de cet avis: La St. Germain (38) étant petite, verdâtre et moins fondante quoique fort semblable à l'autre pour le bois, la feuille et le fruit: mais la Lafare vaut tous les fruits d'hyver dont j'ai la connoissance depuis plusieurs années, aïant toutes les bonnes qualités de la virgouleuse et non les mauvaises, ne se crevassant pas et ne prennant aucun mauvais goût ni odeur.

55. *Grisebonne.*

Tiberiana Plinii selon Daléchamp et Caesalpin, *forensia* n. 19. Cordi, *Prasina* 842. h. Weinm. Laquint. a la grisebonne, crapaudine ou Ambrette d'été parmi les poirés médiocres. Chartreux 28. Duhamel 114. Manger 121.

La poire de forêt, franc grisar, crapaudine, ambrette d'éte ou rude épée à cause de son bois piquant est pyriforme

(38) Nous avons une espece de St. Germain fort commune dans nos cantons, moindre en grosseur et bonté, plus verte et tavelée de roux que la françoise: elle se confond souvent icy avec la verte longue. Knoop en a une jaune qui n'est autre chose que l'ordinaire. Miller a n. 80. une poire d'union qu'il nomme St. Germain du Dr. Uvedale. *Pyrus sat. fr. brumali maximo diluté virente* qui n'étant à la bien prendre qu'un fruit à cuire me paroit appartenir à la classe de nos poires de livre.

allem Pfropfen und nach dem besten Anbaue immer noch einige Dörner und etwas Wildes im Laube, welches sehr lang, ziemlich schmal und fest ist, wie das trockene Pomeranzenlaub. Einige halten die St. Germain und Lafare für zwo verschiedene Birnen, und ich bin der nämlichen Meinung: die St. Germain (38) ist klein, grünlich und nicht so schmelzend, aber übrigens in Rükſicht des Holzes, Laubes und der Frucht selbst der Lafare sehr ähnlich, nur daß diese unter allem mir bekannten Winterobste die vortreflichste ist; denn von der Virguleuse hat sie alle gute und nicht die schlechten Eigenschaften; sie bekommt keine Risse, und nimt keinen üblen Geschmak oder Geruch an.

55. Die gute graue Sommerbirn.

Die Waldbirn, zahme graue Birn, Krötenstein, Sommerambrette oder rauher Degen wegen ihres stechenden Holzes ist birnförmig, etwas länglich, graulich, grünlich, kaum merklich roth; hat ein schmel-

(38) In unsern Gegenden gibt es eine sehr gemeine Art St. Germain, welche nicht so dik und gut, grüner und stärker roth gesprenkelt ist, als die französische, und man verwechselt sie bei uns oft mit der langen Grünbirn. Knoop erwähnet einer gelben, welches aber keine andere als die gewöhnliche ist. Miller führet N. 80. eine Unionsbirn, welche er Dr. Uvedale's St. Germain nennet, die aber eigentlich nur eine Kochbirn ist, und zur Klasse unserer Pfundbirnen gehöret.

forme un peu alongée, grisâtre, verdâtre, si peu que rien rougeatre, chair fondante un peu beurrée, cotonnant aisément; eau bonne, sucrée, relevée Merlet 1. 44; il en a 2me partie p. 64. une d'hyver qu'il dit assez semblable au Messire Jean: mais presque partout d'un roux brun.

56. *Ambrette. Poire à la Reine ou d'Ambre gris, trompe coquin, trompe valet &c.*

Manger croit que c'est le *Myrapion* ou *Myrapidion* des anciens, de *Myron*, onguent, et *apion*, poire. Daléchamp croit que ce *Myrapium* est Cailleau. *Pyrus sat. spinosa fr. globoso, sessili, ferrugineo, in ore liquescente saccharato odoratissimo* Tournef. 59. Laquint. n. 5. Chartr. 74. Miller 57. Knoop p. 51. Pl. 7. Zink n. 91. Duh. 65. Pl. 31. Manger 52.

Cette poire a de l'ambre gris la couleur et l'odeur, elle ressemble par cette derniere qualité à la graine de musc, *semen moschi*, ainsi qu'à la fleur du Sultan, *centaurea moschata* Linn. appelées toutes deux Ambrette. L'Ambrette est une poire verdâtre et grise dans les terres fortes, blanchâtre dans les sableuses, très-beurrée, d'une eau relevée, qui est très-ancienne, en l'éstime de tout le monde et réellement une de nos meilleures poires quoiqu'elle vienne d'un sauvageon dont elle conserve encore le bois piquant et épineux. Merlet 1. 86.

57. *Lansac, Dauphine, Satin, Lichefrion d'automne.*

Laquint. n. 112. *Pyrus sat. fr. brumali, turbinato, sessili, saccharato, odorato, in ore liquescente* Tournef. 67. Chartr. 54. Miller

schmelzendes Fleisch, wird gern teig, und ihr Saft ist gut, süs und gewürzhaft. Merlet I. 44. Im II. Th. S. 64. führet er noch eine gute graue Winterbirn an, welche der Junker Hansenbirn sehr ähnlich, aber beinahe ganz braunroth sey.

56. Ambrette.

Manger hält diese für die Myrapion oder Myrapidion der Alten, von Myron, Salbe, und Apion, Birn. Dalechamp hingegen hält diese Myrapium für die Apfelbirn. Die Ambrette hat von der grauen Ambra die Farbe und den Geruch, und in Rüksicht des lezteren gleichet sie sowol dem Moschussamen, semen moschi, als der Sultansblüthe, centaurea moschata Linn. welche beide auch Ambrette genennet werden. Merlet I. 86. beschreibet die Ambrette als eine grünliche und graue Birn auf fettem Boden, als eine weißliche hingegen auf Sandfeld, welche ein sehr schmelzendes Fleisch und gewürzreichen Saft habe. Sie ist eine alte allgemein geschäzte Frucht, welche zu den besten Birnen gehöret, ob sie gleich von einem Wildlinge abstammet, dessen stechendes und dorniges Holz sie noch zum Theile beibehalten hat.

57. Die Lansac oder Dauphinsbirn.

Diese kommt ursprünglich von dem Marktfleken Azay oder Haze an der Indre in Anjou, welcher ehemals der Mar-

47. Zink Pl. 10. n. 99. Duh. 109. Pl. 57. Manger n. 6.

Elle est originaire du bourg d'Azay ou Hazé sur l'Indre dans l'Anjou dont la marquise de Lansac, gouvernante du Dauphin, Louis XIV, etoit Dame: c'est elle qui lui donna le nom de Dauphine en l'honneur de son éléve. On l'appelle aussi franchipane d'automne à cause de son eau fort douce, sucrée et particuliere; elle est des plus fondantes et des meilleures qui se mange pendant un très-longtems et jusqu'en janvier si on la cueille verte, demeurant sans feuilles sur l'arbre jusqu'aux gelées. *Merlet* 1. 84. Il fait de lansac et de satin deux poires differentes.

Laquintinye range pareillement ces poires parmi les meilleures, mais seulement lorsque, venues sur haut vents dans des terreins secs, elles restent de grosseur médiocre et que surtout la plus grande partie de leur peau est couverte d'un manteau roux ou minime.

Besis.

Besi dans l'ançien celtique ou gaulois, *Bezie* ou *Beziers* dans le bas Breton signifie poire, mais poire sauvage: c'est *l'Achras* de Théophraste. Des poiriers sauvages donnant par hazard de bons fruits ont été tirés des forêts, adoucis par la culture ils ont fourni des races nouvelles, souvent excéllentes, conservant leur nom de Besi, avec une figure un peu agreste et souvent des épines au bois.

kiſin von Lanſac, Hofmeiſterin des Dauphin Ludwig XIV. gehörte. Zur Ehre ihres Zöglings belegte dieſelbe dieſe Birn mit dem Namen Dauphinsbirn. Sie wird auch Herbſt-Marzipanbirn wegen ihres ganz beſondern ſehr ſüſſen Saftes genennet, und gehöret zu den ſchmelzendſten und beſten Birnen, welche ſich lange und bis in den Januar, wenn man ſie noch grün einſammelt, ſpeiſen laſſen. Sie hält ſich auch ohne Laub am Baume, bis es frieret. Merlet I. 84. macht aus der Lanſac und Atlasbirn zwo verſchiedene Birnen.

Quintinye rechnet dieſe Birnen ebenfalls zu den beſten, aber nur dann, wann ſie auf trokenem Boden hochſtämmig gezogen, und von mittlerer Gröſſe ſind, und beſonders wenn ihre Haut gröſtentheils mit einem rothen oder braunen Mantel bedekt iſt.

Wildlinge.

Besi in der alten celtiſchen Sprache, Bezie oder Beziers im Niederbrettanniſchen bedeutet Birn, und zwar wilde Birn, welche Theophraſtus Achras nennet. Wilde Birnbäume, welche zufälliger Weiſe gute Früchte trugen, zog man aus den Wäldern, und durch die Cultur gaben ſie neue, zuweilen vortrefliche Stämme, welche iedoch den Namen Wildlinge, ſo wie eine etwas wilde Geſtalt und oft ſogar Dornen im Holze beibehielten.

58. a. b. c. *Besi de Chassery, Poire de l'Echasserie.*

Laquint. n. 4. *Pyrus sat. fr. brumali, globoso, citriformi flavescente, punctato, in ore liquescente, saccharato, odoratissimo* Tournef. 80. Weinmann a. n. 844. b. un *Pyrum Trochapium, Hellgarter*, par le quel je le soupçonne d'avoir voulu rendre l'échasseri. Chartreux 76. Miller 55. Knoop p. 51. Pl. 7. Duhamel n. 66. Pl. 32. Manger 52. 2.

La plupart de nos auteurs allemands l'appellent verte longue d'hyver et chasseur (39). Son ancien nom de *Bezi d'hery Landry* signifie à la lettre poire du chasseur; car *Ery, d'Ery* est, dans l'ancien langage, bois, forêt, comme on le voit dans *Londond'ery, Londinum sylvestre.*

Muscat d'Echassery, jadis Villandry (40) est une poire assez grosse, presque ronde, jaunâtre très-beurrée et musquée surtout dans les terres douces et légeres, qui dure longtems: c'est un fruit admirable, des plus éstimés et recherchés qu'on peut dire parfait. Merlet 1. 93.

Poire sans aucun défaut et de la derniere bonté. J'en ai eu venues en plein vent sur des arbres pour ainsi dire abandonnés, aïant la peau et la figure toutes sauvages, mais d'un goût

(39) Chassery, Echasserie est le nom de la forêt où ce bezi a été trouvé. Ainsi je crois que c'est à tort que nous traduisons en allemand par poire de chasse et chasseur.

(40) Cecy paroit prouver contre Laquintinye qui prétend que ce fruit n'a commencé à etre connu que vers 1670. Car Merlet qui écrivoit vers ce tems, en parle comme d'une poire qui déja *Jadis* c'est à dire très-anciennement avoit porté un autre nom.

58. Wildling von Chassery.

Unsere meisten teutschen Schriftsteller nannten dieselbe lange Winter-Grünbirn und Jägerbirn. (39) Ihre alte Benennung: Bezy d'hery Landry bedeutet buchstäblich Jägerbirn; denn Ery, d'Ery heist im alten Französischen Holz, Wald, wie aus dem Worte London d'ery, Londinum sylvestre erhellet.

Die Muskatellerbirn von Echassery, ehemals Villandry genannt (40), ist ziemlich dik, beinahe rund, gelblich, sehr schmelzend und gewürzhaft, zumal wenn sie auf einem milden leichten Boden stehet. Sie hält sich lange, und ist eine der schäzbarsten und beliebtesten Birnen, welche man mit Recht vollkommen nennen kann. Merlet I. 93.

Eine untadelhafte und äusserst gute Birn. Ich hatte davon einige, welche hochstämmig auf Bäumen wuchsen, die so zu sagen gar keine Pflege genossen haben. Ihre Haut und Gestalt war ganz wild, aber desto vortreflicher ihr Geschmak, welchen keine Birn so gut hat, und die allerbeste

(39) Chassery, Echassery ist der Name des Waldes, wo dieser Wildling gefunden wurde. Meines Erachtens übersezt man also im Teutschen dieses Wort nicht richtig durch Jagd- oder Jägerbirn.

(40) Mir scheinet dies ein Beweis gegen Quintinye zu seyn, welcher behauptet, daß diese Birn erst gegen das Jahr 1670 bekannt zu werden angefangen habe; denn Merlet, welcher um diese Zeit schrieb, spricht davon als von einer Birn, welche schon vor langer Zeit einen andern Namen gehabt habe.

goût supérieur, audessus de tout ce qui s'appelle poires, de sorte que la meilleure bergamotte du monde auroit eu de la peine à soutenir la concurrence. Laquintinye &c.

Nous donnons icy trois de ces fruits, a. venu sur éspalier demitige apuié contre un mur de revêtement fort élevé, b. venu sur haut vent et c. sur un vieil arbre de pareille forme que j'ai trouvé au jardin de cette cour étiqueté *Chassery allemand*, qui alterne dans son rapport et dont le fruit est moins fondant, relevé, exquis que les deux autres. Cette derniere espece est très-commune dans nos cantons sous le nom de poire du chasseur.

59. *Besi de Montigny.*

Manger 58. 3.

Je n'en trouve rien que dans Duhamel n. 83. Pl. 44. fig. 6. et dans le catalogue des chartreux n. 42. il me paroit que c'est la meme poire que Merlet appelle doienné de Pontoise.

C'est décidement une variété du doienné, d'une chair très fondante sans marc et sans pierres, d'une eau douce, agréablement relevée de musc. Elle dure peu, mollit vite, ce qui diminue un peu son mérite.

60. *Besi de Lamotte.*

Ce nom n'est pas dans Merlet ni dans aucun des anciens. — Laquintinye

Bergamottebirn könnte ihr kaum den Vorzug streitig machen. Quintinye a. a. O.

Von dieser Birn liefere ich hier dreierlei Abbildungen: a. wuchs am Spaliere halbstämmig, welches gegen eine sehr hohe Brustmauer gelehnet war; b. wuchs hochstämmig, und c. ebenfalls hochstämmig auf einem alten Baume, welchen ich im hiesigen Hofgarten mit der Aufschrift: teutsche Chassery gefunden habe. Dieser Baum trägt allezeit nur über das andere Jahr, und seine Frucht ist nicht so schmelzend, erhaben und vortreflich, als wie die beiden ersteren Arten. Diese leztere ist unter dem Namen Jägerbirn in unsern Gegenden sehr gemein.

59. Wildling von Montigny.

Manger, 58. 3.

Von derselben thun nur du Hamel, N. 83. Taf. 44. Fig. 6. und das Verzeichniß der Karthäuser N. 42. Erwähnung. Sie ist wahrscheinlich einerlei mit Merlets Dechantsbirn von Pontoise. Wenigstens ist sie eine Abart der Dechantsbirn. Sie hat ein sehr schmelzendes mark- und steinloses Fleisch, und einen süssen lieblich muskirten Saft. Aber sie hält sich nicht lange, und wird bald teig, wodurch ihr Werth in etwas vermindert wird.

60. Wildling von Lamotte.

Weder Merlet noch ein anderer alter Schriftsteller kennen diesen Namen.

Nur

tinye dit t. 1. p. 276: Nous avons depuis peu une poire nouvelle sous le nom de besi de la motte, qui ressemble assez à une grosse ambrette lorsqu'elle est tiquetée ou tavelée de rouge brun. Si cette poire est une autre année aussi fondante et d'une eau aussi agréable que je l'ai trouvée à la fin d'octobre 1685, le doienné court grand risque de lui céder la place.

Les chartreux la nomment aussi beurré d'hyver et ce pourroit fort bien etre le beurré d'Aumale de Merlet.

Le fruit que nous donnons est venu sur jeune arbre espalier tiré de la chartreuse de Paris: c'est le plus gros que nous aions encore vû et nous le donnons comme une rareté. Sur haut-vent il est plus petit et se rapproche davantage de la figure de Duhamel n. 82. Pl. 44. Dureste cet auteur se trompe lorsqu'il dit que l'arbre ne réussit point en espalier: il conserve encore quelques épines.

Cette poire a la chair blanche, fondante, l'eau douce, bonne, agréable; elle mériteroit réellement d'être plus connue et cultivée parmi nous qu'elle ne l'a été jusqu'à présent.

61. *Besi d'héri.*

Laquint. t. 1. p. 277. la nomme poire à cuire et la classe parmi les mediocres. *Pyrus sat. fr. autumnali, globoso, sessili, ex albido flavescente.* Miller 45. Chart. 55. Knoop p. 52. Pl. 8. Duh. 23. Manger 52. 8. et 9.

La

Nur Quintinye Th. I. S. 276. sagt: unlängst erhielten wir eine neue Birn unter der Benennung: Wildling von Lamotte. Sie gleichet so ziemlich einer grossen Ambrette, nur daß sie rothbraun getüpfelt oder gesprenkelt ist. Wird diese Birn künftiges Jahr eben so schmelzend, und ihr Saft eben so angenehm seyn, wie zu Ende Oktobers 1685, so wird ihr wol die Dechantsbirn den Vorrang lassen müssen.

Die Karthäuser nennen dieselbe auch Winter-Schmalzbirn, und dies könnte wol Merlets Schmalzbirn von Aumale seyn.

Die Frucht, welche ich hier abgebildet liefere, wuchs an einem jungen Spalierbaume, welchen ich aus der Pariser Karthause erhalten habe. Ich sah noch keine so grosse Birn dieser Art, und liefere sie daher als Seltenheit. Am Hochstamme wird sie kleiner, und nähert sich dann mehr der Abbildung du Hamels N. 82. Taf. 44. Uebrigens irret sich dieser Schriftsteller, wenn er glaubt, daß der Baum am Spaliere nicht wol fortkomme. Er behält nur einige Dornen noch.

Diese Birn hat ein weisses schmelzendes Fleisch, süssen, guten, lieblichen Saft, und verdiente bei uns bekannter zu seyn, auch besser gepflegt zu werden, als es bisher geschehen ist.

61. Wildling von Hery.

Quintinye Th. I. S. 277. nennet sie unter den Kochbirnen, und rechnet sie

La forêt d'héry en Brétagne entre Nantes et Rennes a conservé le nom génerique gaulois *d'eri*, *sylva*, ainsi besi d'héri signifie à la lettre poire de la forêt.

C'est une poire ronde, verte, jaune et lisse, assez grosse, meilleure cuite que crue, sentant trop le fenouil qui est bon aux poires cuites: elle est sujette aux limaçons aïant la peau fort tendre. Merlet 1. 80. et 2. p. 60. Il a le gros, le petît, un plus tardif et un façon de besy d'héry.

62. *Besy de Caissoi ou Queissois.*

Pyrus sat. fr. brumali parvo, flavescente, maculis rubris consperso austeri saporis. Tournef. 62. Chartr. 72. petit beurré d'hyver. Miller n. 65. Duh. 59. Pl. 29. Manger 52. 2.

Petite poire presque ronde brune et beurrée, venant ou de la forêt de Caissoi proche d'Angers, ou de celle de Queissois en Bretagne: dans cette derniere province elle est encore appelée roussette et petit beurré d'hyver; elle est d'une eau excéllente, relevée, vineuse, tenant encore du sauvageon qui nous l'a produit: elle charge extraordinairement, vient par bouquets et est des meilleures. Merlet 1. 100.

Laquintinye ne paroit pas l'éstimer convenablement: il lui reproche sa petitésse, sa chair pâteuse remplie de pierres et de marc, son eau peu agréable et comme tirant au

zu den mittelmäſſigen. Der Wald Hery in Bretagne zwiſchen Nantes und Rennes behielt dieſen gothiſchen Gattungsnamen Ery, Wald, und folglich bedeutet Besi d'héri buchſtäblich Waldbirn, Holzbirn. Sie iſt aber eine runde, grüne, gelbe und glatte, ziemlich dicke Birn, welche beſſer gekocht als roh geſpeiſet wird, indem ſie zu ſtark nach Fenchel riechet, welches bei gekochten Birnen gut iſt. Wegen ihrer ſehr zarten Haut leidet ſie auch leicht von Schneken. Merlet I. 80. und II. 60, welcher eine groſſe, kleine, eine ſpätere, und eine Art Wildling von Hery anführet.

62. Wildling von Caiſſoi oder Queiſſois.

Eine kleine, beinah runde, braune und ſchmelzende Birn, welche entweder aus dem bei Angers gelegenen Walde Caſſoi oder aus dem Walde Queiſſois in Bretagne herſtammet. In der lezteren Provinz nennet man ſie auch röthlichte Birn oder kleine Winter-Schmalzbirn. Sie hat einen vortreflichen, gewürzhaften, weinartigen Saft, an welchem man noch etwas von ſeiner wilden Abkunft bemerket. Sie gehöret zu den beſten, wächſt auſſerordentlich häufig und büſchelweiſe. Merlet I. 100.

Quintinye ſcheinet ſie nicht richtig zu ſchäzen. Er tadelt an ihr, daß ſie ſo klein ſey, ein teiges, ſteiniges und markiges Fleiſch, und einen nicht gar angenehmen Saft habe, welcher dem Geſchmak

der

au goût des cormes: il en place deux arbres dans son verger par complaisance, dit il, pour Messieurs les Angevins qui en sont si contents.

C'est réellement un fort bon fruit dont l'eau a perdu toute l'âpreté de sauvageon qu'on lui reprochoit autrefois; seulement faut-il à l'arbre une bonne terre un peu forte et le franc surtout de sa propre espece pour sujet de greffe; sa fecondité est extrême, en quoi il n'est peut-être surpassé par aucun poirier.

La plupart des auteurs appellent ce fruit ambrette et en effet il lui ressemble assez (à la grosseur près) pourqu'on puisse l'en croire une variété.

63. *Roussette de Brétagne ou d'Anjou.*

Merlet la nomme *pero rosso* et le Baveux. Laquint. la confond avec Caissoi, Duhamel n. 59. appelle le Caissoi, Roussette d'Anjou et celle-cy de Bretagne: il en donne la figure Pl. 29. 2. Manger 52. 3.

Cette poire est un peu plus grosse que la précédente, s'amincissant davantage vers la queue, mais elle est moins bonne, moins fondante avec un peu de marc et de pierre, et l'eau paroissant avoir d'abord ce petit goût d'âpreté que Laquintinye reproche au Caissoi, cependant elle s'adoucit dans la parfaite maturité jus-

der Speierlinge gleiche. In seinem Baumgarten pflanzte er davon nur zween Bäume, und zwar, wie er saget, aus Gefälligkeit für die Herren von Angevins, welche ein so grosses Vergnügen daran haben.

Sie ist aber wirklich eine gute Birn, deren Saft alles Herbe der wilden Abkunft, was man sonst an ihr tadelte, verloren hat: nur fordert der Baum ein gutes etwas schweres Erdreich, und der zahme besonders muß mit Pfropfreisern von seiner eigenen Art okulirt werden. Er ist ausserordentlich fruchtbar, und wird in diesem Stük nicht leicht von einem andern Birnbaume übertroffen werden.

Die meisten Schriftsteller nennen diese Birn Ambrette, mit welcher sie wirklich, ausser der Grösse, viele Aehnlichkeit hat, weswegen man sie für eine Abart derselben halten kann.

63. Röthlichte aus Bretagne oder Anjou.

Merlet nennet sie Pero rosso und die Geiferbirn. Quintinye verwechselt sie mit dem Wildling Caissoi. Bei dû Hamel N. 59. heist der leztere Röthlichte aus Anjou, diese selbst aber Röthlichte aus Bretagne, und er liefert davon eine Abbildung Taf. 29. 2. Vergl. Manger 52. 3.

Die Röthlichte aus Bretagne ist ein wenig grösser, als der Wildling von Caissoi, und gegen den Stiel dünner: aber sie ist nicht so gut und schmelzend, ein wenig markig und steinig, mit etwas herbem Geschmacke, welchen Quintinye an dem Wild-

jusqu'à devenir assez sucrée: est toujours un fruit éstimable.

Le *Pyrum cineraceum*, Grawchen n. 46. de Cordus a trop de ressemblance avec le Queissois pour ne pas en faire icy quelque mention: elle est petite, ronde, verte, tachetée de gris, a l'air un peu sauvage, mais la chair tendre, le goût agréable, l'eau fort-douce, relevée de quelque peu d'acidité: elle dure après le solstice d'hyver; il l'a trouvée abondamment en Misnie aux environs d'Eisleben. C'est la même poire que Merlet 2. p. 69. nomme *Piécourt*. Manger n. 2.

64. *Poire de Bouchet ou d'ananas.*

Laquintinye n. 400. *Pyrus sativa fructu aestivo globoso albido saccharato* Tournefort 19. Miller 22. Knoop p. 34. Pl. 1. Manger 54. 55.

Bouchet est une espece d'hypocras, une boisson composée d'eau, de sucre et de canélle: c'est vraisemblablement le goût aromatique de la poire comparé à celui de la boisson qui lui a fait donner son premier nom de Bouchet. Ensuite, lorsque l'ananas a commencé à se faire connoitre en Europe, les hollandois lui trouvant quelqu'affinité avec le goût de ce fruit, lui auront donné son second nom de poire d'ananas. Je sais que tous les auteurs s'accordent à la décrire et représenter sans rouge: ce n'est qu'en éspalier, à une bonne éxposition et soigneusement éffeuillée qu'elle en prend et rarement autant que dans notre figure.

65.

Wildlinge von Caissoi tadelt. Im ganz zeitigen Zustande wird sie iedoch ziemlich süs, und sie bleibt daher immer eine schäzbare Frucht.

Die aschenfarbige Birn oder das Grauchen des Codrus N. 46. hat zu viele Aehnlichkeit mit dem Wildlinge von Caissoi, als daß man sie hier ganz mit Stillschweigen übergehen dürfte. Sie ist klein, rund, grün, grau geflekt, hat ein etwas wildes Aussehen, aber ein zartes Fleisch, einen lieblichen Geschmak, sehr süssen, gewürzreichen und nur wenig säuerlichen Saft. Sie hält sich bis zur Winter-Sonnenwende, und Codrus fand sie ausserordentlich häufig um Eisleben in Meissen. Sie ist eben dieselbe Birn, welche Merlet II. S. 69. Piécourt nennet. Manger N. 2.

64. Ananasbirn.

Bouchet ist eine Art Getränke aus Wasser, Zucker und Zimmet, und wahrscheinlich erhielt diese Birn ihren ersten Namen Bouchet von ihrem gewürzhaften, ienem Getränke so ähnlichen Geschmak. Als aber nachher die Ananas in Europa bekannt wurde, gaben ihr die Holländer den zweiten Namen Ananasbirn wegen der Aehnlichkeit ihres Geschmackes mit dieser Frucht. Nach der übereinstimmenden Beschreibung und Abbildung aller Schriftsteller hat sie zwar kein Roth: allein sie erhält dieses auch nur am Spaliere, wenn sie auf einem guten Plaz stehet, und sorgfältig abgelaubet wird, und auch dann nur selten so stark, wie sie es in unserer Abbildung hat.

65.

65. *Jalousie.*

Daléchamp la croit le *Pyrum Coriolanum* de Pline. Chartr. n. 60. Duhamel n. 86. Pl. 47. fig. 3. Manger n. 115.

La poire de jalousie est grosse et semblable à la poire de livre, mais plus jaune: elle est si beurrée et d'une eau si douce, si relevée, qu'elle en a mérité le nom qu'elle porte donnant jalousie aux autres poires de la saison. Merlet 1. 99.

Vernusson.

Elle a été ainsi appelée de la terre de Vernusson en Anjou à une lieue d'Angers dans la Paroisse de S^te Gemme sur Loire, dans laquelle terre M. Lânier, trésorier de l'église d'Angers, à qui elle appartenoit, avoit un beau jardin rempli des plus curieux fruits de la Province, lequel envoia des greffes de cette poire à Paris à M. de Laquintinye. Menâge.

C'est une poire de grosseur médiocre, semblable à la doublefleur; la chair en est douce, agreable, relevée. Ce fruit qui murit en décembre, est des plus rares et des plus nouveaux en ce Pays. Merlet 1. 114.

66. *Vigne, Demoiselle.*

Longue queue d'automne id. d'Anjou Vignot &c. Merlet 1. 69. & 2. p. 58. Laquintinye n. 154. *Pyrus sat. fr. autumnali, globoso, ferrugineo, carne viscidâ.* Tournef. 37. Chart. 52. Miller 39. Knoop p. 61. Pl. 6. Duh. 110. Pl. 58. f. 2. Manger n. 9.

Celle que nous donnons est un peu grosse étant venue sur jeune espalier où nous n'avons laissé que quelques fruits. Laquintinye n'en fait

65. Jalouſie.

Dalechamp hält dieſelbe für die Coriolaniſche Birn des Plinius. Sie iſt dik und der Pfundbirn ähnlich, nur viel gelber, ſo ſchmelzend und mit ſo ſüſſem gewürzreichen Safte verſehen, daß ſie deswegen wirklich die Eiferſucht anderer gleichzeitigen Birnen erreget, und ihren Namen mit Recht führet. Merlet I. 99.

Die Vernüſſon

hat ihren Namen von dem Gute Vernüſſon in Anjou, eine Meile von Angers im Kirchſpiel der heil. Gemma an der Loire, wo Hr. l' Anier, Schazmeiſter der Kirche zu Angers, als Eigenthümer des Gutes einen ſchönen, mit den ſeltenſten Obſtarten der Provinz bepflanzten Garten hatte. Derſelbe ſchikte auch Pfropfreiſer von dieſem Birnbaume an Hrn. Quintinye nach Paris. Menage.

Dieſe Birn iſt von mittlerer Gröſſe, und der gefüllten Blüte ähnlich. Sie hat ein ſüſſes, liebliches und gewürzhaftes Fleiſch; ihre Zeitigung erfolgt im Dezember, und ſie gehöret zu den ſeltenſten und neueſten Obſtarten dieſer Gegend. Merlet I. 114.

66. Weinbergs Jungfernbirn.

Die hier abgebildete iſt ein wenig dik, und wuchs an einem iungen Spaliere, welches ich nur einige wenige Früchte tragen ließ. Quintinye ſchäzet zwar dieſe

fait pas assez de cas : c'est réellement une très-bonne poire, un peu beurrée et fondante, d'une eau douce, sucrée, très-relevée ; seulement faut il la laisser un peu sous la feuille, savoir la cueillir et manger à propos, si l'on veut jouir de tous ses avantages ; car elle est frêle, délicate, un rien la ternit ; et c'est peut-être de là que lui vient le nom de Vierge ou Demoiselle.

On trouve dans les differents auteurs des poires de Vierge, demoiselle, Pucélle, belle fille &c. à qui leur fraicheur et leur coloris ont mérité ces noms : mais Cordus a n. 10. et 11. des *virginea majora et minora*, ainsi nommées à cause de l'asperité de leur suc qui fait retirer les levres ensemble et rétrécir la bouche comme le baiser d'une vierge. *Labra in angustum instar virginis osculi contrahunt.*

J. Bauhin donne n. 43. & 44. la description et la figure de deux poires à très-longue queue, *longissimi pediculi.* La premiere est verte appelée pendar à Montbéliard et poire de rats et de souris à Bâle et à Fribourg à cause de la ressemblance de sa queue avec celle de ces animaux : c'est peut-être Demoiselle, peut-être Echassery ; La seconde est jaune et c'est décidement notre Rousseline ou muscat à longue queue. Vid. n. 87.

Birn nicht hoch : aber sie ist wirklich sehr gut, ein wenig schmelzend, und hat einen süssen sehr gewürzreichen Saft. Man muß ihr nur ein wenig Laub lassen, und sie zur rechten Zeit brechen und essen, wenn man von allen ihren guten Eigenschaften den Genuß haben will. Denn sie ist spröde, zart, und durch das Geringste verlezbar, wodurch sie auch den Namen Jungfernbirn erhalten haben mag.

Wegen ihrer frischen lebhaften Farbe werden noch andere Birnen von verschiedenen Schriftstellern unter dem Namen Jungfernbirnen angeführet : besonders aber spricht Cordus N. 10. und 11. von grösseren und kleineren Jungfernbirnen, deren herber Saft die Lippe so zusammen ziehe, wie ein Jungfernkuß.

Bei J. Bauhin N. 43. und 44. finden wir die Beschreibung und Abbildung zwoer sehr langstieligen Birnen. Die erste ist grün, und heist Galgenschwengel von Mömpelgard, Baseler und Freiburger Ratten, oder Mäusebirn, wegen der Aehnlichkeit ihres Stieles mit dem Schwanze dieser Thiere. Dies ist vielleicht die Jungfernbirn, oder auch der Wildling von Chassery. Die zwote ist gelb, und unstreitig unsere Rousseline oder langstielige Muskatellerbirn, wovon unten Nr. 87. geredet wird.

Troisieme Famille.

Poires demibeurrées demifondantes, demicassantes.

Blanquets. (41)

Leur figure est pyriforme plus ou moins alongée en perle ou tronquée en toupie; le surnom de musette que portent la plupart de ces poires, vient de leur ressemblance avec la gourde de cet instrument. La peau est lisse, luisante avec un fond de blancheur qui est caracteristique et d'où leur nom est provenu; la chair est demicassante et fine, la longueur du pédicule varie selon les especes.

67. *Blanquet musqué.*

Merlet 2. p. 30. *Pyrus sat. fr. aestivo, saccharato, odoratissimo.* Tournef. 12. *The musk blankett.* Miller 11. Knoop *vroeghe suikery* p. 31. Pl. 1. (42) Manger 64. 1.

Le blanquet musqué, ou la blanquette musquée (43) est une poire du commencement de juillet ressemblant assez

(41) Daléchamp croit que ce sont les *lactea* des anciens, peut-être aussi leurs Crustuminiennes: il se trompe. Pline dit: *lactea haec vocantur in iisque alia colore nigro vocantur Syria.* Cequi semble prouver que ce n'est pas de la couleur, mais d'une qualité interne que vient le surnom de *lactea.* Quant aux crustuminiennes, nous verrons plus pas que ce sont les bonchrêtiens et non les blanquets.

(42) Je n'en trouve rien dans Duhamel ni dans les chartreux: ils l'auront confondu avec le gros blanquet.

(43) Il est bon d'observer qu'il n'y a aucune difference entre blanquet et blanquette.

Drittes Geschlecht.

Halbschmelzende, halbbrüchige Birnen.

Blanketten. (41)

Ihre Gestalt ist birnförmig, mehr oder weniger länglich wie eine Muschel zulaufend, oder wie ein Kreisel abgestutzet. Den Beinamen Sakpfeife erhielten die meisten dieser Birnen wegen ihrer Aehnlichkeit mit dem Ranzen dieses Blasinstruments. Ihre Haut ist glatt und glänzend mit weissem Grunde, welcher ihr Unterscheidungsmerkmal und der Grund ihrer Benennung ist. Sie haben ein halbbrüchiges zartes Fleisch, und die Länge ihres Stiels ist so verschieden, als ihre Arten selbst.

67. Muskirte Blankette. (42)

Diese wird zu Anfang des Julius zeitig, und gleichet so ziemlich der Roberts

(41) Dalechamp glaubet: daß dies die Milchbirnen oder die Crustuminischen Birnen der Alten seyen: aber er irret sich; denn Plinius saget: „diese heissen Milchbirnen, und unter ihnen gibt „es schwarzfarbige, welche Syrische Birnen genennet werden.“ Aus dieser Stelle erhellet, daß sie den Beinamen: Milchbirnen nicht von der Farbe, sondern von einer inneren Eigenschaft erhalten haben. Daß aber die Crustuminischen Birnen nicht die Blanketten, sondern die guten Christenbirnen sind, wird weiter unten bewiesen werden.

(42) Weder du Hamel noch die Karthäuser erwähnen dieselbe, und haben sie vielleicht mit der grossen runden Blankette verwechselt.

assez par sa grosseur et par sa figure à un muscat-robert: elle a la peau fine et le coloris d'un jaune blanc qui se teint un peu à l'aspect du soleil; la chair est un peu ferme si bien qu'elle n'est pas sans marc et sans pierres: mais l'eau en est fort douce et fort sucrée de sorte qu'elle n'est pas à dédaigner. Laquint. n. 295.

Cramoisine hâtive est longuette grosse quasi comme une balle (44) amenuisant un peu vers la queue, verdâtre, rougeâtre, blanchâtre, murissant en juillet, très-bonne. Merlet 2. p. 32.

68. *Gros blanquet, id. rond, musette en Anjou.*

Pyra lactea majora Lugdunensium J. Bauhini. Merlet 1. 13 *Pyrus sat. fr. aestivo, albido majori* Tournef. Miller 10. Chartr. 10. Knoop p. 32. Pl. 1. Zink n. 18. Duhamel 14. Manger 64. 3.

La poire de gros blanquet est fort différente de celle qu'on appelle communément blanquette ou petit blanquet; aussi est elle plus hâtive de 15 jours. Elle est plus grosse, plus raccourcie en bergamotte, moins pyriforme: elle colore un peu même en buisson, à la queue fort grosse, un peu enfoncée; son bois est menu est long comme à la Cuisse-Madame. Laquintinye n. 20.

69. *Petit blanquet.* (45) *Poire à la Perle, de St. Jaques &c.*

Poires blanchettes ou de Perle Caroli Stephani, Ruellii, Dalecampii. *Turbinosa, ciri-*

(44) Toutes les fois que Merlet compare ses fruits à une balle, c'est d'une balle de jeu de paume qu'il entend parler.

(45) Je le tiens pour l'espece primitive.

Muskatellerbirn in Rükſicht ihrer Gröſſe und Geſtalt. Sie hat eine zarte Haut und gelblich weiſſe Farbe, welche iedoch auf der Sonnenſeite ein wenig roth wird. Ihr Fleiſch iſt etwas feſt und nicht ganz mark- und ſteinlos, aber doch wegen ihres ſehr ſüſſen Safts nicht zu verachten. Quintinye N. 295.

Die frühzeitige carmoiſinrothe Birn iſt länglich und dik wie ein Ballen, (44) gegen den Stiel zu iſt ſie etwas dünner, grünlich, röthlich und weißlich. Sie zeitiget im Julius, und iſt ſehr gut. Merlet II. 32.

68. Die groſſe runde Blankette

iſt von der vorigen, gemeiniglich nur Blankette oder kleine Blankette genannten Birn ganz verſchieden; denn ſie wird nicht nur 15 Tage früher zeitig, ſondern ſie iſt auch gröſſer, mehr bergamotteartig verkürzet, und weniger birnförmig, ſelbſt im Buſche höher gefärbt; ſie hat einen ſehr dicken, etwas tief eingeſenkten Stiel, und ihr Holz iſt dünn und lang wie bei dem Frauenſchenkel. Laquintinye N. 20.

69. Die kleine Blankette (45)

iſt lang, ein wenig gröſſer als die kleine Muskatellerbirn, und hat eine weiſſe etwas gelb-

(44) So oft Merlet ſeine Früchte mit einem Ballen vergleichet, ſo verſtehet er darunter einen Hand-Spielballen.

(45) Ich halte dieſe für die urſprüngliche Stammart.

ciritora Macrobii. *Peri ghiaciamelli* Agost. Galli. *St. Jamés peur* Hadriani Junii. *Jacobaea* Tabernaemont. Curtii, Gerhardi Angli. *Mellea minora* n. 19. Cordi. *Mellea* Schwenkfeldi. Gratiola lactea n. 3. Caesalpini. Foenaria n. 6. et acuminata n. 54. J. Bauhini. Laquint. n. 130. Miller 10. *Superba oblonga* 843. g. Weinmanni. Duh. n. 16. Pl. 6. Manger 118.

Petit blanquet, Perle de cire, châteaubriant, petit Pairmain d'été, petite musette, petite musquée barrois etc. est long, un peu plus gros que petit muscat, peau blanche un peu jaunâtre, chair blanche et fine, eau musquée, agréable: fruit excellent. Merlet 1. n. 13. et 2. p. 33. 39. &c.

70. *Blanquet á longue queue.*

Laquintinye n. 60. *Pyrus sat. fr. aestivo albido pediculo longo donato* Tournef. 12. Chartr. 14. Miller *long stalk blankett* n. 12. Weinmann *majora sed ocyssima* 844. e. Duham 15. Pl. 4. Knoop p. 34. Pl. 1. Manger 64. 4.

Cette poire qui, à sa longue queue près, ressemble beaucoup à la précédente (46) est néantmoins meilleure: son eau étant très-agréable, relevée d'un parfum particulier, presque vineuse. Elle a le défaut commun à toutes les poires d'été, celui d'avoir un peu de marc et de devenir pâteuse lorsqu'on la laisse trop murir.

Knoop place sa *grawe suikery* à la suite de ce blanquet auquel il prétend qu'elle ressemble beaucoup excepté qu'élle se trouve plus ou moins tavelée de gris brun: sa figure ce-

pen-

(46) Manger observe avec verité, que le blanquet à longue queue ressemble beaucoup, pour le bourgeon et la feuille, à cuisse Madame, tandis que petit blanquet fait son bois court et trapu.

gelbliche Haut, weisses zartes Fleisch, lieblich muskirten Saft, und ist eine vortrefliche Frucht. Merlet I. 13. II. 33. 39. und s. w.

70. Die langstielige Blankette

ist der vorigen (46) sehr ähnlich, nur daß sie einen langen Stiel hat, und viel besser ist; denn sie hat einen sehr lieblichen, ganz besonders wohlriechenden und beinahe weinartigen Saft, und dabei blos den Fehler mit allen Sommerbirnen gemein, daß sie nämlich etwas markig ist, und teig wird, wenn man sie überzeitig werden lässet.

Knoop sezet seine graue Zuckerbirn, grawe Suikery, gleich nach dieser Blankette, und behauptet, iene sey der leztern sehr ähnlich, und nur mehr oder weniger grau und braun gesprenkelt. Allein ihrer Gestalt nach hat sie nicht viel Aehnliches mit unsern Blanketten. Eine gleiche Birn scheinet Merlet zu bezeichnen, wenn er II. 40. saget: die Zuckerbirn ist auch eine Art Blankette, iedoch gröſſer und graulicher, übrigens aber vortreflich.

Knoop liefert ferner S. 42. Taf. 4. die Abbildung von einer weissen Prin-

(46) Manger bemerket ganz richtig, daß die langstielige Blankette in Rükſicht der Knospen und des Laubes dem Frauenschenkel sehr ähnlich sey, dahingegen die kleine Blankette kurzes unterseztes Holz habe.

pendant ne se rapproche guere de nos blanquets. Merlet paroit désigner une poire à peu prés semblable lors. qu'il dit 2. p. 40. De sucre est aussi façon de blanquet, mais plus gros et plus grisâtre, excellent.

Knoop donne encore p. 42. Pl. 4. une *White Princeſs*, grosse, belle et bonne poire blanche déja connue de Merlet et Laquintinye sous les noms de gros blanc, gros Damasin, double cramoisine, double blanquet, Neptune, Blandureau, Tufé, bouquet &c. que Duhamel et d'autres semblent avoir confondu avec bouchet. La chair en est tendre, fine, l'eau agréable sans être absolument relevée. L'arbre qui devient grand et beau, est d'une fécondité considerable.

Rousselets.

Favoniana rubra Plinii (47) Columellae, Turneri. *Muscatellina majora* Ruellii, Caroli Stephani, Dalecampii, Agost. Galli et Joh. Bauhini n. 2. *Palatina* n. 23. Cordi, Tragi, Geſsneri, Tabernaemontani, Weinmanni. *Praecocia Damejana* Curtii. *Rudia* Caesalpini, *forsan et templaria* Cordi, *Francofurtiana* Bauhini; ejusdem *in Pyris Burgundicis Pyra dicta* de Rouſsel.

Leur figure est pyriforme alongée, l'oeil moien peu enfoncé, la queue grossette, moienne, souvent longue, jamais très-courte. La peau paroit rude,

(47) Il ajoute *pauló superbis majora:* ainsi ce seroit le petit rousselet de Rheims. Adrien June dit, *favonia dicta putant, quod favonio flante statim formentur.* Manger croit que quelque *Favonius* pourroit en avoir été l'inventeur. Le P. Rapin dit dans son Poëme des Jardins que ce furent les Sabins qui planterent les premiers poiriers de Rousselet dans la Vallée d'Amiterne.

zeſſin, einer groſſen, ſchönen und guten weiſſen Birn, welche unter verſchiedenen Namen ſchon dem Merlet und Quintinye bekannt war, von dû Hamel und andern aber mit der Ananasbirn verwechſelt worden zu ſeyn ſcheinet. Sie hat ein zartes feines Fleiſch, lieblichen, obgleich eben nicht gewürzreichen Saft, und der Baum, welcher gros und ſchön wird, iſt ziemlich fruchtbar.

Ruſſeletten. (47)

Sie haben eine birnförmige, längliche Geſtalt, einen etwas tief eingeſenkten Butzen, einen ziemlich dicken, mittelmäſſigen, oft langen, aber niemals ſehr kurzen Stiel. Die Haut ſcheinet rauh, iſt Anfangs grün, wird hernach auf einer Seite gelblich, und auf der andern bald heller bald dunkler braunroth oder grau geſprenkelt. Sie haben ein feines halbbrüchiges und halbſchmelzendes Fleiſch, vielen ſüſſen, gewürzreichen Saft, und von dieſer vortreflichen Frucht kennen wir

(47) Plinius nennet ſie Favoniana rubra, und ſetzet hinzu, paulo superbis maiora: alſo wäre dies die kleine Ruſſelette von Rheims. Adrian Junius ſaget, ſie heiſſen: favonia, weil ſie mit dem Wehen des angenehmen Frühlingswindes Favonius ſogleich hervorkommen. Manger hingegen glaubet, daß vielleicht ein gewiſſer Favonius ſie entdecket habe, und Rapin in ſeinem Gedichte: die Gärten, ſaget, daß die Sabiner die erſten Ruſſelett Birnbäume in dem Thale von Amiternum angepflanzet haben.

rude, elle est d'abord verte, puis jaunâtre d'un côté et prend de l'autre un rouge brun plus ou moins foncé et tiqueté ou tavelé de gris. La chair est fine, demi-cassante et demi-beurré; l'eau abondante, douce, relevée, parfumée. C'est un excellent fruit dont nous connoissons depuis longtems une des principales especes en Allemagne sous le nom de poire Palatine.

Il y a plus de deux siécles et demi que Cordus disoit de ces Palatines: *Fugacium omnium generosissima, sapore supra modum suavi veluti aromatico, odorem spirant gratissimum quem nullum Pyrorum genus bonitate superet. Habentur in Rhenano tractu, Franciâ* (48) *Hassiâ et multis aliis regionibus.*

71. *Rousselet hâtif.*

Poire de Chypre, de Lahaye, Perdreau musqué Amiré roux de Tours &c. Chartreux 17. Duhamel 33. Manger 66.

Poire bien arrondie, d'un rouge gris brun, chair fine, délicate, sans pierre, eau sucrée, parfumée, très-agréable: c'est un fruit excellent. Merlet 1. 17. 21. et 2. p. 24.

Laquintinye a une poire de Chypre parmi les mauvaises.

72. *Gros rousselet. Roi d'été.*

Laquint. n. 7. confond ensemble le gros et le petit. *Pyrus sat. fr. aestivo subrotundo e ferrugineo rubente nonnunquam maculato.* Tournef. 31. Chartr. 27. Miller 28. Zink 40. Duh. 34. Pl. 12. Manger 66. 5.

Le gros rousselet de Rheims est connu de tous pour une des meilleures poires d'été: il est fondant et musqué, et vient plus gros en espalier qu'en plein vent. Merlet 1. 30.

Des

wir schon lange in Teutschland eine der besten Arten unter dem Namen Pfälzerbirn, von welcher schon vor mehr als dritthalb hundert Jahren Cordus sagte, sie sey die vortreflichste unter allen nicht lange dauernden Birnen, und habe einen überaus lieblichen gewürzhaften Geschmak und Geruch, welchen man bei keiner andern Birngattung besser antreffe. Am Rheine, in Franken, Hessen und andern Gegenden finde man dieselbe Birn häufig.

71. Die frühzeitige Russelette

ist eine vortrefliche, wolgerundete, graue und braunrothe Birn, welche ein zartes steinloses Fleisch und einen süssen, gewürzhaften und sehr lieblichen Saft hat. Merlet, I. 17. 21. II. 24.

Unter den schlechten Birnen erwähnet Quintinye eine von Cypern.

72. Grosse Russelette. Sommerkönig.

Quintinye verwechselt die grosse und kleine Russelette mit einander.

Die grosse Russelette von Rheims ist allgemein als eine der besten Sommerbirnen bekannt, welche schmelzend und gewürzhaft ist, und die am Spaliere gröser wird, als am Hochstamme. Merlet I. 30.

Von

(48) Franconiâ.

Des deux que nous donnons icy a. est venu sur éspalier, b. sur hautvent et leur bonté s'est trouvée presqu'entierement la même. A côté de chacun de ces deux arbres de Rousselet j'en ai fait planter un de notre Palatine allemande: celui en éspalier m'a donné la *Palatine rouge n. 73. a.* et celui à hautvent la *blanche n. 73. b.* Zink dit qu'elles sont ensemble comme mari et femme: je crois bien plutôt que c'est la même poire. Mais ces palatines n'égalent pas en beauté les vrais rousselets de france; on ne leur retrouve plus non plus les excellentes qualités qu'elles avoient du tems de Cordus. L'arbre est toujours d'un grand rapport, le fruit a encore un goût de musc aussi agréable, aussi fort qu'aucune autre poire: mais sa chair manque de finésse, le suc n'est pas constamment assez abondant ni doux et le tems de sa durée est très-court. Avant son point parfait de maturité elle est âpre, et bientôt après elle devient molle et pâteuse. Le Tabernaemontanus (49) Weinmann (50) et Zink (51) en donnent des figures; Knoop livre quelque chose d'approchant sous le nom de Frontignac p. 47. Pl. 5. Manger 92.

Merlet a un autre *Roi d'été* très-éstimable que nous donnons icy *n. 74.* Il a un Prince d'été et un Portugal très-approchants du gros rousse-

(49) n. 2. (50) praecocia crocea 843. k.
(51) n. 41. Pl. 4.

Von den beiden hier abgebildeten wuchs a. am Spaliere, und b. hochstämmig. Ich fand eine beinahe ganz so gut, wie die andere. Zur Seite eines ieden dieser beiden Rousselettbäume ließ ich eine teutsche Pfalzgräfin seßen. Der Spalierbaum brachte die rothe Pfalzgräfin Nr. 73. a. und der hochstämmige die weisse b. hervor. Nach Zinks Ausdruk verhalten sich beide zu einander, wie Mann und Weib: aber mir scheinen sie vielmehr einerlei Birn zu seyn. Indessen sind diese Pfälzerbirnen lange nicht so schön, wie die ächten französischen Russeletten, und sie haben die vortreflichen Eigenschaften nicht mehr, welche Cordus zu seiner Zeit von ihnen rühmte. Der Baum trägt zwar immer noch viele Früchte, deren Geschmak eben so gewürzhaft, lieblich und stark ist, wie bei irgend einer andern Birn: aber ihr Fleisch ist nicht mehr so zart, ihr Saft nicht mehr so häufig und süß, und ihre Dauer ist sehr kurz. Vor ihrer vollkommenen Zeitigung ist sie herbe, und gleich nachher wird sie teig. Abbildungen davon findet man bei Tabernämontanus Nr. 2. Weinmann praecocia crocea 843. k und Zink Nr. 41. Taf. 4. Bei Knoop findet man etwas Aehnliches unter dem Namen: Frontignac S. 47. Taf. 5. Manger 92.

Merlet führet noch einen anderen sehr schäzbaren Sommerkönig an, wovon ich hier Nr. 74. eine Abbildung liefere. Ferner erwähnet er einen Sommerprinzen, und

rousselet, un Roi d'automne, un d'hyver cru ou trouvé, un autre à cuire, un Roi musqué jaune et le Roi de Lançai.

Henne donne n. 14. un Roi d'été ou poire du Roi qui seroit décidément la poire roiale ou de règle de Cordus, si la maturité et la garde y répondoient. Celle de Henne se mange à la fin d'août et au commencement de septembre et passe très-vite, tandis que Cordus dit des siennes: *maturescunt Sole in libram ingresso, nec adeó facile putrescunt.* Manger 39. 2. Ce dernier auteur donne 39. 3. la déscription d'une poire du Roi d'hyver, dont il a trouvé l'arbre dans le jardin d'un particulier de Potsdam qui tiroit tous ses jeunes plants de Paris: il assure que c'est un excellent fruit.

75. *Rousselet de Rheims.* (52)

Laquint. n. 7. emploie 4 pages à faire son éloge. Chartreux 30. Miller 28. lui donne les dimensions du gros et les qualités du petit. Knoop l'appélle petit rousselet musqué et en donne p. 40. une description assez exacte, mais sa figure Pl. 3. n'est guere ressemblante: celle de Zink n. 80. est encore pis. Duh. 32. Pl. XI. Manger n. 66. 2.

Le vrai rousselet de Rheims est moins gros, plus gris et roux que Roi

(52) Je le tiens pour l'éspece primitive, et il est regardé en France comme la meilleure poire d'été. La ville de Rheims a la réputation de produire les meilleurs dans ses cours et ses jardins, de même dans ceux de Metz et de Verdun on prétend

und einen Portugiesen, welche der grossen Russelette sehr ähnlich sind; dann einen Herbstkönig, einen vermeintlichen oder angeblichen Winterkönig, einen Kochkönig, einen gelben muskirten König, und einen König von Lançai.

Henne liefert Nr. 14. einen Sommerkönig, oder eine Königsbirn, welche unstreitig die königliche oder Regelbirn des Cordus wäre, wenn nur die Zeit ihrer Reife und Dauer zusammen stimmten. Henne's Birn läst sich zu Ende des Augusts und im Anfange des Septembers speisen, und hält sich nicht lange: Cordus hingegen saget von der seinigen, daß sie bei dem Eintritte der Sonne in die Wage zeitige, und nicht so leicht teig werde. Manger 39. 2. Dieser leztere beschreibet noch 39. 3. eine Winter-Königsbirn, welche er als eine vortrefliche Frucht rühmet, und deren Baum er in dem Garten eines Privatmannes zu Potsdam fand, der alle seine iungen Stämme aus Paris bezog.

75. Russelette von Rheims. (48)

Quintinye Nr. 7. hält derselben eine 4 Seiten lange Lobrede, und Miller 28. leget ihr die Ausdehnung der grossen

(48) Ich halte sie für die ursprüngliche Stammart, und in Frankreich gilt sie für die beste Sommerbirn. Die Stadt Rheims hat den Ruhm, daß in ihren Höfen und Gärten die besten wachsen. Die von Mez und Verdun sollen iedoch eben so gut seyn. Gewiß ist es, daß sie auf dem freien Felde, wo die Bäume ohne allen Schuz ste-

Roi d'été, vient bien à grand arbre, ne mollit point et se garde plus long tems. Ce fruit est si exquis, si recherché, que, pour en manger pendant un tems considerable, on en met en murailles à toutes les expositions: on le nomme Giroffle en Anjou. Merlet 1. 32.

76. *Rousselet d'hyver.*

Merlet 1. 141. Laquint. 311. *Pyrus sat. fr. brumali, oblongo, e viridi flavescente* moschato, saporis austeri. Tournef. 71. Chartr. 87. Miller 66. Knoop p. 55. Pl. 8. Zink n. 82. Duhamel 31. Pl. 19. fig. 2. Manger 66. 6.

Laquintinye reproche à cette poire un goût de verd et de sauvageon qu'il nous semble qu'elle n'a plus à un dégré aussi fort, du moins lorsqu'on élêve l'arbre à toute tige et qu'on sait manger le fruit à son point parfait de maturité. Merlet dit: son eau est excellente, sucrée, relevée, vineuse, son bois est rouge comme au rousselet ordinaire et sa feuille très-semblable.

77. *Ognonnet, Archiduc d'été. Amiré roux, Roi roux, ognon rozat, timpling &c.*

Selon Manger ce seroient les *Onychina purpurea* de Pline. Merlet gros et petit 1. 27. 28. *Pyrus sat. fr. aestivo globoso e viridi pur-*

tend en avoir d'aussi bons. Il est certain que ceux des campagnes, où les arbres sont sans abris, n'aquerent jamais le même dégré de bonté: on veut remarquer de même que dans notre Allemagne ce relevé superieur fin et éxquis qui distingue ceux de france, leur manque assez communément.

sen und die Eigenschaften der kleinen bei. Knoop nennet sie muskirte Russelette, und beschreibet sie S. 40. ziemlich richtig, aber seine Abbildung davon Taf. 3. ist nicht ganz getreu. Die von Zink Nr. 80. ist aber noch schlechter.

Die wahre Russelette von Rheims ist kleiner, grauer und röther, als der Sommerkönig, wird am Hochstamme gut, auch nicht teig, und hält sich länger. Diese Birn wird so sehr geschäzet, daß man sie dicht neben einander wie Mauern in allen möglichen Richtungen sezet, um nur diese Frucht, welche in Anjou Giroffle genennet wird, eine beträchtliche Zeit hindurch genieſſen zu können. Merlet I. 32.

76. Winter-Russelette.

Quintinye tadelt an dieser Birn einen gewissen wilden Geschmak, welchen sie iedoch heut zu Tage nicht mehr in so hohem Grade zu haben scheinet, wenn man nur den Baum hochstämmig wachsen läst, und die Birn in ihrer völligen Reife genieſſet. Merlet rühmet ihren Saft als vortreflich, süs, gewürzhaft, weinig, und saget, sie habe rothes Holz, wie die gewöhnliche Russelette, und auch ein derselben sehr ähnliches Laub.

77. Erzherzogliche Sommer-Zwiebelbirn.

Manger zu Folge wäre dies die Onychina purpurea des Plinius,

hen, nie so gut werden; und man will bemerket haben, daß ihnen sogar in Teutschland iener erhabene, feine und vortrefliche Geschmak gemeiniglich abgehe, durch welchen sich die französischen auszeichnen.

purpurascente. Tournef. 24. Chartr. 12. Miller 19. Knoop p. 34. Pl. 1. Zink 7. Duhamel 19. Pl. 8. Manger 40.

C'est une bonne poire d'été, d'une chair fine, demicassante, parfois un peu sujette á la pierre, l'eau en est relevée, rosate, fort agréable: elle dure environ 15 jours. L'arbre ne réussit que sur franc; il est moderé, même lent dans sa pousse, mais d'une grande fécondité.

Le petit ognonnet est l'amiré joannet.

Merlet 2. p. 74. a un ognon ou archiduc d'hyver ou muscat musqué qui est gros comme une balle, d'un vert rembruni et marqueté de petites tâches brunes, d'un gout fort musqué, mais un peu pierreux: dure jusques vers la fin de Mars et est excellent.

Nous avons dans nos contrées une petite poire d'ognon qui nous paroit avoir un grand rapport avec l'archiduc, quoiqu'elle soit plus applatie, méliforme, plus figurée en veritable ognon. L'arbre est grand, vivace, de plus fertiles, mais il fait mal sur coignassier; la feuille est petite, rondelette et ordinairement arquée en dessous. Les fruits viennent par paquets de 5. ou 6. murissent au commencement de 7bre, ont la chair fine, demicassante, l'eau abondante et musquée et sont réellement très-éstimables. Nous en donnons la figure n. 78.

nius, und Merlet I. 27. 28. führet eine grosse und kleine an.

Es ist eine gute Sommerbirn mit feinem Fleische, halbbrüchig und zuweilen etwas steinig. Sie hat einen gewürzhaften, röthlichen, sehr lieblichen Saft, und dauert ungefähr 14 Tage. Der Baum, welcher nur dann gut fortkommt, wenn er auf einen zahmen Stamm gepfropfet wird, treibet nur mässig, ia wol langsam: ist aber doch immer sehr fruchtbar.

Die kleine Zwiebelbirn ist die Johannesbirn.

Merlet II. S. 74. erwähnet eine erzherzogliche Winter-Zwiebelbirn oder muskirte Muskatellerbirn, welche so gros wie ein Ballen, dunkelgrün und mit braunen Tüpfchen gesprenkelt, von sehr gewürzhaftem Geschmacke, vortrefflich und nur etwas steinig ist, und sich bis zum Ende des Märzmonats hält.

In unsern Gegenden gibt es eine kleine Zwiebelbirn, welche mit der erzherzoglichen viele Aehnlichkeit hat, wiewol sie etwas mehr platt, mispelförmig, und wie eine wahre Zwiebel gestaltet ist. Der Baum ist gros, lebhaft und einer der fruchtbarsten: aber auf dem Quittenbaume gedeihet er nicht. Das Laub ist klein, rundlich und gewöhnlich abwärts eingebogen. Die Früchte kommen bündelweise zu 5 oder 6 hervor, werden zu Anfange des Septembers zeitig, haben ein feines, halbbrüchiges Fleisch, vielen gewürzreichen Saft, und sind wirklich sehr schäzbar. Unter N. 78. liefere ich eine Abbildung von dieser teutschen Zwiebelbirn.

79. *Salviati, Salvéati.*

Epine rose-grise, forniquet &c. Merlet 1. 55. Laquint. 296. *Pyrus sat. fr. aestivo, globoso*, ex rufo albidoque flavescente, saccharato, odorato. Tournef. 25. Chartr. 22. Miller 25. Duhamel 21. Pl. 9. Manger 17.

Il y a une ville de *Salvetat* ou *Sauvetat* en Agenois, une de *Sauve*, *Salvia* en Provence, et une autre á peuprés du même nom en Anjou: il est possible que le salviati soit originaire de l'une de ces villes. Son nom peut venir de la ressemblance de sa couleur avec celle de la sauge, *Salvia*, ou de sa salubrité, *salve aestu*, comme nous avons une pomme de *franc estu;* enfin il y a une famille Salviati à Rome et actuellement un cardinal de ce nom au sacré collége.

Nous en donnons deux figures a. d'éspalier, b. de haut vent; il suffit de les voir pour se convaincre de leur beauté; elles sont comme de cire, parfois cependant tachées de gros placards roux, ce qui les rend rudes et alors elles sont moins bonnes. La chair en est fine, demibeurrée, sans pierres et sans marc, l'eau sucrée, parfumée; tirant au goût de la robine: mais souvent un peu rare. Merlet dit: *c'est la plus sucrée des poires et des meilleures.* Laquintinye: elle est *assez bonne et seroit encore mieux reçue, si elle ne venoit avec les bonnes peches*: et Duhamel: *elle est bonne au sucre et à faire du ratafia.*

79. Salviatibirn.

Es gibt eine Stadt Salvetat oder Sauvetat in Agenois, eine andere Sauve oder Salvia in der Provence, und eine beinahe von gleichem Namen in Anjou. Vielleicht kommet diese Birn ursprünglich aus einer von diesen Städten. Sie kann aber auch ihren Namen von ihrer der Salbey (Salvia) ähnlichen Farbe oder von ihrer der Gesundheit zuträglichen Eigenschaft in der Hitze (Salve aestu) haben, so wie es einen Apfel Franc estu gibt. Zu Rom endlich existiret eine Familie Salviati, und ein Kardinal dieses Namens, Mitglied des heiligen Kollegiums.

Ich liefere hier zwo Abbildungen davon: a. wuchs am Spaliere, und b. an einem Hochstamme. Der bloße Anblik wird ieden von ihrer Schönheit überzeugen. Sie sind so weis wie Wachs, zuweilen aber mit groſſen rothen Flecken entstellet, wodurch sie rauh werden, und von ihrer Güte verlieren. Sie haben ein zartes, halbschmelzendes, stein- und markloſes Fleisch, süſſen gewürzreichen Saft, und einen der Robine sehr ähnlichen Geschmak. Aber zuweilen ist sie nicht saftig genug. Merlet rühmet sie als die süſseste und als eine der besten Birnen. Quintinye saget, sie sey ziemlich gut, und sie würde noch beſſere Aufnahme finden, käme sie nicht zugleich mit den guten Pferſichen. Und du Hamel empfielt sie zum Zucker und um Ratafia daraus zu machen.

80. *Bellissime d'été, figue musquée, belle fille, belle Cornélie, gros muscat rouge, belle pucelle, Moye Noltje &c.*

Pyrus sat. fr. partim saturaté rubente, partem flavescente. Tournef. Miller 4. Chartr. 7. Knoop p. 31. Pl. 1. Zink n. 20. Duhamel 80. Pl. 42. Manger 78.

La bellissime ou figue musquée est une poire assez grosse pour être hâtive, dite bellissime pour sa beauté: elle est jaune, fouettée de rouge, d'un goût fort relevée. Merlet 1. n. 10. Il la confond avec la bonne deux fois l'an; sa supreme d'été est une de nos poires figue vid. 81. a.

Laquintinye classe la suprême parmi les mauvaises et la bellissime parmi les très-mauvaises poires.

La description de Duhamel ne cadre pas avec sa figure: il dit le fruit petit 20 l. sur 24. l'oeil à fleur, et dans sa planche il en a 24. sur 30. et l'oeil est dans une cavité profonde bordée de bosses très-saillantes.

C'est un bon fruit d'un goût particulierement agréable, mais sujet à mollir, de sorte qu'il faut le cueillir un peu vert.

81. *Suprême, figue musqée, Cheronne &c.*

Merlet 10. & 11. Chartreux 9. Duhamel 63. & 80. Manger 78. & 123.

a. est venu sur un arbre de Paris etiqueté figue musquée ou suprême d'été: c'est décidement la suprême n. 11. de Merlet dont parle Duhamel t. 2. p. 204. Manger 78. 1. & 2. fort bonne poire de juillet, d'une eau fort

80. Die Sommer-Wunderschöne

ist eine ziemlich grosse frühzeitige Birn, welche wegen ihrer Schönheit diesen Namen erhalten hat. Sie ist gelb, roth gestreifet, von sehr gewürzhaftem Geschmacke. Merlet I. Nr. 10. Er verwechselt sie aber mit der guten zweimal tragenden Birn, und seine erhabene Sommerbirn ist eine von unsern Feigenbirnen. Nr. 81. a.

Quintinye rechnet die erhabene Sommerbirn zu den schlechten, und die Wunderschöne-Sommerbirn zu den allerschlechtesten Birnen.

Du Hamels Beschreibung stimmet nicht zu seiner Abbildung. Er sagt, die Frucht sey nur 20 bis 24 Linien gros, mit horizontalliegendem Bußen, auf der Kupfertafel hingegen hat sie 24 bis 30 Linien, und der Bußen lieget in einer tiefen Höhle, an deren Rand ringsum Höker stark hervorstehen.

Diese Birn hat übrigens einen ganz besonders angenehmen Geschmak, und man muß sie nur etwas grün einsammeln, weil sie gern teig wird.

81. a. Die muskirte Feigenbirn und b. die gemeine Feigenbirn.

a. wuchs auf einem Pariser Baume mit der Aufschrift: muskirte oder erhabene Feigenbirn, und dies ist unstreitig Merlets erhabene Feigenbirn Nr. 11. von welcher du Hamel Th. II. S. 204. Manger 78. 1. und 2. sprechen. Es ist eine gute Birn des Monats Julius, mit

fort douce, sans pierre et sans marc, qu'il faut manger un peu verte, autrement elle se passe et cotonne.

b. est la poire figue de Duhamel, d'une chair blanche, fine et fondante, d'une eau douce, sucrée, un peu ressemblante à celle de l'épargne: murissant au commencement de septembre.

Il me semble qu'il doit y avoir encore une autre espece de poire figue que je n'ai point pu parvenir à me procurer et dont Merlet dit: elle est rondelette et grasselette comme une figue, d'un vert violet, la queue de moienne longueur assez grosse: elle ressemble exterieurement beaucoup à l'épine d'hyver.

82. *Bellissime d'automne, Vermillon.*

Chartreux 39. Knoop p. 36. Pl. 2. Zink n. 20. Duhamel 12. Pl. 19. F. 1. Manger 78. 5.

La bellissime d'automne est une grosse poire très-longue et pointue d'un rouge vermeil à peindre, dont l'eau est douce, agréable, la chair demibeurrée. Merlet 1. 85.

La belle et bonne est longue et pointue, d'un rouge gris, dont la chair est délicate et tendre, l'eau douce, relevée: veut être mangée à point, autrement elle mollit: id. ibid. 78.

Cette poire qui, pour la figure, la chair et le goût, a beaucoup de ressemblance avec l'epargne, pourroit bien être sa variété d'automne, comme le tarquin l'est d'hyver.

sehr süssem Safte, ohne Stein und Mark, welche man noch etwas grün speisen muß, weil sie sonst verdirbt und teig wird.

b. ist dů Hamels Feigenbirn mit weissem, zartem und schmelzendem Fleische, mit süssem und dem der Sparbirn etwas ähnlichen Safte. Sie wird zu Anfang des Septembers zeitig.

Ich glaube, es müsse noch eine andere Art Feigenbirn geben, welche ich aber noch nirgends erhalten konnte, und von der Merlet saget, sie sey rundlich und ein wenig fett, wie eine Feige, violetgrün, mit einem mittelmässig langen und ziemlich dicken Stiele, und äusserlich dem Winterdorne sehr ähnlich.

82. Die wunderschöne Herbstbirn

ist eine dicke, sehr lange und zugespizte Birn mit einem mahlerisch schönen Roth, mit süssem lieblichen Safte und halbschmelzendem Fleische. Merlet I. 85.

Diese schöne und gute Birn ist lang und zugespizt, grauroth, von zartem Fleische, süssem und gewürzreichen Safte, und sie muß zur rechten Zeit verspeiset werden, weil sie sonst teig wird. Derselbe ebendas. 78.

Diese Birn hat in der Gestalt, im Fleisch und Geschmacke sehr viele Aehnlichkeit mit der Sparbirn, und könnte daher wol für die Herbstart derselben gelten, so wie die Tarquinsbirn ihre Winterart ist.

83. a. & b. *Epargne, beau présent, St. Samson.*

Laquint. 116. *Pyrus sat. fr. aestivo, longo, subacido.* Tournef. 23. Chartr. 12. Knoop p. 145. Pl. 5. Zink 17. Duh. 17. Pl. 7. Manger 131.

La poire d'épargne est grosse, longue, jaune, rouge comme rousselet, fondante, chargeant beaucoup, veut être cueillie un peu verte et mise 3 ou 4 jours sur la paille pour être plus beurrée: elle est excellente et a encore par endroits le nom de grosse cuisse Madame et à Orléans celui de beau présent. Merlet 1. 19. et 2. p. 62.

Laquintinye toujours difficile dit, *sans avoir déssein d'offenser cette poire on peut dire qu'elle a plus de beauté que de bonté, aussi triomphe-t-elle plus dans les pyramides que dans la bouche.* Apparemment qu'il la cultivoit dans un terrain défavorable où elle prend une âcreté déplaisante. Une terre grasse et humide ne lui convient pas, c'est pourquoi elle est si peu éstimée en Hollande: mais, dans un sol convenable, c'est réellement, comme dit Duhamel, une des plus belles et des meilleures de la saison.

Je crois avoir remarqué quelque variété entre ces poires: celle que je donne a. me paroit celle de Duhamel; elle est venue sur jeune arbre de la chartreuse qui portoit pour la premiere fois et ne m'a donné que ce seul fruit: il a muri a la fin de juillet 1788, avoit peu de rouge, la chair fine, fondante, l'eau abondante et réellement des plus agréables;

83. Die Sparbirn

ist dik, lang, gelb, roth, wie die Russelette, schmelzend, trägt stark, muß noch etwas grün gebrochen, und 3 oder 4 Tage auf Stroh geleget werden, damit sie schmelzender wird. Sie ist vortreflich, und heisset in einigen Gegenden dicker Frauenschenkel, und zu Orleans schönes Geschenk. Merlet I. 19. II. S. 62.

Der immer eigensinnige Quintinye urtheilt von derselben folgendes: ohne eben diese Birn verunglimpfen zu wollen, könne man sagen, daß sie mehr schön, als gut sey, und an den Tafelaufsäzen eher als im Munde den Sieg davon trage. Wahrscheinlich baute er sie auf einem ihr ungünstigen Boden, wo sie eine nicht empfehlende Herbigkeit annimt. Ein fettes und feuchtes Erdreich verträgt sie nicht, und darum wird sie auch in Holland so gering geschäzet: hingegen auf einem ihr zuträglichen Boden wird sie, wie dû Hamel saget, wirklich eine der schönsten und besten Birnen dieser Jahrszeit.

Ich glaube unter diesen Birnen einige Verschiedenheit beobachtet zu haben. Die unter a. abgebildete, welche ich für dû Hamels Sparbirn halte, wuchs auf einem Baume der Karthause, der zum erstenmal und zwar nur diese einzige Birn trug. Sie wurde zu Ende des Julius 1788 reif, hatte wenig Roth, ein feines schmelzendes Fleisch, überflüssigen und wirklich äusserst lieblichen Saft. Die andere

les ; l'autre b. venu sur un arbre du jardin de Gaybach, planté par les soins du feu Prince de Schoenborn, prend plus de rouge, sa chair est plus ferme, demicassante, son eau relevée d'un aigrelet fin assez piquant : elle a muri de 15. jours plus tard, aussi se conserve-t-elle plus long tems ; je crois que c'est celle de Merlet qui a encore une poire d'hermite et une belle verge, toutes deux especes d'épargne, 2. partie p. 41. & 44.

84. *Tarquin, Epargne d'hyver.*

Pyrus fructu medio longissimo, e flavo subvirescente, maculis fulvis distincto, serotino. Duh. 18. Mayer 132.

Sa peau est fine, verdâtre d'un côté, rougeâtre de l'autre ; une rainure peu profonde s'étend d'un bout à l'autre du fruit : son eau est d'un goût aigrelet assez semblable à celui de la bergamotte de pâques : elle est surtout éstimable par sa durée.

85. *Cuisse-Madame.*

Ce sont les simplement *onychina* de Pline. Merlet 1. 12. Laquint. 19. *Pyrus sat. fr. aestivo, oblongo, ferrugineo, carne tenerâ, moschato.* Tournef. 8. Chartr. 8. Miller 8. Knoop p. 45. Pl. 5. Zink 12. Duh. XI. Pl. 5. Manger 120.

Grapaldus : *onychina sunt* poires Cuisse-Madame, *quasi femur muliebre dicas. Ego verò*, inquit Dalecampius, *quia Alabastrites Lapis Onyx dictus est, onychinum hic interpretor alabastro colori simile, vulgò* poire cuisse Madame.

Martial parle de l'Onyx ou Chalcédoine blanchâtre, Horace d'une boëte à onguent d'Onyx, Properce d'un gobelet d'Albâtre-onyx et Pline d'une

andere b. wuchs an einem Baume in dem vom höchstseligen Fürsten von Schönborn angelegten Garten zu Gaybach. Sie ist röther, hat ein festeres halbbrüchiges Fleisch, und einen feinen säuerlichen, ziemlich pikanten Saft. Sie wird 14 Tage später reif, und hält sich länger. Diese scheinet mir Merlets Sparbirn zu seyn, welcher II. 41. 44. noch eine Eremiten- und eine schöne Ruthenbirn als zwo Arten der Sparbirnen anführet.

84. Die Tarquinsbirn, Winter-Sparbirn

hat eine feine, auf der einen Seite grünliche und auf der andern röthliche Haut. Eine nicht sehr tiefe Furche erstrecket sich von einem Ende der Birn bis zum anderen. Ihr Saft hat einen säuerlichen und der Osternbergamotte ziemlich ähnlichen Geschmak, und sie ist überhaupt wegen ihrer Dauer eine schäzbare Frucht.

85. Frauenschenkel

heisset bei dem Plinius onychina ohne weiteren Zusaz, und Dalechamp glaubet, onychinum bedeute hier so viel als der Alabasterfarbe ähnlich, indem der Stein Alabastrites auch Onyx genennet worden sey. Martialis spricht von dem Onyx oder weislichen Chalcedonier, Horaz von einem Balsambüchschen aus Onyx, Propertius von einem Becher aus Alabaster-Onyx, und Plinius von einer Art Alabaster, welche

Onyx

d'une espece d'albâtre de ce nom. Vossius le dérive d'ongle humaine, et il prétend que la pierre, le marbre et la poire, étant de la couleur de nos ongles, ont pris de là leur dénomination.

La ressemblance de cette poire avec son nom actuel doit, ce me semble, plutôt porter sur la forme que sur la couleur; car quelle est la belle dame qui desirât que sa cuisse fut vert jaunâtre d'un côté et rouge brun de l'autre?

La cuisse-Madame est une espece de rousselet, la figure et le coloris y conviennent; elle a la chair entre tendre et cassante, accompagnée d'une eau assez abondante, un peu musquée et surement fort agréable quand elle est bien mure: sa primeur ajoute à son mérite. Le seul défaut que j'y trouve, c'est que l'arbre est difficile à se mettre à fruit, mais aussi dés qu'une fois il a commencé, il fait des merveilles. Laquint.

Comme plusieurs auteurs nomment la cuisse-Madame *Fusée*, c'est peut-être icy le lieu de dire quelque chose de cette derniere espece de poires, autrefois fort en vogue, mais qu'on ne retrouve plus dans les livres d'aujourd'hui, apparemment parcequ'elle aura changé de nom.

Cordus a N. 29. des *Rhombacea* fusées ou poires de Rue, *Ruta*, de

Onyx genennet wird. Vossius leitet es von einem Nagel an Fingern und Zehen her, und behauptet, daß dieser Stein, dieser Marmor und diese Birn von der Farbe unserer Nägel ihre Benennung erhalten hätten.

Die Aehnlichkeit dieser Birn mit ihrer wirklichen Benennung gründet sich vielmehr auf die Gestalt, als auf die Farbe; denn welches schöne Frauenzimmer wünschte sich wol auf der einen Seite dunkelgelbe und auf der andern braunrothe Schenkel?

Der Frauenschenkel ist der Gestalt und Farbe nach eine Art Russelette, deren Fleisch zwischen zart und brüchig das Mittel hält, und die, wenn sie wol zeitig ist, einen etwas muskirten und gewis sehr lieblichen Saft in ziemlich grosser Menge hat. Ihre Frühzeitigkeit erhöhet noch ihren Werth, und was ich an ihr auszustellen habe, ist nur dieses, daß es so schwer hält, bis der Baum fruchtbar gemacht wird: hat er aber einmal zu tragen angefangen, so thut er Wunder. Quintinye.

Mehrere Schriftsteller nennen den Frauenschenkel auch Spindelbirn, und es wird also hier schiklich seyn, von dieser lezteren Birnart etwas zu sprechen, welche ehemals sehr berühmt war, aber in den neueren Schriften nicht mehr vorkommt, wahrscheinlich weil sie einen anderen Namen erhalten hat.

Cordus Nr. 29. erwähnet (Rhombacea) der Spindelbirnen oder Strafsenbir-

3½ pouces de hauteur sur 30 lignes de diamêtre; peau jaune, tiquetée de gris, chair un peu durette, eau acidule, gout et odeur agréables, maturité fin de septembre. Tout cecy ressemble fort à la poirefigue de Duhamel. Merlet en a de toutes les saisons et de 8. à 9. sortes, savoir, la hâtive ou précoce murissant en juillet, — celle d'été murissant de 15 jours plus tard qu'il dit excellente et que je soupçonne être la grosse cuisse-Madame: une autre murissant en août nommée Lombardie fort bonne: une espece de fusée de la mi-août, qui pourroit bien être une bellissime: autre fusée de septembre, espece de Lombardie: la *Bouline* de la fin d'août, semblable à epargne ou cuisse-Madame, *très bonne*: Le *friseus*, fort bonne fusée de la fin de septembre: La fusée de novembre qui est fort longue, tête grosse, queue courte, peau rouge d'un côté et blanc-jaunâtre marqueté de gris de l'autre: enfin la fusée d'hyver fort grosse et alongée, plus même que bonchrêtien, meilleure cuite que crue, murissant en Mars et avril, durant fort long tems, une des plus tardives; c'est visiblement Tarquin.

Ainsi Brusselles, Clairville, epargne, cuisse-Madame, bellissime, figue, Tar-

senbirnen (Ruta), welche 3½ Zoll lang und 30 Linien breit sind, eine gelbe, grau gesprenkelte Haut, ein etwas hartes Fleisch, säuerlichen Saft, angenehmen Geschmak und Geruch haben, und zu Ende des Septembers zeitig werden. Alles dieses stimmet sehr zu dû Hamels Feigenbirn. Merlet führet 8 bis 9 Arten solcher Spindelbirnen von allen Jahreszeiten an, nämlich die frühzeitige, welche im Julius reif wird; die Sommer-Spindelbirn, welche 14 Tage später zeitiget. Er nennet sie vortreflich, und meines Erachtens ist sie der grosse Frauenschenkel; eine andere, welche im August reifet, und eine sehr gute Lombarderbirn genennet wird; dann eine, welche in der Mitte des Augusts reif wird, und vielleicht eine Wunderschöne ist; eine September-Spindelbirn, welche eine Art der Lombarder ist; die sehr gute Seiten-Segelbirn, welche zu Ende des Augusts zeitiget, und der Sparbirn oder dem Frauenschenkel ähnlich ist; die Friseus eine sehr gute Spindelbirn zu Ende des Septembers; die November-Spindelbirn, welche sehr lang und dik ist, einen kurzen Stiel und auf einer Seite eine rothe, auf der andern hingegen eine blaßgelbe und grau getüpfelte Haut hat; endlich die Winter-Spindelbirn, welche dicker und länger ist, als die gute Christenbirn, besser gekocht, als roh gespeiset wird, im März und April zeitiget, sich lange hält, eine der spätesten und augenscheinlich die Tarquinsbirn ist.

Spindelbirnen hiessen ehemals auch die Brüsseler, die Clairville, die Sparbirn,

der

Tarquin et plusieurs autres poires de cette forme s'appelloient autrefois fusées.

86. *Louise bonne.*

Lardina Cordi. *Bronchia viridia* Caesalpini, *tumida* Jonstonii. Laquint. 13. *Pyrus sat. fr. brumali longo, e viridi albicante in ore liquescente.* Tournef. 74. Chart. 60. Miller 53. Knoop p. 52. Pl. 7. Zink n. 76. Duhamel 97. Pl. 53. Manger 159. Martini p. 616. la croit variété du St. Germain; Christ la nomme poire de lard.

Grosse poire très-longue et en perle, blanchâtre, assez beurrée quand on ne se presse pas de la manger, n'étant pas sujette à cotonner ni à mollir, mais bien à crevasser lorsqu'elle est trop mure. Elle vient de la terre des Essarts en Poitou: la Dame du lieu qui s'appelloit Louise, l'aimoit beaucoup, ce qui lui a mérité le nom de Louise bonne. Merlet I. 88.

Le fruit que nous donnons est venu seul sur un jeune espalier: c'est presqu' un prodige de grosseur: il s'est trouvé fort bon parceque le terrein lui est favorable; dans un sol froid et humide il est ordinairement très-médiocre.

87. *Rousseline, Muscat à longue queue.*

Pyra longo pediculo flava. J. Bauh. n. 44. Laquint. n. 359. *Pyrus fr. oblongo, autumnali, diluté rufescente, saccharato odoratissimo.* Tournef. 39. Chartr. 62. Miller 40. Knoop p. 49. Pl. VI. Zink n. 36. Duh. 37. Pl. 15. Manger 141.

La poire de rousseline ressemble fort au Martinsec de Provins, elle est un peu plus pointue et un peu moin-

der Frauenschenkel, die Wunderschöne, die Feigenbirn, die Tarquinsbirn, und mehrere andere Birnen dieser Art.

86. Die gute Luise.

Martini S. 616. hält diese Birn für eine Abart der St. Germain, und bei Christ heisset sie Spekbirn. Merlet I. 88. beschreibet sie als eine sehr lange, muschelförmige und weisliche Birn, welche ein ziemlich schmelzendes Fleisch bekommt, wenn man dieselbe nur nicht zu frühzeitig genießen will. Ueberreif springet sie gern auf, ob sie gleich nicht teig und welk wird. Ursprünglich kommt sie von dem Gute des Herrn Essarts in Poitou, dessen Gebieterin, Namens Luise, dieselbe gern speiste, und die Benennung gute Luise veranlaßte.

Die hier abgebildete Frucht ist von ausserordentlicher Grösse, und wuchs ganz allein an einem jungen Spalierbaume. Sie war von vorzüglicher Güte, weil der Baum auf einem sehr zuträglichen Boden stand: in einem feuchten und kalten Boden hingegen bleibet sie gewöhnlich sehr mittelmässig.

87. Die Russeline

ist der trockenen Martinsbirn sehr ähnlich, nur etwas mehr zugespizt und kleiner. Wegen ihrer grossen Aehnlichkeit mit der Russelette führet sie mit Recht den Namen Russeline. Bliebe sie sich nur immer gleich, so wäre sie nach meiner Meinung

moindre de grosseur: je crois qu'on a d'autant plus lieu de la nommer rousseline qu'elle a beaucoup de rapport au rousselet. Si ce fruit étoit plus égal, je le tiendrois pour le meilleur et le premier d'hyver: mais, par années il est sec et très-musqué, et par d'autres il est d'un beurré et d'un relief éxtraordinaires. Merlet I. 103.

Les deux fruits que nous donnons, sont venues sur arbres tirés de Paris, le 1. a. étiqueté rousseline et le second b. muscat à longue queue: tous deux ont la chair demi-beurrée, fine, délicate, l'eau sucrée, musquée très-agréable: en 1788. a. a muri vers le 20 octobre et b. 3 semaines plus tard.

88. *Orange tulipée.*

Peut-être le *Padomianum* n. 31. de Cordus. Poire aux mouches, ognon de Vernon et Androgyne Merlet 1. 46. et 2. p. 35. Laquintinye parmi les médiocres. Chartr. 37. Miller *Pyrus sat. fr. brumali, magno, sessili e cinereo flavescente*, Bigarrade n. 49. Il la confond avec la Vilaine d'Anjou. Duh. 79. Pl. 41. Manger 8.

On l'appelle *tulipée* à cause de ses raiures ou pannaches; *aux mouches*, parcequ'elles en sont si friandes qu'elles la dévorent souvent entierement jusqu'au coeur; *Bigarrade* par la ressemblance de sa forme et d'une partie de sa couleur avec l'orange amere; de *Xaintonge* parceque c'est apparemment de cette Province qu'elle est venue à Paris. On la nomme encore *Royale d'automne*, *jaune pannachée de rouge et de vert*, *brutte bonne*, *laide-bonne*,

die beste und erste Winterbirn: aber so ist sie in manchen Jahren trocken und sehr wohlriechend, in andern wieder ausserordentlich schmelzend und sehr geschmakhaft. Merlet I. 103.

Beide hier abgebildete Früchte wuchsen an zween aus Paris erhaltenen Bäumen, deren einer a. Russeline, der andere b. langstielige Muskatellerbirn bezeichnet war. Beide Birnen haben ein halbschmelzendes, feines, zartes Fleisch, und einen süssen, gewürzhaften, sehr lieblichen Geschmak. Im Jahr 1788 zeitigte a. gegen den 20sten Oktober, und b. drei Wochen später.

88. Die gestreifte Pomeranzenbirn,

welche vielleicht mit der Pademianum des Cordus Nr. 31. einerlei ist, von Quintinye zu den mittelmässigen gerechnet, und von Miller mit der Vilaine d'Anjou verwechselt wird, sie heist auch Tulpenbirn, wegen ihrer bunten Streife; Mükenbirn, weil diese Thierchen sehr lüstern darnach sind, und die Birn oft ganz bis auf den Griebs fressen; Bigarrade, indem sie in der Gestalt und Farbe der bittern Pomeranze sehr ähnlich ist; Xaintongerbirn, weil sie vermuthlich aus der Provinz Xaintonge nach Paris gekommen. Ferner nennet man sie die königliche Herbstbirn, die gelbe, roth und grün gestreifte Birn, den guten Wildling (brutte bonne), die häßlich gute (laide bonne),

bonne, Vilaine d'Anjou, Vilaine de la Réate etc. Ces quatre derniers noms ne me paroissent guere lui convenir, car c'est une fort jolie poire. Elle est d'ailleurs fort estimable par sa bonté, d'une chair fine, délicate, demicassante, très-succulente, d'une eau douce, sucrée, fort agréable en bon terrein: mais qui contracte facilement un peu d'âcreté lorsque le sol lui est défavorable. Weber dit que, de son tems, elle etoit très-rare en Allemagne et ne s'y trouvoit qu'au jardin Roial de Celle; on pourroit encore aujourd'hui renouveller le voeu de la voir plus commune parmi nous.

89. *Sanspeau d'été, Fleur de Guigne.*

Les Pyra decorticata Waldensium et le Pyrum pentagonum speciosum n. 37. et 38. de J. Bauhin sont des poires sans peau: la derniere me paroit celle d'automne et la premiere celle d'été. Merlet appelle sans peau le rousselet hâtif et le gratioli: je trouve la même chose dans plusieurs auteurs modernes. *Pyrus sat. fr. oblongo, rufescente saccharato.* Tournef. 14. Chartreux 16. Miller 13. Knoop p. 42. Pl. 4. Zink n. 3. Duh. 35. Pl. 13. Manger 133.

La poire sans peau qu'on nomme autrement fleur de guigne et même rousselet hâtif pour quelque ressemblance qu'elle a avec le rousselet dans sa figure longuette et son coloris roussâtre, est une fort bonne poire surtout vers le 20. juillet pour tenir compagnie à la blanquette à longue queue; elle a l'eau douce, sans aucun mélange de rozat ou d'aigre

ne), die schlechte Anjouer- oder Reatebirn (vilaine d'Anjou ou de la Réate) u. s. f. Da es aber eine sehr schöne Birn ist, so verdienet sie die lezteren Benennungen nicht, zumal da sie wegen ihrer Güte sehr geschäzt wird. Ein guter Boden gewähret ihr ein feines, köstliches, halbbrüchiges und sehr saftiges Fleisch, einen zuckersüssen, sehr lieblichen Saft: hingegen auf einem ungünstigen Boden behält sie freilich einen etwas herben Geschmak. Weber fand sie zu seiner Zeit in Teutschland noch sehr selten, nämlich blos in dem königlichen Garten zu Celle, und noch heut zu Tage wäre eine allgemeinere Verbreitung dieser Obstart zu wünschen.

89. Sommerbirn ohne Schale.

J. Bauhin's pyra decorticata Waldensium und pyrum pentagonum speciosum N. 37. und 38. sind solche schalenlose Birnen, und zwar leztere die Herbst- erstere aber die Sommerbirn ohne Schale. Auch die frühzeitige Russelette und die Gratioli nennet Merlet schalenlos, welches ich noch bei andern neueren Schriftstellern finde. Quintinye Nr. 23. saget: die schalenlose Birn, welche sonst auch Süskirschenblüte, und wegen ihrer länglichen Gestalt und röthlichen Farbe: frühzeitige Russelette genennet wird, ist eine sehr gute Birn, besonders gegen den 20sten Julius, wo sie der langstieligen Blankette an die Seite gesezet werden kann. Sie hat einen

gret et la chair tendre sans aucun marc. Laquint. n. 23.

90. *Sanspeau d'automne.*

Pyrus sat. fr. autumnali ovato, non nihil angulato, luteo, fugaci, carne tenerrimâ. Tournef. 51. Peut-être les *Pyra rotunda majora* 843. e. Weinmanni. Knoop. p. 48. Pl. 6. dit qu'elle se nomme Marquis d'Hem en Flandres et poire Vaudoise en Hollande, y etant venue tout récemment du Pays de Vaux par Tournay. Manger n. 48.

C'est une bonne poire à chair tendre, demibeurrée, eau abondante douce, agréable: elle dure une quinzaine de jours et se mange avec plaisir quoiqu'elle vienne en compagnie de nos meilleures Poires.

91. *Franchipane, Dauphine.*

Le nom de Franchipane est communément donné à des gants odorants et vient du marquis de Frangipani, inventeur du parfum de ces gants. Or Frangipani vient de *panem frangere*, parceque dans une grande famine un Seigneur de cette maison distribua beaucoup de pain aux pauvres: ils portent pour armes deux mains d'argent rompant un pain d'or. Mênage.

La poire a quelque chose de l'odeur de franchipane, nom qu'on donna encore à une espece de pâte: en allemand *Marzipan.*

La poire de franchipane est petite, verdette, longuette: elle a l'eau sucrée, excellente. Merlet 1. 33. Laquintinye place franchipane et jasmin parmi les médiocres. *Pyrus sat. fr. autumnali, turbinato, flavescente vel* albicante punctato. Tournef. 44. Elle est

süssen Saft ohne allen säuerlichen Beigeschmak und ein zartes ganz markloses Fleisch.

90. Herbstbirn ohne Schale.

Diese gute Birn hat ein zartes halbschmelzendes Fleisch und vielen süssen, lieblichen Saft. Sie hält sich 14 Tage, und man speiset sie gern, ob sie gleich mit unsern besten Birnen zugleich zeitiget.

91. Marzipanbirn,

Franchipane pfleget man wolriechende Handschuhe zu nennen, deren Erfinder der Markis Frangipani war. Dieser Name kommt aber von panem frangere her, weil ein Herr dieses Geschlechtes bei einer großen Hungersnoth viel Brod unter die Armen austheilte, und dessen Familienwappen zwo silberne Hände, welche goldenes Brod brechen, enthält. So sagt Menage.

Unsere Birn hat etwas von dem Wohlgeruche, welchen man Franchipane nennet, und im Teutschen heisset auch eine Art Zuckergebäkes Marzipan.

Die Birn ist klein, grünlich und länglich, mit zuckersüssem vortreflichen Safte, nach Merlet I. 33. Quintinye rechnet sie aber mit der Jasminbirn zu den mittelmässigen. Die Karthäuser 58. rühmen sie als eine halbschmelzende gute Birn, welche einen zuckersüssen Saft und marzipanähnlichen Geschmak habe. Sie hat ein liebliches Aussehen und einen nicht unan-

est demi-fondante et bonne, son eau est douce, sucrée, et a le goût de franchipane. Chartreux 58. Elle est très-agréable à la vue et ne déplait point au goût Duhamel 85. Pl. 47. fig. 2. Ce pourroit bien être la marcipane n. 44. de Zink. Manger 140. lui trouve beaucoup de ressemblance avec le pyrum Bohemicum n. 26. de Bauhin.

92. *Chere á Dame.*

Poire de Prince, grosse mouillebouche, poire d'Adam, Madére, chair de fille, cornemuse, chambrette d'été, Milan rond, jaune &c. *Pompejana mammosa*, poire à tetine, teton de Vénus de Pline et Daléchamp. *Ubertina* n. 5. Curtii. Laquint. la classe parmi les mauvaises. *Pyrus sat. fr. autumnali subrotundo partim rubro partim flavescente odorato.* Tournef. 15. Chartr. 23. Miller 29. Duh. 41. Pl. 16. Manger 56.

Chere vient de *Cara* et signifie visage: le Peuple en Languedoc et dans la Guienne emploit encore *chere* et *care* dans cette signification. On le trouve de même dans les anciennes ordonnances d'où vient accarer les témoins pour confronter; et dans d'anciens livres, entr'autres *Coripe*, *l'avocat patelin* et differents recueils de vieux proverbes. Les italiens ont fait de *cara*, *cera*, *ciera* et en Espagnol *cara* signifie encore visage. Menage.

Ainsi chere à Dame, poire bien remplie et rebombée, lisse, fraiche, blanche et rouge, comme le visage d'une belle Dame; ou bien, en faisant allusion au *mammosum* de Pline, chair, *caro*, de femme ou de fille.

Quoiqu'il en soit ce nom seul semble avoir occasionné parmi nous de

unangenehmen Geschmak, nach du Hamel 85. Taf. 47. Fig. 2. Auch ist wol Zinks Marzipanbirn Nr. 44. keine andere, und Manger 140. findet dieselbe der böhmischen Birn Bauhins Nr. 26. sehr ähnlich.

92. Damenbirn.

Diese Birn, welche von Quintinye zu den schlechten gerechnet wird, heisset im Französischen Chere à Dame, eine Benennung, welche aus folgender Stelle des Menage erkläret werden kann. Er saget: „Chere kommt von Cara, und bedeutet Gesicht, in welcher Bedeutung die Wörter chere und care noch von dem gemeinen Manne in Languedoc und in der Guiana gebraucht werden. Auch kommt der Ausdruk: accarer les témoins, die Zeugen gegen einander stellen, nicht nur in alten Verordnungen, sondern auch in alten Büchern, z. B. Coripe, l'Avocat patelin, und in verschiedenen Sammlungen alter Sprüchwörter oft vor. Aus cara entstand das Italiänische cera, ciera, und im Spanischen nennet man noch iezt cara das Gesicht.„

Die Damenbirn wäre also eine volle gewölbte Birn, so glatt, frisch, weis und roth, wie das Gesicht eines schönen Frauenzimmers, oder auch wie eine Frauenzimmerbrust, wenn man auf die pyrum mammosum des Plinius anspielen wollte.

Dem sey nun, wie ihm wolle: diese Benennung allein veranlaßte unter uns

grosse

de grandes confusions: on a commencé par traduire poire Madame et Franz Madame et l'on a batisé ainsi cinq ou six poires différentes, comme Madeleine, bellissime, epine d'été, figue &c. Ce qui a encore augmenté la confusion c'est qu'il éxiste réellement deux poires de chere à Dame, la ronde à courte queue, dont il est icy question, et la longue à queue moienne ou poire de Prince, dont nous parlerons plus bas.

La chair à Dame est une poire assez grosse, assez ronde, jaune et rouge, la queue courte et grosse, l'eau rosate, relevée: il faut la cueillir un peu verte sans quoi elle mollit: c'est une très-bonne poire d'été. Merlet 1. 24.

A la suite de cette poire nous en donnons une n. 93. dont l'arbre est venu de France sous le nom de grosse queue; sa chair est un peu grossiere, seche, avec quelque peu de pierre et de sable autour de la capsule: mais son eau est du plus grand parfum. Je la regarde comme une chere à dame dégénerée, et je doute que ce soit la vraie grosse queue dont voicy la déscription.

93. *Grossequeue, Queue de Chair, Villandré, Parabélle musquée &c.*

Calculosa Macrobii, *rotunda* Tabernaemontani, *Pyrus sat. fr. brumali, flavescente, odoratissimo pediculo crassiori* Tournef. 56.

Parmi les poires mauvaises on trouve la grosse queue chez Laquintinye,

grosse Verwirrungen; denn man übersezte dieselbe Anfangs durch Damenbirn und Franzmadame, und bezeichnete damit fünf bis sechs verschiedene Birnarten, z. B. die Magdalenenbirn, die Wunderschöne, den Sommerdorn, die Feigenbirn, und s. f. Diese Verwirrung wurde aber noch grösser aus der Ursache, weil es wirklich zwo verschiedene Arten von Damenbirnen gibt, nämlich die runde kurzstielige, von welcher hier die Rede ist, und die lange mit mittelmässigem Stiele, oder die Prinzenbirn, von welcher weiter unten noch wird gesprochen werden.

Merlet I. 24. beschreibet die Damenbirn als eine ziemlich dicke, rundliche, gelbe und rothe Birn, mit kurzem dicken Stiele, welche einen rosenartigen gewürzreichen Saft habe, und als eine sehr gute Sommerbirn, die etwas grün gebrochen werden müsse, weil sie sonst gern teig werde.

Im Gefolge dieser Birn liefere ich unter Nr. 93. die Abbildung einer andern, deren Stamm ich aus Frankreich unter dem Namen Dikstiel erhalten habe. Ihr Fleisch ist etwas grob, trocken, ein klein wenig um das Kerngehäuse herum steinig und sandig: aber sie hat den wolriechendsten Saft. Mir scheinet sie eine ausgeartete Damenbirn zu seyn, und ich zweifle sehr daran, ob es der ächte Dikstiel ist, dessen Beschreibung hier folget.

93. Der Dikstiel

wird von Laquintinye unter den schlechten Birnen erwähnet. Er hatte sogar

zween

tinye, il en place même deux arbres dans son verger. Son nom, dit il, la fait connôitre, sa pierre avec sa secheresse la fait mépriser, et son grand parfum la fait éstimer de ceux qui aiment les fruits très-musqués: elle est jaune et assez grosse. Merlet I. 86. la nomme sa carriere des pierres. Manger 18.

zween Stämme davon in seinem Baumgarten, und er saget, diese Birn sey gelb, ziemlich dik, und schon durch ihren Namen kenntlich genug: man verachte sie, weil sie steinig und trocken sey, und wegen ihres Wolgeruches werde sie nur von ienen geschäzet, welche die sehr muskirten Früchte gern speisen. Merlet I. 86. nennet sie nur den Steinbruch. Vergl. Manger 18.

94. *Poire de Prince.*

Ce nom de Prince a été pareillement prodigué à grand nombre de poires outre la chere-à-dame, comme à l'amiral l'ognonet, au trouvé de la montagne, certeau, portail, Portugal d'été etc. Celle que nous donnons est assez connue et éstimée en Allemagne comme bonne poire d'été à chair demicassante, succulente, d'un goût très-agréable, joignant à celà l'avantage de ne pas mollir aussi facilement que les autres poires d'été. L'arbre est beau, très-fertile, et vient bien sous toutes les formes. Knoop p. 47. Pl. 5. Manger 74.

94. Prinzenbirn.

Dieser Name wurde nicht nur der Damenbirn, sondern noch sehr vielen andern Birnen auf eine eben so verschwenderische Art beigeleget, z. B. der Admiralsbirn, der Zwiebel- und mittleren Honigbirn u. dgl. Die hier abgebildete ist als eine gute Sommerbirn in Teutschland ziemlich bekannt und beliebt. Sie hat ein halbbrüchiges, saftiges Fleisch von sehr lieblichem Geschmacke, und hat vor andern Sommerbirnen den Vorzug, daß sie nicht so gern teig wird, wie die übrigen. Auch kommt ihr schöner sehr fruchtbarer Stamm unter allen Gestalten gut fort. Vergl. Knoop S. 47. Taf. 5. Manger 74.

Jargonelles.

S'il est vrai, comme le prétendent Ménage et le Duchat, que *Jargon*, langage corrompu, anciennement *Gergon*, en Italien *Gergo*, et en Espagnol *Gericonça*, vienne de *Graecum*, les jar-

Jargonellen.

Sollte wirklich, wie Menage und Düchat behaupten, das Wort jargon, verderbte Sprechart, ehemals gergon, im Italiänischen gergo, und im Spanischen gericonea, aus dem Worte graecum entstanden seyn; so wären wol

gonelles pourroient bien être les *Pyra Tarentina* de Caton et Columélle, les *Numidiana graeca* de Pline et les *graecula* de Macrobe.

Une espece, et c'est peut-être la primitive, a été décrite par Cordus Nr. 38. sous le nom de poire de Paris. C'est notre Ah mon Dieu: il dit que, de son tems, elle étoit fort commune en Allemagne, principalement en Saxe aux environs d'Eisleben. Tragus en fait pareillement mention, et J. Bauhin paroit désigner quelque chose d'approchant sous le nom de poire de femmes.

Selon Merlet il y en a cinq especes.

L'avant-jargonelle musquée: espece de hativeau du mois de juillet. La petite d'été.

La grosse d'été qui est notre bellissime: *vide supra* Nr. 80.

Celle d'automne ou poire d'Ah mon Dieu.

Et celle d'hyver ou poire Laforêt.

95. *Jargonelle d'été.*

Elle est moienne, ronde, alongée vers la queue, rouge peu jaune, un peu seche, par fois pierreuse, mais d'un très-bon goût. Merlet 1. 20. et 2. p. 36. Laquintynie la classe parmi les mauvaises poires.

Miller N. 8. se plaint de ce qu'en Angleterre on nomme la jargonelle cuisse

die Jargonellen die tarentinischen Birnen des Cato und Columella, die numidianischen griechischen Birnen des Plinius, und die griechischen des Macrobius.

Eine Art davon, wahrscheinlich die ursprüngliche, beschreibet Cordus Nr. 38. unter dem Namen Pariser Birn, welches unsere Herrgottsbirn ist, und er versichert: daß sie schon zu seiner Zeit in Teutschland, besonders in Sachsen in der Gegend von Eisleben, sehr gemein gewesen sey. Auch Tragus erwähnet dieselbe, und J. Bauhin's Damenbirn scheinet auf etwas Aehnliches hinzudeuten.

Nach Merlet gibt es fünf Arten von Jargonellen: 1) die muskirte Jargonelle, eine Art Frühbirn vom Monate Julius; 2) die kleine Sommer-Jargonelle; 3) die grosse Sommer-Jargonelle, welches unsere Wunderschöne Nr. 80. ist; 4) die Herbst-Jargonelle, oder Herrgottsbirn, und 5) die Winter-Jargonelle, oder die Birn von Laforet.

95. Die Sommer-Jargonelle

ist nach Merlet I. 20. und II. 36. eine Birn von mittlerer Grösse, rund, gegen den Stiel zu länglich, roth und gelblich, etwas trocken, zuweilen steinig, aber von vortreflichem Geschmacke. Quintinye rechnet sie zu den schlechten Birnen.

Miller Nr. 8. tadelt die Engländer, daß sie der Jargonelle den Namen Frauen-

cuisse madame et cellecy jargonelle: mais il parle de toute une autre poire que de la notre, comme il paroit par sa phrase: *Pyrus sativa fr. aestivo oblongo e viridi albo.* Ce fruit se trouve représenté dans Knoop Pl. 4. ou il a 42 lignes de long sur seulement 6 à son petit diamêtre vers la queue; sa couleur est verte, il dit qu'elle blanchit en murissant, que c'est une poire médiocre en bonté, qui mollit très-vite.

Duhamel a N. 6. notre jargonelle d'été; il la croit variété de l'aurate, et dit: elle mûrit vers les premiers jours de septembre et, dans cette saison, elle est d'un mérite très-médiocre.

96. *Jargonelle d'automne. Poire de Mont Dieu, d'ah mon Dieu.*

Elle a été trouvée dans la célebre chartreuse de Mont Dieu aux Ardennes à 3 lieues de Sedan: ainsi c'est Mont Dieu qu'il faut écrire comme le font Merlet et les anciens. Les chartreux, dans leur catalogue, l'appellent constamment Mandieu: apparemment que la chartreuse des Ardennes s'écrivoit anciennement ainsi.

La poire de Mont Dieu est belle et médiocrement bonne, d'un jaune rouge avec assez d'eau, sans pierres, charge des mieux, et mûrit l'une après l'autre sur l'arbre. Merlet 1. 58.

Laquintinye la classe parmi les mauvaisses poires.

enschenkel, und hingegen dem Frauenschenkel den Namen Jargonelle beilegen: er spricht aber nicht von unserer Jargonelle, sondern von einer ganz anderen Birn, wie aus seiner Beschreibung erhellet. Von seiner Birn befindet sich eine Abbildung bei Knoop Taf. 4. wo sie 42 Linien in der Länge, und nur 6 Linien in ihrem kleinen Durchmesser gegen den Stiel zu hat. Miller sagt ferner, diese Birn sey grün, werde aber bey dem Zeitigen weis, sie sey nicht von vorzüglicher Güte, und werde sehr bald teig.

Unsere Sommer-Jargonelle findet man bei dû Hamel Nr. 6., welcher dieselbe für eine Abart der Auratenbirn hält. Er sagt, sie werde im Anfange des Septembers reif, und habe in dieser Jahrszeit keinen besonderen Werth.

96. Die Herbst-Jargonelle

wurde in der berühmten Karthause Montdieu in den Ardennen 3 Meilen von Sedan entdecket, woher sie auch den Namen Montdieu führet. Im Verzeichnisse der Karthäuser wird sie immer Mandieu genannt, wahrscheinlich, weil sich ehemals die Karthause in den Ardennen so schrieb.

Merlet I. 58. schildert die Birn von Montdieu als eine schöne Birn von mittelmässiger Güte und rothgelber Farbe, welche nicht steinig und ziemlich saftig ist, so gut als andere Birnen trägt, und wovon eine nach der anderen am Baume reif wird. Quintinye aber rechnet dieselbe

Knoop p. 44. Pl. 8. la compare au muscat Robert.

Duhamel dit Nr. 38. elle est plus éstimable par son abondance que par sa bonté. Manger croit, d'aprés Daburon et Moeller, que ce pourroit bien être le *Pyrum Hordearium* des anciens.

Merlet a, 2 partie p. 74., une poire de Brugnai ou Mont Dieu d'hyver qui se mange en Fevrier et Mars, ressemble assez pour la figure à celle de septembre, mais est beaucoup meilleure. Manger 126.

97. *Grosse Jargonelle d'hyver.*

Poire de Laforée, Duc de Laforée, Poire d'attrape — *foppen peer*, *fasen peer*. Knoop p. 55. Pl. 8. Manger N. 73.

J'en ai fait venir les premiers plants de Hollande: les deux variétés de *Roode foppen* et *Kamper Venus* me paroissent nulles, le même arbre m'aiant donné ces 3 sortes de poires. Il seroit singulier que son nom lui vint d'un Duc de Laforée et qu'on n'en trouvat pas la moindre trace dans les auteurs françois; j'y trouve bien une espece de franc-réal très-semblable à cette poire nommé Laforêt: une petite faute de transcription pourroit bien avoir metamorphosé en Hollande *foret* en *forée*. *Attrape*, *foppen*, *fasen*, peut venir de ceque cette poire étant de la plus belle appa-

zu den schlechten Birnen, und Knoop S. 44. Taf. 8. vergleichet sie mit Roberts Muskatellerbirn. Nach du Hamels Versicherung Nr. 38. verdienet sie nicht sowol wegen ihrer Güte, als vielmehr wegen ihrer Fruchtbarkeit geschäzet zu werden, und Manger, welcher mit Daburon und Möller dieselbe für die pyrum hordearium der Alten zu halten geneigt ist, saget S. 126, daß Merlet im 2ten Theile S. 74. eine Winterbirn von Brugnai oder Montdieu erwähne, welche im Februar und März gespeiset werde, und der Gestalt nach dieser Herbst-Jargonelle sehr ähnlich, aber doch viel besser sey.

97. Grosse Winter-Jargonelle.

Die ersten Sezlinge davon erhielt ich aus Holland, und die zwo Abarten Rood foppen und Kamper Venus scheinen mir keinen Grund zu haben; denn ein und derselbe Baum lieferte mir diese drei Birnarten. Man nennet sie auch Birn von Laforee, und diesen Namen soll sie, sonderbar genug, von einem Herzoge von Laforee haben, wovon sich in den französischen Schriftstellern nicht die geringste Spur auffinden läßt. Aber eine Art Regelbirn, Laforet genannt, welche dieser grossen Winter-Jargonelle sehr viel gleichet, ist mir wol bekannt, und eine kleine Verwechslung im Schreiben dürfte in Holland leicht den Namen Laforet in Laforee umgestaltet haben. Endlich ihre Benennung: Vexierbirn (poire d'attrape,

parence au dehors et provoquant, pour ainsi dire, l'appétit, se trouve assez mauvaise lorsqu'on veut la manger crue: mais cuite elle est excellente, et sa chair rougit au feu.— C'est ce qui fait vraisemblablement que Merlet l'appelle aussi Dame jeanne rousse.

Angoberts.

Espece de poires très-ancienne nommée aussi Gobert et à Gobert. Or Gobert dans l'ancien langage signifie Gobelet, et quelques unes de ces poires ne représentent pas mal un gobelet renversé.

Les Hollandois les appellent *Rietpeers*, et une espece porte parmi nous le nom *d'alet* ou *Olet*.

Hadrien June veut que la *Rietpeer soit le pyrum Signinum* de Columélle et le *testaceum* de Pline, provenant de *Signia*, aujourd'hui *Segni*, petite ville de la campagne de Rome. Pline dit, *a Testaceo colore Pyra signina testacea quoque appellantur*. Il se fabriquoit autrefois dans cette ville une espece de biscuit, ou de terre cuite appelée *opus signinum*, dont on faisoit des vases, des statues et surtout des carreaux de plancher, de la couleur obscure et rembrunie des Angoberts.

pe, foppen peer, fasen peer) rühret wahrscheinlich daher, weil sie durch ihren schönen äussern Schein den Mund lüstern machet, und dann bei dem wirklichen Genusse ziemlich schlecht gefunden wird. Hingegen gekocht ist sie ganz vortreflich, und da ihr Fleisch durch das Kochen roth wird, so nennet sie Merlet ohne Zweifel aus diesem Grunde auch: Dame jeanne rousse.

Die Rietbirnen

sind eine sehr alte Art Birnen, welche im Französischen Angobert, oder auch nur Gobert, à Gobert, genannt wird. Gobert aber bedeutet im Alt-Französischen so viel als: Gobelet, einen Becher, und einige dieser Birnen gleichen so ziemlich einem umgestürzten Becher. In Holland heissen sie Rietbirnen, rietpeers, und eine Art davon wird bei uns Alet- oder Oletbirn benennet.

Hadrianus Junius behauptet, die Rietbirn wäre die pyrum Signinum des Columella, und die pyrum testaceum des Plinius, und den erstern Namen habe sie von Signia, heut zu Tage Segni, einem Städtchen des römischen Gebietes. Plinius sagt: die Signischen Birnen werden wegen ihrer dem gebrannten Geschirre ähnlichen Farbe auch pyra testacea genannt. In der Stadt Signia verfertigte man nämlich in alten Zeiten eine Art gebrannter dunkelbrauner Erde, welche

Vid. Vitruve Poll. art. *Signia*: c'est ce qui aura donné lieu à Servius d'appeller ces poires noires et brulées, à Daléchamp d'en faire le chatbrulé et à Denso de traduire par poire brulée.

Carouella Testacea Nr. 7. Caesalpini ce pourroit bien être aussi le *Cerviscorum* N. 16. de Macrobe — nom qui paroit venir de *Cerevisia*, bierre, à la couleur de la quelle les Angoberts ressemblent beaucoup.

Je crois qu'on peut réduire ces fruits à 5 éspeces qui sont celui d'été, le gros ou solitaire, aussi mansuette, le simple ou poire d'alet, le dubbelde rietpeer, et celui d'hyver.

98. *Gros-Angobert, mansuette, solitaire Poire st. Catherine &c.*

Peut-être les *Pugillaria* n. 34 de J. Bauhin.

On sçait que l'angobert est une grosse poire longue, colorée d'un côté et d'un gris roussâtre de l'autre: le bois tire à celui du beurré et le fruit n'y ressemble pas mal. Laquint. Nr. 136.

Duhamel Nr. 92. Pl. 58. Fig. 1. dit que l'arbre et le fruit tiennent beaucoup du bonchrêtien d'hyver: la chair est blanche, demifondante, médiocrement fine, sujette à mollir, l'eau assez abondante, relevée d'un peu d'acidité. Chartreux 39. Manger 134.

99.

che opus Signinum hieß, und deren man sich zu Vasen, Statuen, und besonders zu viereckigen Platten in den Fußböden bediente. S. Vitruv Pollux Art. Signia. Darum hieß vielleicht Servius diese Birnen schwarz und gebrannt, woraus Dalechamp chatbrulé machte, und welches Denso durch gebrannte Birn übersezte.

Cäsalpin's Carouella testacea Nr. 7. ist vielleicht mit Macrob's Cerviscorum Nr. 16. einerlei, und lezere Benennung scheinet von Cerevisia, Bier, herzukommen, weil die Rietbirnen eine dem Biere sehr ähnliche Farbe haben.

Meines Erachtens lassen sich die Rietbirnen unter 5 Arten bringen, nämlich 1) die Sommer-Rietbirn, 2) die Katharinenbirn, 3) die Aletbirn oder geradeweg die Rietbirn, 4) die doppelte Rietbirn, und 5) die Winter-Rietbirn.

98. Die Katharinenbirn

ist bekanntlich, wie Quintinye Nr. 136. meldet, eine dicke lange Birn, auf einer Seite hellroth und auf der andern grauröthlich. Ihr Holz siehet beinah aus, wie das des Schmalzbirnbaumes, und beide Birnen sind einander nicht ganz unähnlich. Dû Hamel hingegen Nr. 92. Taf. 58. Fig. 1. saget, der Baum und seine Frucht hätten viel Aehnliches mit der Winter-Zuckerbirn: ihr weisses, halbschmelzendes und nicht sehr feines Fleisch werde gern teig, und ihr ziemlich reichlicher gewürzartiger Saft sey nur etwas säuerlich.

99.

99. *Angobert simple, enkelde Rietpeer.*

Poire d'Alet ou Olet en Franconie.

C'est réellement une fort bonne poire, d'une chair fine, demifondante, délicate, d'une eau abondante, fraiche, agréable: c'est dommage qu'elle mollisse vite et vienne dans la saison des meilleurs fruits. L'arbre alterne dans son rapport, ce qui sembleroit prouver son indigenat germanique.

L'Angobert double est beaucoup plus gros que le simple, plus brun et plus arrondi, assez ressemblant au Méssire jean gris ou brun. Il mûrit vers la mi-septembre et mollit promptement: son eau est abondante, elle paroit d'abord douce et sucrée, mais elle laisse dans la bouche un arriere-goût de sauvageon amer, réellement peu agréable. Manger 125.

La *dubbelde Rietpeer* de Knoop p. 38. Pl. 2. ressemble un peu à la Mansuette: il dit la simple beaucoup moindre, sa *Hoclonger*, *Hocliver* ne ressemble pas plus à nos Angoberts que sa *Witte Princeſs* Pl. 4. p. 42.

Dans l'encyclopédie de Krüniz l'Angobert ou *Rietpeer* se nomme *Haſelbirn*, Poire de Noisettier, parceque, par sa couleur, elle ressemble à l'écorce de cet arbuste.

Quant aux Angoberts d'hyver? je trouve dans Merlet le pierreux et le non pierreux, dit Languedoc, et dans Du-

99. Die einfache Rietbirn

welche im Frankenlande Aletbirn heiſſet, iſt wirklich eine ſehr gute Birn mit feinem, halb ſchmelzenden, geſchmakhaften Fleiſche, und mit überflüſſigem, kühlen, lieblichen Safte. Nur Schade, daß ſie ſo geſchwind teig wird, und in einer Jahreszeit mit den beſten Obſtarten zugleich erſcheinet. Da der Baum mit ſeinem Ertrage allezeit ein Jahr ausſetzet, ſo könnte man daraus mit Grund auf ſeine teutſche Heimath ſchlieſſen.

Die doppelte Rietbirn iſt gröſſer, brauner und runder, als die vorige, und der grauen oder braunen Junker Hanſenbirn ziemlich ähnlich. In der Mitte des Septembers zeitigt ſie, und wird bald teig. Sie hat Saft im Ueberfluß, welcher Anfangs zwar lieblich und ſüß ſchmecket, aber doch einen unangenehmen, bitteren und wilden Nachgeſchmak im Munde zurük läſſet. Manger 125.

Knoop's doppelte Rietbirn S. 38. Taf. 2. gleicht der Katharinenbirn, und er ſaget, die einfache oder ſchlechtweg ſo genannte Rietbirn ſey viel kleiner: hingegen ſeine Hoclonger, Hocliver Birn habe mit unſern Rietbirnen ſo wenig Aehnlichkeit, als ſeine weiſſe Prinzeſſin S. 42. Taf. 4.

In Krünizens Encyklopädie wird die Rietbirn auch Haſſelbirn genannt, weil ihre Farbe mit der Rinde der Haſſelnußſtaude einige Gleichheit hat.

Was

Duhamel la poire à Gobert Nr. 70. Manger 155. 1.

Nous avons à placer, à la suite de ces Angoberts, quelques poires qui leur paroissent apparentées.

Poire sans pepins, *Sonder Zieltjes* Knoop p. 43. Pl. 4. Pour la figure et le coloris elle ressemble à Angobert ou à poire figue. Sa chair est demicassante, un peu grenue, remplie d'une eau fort agréable: mais le fruit est de courte durée, la capsule séminale qu'il contient, est très-petite: souvent il ne s'y trouve aucun pepin, et souvent il s'en trouve quelques uns d'avortés. Jean Bauhin a Nr. 21. un *Pyrum Bohemicum* sans pepins: Merlet a une poire de grenoble et un bon chrêtien d'hyver pareillement déstitués de semence.

100. *Poire de Caffé.*

Je n'en trouve rien nullepart: je ne doute cependant point qu'elle ne soit connue sous quelqu'autre nom. Elle est venue sur un viel arbre du jardin de Gaybach, et j'ignore s'il a été originairement tiré de Paris ou non. Cet arbre est grand, fertile, d'un branchage menu, mais fort étendu; la feuille moienne, pointue, un peu rude et recouverte de poussiere. La chair du

Was endlich die Winter-Rietbirnen betrift, so finde ich bei Merlet die steinige und steinlose, Languedoc genannt, und bei dû Hamel Nr. 70. die Gobertsbirn. Vergl. Manger 155. 1.

Hier müssen wir noch einige Birnen erwähnen, welche mit den Rietbirnen in Verwandtschaft zu stehen scheinen, nämlich die kernlose Birn (bei Knoop S. 43. Taf. 4.), welche der Gestalt und Farbe nach der Riet- oder Feigenbirn ähnlich ist. Sie hat ein halbbrüchiges, etwas körniges Fleisch voll des lieblichsten Saftes: aber sie hält sich nicht lange. In ihrem sehr kleinen Samenbehältnisse findet man oft entweder gar keine, oder nur einige nicht zur Zeitigung gediehene Kerne. J. Bauhin erwähnet ebenfalls Nr. 21. eine böhmische Birn ohne Kern, und Merlet spricht von einer Grenobler- und Winter-Zuckerbirn, welche ebenfalls keinen Samen in sich enthalten.

100. Kaffeebirn.

Ob ich gleich von dieser Birn nirgends eine Nachricht finden konnte, so glaube ich doch, daß sie unter irgend einem andern Namen bekannt sey. Sie wuchs auf einem alten Baume des Gaybacher Gartens, und ich weiß nicht, ob derselbe aus Paris gekommen ist, oder nicht. Der Baum ist groß, fruchtbar, und hat dünne, aber sehr ausgebreitete Aeste; das Laub ist von mittlerer Grösse, spitzig, etwas rauh und voll Staub. Die Birn

hat

du fruit est demifondante, délicate et fine, seulement parfois un peu séche; l'eau est douce, vineuse, et ce qu'il y a de remarquable, c'est qu'on croit y trouver réellement un petit gout ou odeur de caffé: elle se mange en decembre et janvier.

101. *Poire de cuir.*

Coriolana Plinii et Ruellii. *Carouella* Nr. 7. Caesalp. et 15 Dalecampii. *Coriacea* Nr. 22. J. Bauh. Manger 169.

De même que nous nommons en Allemagne la Reinette grise Pomme de cuir, de même nous nommons cette Poire *de cuir* comme aiant absolument la même couleur. Elle est commune dans nos cantons et estimée comme bonne poire de menage, servant à differents usages économiques et pouvant même le servir sur les tables, n'étant pas desagréable crue, surtout lorsque, vers le commencement de décembre, elle se trouve un peu passée de maturité et semble vouloir mollir. L'arbre est très fertile.

Amadotes.

Sorte de Poires, par corruption pour Dame Oudote: c'est ainsi que les Bourguignons appellent cette Poire du nom d'une femme nommée Dame Oudotte, qui étoit du Village de Démigny entre Beaune et Chartres, et qui la premiere eut de ces sortes de poires. *Menage.*

hat ein halb schmelzendes, schmakhaftes und feines Fleisch, welches nur zuweilen etwas troken ist: der liebliche Saft hat aber stets einen Weingeschmak und, was das Merkwürdigste ist, man glaubt wirklich bei dem Genusse dieser Birn einigen Kaffeegeruch zu empfinden. Uebrigens wird diese Birn im Dezember und Januar gespeiset.

101. Lederbirn.

So wie man in Teutschland die graue Renette Lederapfel nennet, so heisset man auch diese Birn Lederbirn, weil sie jenem an der Farbe vollkommen gleichet. In unsern Gegenden ist sie sehr gemein, und in der Haushaltung als eine gute Birn beliebt, wo man mannigfaltigen Gebrauch von ihr machet. Man kann dieselbe sogar auf die Tafel geben, weil sie auch roh keinen unangenehmen Genuß gewährt, zumal wenn sie zu Anfang des Dezembers schon überzeitig ist, und teig werden will. Der Baum ist auch sehr fruchtbar.

Amadoten

sind eine Art Birnen, welche diese Benennung, wie Menage berichtet, durch die verderbte Aussprache von Dame Oudote erhalten haben; denn so nennen die Burgunder diese Birn nach einem Frauenzimmer, Namens Oudote, welche in ihrem Dorfe Demigny zwischen Beaune und Chartres diese Art Birnen zuerst hatte.

L'Amadote ou Angobert de Mantoue est platte, jaune, lisse et musquée. Lorsqu'elle fut trouvée, son bois sauvage étoit tout épineux: mais le tems avec la culture et la greffe sur coignassier lui ont fait perdre les épines qu'élle conserve encore sur le franc, qui lui donne plus d'eau et la rend plus beurrée et des meilleures. Il est bon de greffer des poires beurrées comme l'épine, l'échasserie et d'autres sur s'amadote, dont la séve étant relevée et musquée, le fruit s'en ressent et est d'un goût extraordinaire, murit en novembre Merlet I. 84. Il a encore l'épineux qui est longuet, dure jusques vers noël, a des épines au bois et l'odeur de musc au goût, et l'amodot d'hyver musqué qui dure jusqu'en avril.

Laquintinye Nr. 265 place l'Amadot parmi les bonnes poires, mais sans en donner la description: Duhamel n'en parle point. Miller Nr. 51. *Pyrus sat. fr. brumali turbinato rufescente odorato.* Zink Nr. 89. Manger 60. Plusieurs auteurs prétendent que c'est la même poire qu'Ambrette ou petit oin.

Die Amadote oder Mantuaner Rietbirn ist platt, gelb, glatt und gewürzhaft. Anfangs war ihr wilder Stamm ganz dornig: aber durch künstlichen Anbau und durch das Pfropfen auf den Quittenbaum verloren sich nach und nach die Dornen, welche sie nur noch beibehält, wenn sie auf einen zahmen Stamm gepfropfet wird. Dadurch wird sie auch saftiger, schmelzender, und überhaupt eine der besten Birnen. Man thut wohl daran, wenn man Butterbirnen, nämlich den Sommer- oder Winterdorn, den Wildling von Chasserie, und dergleichen, auf die Amadote pfropfet, deren gewürzhafter Saft sich dann der Frucht mittheilet, und ihr einen ganz besondern Geschmak gibt. Sie wird übrigens im November zeitig, wie Merlet I. 84 saget. Es gibt auch eine längliche dornige Amadote, welche sich bis Weihnachten hält. Diese hat ein stacheliges Holz und einen Muskatengeruch auf der Zunge. Ferner gibt es eine muskirte Winter-Amadote, welche sich bis in den April hält.

Unter den guten Birnen Nr. 265 erwähnet Quintinye die Amadote, ohne sie iedoch zu beschreiben. Du Hamel übergehet sie ganz mit Stillschweigen. Sie kommet auch bei Miller Nr. 51. bei Zink N. 89. und bei Manger Nr. 60 vor. Nach der Behauptung mehrerer Schriftsteller ist die Amadote mit der Ambrette oder kleinen Schmerbirn einerlei.

102. *Saint Pere.*

Henry Hesse, Daburon, Weber et plusieurs autres écrivent sans-pair, ce qui seroit soupçonner que c'est sans-pareil: mais voicy un passage de Curtius 53) qui détruit cette supposition: *Sunt Romae et in Italia Pyra quae* Papalia *vulgus vocat, ampla, succo suavissimo, a quibus dotibus sic cognominata, non al iâ ratione quam in ceteris fructibus regia.* Caesalpinus Nr. 14. *Papalia grandia, quae Plinius Regia vocat.* Dalecampius Nr. 18. Regia Plinii. Mathiolus Nr. 7. *Peri Papali.*

Il y a dans Merlet et Laquintinye une brutebonne, une brunebonne, un franc sureau et une Ambrette nommées poires de Pape. Duhamel 117. Manger 13.

Cette Poire de St. Pere est particulierement éstimable pour sa longue durée puisqu'il s'en conserve jusqu'en Juin: nous avons choisi pour notre figure un fruit rare pour sa grosseur; sur les moins gros la couleur est plus rembrunie. Il ne se mange crû que presqu'entierement passé de maturité: mais il est excellent en compotes. Jonstone dit: *Les poires papales doivent etre bonnes; car un aussi grand seigneur*

53) Mort à Florence en 1544.

102. Heiligen Vatersbirn.

Heinrich Hesse, Daburon, Weber und verschiedene andere Schriftsteller schreiben Sans-pair anstatt Saint Pere, als wäre es eine Birn ohne ihres gleichen: diese Muthmassung aber wird hinlänglich durch eine Stelle des Curtius 49) widerleget, wo er nämlich saget: zu Rom und in Italien gibt es sehr grosse Birnen von sehr angenehmen Geschmacke, welche der gemeine Mann Papstbirnen nennet, aus dem nämlichen Grunde, warum man andere Früchte königliche zu nennen pfleget. Mit dieser Erklärung stimmen auch Cäsalpinus Nr. 14. Delechamp Nr. 18. und Mathiolus Nr. 7. überein.

Unter dem Namen Papstbirn findet man bei Merlet und Quintinye eine gute wilde, eine gute braune, eine zahme Hollunderbirn und eine Ambrette. Vergl. du Hamel 117. und Manger 13.

Die heilige Petersbirn schäzet man besonders darum, weil sie sich lange, bis in den Junius hinein hält. Die hier abgebildete ist von seltener Grösse, und die kleinere Art ist brauner. Roh speiset man sie nur dann, wann sie beinahe schon überzeitig ist: aber eingemacht ist sie vortreflich. Jonstone saget zwar, daß die Papstbirnen gut seyn müssen, weil ein so vornehmer geistlicher

Mm 2 Herr

49) Er starb zu Florenz 1544.

neur Ecclesiastique ne veut certainement rien de mauvais: il se trompe: les poires de Prévôt et de Doien sont beaucoup meilleures quoique moins durables.

103. *Imperatrice*,

Witte dubbelde Keyzerin, Kalmer, Danziger, Commandeurs peer. Knoop p. 39. Pl. 3. Manger 113. Henry Hesse et Elsholz appellent la Madeleine Imperatrice et Knoop *fransche Keyzerin.*

La chair demicassante est un peu âpre, cependant son goût est agréable: elle mûrit en 7bre et 8bre, ne dure guere et mollit facilement: dans les années pluvieuses elle est sujette à crevasser.

M. Manger place la non commune des défunts à la suite de cette Imperatrice, et la nomme, d'après Heinike, Poire Impériale. Laquintinye classe cette même non commune parmi ses bonnes poires, mais sans la décrire. Le peu qu'on en trouve dans Heinike, c'est qu'elle est fort grosse, qu'elle jaunit en murissant, que son goût est agréable, quoique l'eau soit un peu aigrelette. Tout cecy paroit convenir à l'Imperatrice, même le tems de la maturité qui est en 9bre et 10bre. Les Poires de l'Aubergement et de Jesus Marie sont celles de Merlet qui paroissent se rapprocher le plus de cellecy.

104. *Impériale à feuilles de Chêne.*

Duhamel 98. Pl. 54. Manger 105.

La chair est demibeurrée sans pierres, l'eau sucrée, assez bonne; murit

Herr gewiß nichts Schlechtes speisen wolle: aber er irret sich sehr, indem die Propsten- und Dechantsbirnen viel besser sind, ob sie sich gleichwol nicht so lange halten.

103. Die Kaiserin

hat ein halbbrüchiges, etwas herbes Fleisch, aber einen lieblichen Geschmak. Sie wird im September und Oktober zeitig, läßt sich nicht wol aufbewahren, weil sie gern teig wird, und in regnerischen Jahren springet sie gern auf.

Im Gefolge dieser Birn führet Manger die ungemeine Todtenbirn auf, welche er mit Heinicke ebenfalls die Kaiserin nennet. Auch Quintinye setzet eben diese ungemeine Birn unter seine guten Birnen, ohne iedoch eine Beschreibung davon beizufügen. Das Wenige, was man bei Heinicke darüber findet, bestehet darin, daß sie eine sehr grosse Birn sey, welche bei der Zeitigung gelb werde, und ihres säuerlichen Saftes ungeachtet einen angenehmen Geschmak habe. Alles dieses scheinet auch auf die Kaiserin zu passen, selbst der Zeitpunkt ihrer Reife, welcher in den November und Dezember fällt. Merlet's Herbergsbirn und Jesus Maria scheinen die meiste Aehnlichkeit mit derselben zu haben.

104. Die Kaiserin mit Eichenlaub

hat ein halbschmelzendes steinloses Fleisch, ziemlich guten süssen Saft, zeitiget im

April

murit en Avril et Mai, et, sans être absolûment des meilleures, elle a néantmoins beaucoup de mérite en cette saison.

Merlet appelle feuille de chêne la poire suivante.

105. *Naples, Arménie.*

M. Manger suppose que ce pourroit bien être la *Picentine* de Pline.

La Poire de Naples ou d'Arménie ou feuille de chêne est rondelette comme double fleur et aussi grosse, jaune, lisse, platte, demibeurrée, dure jusques vers pâques et est excellente. L'arbre charge beaucoup, la feuille est longue étroite, faite en onde et particuliere. Merlet 1. 130 et 2. p. 71.

Il a encore une poire d'Arménie ou de Perse, Montrave, gros muscat d'hyver etc. qui est ronde jaune, a chair dure, avec assez d'eau trés-musquée, mèilleure cuite que crue. 1. 164.

Miller 72 décrit l'Impériale sous le nom de Naples: il dit qu'en Angleterre on la nomme St. Germain de paques, et il la fait durer jusqu'en Mai. Manger Nr. 168. place Naples à la suite de St. Germain. Dans le catalogue des chartreux Naples et Impériale sont placées à la suite l'une de l'autre Nr. 92 et 93. La description de la premiere convient entierement à notre Impériale. Dans la derniere edition

April und Mai, und ist zu dieser Jahreszeit sehr schäzbar, ohne eben eine der besten Birnen zu seyn.

Merlet nennet die folgende Birn Kaiserin mit Eichenlaub.

105. Die Neapolitanerin oder Armenische Birn

welche Manger für die Picentinische des Plinius hält, und Merlet Kaiserin mit Eichenlaub nennet, ist rundlich wie die gefüllte Blüthe, eben so groß, gelb, glatt, platt, halbschmelzend, vortreflich, und hält sich bis Ostern. Der Baum trägt stark, und hat ein langes, schmales, wellenförmiges und ganz besonderes Laub. Merlet I. 130. und II. S. 71. Derselbe erwähnet auch I. 164 eine armenische, persische, grosse Winter-Muskatellerbirn ꝛc., welche rund und gelb ist, hartes Fleisch und ziemlich vielen sehr gewürzreichen Saft hat, und die gekocht besser als roh zu speisen ist.

Unter dem Namen der Neapolitanerin beschreibet Miller 72. die Kaiserin. Seiner Versicherung gemäs heisset sie in England österliche St. Germain, und dauert bis in den Maimonath. Auch Manger Nr. 168. läßt die Neapolitanerin nach der St. Germain folgen. Im Verzeichnisse der Karthäuser Nr. 92 und 93. folgen die Neapolitanerin und Kaiserin unmittelbar nach einander, und die Beschreibung der ersteren passet ganz zu unserer Kaiserin. In der lezten Ausgabe

edition de 1787. Naples ne se trouve plus du tout. Manger 168. 5.

A éxaminer les choses de près, il se trouve une grande analogie entre ces deux especes; les feuilles surtout qui sont le caractere distinctif de l'Impériale, ont une grand eressemblance avec celle de Naples, étant également roulées, crispées, presque de la même configuration. Dans Naples elles sont plus étroites, non dentelées, le fruit est plus aplati, d'un jaune plus rembruni, il dure moins: mais le goût et la bonté sont les mêmes. D'où l'on peut conclure que, si elles ne sont pas réellement la même poire, ce sont au moins deux variétés d'une même espece.

106. *Pastorale, musette d'Anjou.*

Je la tiens pour la *Cucurbitine* de Caton et Pline. Elle a bien la figure de Calebasse ou de la gourde des Musettes; et le petit goût d'aigreur que Laquintinye lui reproche, pourroit bien être *l'aciduli succi*, par ou Pline la caractérise.

La Pastorale est une poire longue, menue vers la queue, lisse, jaune, avec placards roux, qui se garde et se mange pendant un très long-tems suivant que les années sont seches ou

von 1787 ist iedoch die Neapolitanerin ganz verschwunden. Vergl. Manger 168. 5.

Bei genauerer Untersuchung findet man eine grosse Aehnlichkeit zwischen diesen beiden Birnarten, und besonders das Laub, welches das Unterscheidungsmerkmal der Kaiserin ist, gleichet dem Laube der Neapolitanerin sehr viel, indem es eben so gerollt, gekräuselt, und beinahe ganz gleich geformt ist; nur ist es bei der Neapolitanerin schmäler und nicht gezahnt: die Frucht selbst aber ist mehr platt gedruckt; ihre gelbe Farbe fällt mehr ins Braune, und sie hält sich nicht so lange. Da indessen beide Birnarten an Geschmak und Güte einander ganz gleich sind, so kann man sie, wo nicht für einerlei, doch wenigstens für zwo Arten einer und derselben Gattung halten.

106. Die Schäfersbirn

ist meines Erachtens die kürbisförmige Birn des Cato und Plinius. Sie gleichet so ziemlich einer Kürbisflasche oder einem Dudelsacke, und ihr säuerlicher Geschmak, welchen Quintinye an derselben tadelt, ist eben das, was Plinius als ihr Unterscheidungsmerkmal angiebt.

Merlet I. 143. beschreibet die Schäfersbirn als eine lange, gegen den Stiel zu sehr dünne, glatte, gelbe und rothgeflekte, schmelzende und vortrefliche Birn, welche, ie nachdem die Jahre trocken oder

feucht

ou humides: elle est fondante, excellente. Merlet 1. 143. C'est une poire qui, malgré la pointe d'aigreur de son eau, se fait rechercher de bien des curieux. Laquint. Nr. 307.

Duhamel 100. Pl. 55. Manger 109.

107. *Champ-riche d'Italie.*

Duhamel 101. Manger 110.

La chair est blanche, demicassante, sans pierres; on ne trouve ordinairement dans ce fruit que 4 loges séminales, dont chacune contient deux pepins: du reste la poire est très-bonne en compotes pendant les mois de décembre et Janvier.

108. *Jardin.*

Duhamel 28. Manger 27.

La chair est demicassante, un peu grossiere, par fois sableuse, même pierreuse autour de ce pepins, l'eau est surée, de fort bon goût. C'est une bonne poire murissant en décembre. L'a différence du terrein fait beaucoup varier sa grosseur et sa bonté.

109. *Double fleur.*

Poire Rose ou Clairville. *Pyrus sat flore pleno.* H. R. id. *flore duplicato* Brosſ. Id.-fr. brumali, sessili, *partim flavescente, partim purpurascente.* Tournef. 82. Laquint. Nr. 146. Chart. Nr. 3. des poires à cuire. Miller 76. Duhamel 58. Manger 49.

La double fleur ou poire rose, parcequ'elle a la fleur double en petites roses formée de 12 à 15 pétales au lieu de 5, est grosse, platte verdâtre,

feucht ſind, ſich lange aufbewahren und ſpeiſen läßt. Und Quintinye Nr. 307 ſaget, ſie werde ihres ſäuerlichen Saftes ungeachtet von vielen Liebhabern geſuchet. Vergl. du Hamel 100. Taf. 55. und Manger 109.

107. Die Italiäniſche Reichenfeld

hat ein weiſſes, halbbrüchiges und ganz ſteinloſes Fleiſch. Gewöhnlich hat ſie nur 4 Samenbehältniſſe, deren iedes zween Kerne in ſich ſchlieſſet. Eingemacht iſt ſie übrigens in den Monathen Dezember und Januar ſehr gut.

108. Die Gartenbirn

hat ein halbbrüchiges, etwas grobes, zuweilen auch ſandiges und ſteiniges Fleiſch um das Kerngehäuſe herum. Wegen ihres ſüſſen Saftes und Wohlgeſchmackes bleibet ſie dem ungeachtet eine gute Birn. Sie zeitiget im Dezember, und nach der Verſchiedenheit des Bodens erhält ſie auch eine verſchiedene Gröſſe und Güte.

109. Die gefüllte Blüthe

heiſſet auch Roſenbirn, weil ihre gefüllte Blüthe 12 bis 15 blätterigen Röschen gleichet, anſtatt daß ſie ſonſt nur aus 5 Blättchen beſtehet. Dieſe Birn iſt groß, platt, grünlich mit rothen Fleken, wird bei dem Zeitigen gelb, und iſt gar nicht ſteinig. Manche Liebhaber rühmen von ihr einen beſondern lieblichen Geſchmak:

tre, comme variolée ou fouettée de rouge et jaunit en murissant, n'est pas pierreuse, et quelques uns y trouvent un certain goût agreable, d'autres croient qu'elle mérite d'être plutôt retranchée que cultivée, venant avec le Bonchrêtien, la Reine des poires. Cependant comme elle est excellente cuite et que sa fleur vaut une rose au printems, il est bon d'en avoir quelques arbres. Merlet 1. 157. et 2 p. 76.

Laquintinye dit : je fais un cas particulier de cette poire, non pour la manger crue, mais parcequ'après avoir figuré quelque tems sur la table dans les pyramides, elle forme une des plus belles et des meilleures compotes du monde, aiant une chair moëlleuse sans pierres, beaucoup de jus sucré excellent et prennant au feu une très-belle couleur.

Sa variété pannachée Nr. 110 est absolument la même poire, excepté qu'elle est raiée de jaune et de verd comme la bergamotte Suisse, avec quelques taches rouges et une tiqueture grise.

Merlet a une Alexandrine blanche et rouge à fleur semidouble. 2. p. 56.

III. *Double fleur et fruit.*

Merlet a une Damacile ou deux fois l'an : mais sans déscription.

Henry

schmak: Andere hingegen sagen, sie verdiene eher ausgerottet, als sorgfältig gezogen zu werden, indem sie zugleich mit der Zuckerbirn, der Königin der Birnen erscheine. Da sie iedoch gekocht immer vortreflich ist, und ihre Blüthe im Frühlinge den Werth einer Rose hat; so ist es gut, wenn man einige Stämme von dieser Birnart besitzet. Merlet I. 157. und II. S. 76.

Quintinye saget: ich setze auf diese Birn einen besonderen Werth, nicht wegen ihres rohen Genusses, sondern weil sie in pyramidenförmigen Aufsäzen eine Zeit lang auf der Tafel eine schöne Figur spielet, und nachher noch eines der schönsten und besten Eingemachtes liefert; denn sie hat ein markiges steinloses Fleisch mit vielen süssen vortreflichen Safte, und erhält durch das Kochen eine sehr schöne Farbe.

Ihre Abart, die gefüllte Blüthe mit gestreifter Frucht Nr. 110. ist mit der vorigen ganz einerlei, nur daß sie, wie die schweizer Bergamotte, gelbe und grüne Streifen mit einigen rothen Flecken und grauen Tüpfchen hat.

Merlet II. S. 56. erwähnet noch eine weisse und rothe halbgefüllte Alexandrinerin.

III. Zweimal tragende gefüllte Blüthe.

Merlet spricht zwar von einer Damacile oder zweimal tragenden Birn: aber

Henry Hesse et Elzholz ne font pareillement qu'indiquer une bonne deux fois l'an. Knoop a Pl. 4. p. 43. une *Engelsche Konigin* qu'il dit très-bonne et dont l'arbre fleurit *quelque fois* de nouveau à la fin de juin, et donne de seconds fruits murissants en octobre; C'est vraisemblablement la bellissime ou supreme qu'il a en vue, dont Merlet dit: on l'appelle aussi bonne deux fois l'an fleurissant après la St. Jean pour la seconde fois et donnant du fruit en 7bre et 8bre, qui ne mûrit que rarement. Cette double fructification accidentelle se rencontre encore dans plusieurs autres poiriers 54). Zink Nr. 23. paroit donner la vraie deux fois l'an, mais seulement le premier fruit. Dans

54) Au commencement de juillet 1777. un arbre espalier de verte longue pannachée fleurit icy pour la seconde fois et donna des fruits qui vinrent à bien quoique moitié moins gros que les premiers et de peu de saveur; il fleurit pour la 3eme fois au mois d'août et noua quelques fruits qui tomberent peu après; enfin dans les premiers jours de 7bre il montra pour la 4eme fois des fleurs nouvelles dont la plûpart n'eurent pas la force de s'épanouir complettement. J'ai eu l'honneur de montrer plusieurs fois cette singularité au feu Prince Adam Frédéric qui l'a beaucoup admirée ainsi que toute sa cour.

aber er gibt keine umständliche Beschreibung davon. Auch Heinrich Hesse und Elzholz thun nur trockene Meldung des Namens einer guten zweimal tragenden Birn. Knoop stellet uns endlich Taf. 4. S. 43. eine englische Königin dar, welche er als sehr gut mit dem Beisatze rühmet, daß der Baum bisweilen zu Ende des Junius noch einmal blühe, und zum zweitenmale Früchte trage, welche im Oktober zeitig würden. Wahrscheinlich hatte er dabei die Wunderschöne im Gesichte, welche, nach Merlet's Berichte, auch die gute zweimal tragende genannt wird, indem sie nach dem Johannisfeste vom neuen blühet, und im September und Oktober zum zweitenmal Früchte bringet, welche iedoch nur selten zeitig werden. Diese doppelte Befruchtung findet auch bei verschiedenen andern Birnbäumen durch einen Zufall 54) Statt.

54) Zu Anfange des Julius 1777 blühte hier ein Spalierbaum von der gestreiften langen Grünbirn zum zweitenmale, und er trug auch neue Früchte, welche iedoch beinah um die Hälfte kleiner und weniger schmakhaft waren, als die ersten. Derselbe Baum blühte noch zum drittenmale im August, und er sezte auch wieder einige Fruchtknospen an, welche aber bald hernach abfielen. Endlich bekam er sogar im Anfange des Septembers zum viertenmale frische Blüthen, die aber meistens aus Mangel an Kraft nicht mehr ganz hervorbrechen konnten. Ich hatte die Ehre, diese sonderbare Naturerscheinung dem höchstseligen Fürsten Adam Friedrich und seinem ganzen Hofstaate zu ihrer grossen

Dans Krüniz, Martini et Manger on trouve sur cet arbre des détails interessants.

Nous donnons icy les deux fruits, le premier au moment où il vient d'être cueilli: il prend un peu plus de jaune et de rouge dans la fruiterie, mais il n'a guere plus de 12 à 15 jours de durée; du reste il est assez bon, d'une chair tendre, demi-cassante, d'une eau abondante, agréable: il mûrit au commencement de 7bre. Le second Nr. 112 donne ses fruits par paquets sur de longues queues droites et fermes: ils sont moins gros, moins bons que les premiers, et murissent en 8bre. La seconde floraison paroit en

Statt. Zink Nr. 23. scheinet die ächte zweimal tragende Birn, iedoch nur ihre erste Frucht darzustellen, und wichtige umständlichere Erörterungen darüber findet man bei Krüniz, Martini und Manger. Auf meiner Abbildung hier siehet man beide Früchte, und zwar die erste gerade von dem Zeitpunkte, da sie von dem Baume genommen wurde. Auf dem Obstlager wird sie zwar etwas gelber und röther: aber sie hält sich kaum 14 Tage. Sie zeitiget übrigens im September, und ist ziemlich gut; denn sie hat ein zartes halbbrüchiges Fleisch mit reichlichem lieblichen Safte. Die mit Nr. 112. bezeichnete zwote Frucht wächst Büschelweise an langen, geraden und festen Stielen. Sie ist nicht so groß und gut, wie die erstere, und wird im Oktober zeitig. Die zwote

En remontant à la source il se trouva que pendant mon absence un de mes garçons s'étoit avisé de tailler cet arbre et même assez irrégulierement dés le mois de décembre; il etoit tombé ensuite beaucoup de givre; le printems suivant avoit été sec, et ce même garçon voiant que cet arbre ne poussoit pas, l'avoit forcé d'arrosages même avec de l'eau tiéde. Toutes ces raisons auront concouru à produire dans la végétation de cet arbre les irrégularités que nous venons de détailler. Il périt entierement l'année suivant quoique jeune encore et toujours sain et vigoureux jusqu'à la maladroite taille de 10bre 1776.

grossen Verwunderung zu zeigen, und bei genauer Untersuchung kam es heraus, daß während meiner Abwesenheit einer von meinen Gesellen sich beigehen ließ, diesen Baum vom Dezember 1776 an zu beschneiden, und das ziemlich unregelmäßig. Hierauf fiel ein starker Rauhreif, und der folgende Frühling war sehr trocken. Da nun eben dieser Gesell bemerkte, daß der Baum nicht treiben wollte, so wollte er es mit Gewalt durch häufiges Begießen sogar mit laulichem Wasser erzwingen. Alle diese Ursachen können nun zur Hervorbringung der so eben beschriebenen Unregelmässigkeiten in dem Wachsthume dieses Baumes zusammen gewirket haben. Im darauf folgenden Jahre gieng er ganz zu Grunde, ob er gleich noch jung, und bis zu der erwähnten ungeschikten Beschneidung immer gesund und stark war.

en Juin, et perce non sur branches à fruit, mais à l'éxtremité des bourgeons de l'année. Quelque fois vers la mi-juillet ces arbres fleurissent pour la 3eme fois et nouent encore à fruit: mais toutes ces petites poires tombent bientôt aprés.

zwote Blüthezeit ist im Junius, und da bricht die Blüthe nicht an den Fruchtzweigen, sondern an den äusersten Sprossen, welche in dem nämlichen Jahr erst getrieben haben, hervor. Zuweilen blühen diese Bäume zum drittenmale in der Mitte des Julius, und sie setzen auch noch Fruchtknospen an: aber alle diese Birnchen fallen bald hernach ab.

4eme *Famille.*

Poires Cassantes.

Bonchrêtiens.

Volema 55) Catonis, *eadem* et *crustuminia* Virgilii 56), Columellae, Plinii, hujus

55) *Quod volam manus impleant.* Servius dit qu'en Gaulois celà signifie gros et bon; et Goropius le dérive de deux mots allemands *Voll* et *Heim*, *plena domus*. Les déscriptions des anciens sont trop incomplettes pour que nous puissions décider aujourd'hui, si c'est *livre*, *bonchrêtien Catillac*, ou toute autre espece de nos poires qu'ils appelloient *Volemiennes* et *crustuminiennes*.

56) *Nec surculus idem crustumiis syriisque pyris, gravibusque Volemis.* Georg 2. Vers. 87. Pline dit L. XV. Virgilius volema e Catone sumpsit.

Vierte Gattung.

Brüchige Birnen.

Zuckerbirnen.

Diese sind dieselben, unter den Namen Volema 55) bei Cato, Virgil 56), Columella und Plinius vorkommen.

55) Weil sie eine Handvoll machen, quod volam manus impleant. Dies bedeutet, wie Servius saget, groß und gut in der gothischen Sprache, und Goropius leitet es vom teutschen voll und heim ab, gleichsam ein volles Haus. Die Alten machen eine zu unvollständige Beschreibung von diesen Birnen, weswegen wir nicht mit Gewißheit bestimmen können, ob ihre Volemischen und Crustuminischen Birnen unsere Pfundbirn, Zuckerbirn, Katzenkopf, oder irgend eine ganz andre Birnart seyen.

56) Ungleiches Gesproß hat Syriens und Crustumium's Birn, und die lastende Faustbirn, Nec surculus idem crustumiis syriisque pyris, gravibusque volemis. Georg. II. 87. und Plinius im 15ten Buche saget, Virgil habe das Wort Volema von Cato entlehnet.

hujus forsan *Pompeiana* 57) et *Dolabelliana* 58). *Regalia*, *Regularia*, *Christiana*, *boni christiani* 59) variorum a Ruellio ad J. Bauhinum.

Ces poires furent apportées de la campagne d'Italie 60) à Naples du tems que Charles VIII. Roi de France y étoit. *Carol. Steph. in semin.* Ruell ajoute que ce fut l'an 1495. et il interprête le passage d'Etienne comme si c'eût été de France que ce Roi les eut transféré à Naples.

Il y en a qui tiennent qu'elles ont pris leur nom de St. François de Paule qu'on nommoit le bon homme, le bonchrêtien, qui en auroit apporté les premiers plants en France. *Cascneuve.*

Le nom de bon chrêtien a aussi été donné à St. Martin, et l'on prétend que

57) Daléchamp croit que ses *Pompeiana mammosa* pourroient bien être nos bonchrêtiens, j'en doute: notre chere a dame et d'autres poires ressemblent mieux aux seins de 5 femmes et leur queue courte et grosse en figure assez bien le bouton.

58) C'est Adrien June qui croit que ce sont les bonchrêtiens: mais ce que Pline ajoute *longissimi pediculi* auroit du le détromper.

59) C'est dans Charles Etienne que ce nom se trouve pour la premiere fois.

60) Je ne sais s'il ne faudroit pas plûtot lire, *durant* la campagne ou guerre d'Italie.

Auch scheinen sie mit des Plinius Pompeianischen 57) und Dolabellianischen 58) Birnen einerlei zu seyn. Verschiedene andere Schriftsteller, welche Ruell bei Joh. Bauhin anführet, nennen diese Birnen auch königliche, regelmässige, christliche, gute Christenbirnen 59).

Nach Karl Stephans Versicherung wurden diese Birnen von einem italiänischen Feldzuge 60) nach Neapel gebracht zur Zeit, da Karl VIII. König von Frankreich daselbst war; und Ruell bestimmet sogar das Jahr 1495, ja er deutet Stephans Worte so, als wenn dieser König solche Birnen von Frankreich nach Neapel gebracht hätte.

Andere glauben, diese Birnen verdankten ihren Namen dem heil. Franz von Paula, welchen man nur den guten

57) Nach Dalechamp's Meinung könnten zwar die Pompeiana mammosa des Plinius unsere Zuckerbirnen seyn: aber ich trage Bedenken, dieser Meinung beizutreten, weil unsere Damenbirn und andere Birnarten eher mit einer Frauenzimmerbrust verglichen werden können, zumal da ihr kurzer dicker Stiel eine der Brustwarze ziemlich ähnliche Gestalt hat.

58) Diese hält Adrianus Junius für Zuckerbirnen: aber der Beisaz des Plinius, daß sie nämlich einen sehr langen Stiel haben, hätte ihm seinen Irrthum benehmen können.

59) Bei Karl Stephan kommt diese Benennung zuerst vor.

60) Es sollte vielleicht richtiger heissen: während des Feldzuges oder Kriegs in Italien.

que c'est lui qui apporta le premier de ces poiriers en France. *Menage.*

Nous devons ce fruit à St. Martin qui l'apporta de Hongrie 61), et que le peuple nommoit le bonchrêtien; desorte que son nom est demeuré a cette Poire. *Merlet.*

Or St. Martin 62) étant mort en 400, ces poires devoient être déja bien anciennes du tems de St. François de Paule contemporain de Louis XI. mort en 1485.

Pancirole croit que Bonchrêtien est une corruption de *bon crustuminien*, et Rabelais dit 63): Vous mangerez de grosses poires de *boncrustuménie*, des

61) Il y a encore une Poire indigene en Hongrie, assez semblable au bonchrêtien, qu'on dit dégénerer hors du pays. Zink en donne la figure Nr. 94. Plusieurs auteurs appellent le chat brulé poire de Hongrie: Manger place cette de Zink à la suite de Chat brulé.

62) Il étoit Evêque de Tours: la principale espece porte le nom de Bonchrêtien de Tours: il y a apparence que c'est de la Tourraine que le fruit s'est répandu dans les autres provinces de France.

63) L. 3. Ch. 15.

ten Menschen, den guten Christen nannte, und welcher die ersten Sezlinge von dieser Birnart nach Frankreich gebracht habe. Casanova. Nach Menage's Meinung hingegen brachte sie zuerst der heil. Martin nach Frankreich, welcher ebenfalls mit dem Namen eines guten Christen beehrt wurde, und Merlet versichert sogar, der heil. Martin habe dieselbe aus Ungarn 61) mitgebracht, und der Name eines guten Christen, welchen ihm das gemeine Volk gab, sey auch auf die Birn selbst übergegangen. Da nun der heil. Martin 62) im Jahr 400 starb, so mußten diese Birnen schon lange vor dem heil. Franz von Paula bekannt gewesen seyn; denn dieser lebte zu Zeiten Ludwigs XI. und starb im Jahr 1485.

Pancirolus endlich hält die Benennung gute Christenbirn für eine verderbte Aussprache von gute crustuminische Birn, und wirklich saget Rabelais 63): Sie werden grosse gute

61) In Ungarn gibt es noch eine, der Zuckerbirn ziemlich ähnliche Birn, welche dort einheimisch ist, und in andern Ländern ausarten soll. Eine Abbildung davon liefert Zink Nr. 94. und verschiedene Schriftsteller nennen den gebrannten Katzenkopf die Ungarische Birn. Zink's Ungarische Birn läßt selbst Manger auf den gebrannten Katzenkopf folgen.

62) Er war Bischof von Tours, und die vorzüglichste Art dieser Gattung von Birnen heisset noch jezt gute Christenbirn von Tours. Vielleicht hat sich dieselbe von Tourraine aus in den übrigen Provinzen von Frankreich verbreitet.

63) B. III. Kap. 15.

des bergamottes et des pommes de courtpendu.

Budée et Nicol ont appelé ces poires *Panchresta*, toutes bonnes, et *Papyrius Masso* dans sa description de la France par les fleuves dit, page 65. *In Turonibus*, Tourraine, *Pyra boni christiani adeò suavia, ut Pontifex maximus ad se missa cum Cardinalibus convivis avidè comederit, nec quidquam accipi a suis voluerit pro bullis a designato Turonensium Episcopo.*

Cette poire a pour elle l'ancienneté d'extraction aiant été des premiers à se faire connôitre: les Romains l'ont cultivée sous le nom de *Crustuminium* et *Volemum.* D'ailleurs le grand et illustre nom qu'elle porte depuis plusieurs siecles et dont il semble qu'elle ait été batisée dès la naissance du Christianisme, doit inspirer de la vénération pour elle particulierement à tout jardinier chrêtien. *Laquintinye.*

Toutes les poires Roiales, dorsales, fessieres, de regle etc. des auteurs du moien age sont ou bonchrêtiens ou poires de livre. Il est à remarquer qu'en parlant de ces poires, ces auteurs les disent *e curiâ Rhaetiorum advecta*, venant de Coire au pays des Grisons. Gessner

crustuminische Birnen, Bergamotebirnen und kurzstielige Aepfel zu essen bekommen.

Eben diese Birnen werden von Budee und Nicol panchresta, zu allem gut genannt, und Papyrius Masso in seinem Werke, worinnen er Frankreich nach seinen Flüssen beschreibet, saget S. 65. „in Tourraine gibt es sogenannte gute Christenbirnen, die einen so „guten Geschmak haben, daß der Pabst, „dem welche übersandt wurden, und die „Kardinäle dieselben an seiner Tafel mit „dem größten Appetite speisten; weswegen „die päpstliche Kanzlei Befehl erhielt, von „dem neu ernannten Bischofe von Tours „für die Bullen nichts anzunehmen.„

Quintinye räumet dieser Birn ebenfalls das Verdienst ein, daß sie schon in den ältesten Zeiten bekannt gewesen sey. Die Römer schon pflanzten sie unter den Namen Crustuminium und Volemum, und ihr erhabener berühmter Name, gute Christenbirn, welchen sie seit mehreren Jahrhunderten führet, und bei der Entstehung des Christenthums schon erhalten zu haben scheinet, muß besonders iedem christlichen Gärtner Hochachtung gegen sie einflössen.

Uebrigens sind alle königliche, alle Regel-Rüken, und Arschbackenbirnen der Schriftsteller des Mittelalters entweder Zucker- oder Pfundbirnen, und, was merkwürdig ist, so oft dieselben von diesen Birnen sprechen, versichern sie, daß solche

ner ajoute que, de son tems, environ 1550, elles etoient encore rares à Zurich.

Il y en a un grand nombre d'éspeces et de variétés: j'en trouve près d'une vingtaine dans Merlet: mais Laquintinye et la plûpart des auteurs n'en admettent que trois, une d'été, une d'automne et une d'hyver, dont nous avons cru devoir doubler le nombre pour chaque saison.

113. *Bonchrêtien d'été, Gracioli.*

Il se peut que ce soient les *Regalia* Nr.6. de Cordus, les *Peri di Gacemella* d'Agost. Gallo, les *domestica*, le *pentagonum perelegans*, ou le *Pugillarium Bollense* Nr 33.34 et 38 de Jean Bauhin. Dans la maison rustique on trouve des *gratiosa* et *gratiola* di *Roma*. Merlet 1. Nr. 54 et 2. p. 45. Laquintinye nomme cette poire par son vrai nom de *Gracioli* dans sa liste, mais il la confond avec le bonchrêtien d'été musqué, auquel il ressemble assez pour le fruit: mais l'arbre et ses productions sont différentes. *Pyrus sat. fr. aestivo, oblongo, magno, partim rubro, partim albido odorato* Tournef. 26. Chart. 32. Miller 24. Duhamel 90. Pl.

solche aus Rhätien nach Graubünden gekommen wären; ia Geßner füget hinzu, daß sie zu seiner Zeit um das J. 1559 zu Zürich noch selten gewesen seyen.

Sehr mannigfaltig sind die Arten und Abarten dirser Birngattung. Merlet gibt ihrer beinahe 20 an: Quintinye hingegen und die meisten anderen Schriftsteller nehmen nur 3 Arten an, nämlich eine Sommer- eine Herbst- und eine Winterzuckerbirn. Mir schien es nothwendig, ihre Zahl für iede Jahreszeit zu verdoppeln.

113. Apothekerbirn, Sommer-Zuckerbirn.

Dies sind wahrscheinlich die königlichen Birnen Nr. 6. des Cordus, die Birnen von Gacemella des Agostino Gallo, die einheimischen, das herrliche Fünfek, oder die Faustbirn von Bollense Nr. 33. 34. und 38. des Joh. Bauhin. In dem unter dem Titel: das Landhaus, bekannten Werke findet man Gratiosa und Gratiola von Rom. Merlet I. Nr. 54. und II. S. 45. Quintinye nennet diese Birn in seinem Verzeichnisse ganz bei ihrem ächten Namen Gracioli: aber er verwechselt sie mit der muskirten Sommer-Zuckerbirn. Beide Bäume und ihre Erzeugnisse sind ganz verschieden, obgleich die Früchte einander etwas ähnlich scheinen. Weinmann liefert 842 J. unter dem Namen lauchgrüne Birn eine

Win-

Pl. 47. fig. 4. Knoop 64) p. 44. Pl. 4. Zink Nr. 29. Manger 111. Weinmann donne 842. J. un *Pyrum prasinum*, bonchrêtien d'hyver qui ressemble à orange rouge ou tulipée, et 844. G. une petite poire de livre par la quelle je le soupçonne d'avoir voulu rendre le gracioli.

Cette poire est connue et estimée depuis long tems en Allemagne sous les noms de malvoisie, succarade, poire de canélle, d'apoticaire, de Strasbourg etc. L'arbre y est souvent paresseux, fréquemment il alterne: il lui faut un bon terrein et de l'air.

114. *Bonchrêtien d'été musqué.*

Merlet l'appélle Pioullier et poire sans peau, il dit: c'est une de nos meilleures poires et des plus recherchées d'un goût fort relevée et d'une eau fort sucrée: il faut greffer sur franc et en écusson, la fente n'y réussissant gueres I. 53.

La-

64) Il donne Pl. 2. p. 38. une *Hallemine bonne* qu'il dit être un fruit nouveau trouvé en Frise prés du village de *Hallum*, qu'il croit provenu de pepin de Gracioli. J'ai en la curiosité de faire venir de ces arbres de Hollande et me suis convaincu que ce n'est autre chose que le gracioli un peu alteré et abatardi par l'humidité du territoir frison.

Winter-Zuckerbirn, welche der rothen oder tulpenartig gestreiften Pomeranzenbirn gleichet, und 844 G. eine kleine Pfundbirn, durch welche er vermuthlich die Apothekerbirn darstellen wollte 64).

In Teutschland kennet und schäzet man diese Birn schon längst unter den Namen: Malvasier, Zuckerbirn, Zimmet-Apotheker- und Strasburger-Birn, u. d. gl. Doch ist der Baum bei uns zuweilen träge, und öfters ruhet er ein Jahr aus. Er muß einen guten Boden und gute Luft haben.

114. Muskirte Sommer-Zuckerbirn.

Merlet nennet sie Pioullier und Birn ohne Schale, mit der Versicherung, es sei eine unserer besten und beliebtesten Birnen, von sehr gewürzhaftem Geschmacke und sehr süssem Safte. Den Baum muß man auf einen zahmen Stamm pfropfen, und zwar in die Rinde, weil das Pfropfen in den Spalt selten gedeihlich ist. I. 53.

Quin-

64) Knoop gibt Taf. 2. S. 38. eine gute Hallumer Birn, und saget, es sei eine neue Obstart, welche in Friesland bei dem Dorfe Hallum entdecket worden, und wahrscheinlich aus einem Kerne der Apothekerbirn entstanden sey. Aus Neugierde ließ ich solche Bäume aus Holland kommen, und bin nun überzeuget, daß dieselbe ganz einerlei mit der Apothekerbirn, und nur durch den feuchten Boden Frieslands etwas verändert und ausgeartet ist.

Laquintinye Nr. 52. en fait l'éloge et la nomme une excellente poire d'été, seulement regrette-t-il qu'elle vienne avec la Robine et d'autre poires du premier rang qui l'effacent.

Quoiqu'on la nomme bonchrêtien, ni son bois ni ses feuilles n'en ont le caractere: la poire en a seulement la figure. Chartr. 33. Duhamel 91. Pl. 48. Manger 111.

115. *Bonchrêtien d'automne ou d'Espagne.*

Janvry, saffran d'automne, gratioli de la Toussaint, *Vandyk's peer - Pyrus sat. fr. brumali pyramidato, partim purpureo, punctis nigris consperso, partim flavescente* Tournef. 53. Chartr. 67. Miller 61. Knoop Pl. 2. p. 36. Zink Nr. 60. Manger III. 4.

Le bonchrêtien d'Espagne ou poire de Janvry est une très-belle et grosse poire faite comme les autres bonchrêtiens d'un rouge vermillon d'un côté et jaune grisâtre de l'autre, sa chair est tendre, delicate et plaine d'eau. Merlet 1.98 et 2. p. 62.

Laquintinye Nr. 266. dit que cette poire l'a trompé pendant quelques années; qu'il l'éstimoit d'abord pour son volume, et sa beauté, mais qu'ensuite, l'aiant toujours trouvé très-grossiere de chair et pierreuse, surtout dans les terres et années humides, il s'en étoit dégouté, et ne conseille d'en cultiver que pour l'ornement des pyramides de table.

Duhamel Nr. 89. lui rend plus de justice, disant qu'elle est des plus belles, excellente en compotes, et peut très-bien se manger crue. Nous a-

Quintinye Nr. 52. preiset und nennet sie eine vortrefliche Sommerbirn, nur bedauert er, daß sie mit der Robine und andern vorzüglichen Birnen erscheinet, von welchen sie verdränget wird.

Sie führet zwar den Namen gute Christenbirn: aber sie hat von dieser blos die äussere Gestalt, und ein ganz verschiedenes Holz und Laub. Karthäuser 33. Dü Hamel 91. Taf. 48. Manger 111.

115. Spanische Herbst-Zuckerbirn.

Dies ist eine sehr schöne und grosse Birn, andern Zuckerbirnen der Gestalt nach gleich, auf einer Seite scharlachroth und auf der andern gräulich gelb, von zartem köstlichen Fleische und voll Saft. Merlet I. 98. und II. S. 62.

Hingegen saget Quintinye Nr. 266. von ihr, diese Birn habe ihn einige Jahre lang getäuschet; wegen ihrer Grösse und Schönheit habe er sie Anfangs geschätzet: aber in der Folge sei sie ihm wegen ihres sehr groben und steinigen Fleisches, welches man besonders in feuchten Erdreichen und Jahren stets an ihr finde, ganz zuwider geworden, und er räth daher, davon nur so viele zu ziehen, als man zur Verzierung pyramidenförmiger Tafelaufsätze brauchet.

Dü Hamel Nr. 89. läßt ihr schon mehr Gerechtigkeit widerfahren, indem er saget, sie sei eine der schönsten Birnen, gekocht ganz vortreflich, und auch roh sehr gut zu essen. Und ich setze hinzu,

ajouterons qu'en Allemagne, lorsque l'arbre est en bonne terre et à une éxposition avantageuse, c'est un fruit très-éstimable: mais c'est absolûment tout le contraire, lorsque ces deux qualités lui manquent.

Nous donnons icy Nr. 116. un autre Bonchrêtien d'automne dont l'arbre nous a été envoié de Paris sous le nom de *Doré d'Auch*, President d'Espagne ou vrai Saffran d'automne. Elle est un peu plus tardive que l'autre: mais en terrein convenable elle l'égale au moins, si elle ne la surpasse pas en bonté. Je la soupçonne le Nr. 109. I. partie de Merlet, où il est dit. „La poire Bron„zée de Cramaiel, ainsi dite à cause „que sa peau est d'un jaune de bron„ze, est comme un gros bonchrê„tien d'un beurré et grosseur extra„ordinaires, et meilleure cuite que „crue; la chair en est tendre, a de „l'eau et de l'odeur assez considerable, „murit en 10bre.„ Zink a Nr. 51. une poire de Paul Koch qui paroit encore appartenir icy.

117. *a. et b. Bonchrêtien d'hyver.*

Poire du Chrêtien, gros Chrêtien en Anjou, Poire d'Angoisse en Limousin, Gracioli, saffran d'hyver, Poire d'apoticaire ou sucrée d'hyver etc. *Pyrus sat. fr. brumali tuberoso et angulato.* Tournef. 84. *Pyrus sat. fr. magno pyramidato e flavo non nihil rubente.* Tournef. 51. Chartr. 88. Miller 73. Knoop p. 36. Pl. 2. Zink Nr. 61 et 92. Duhamel 87. Pl. 15. Manger III. 7.

Le vrai bonchrêtien de Tours, le plus poli et le meilleur de tous est long,

daß dieselbe in Teutschland eine sehr schäzbare Frucht sey, wenn der Baum auf gutem Boden in einer guten Lage stehet: aber gerade das Gegentheil findet Statt, wenn dem Baume Boden und Lage nicht günstig sind.

Unter Nr. 116. füge ich hier noch eine andere Herbst-Zuckerbirn bei, die auf einem Baume wuchs, welchen ich von Paris mit der Benennung Goldgelbe von Auch, Spanischer Präsident, oder ächte Herbst-Safranbirn erhielt. Dieselbe kommt zwar etwas später, als erstere: aber auf einem ihr zuträglichen Boden wird sie eben so gut, als iene, wo nicht noch besser. Ich halte sie für einerlei mit derienigen, welche Merlet Th. I. Nr. 109. wegen ihrer metalgelben Haut die bronzirte Birn von Cramaiel nennet. Er saget, sie zeitige im Dezember, und sey wie eine grosse Zuckerbirn ausserordentlich schmelzend und groß, besser gekocht, als roh, zartfleischig, auch ziemlich saftig und wohlriechend. Zinks Birn von Paul Koch Nr. 51. scheinet auch noch hieher zu gehören.

117. a. und b. Winter-Zuckerbirn

Merlet I. 131. und II. S. 69. saget: die ächte Zuckerbirn von Tours ist unter allen die glatteste und beste, lang, dik, wie die Liebesbirn, grau mit braunen

Flek-

long, gros quasi comme poire d'amour, gris marqueté de petites taches brunes; s'il est bien mur, il devient jaune, et alors il est beaucoup meilleur, il y en a de plus longue garde l'un que l'autre. On dit celui de Metz plus gros, plus beau, mais moins bon, peut-être que la terre y est trop fraiche. Celui de Vernon est le plus gros, fait en Calebasse, comme poire de livre, et ne le céde aucunement au précédent en bonté. Celui d'Auch est sans pepins, et le meilleur de tous à Auch, non à Paris. Il y en a encore une espece très-particuliere qui est le bonchrêtien d'Angleterre, que je nommerois volontiers de Mauritanie, tant sa peau est brune et noire: il ressemble beaucoup au notre tant pour son bois et sa feuille que pour sa beauté et bonté, étant fort tendre et aiant l'eau très-sucrée. Merlet 1. 131. et 2. p. 69.

Laquintinye fait du bonchrêtien d'hyver un éloge outré, lui accorde la premiere place dans son verger, et nie qu'il y en ait plusieurs especes. M. Manger a rassemblé en abregé sous cet article tout ce que les differents auteurs ont dit pour et contre ce fruit. Un ancien prejugé le fait regarder en Allemagne comme médiocre en bonté et de peu de valeur, en réussissant jamais parfaitement parmi nous; on affecte de l'y nommer poire d'angoisse, et l'on attache à ce mot une idée d'étranglement douloureux comme celui que produisent les poires sauvages. Pour rassurer d'abord

Flekchen gesprenkelt; wenn sie völlig zeitig ist, so wird sie gelb; dann ist sie noch viel besser, und manche hält sich viel länger, als die andere. Die Zuckerbirn von Mez soll grösser und schöner, aber nicht so gut seyn, vermuthlich weil dort das Erdreich zu kühl ist. Die von Vernon ist die größte, wie ein Kürbis gestaltet, der Pfundbirn ähnlich, und der vorigen an Güte ganz gleich. Die von Auch hat keine Kerne, und die allerbeste findet man nicht zu Paris, sondern zu Auch. Noch eine ganz besondere Art ist die englische Zuckerbirn, welche ich wegen ihrer braunen und schwarzen Haut gerne die mauritanische nennen möchte. Sie hat viel Aehnlichkeit mit der unserigen, sowol in Rükſicht ihres Holzes und Laubes, als auch ihrer Schönheit und Güte; denn sie ist sehr zart, und hat sehr süssen Saft.

Quintinye leget der Winter-Zuckerbirn ein übertriebenes Lob bei: in seinem Baumgarten räumet er ihr den ersten Rang ein, und behauptet, es gebe gar keine verschiedene Arten derselben. Alles, was mehrere Schriftsteller zum Vortheile und Nachtheile dieser Birn geschrieben haben, hat Manger unter diesem Artikel in gedrängter Uebersicht zusammen gestellet. In Teutschland leget man ihr, einem alten Vorurtheile zu Folge, nur mittelmässige Güte und wenig Werth bei, indem sie bei uns nie vollkommen gedeihe; man will sie da sogar Angstbirn nennen, und man verbindet mit diesem Worte den

bord sur cecy écoutons Menage, art. Angoisse. „Ce mot vient de l'Italien „*Angoscia* et celui ci du latin *Angustia*, „etroit, serré, étranglant. Quant „aux poires d'Angoisse, je les avois „toujours cru ainsi nommées parce„qu'elles étoient de mauvais goût et „prennoient à la gorge, et c'est aussi „la pensée de Charles Etienne dans „son livre *de re hortensi.* Mais je „viens de trouver dans la chronique „manuscrite de Geoffroy, Prieur de „Vigeois, chap. XV. qui se trouve à „la bibliotheque du Roi, que ce nom „lui vient d'un village du Limousin, „nommé Angoisse. *His diebus anno „1094. repertum est genus pyri agrestis a „rustico in ejus agro; fructus vero no„minant* poires d'angoisse: *vicus enim „sic vocatur, et est in Lemoircino*, Li„mousin, *non longé a Monasterio St. „Aredii, quod vocatur* St. Iriez.„ Ensuite de celà je puis assurer d'aprés une expérience de plus de 25 ans qu'au moins dans la partie de l'Allemagne que nous habitons, lorsque l'arbre jouit de tous les avantages de terrein, d'éxposition, de soins et de culture qu'il éxige et qu'il mérite, les poires de bonchrêtien d'hyver deviennent presque tous les ans, je ne dis pas aussi excellentes qu'à Tours et aux en-

Begrif von schmerzhafter Zusammenziehung, dergleichen die wilden Birnen verursachen. Zur Beruhigung will ich iedoch Menage's Erklärung darüber hieher setzen. „Das Wort angoisse (Angst), „saget er, kommt vom Italiänischen An„goscia, und dieses vom Lateinischen „Angustia, enge, geschlossen, wür„gend. Ich war immer der Meinung, „die Angstbirnen hätten diese Benennung „von ihrem schlechten Geschmacke, und „weil sie in dem Halse kratzen. Gleiche „Meinung äussert auch Karl Stephan „in seinem Werke von dem Gartenbaue. „Aber unlängst las ich in einer, iezt in „der königlichen Bibliothek befindlichen, „geschriebenen Chronik von Geoffroy, „gewesenen Prior zu Vigeois, daß die „Birn diesen Namen von einem Dorfe „Angoisse im Limousin erhalten habe. „Neulich im J. 1094, heisset es dort „Kap. 15., fand ein Bauer auf „seinem Acker eine Gattung wil„der Birnen, der er den Namen „poires d'angoisse gab, weil das „Dorf so heisset, welches in Li„mousin nicht weit von dem Klo„ster St. Iriez lieget.„

Dem zu Folge kann ich nun nach einer mehr als 25jährigen Erfahrung versichern, daß wenigstens in unserer Gegend von Teutschland, wo der Baum so, wie er es fodert und verdienet, auf gutem Boden und in vortheilhafter Lage sorgfältig gebauet und gepfleget wird, die Winter-

Zucker-

environs, mais aussi bonnes, peut-etre meilleures qu'aucune autre de nos poires d'hyver, ce qui joint à leur grosseur, leur abondance, leur durée, la diversité des usages auxquels elles peuvent s'emploier toujours avec avantage, doit nous les rendre réellement cheres et précieuses.

118. *Angélique de Bourdeaux, de Toulouse, de Languedoc, de Pise, de Rome, St. Martial, cristalline, Mouillebouche d'hyver, Doucette etc.*

M. Manger croit que ce pourroit bien être la *Tibérienne* de Pline. Chartreux 89. Miller 77. Duhamel 88. et 108. Pl. 47. fig. 5. Manger 142.

La poire de St. Martial, l'Angelique ou la cristalline ressemble fort au bonchrêtien d'hyver, est aussi longue et moins grosse, se mange aussi tard: son eau est fort douce et sucrée, sa chair tendre, demibeurrée; elle est fort connue et estimée en Languedoc et particulierement à Toulouse sous le nom d'Angélique et à Bourdeaux sous celui de St. Martial. Merlet I. 156.

C'est une poire infiniment recommandable pour sa beauté, sa grosseur, sa bonté et sa durée; l'arbre est trés-délicat sur le terrain et surtout sur l'éxposition; il lui faut un degré de chaleur considerable pour que le fruit aquerre toutes ses qualités;

Zuckerbirnen beinahe alle Jahre, wo nicht so vortreflich wie zu Tours und in den dasigen Gegenden, doch gewiß eben so gut und vielleicht noch besser werden, als irgend eine von unsern Winterbirnen. Nimt man dazu ihre Grösse, ihren reichlichen Ertrag, ihre lange Dauer und die mancherlei Arten, wie man sie immer mit Vortheil in der Haushaltung verwenden kann; so müssen sie uns wirklich sehr angenehm und schäzbar seyn.

118. Die grosse Engelsbirn,

welche Manger für die Tiberische des Plinius hält, und welche sonst auch St. Martials- oder cristallinische Birn genennet wird, hat viel Aehnlichkeit mit der Winter-Zuckerbirn: sie ist eben so lang, aber nicht so dik, und man kann sie eben so lange aufbewahren. Sie hat sehr lieblichen süssen Saft, und zartes halbschmelzendes Fleisch. In Languedoc und besonders zu Toulouse ist sie unter dem Namen Engelsbirn, und zu Bourdeaux unter dem Namen St. Martialsbirn sehr bekannt und beliebt. Merlet I. 156.

Diese Birn verdienet ungemein empfohlen zu werden, sowol wegen ihrer Schönheit und Grösse, als auch wegen ihrer Güte und langen Dauer. Der Baum ist iedoch in Betref des Bodens und besonders in Rükſicht der Lage sehr empfindlich: er erfordert einen beträchtlichen Grad von Wärme, wenn seine Frucht alle ihre gu-

tés; ce qui semble déceler son origine Italienne ou, du moins meridionale.

119. *Martin sec.*

Laquintinye Nr. 95. *Pyrus sat. fr. brumali oblongo partim intensé, partim dilute ferrugineo, saccharato, odorato.* Tournef. 68. Chartr. 80. Miller 48. Knoop p. 53. Pl. 8. Duhamel 36. Pl. 14. Manger 89.

Son nom vient de ce que, commençant à se manger à la St. Martin, cette poire est d'une chair cassante un peu seche et pierreuse. Il y en a de deux sortes.

La grise de Campagne ou de Provins 65) est une poire plus longue que ronde, fort colorée d'un rouge gris tavelé, dont l'eau est sucrée, relevée, un peu sujette à la pierre: elle charge beaucoup, se mange pendant 3 mois, est des meilleures et des plus estimées. Merlet 1. 94.

La rouge ou bec d'oie ou Martin sec de Bourgogne est une poire presque ronde, d'un rouge brun, qui a la queue grosse et longue: elle beurre assez et est de bon goût. Merlet 1. 82.

Laquintinye dit, ces poires cassantes qui étoient si fort en vogue autrefois, ne sont plus guere de mode aujourd'hui.

120. *Inconnue cheneau, fondante de Brest.*

Cheneau est un canal qu'on pose le long des bords d'un toit et qui sert à en

65) Villa de la Brie champenoise renommée par ses roses.

ten Eigenschaften erhalten soll, und daraus scheinet auch zu erhellen, daß Italien oder wenigstens ein südliches Land seine ursprüngliche Heimath sey.

119. Die trockene Martinsbirn

erhielt ihren Namen daher, weil sie erst gegen Martini genießbar wird, und weil sie ein brüchiges, etwas trockenes und steiniges Fleisch hat. Es gibt davon zwo Arten. Die graue aus Champagne oder von Provins 65) beschreibet Merlet I. 94. als eine mehr lange, als runde, hochrothe und grau geflekte Birn mit süssem gewürzreichen Safte. Sie wird zwar gern etwas steinig: trägt aber stark, bleibet 3 Monat hindurch genießbar, und gehöret zu den besten und beliebtesten Birnen. Die rothe, oder der Gansschnabel, oder die trockene Burgunder Martinsbirn beschreibet ebenfalls Merlet I. 82. als eine beinahe ganz runde und rothbraune Birn mit dickem langen Stiele, welche ziemlich schmelzend und geschmakhaft ist. Quintinye hingegen saget, diese brüchigen ehemals so allgemein beliebten Birnen seyen iezt aus der Mode gekommen.

120. Brester schmelzende Birn und unbekannte Kanalbirn.

Chenau heisset nach Menage eine Dachrinne, worin das Wasser vom Dache ab-

65) Eine wegen ihrer Rosen berühmten Stadt in Brie champenoise.

en faire écouler les eaux. *Menage.* C'est aussi un écoulement des eaux de la mer sujette au flux et reflux. *Le Duchat.*

Il se peut que ce fruit ait été trouvé à Brest sur le bord de quelque Canal. Merlet écrit du cheneau, et les Hollandois l'appellent *Kaneel-peer.*

L'inconnue du cheneau ou fondante de Brest est plus longue que ronde, a son eau bonne, relevée, et charge extraordinairement. Elle est mal nommée fondante, cette poire étant cassante et non beurrée. Merlet 1. 42 et 2. p. 55.

Laquintinye fait de la fondante de Brest et de l'inconnue cheneau deux poires différentes, la premiere du mois d'août Nr. 294. la seconde de 7bre Nr. 195. il les classe toutes deux parmi les bonnes poires, mais sans en donner de descriptions. Chartr. 32. Knoop p. 41. Pl. 3. Zink Nr. 59. Duhamel Nr. 43. Pl. 17. Manger Nr. 79.

De deux fruits que nous donnons icy a. est venu sur un arbre de Paris et b. sur un de Hollande. Le premier murit plûtot, a la chair plus ferme, l'eau douce très-agréablement relevée d'un peu de vineux: je le crois fondante de Brest. Le second murit de 12 à 15 jours plus tard, a la chair plus tendre, l'eau plus abondante d'aussi bon goût, et se trouve être réellement une de nos bonnes poires d'été. Il me semble que c'est l'inconnue

abgeleitet wird: und nach le Duchat heisset es auch das Ablaufen des Meerwassers bei der Ebbe und Fluth. Vielleicht fand man diese Birnart zu Brest an dem Ufer eines Kanals. Merlet schreibet inconnue du cheneau, Unbekannte des Kanals, und die Holländer nennen sie Kaneel-peer. Sie ist mehr lang, als rund, hat einen guten gewürzreichen Saft, und trägt ausserordentlich stark. Das Beiwort schmelzend wird ihr ganz unrichtig beigelegt, indem sie eine brüchige Birn ist. Merlet I. 42. und II. S. 55.

Quintinye erkläret aber die Brester schmelzende und die unbekannte Kanalbirn für zwo ganz verschiedene Birnarten, indem erstere im Monat August Nr. 294, die zwote hingegen im September Nr. 195. zeitige. Beide rechnet er indessen zu den guten Birnen, ohne sie iedoch genauer zu beschreiben.

Von den beiden hier abgebildeten Früchten wuchs die eine a. an einem Pariser, und die andere b. an einem Holländer Baume. Jene zeitiget früher, hat ein festeres Fleisch und einen süssen Saft von sehr lieblich erhabenem und etwas weinreichem Geschmak. Meines Dünkens ist diese die Brester schmelzende Birn. Die andere zeitiget 14 Tage später, hat ein zarteres Fleisch und reichlicheren eben so wohlschmeckenden Saft. Diese gehöret wirklich zu unseren besten Sommerbirnen, und scheinet mir die unbekannte Kanal-

birn

connue cheneau, *la dubbelde caneel peer.*

Plusieurs auteurs appellent cette poire beurré, mouillebouche, coulesoif etc. Erreur provenant du nom de fondante qu'elle porte à tort.

121. *Méssire Jean.*

Poire de Coulis, de couvent, de communauté etc. *Caenoviana* Nr. 35. Cordi. Laquintinye Nr. 17. Miller 37. Knoop p. 38. Pl. 2. Zink Nr. 69 et 75. Duhamel Nr. 55. Pl. 26. Manger 35. *Pyrus sat. fr. autumnali, tuberoso, sessili, saccharato, carne durâ.* Tournef. 35.

Pendant le mois d'octobre se mange le Messire Jean: il y a le blanc, le doré, le gris. Le blanc est le plus hâtif, le plus tendre, et qui a l'eau la moins sucrée: sa blancheur provient de la maladie de l'arbre, le quel reprennant sa vigueur premiere donne son fruit plus coloré. Le doré est d'un suc plus relevé, moins sujet à la pierre, se garde long tems, et a l'eau sucrée, éxtraordinaire. C'est un des meilleurs et des plus anciens fruits qu'on ne peut avoir en trop grand nombre, se mangeant pendant toute l'automne qui est le tems qu'on est le plus à la campagne. Merlet 1. 68. Il a, en outre, un Messire Jean d'août, un de décembre nommé de ver, Marion d'Amiens, Jean d'hyver et un de janvier dit bonmicet.

Le reproche que nous font quelques auteurs françois de ne pas estimer convenablement ce fruit, faute d'en

birn, die dubbelde caneel-peer zu seyn.

Verschiedene Schriftsteller nennen diese Birn auch Schmalzbirn, Saftbirn u. dgl. und diese irrigen Benennungen entstanden alle daher, daß man ihr fälschlich das Beiwort schmelzend zulegte.

121. Die Junker Hansenbirn

isset man im Monath Oktober, und es gibt eine weisse, goldgelbe und graue. Die weisse ist die frühzeitigste und zarteste: aber ihr Saft ist nicht so süß, wie bei den andern, und ihre weisse Farbe rühret von der Kränklichkeit des Baumes her; denn sobald dieser seine vorige Lebhaftigkeit wieder erhält, bekommen auch seine Früchte wieder mehr Farbe. Die goldgelbe hat einen gewürzreicheren und ausserordentlich süssen Saft, wird nicht so gern steinig, hält sich lange, und gehört zu den besten und ältesten Obstarten. Von dieser kann man nie eine zu grosse Menge haben; denn sie läßt sich den ganzen Herbst hindurch genieſſen, welche Zeit man doch meistens auf dem Lande zubringet. Merlet I. 68. Ueberdies gibt es noch eine Junker Hansenbirn vom Monath August, und eine vom Dezember.

Der Vorwurf, welchen uns einige französische Schriftsteller machen, daß wir nämlich diese Birnart nicht nach ihrem Werthe kennen und schäzen, ist vielleicht nicht ganz ungegründet; denn wenige französische Birnbäume werden in Teutschland

d'en connoitre le mérite, n'est peut-être pas sans fondement; il est peu de poiriers de France aussi peu connus et cultivés en Allemagne que celui-cy. Les premiers plants que j'en ai fait venir, m'ont donné d'assez mauvaises fruits, parceque le terrein étoit sec ainsi que les étés: dans un sol et des étés humides il réussent mieux. Sur sauvageon ou franc de son espece il est gros, brunâtre, rude au toucher, principalement sur haut vent (fig. a.) Quand le terrein s'apauvrit que l'arbre languit, il donne des fruits moins gros, jaunes, (b.) et toujours plus pales jusqu'á ce qu'on ait remedié. Contre des murs de revetement un peu humides, il donne de très-beaux fruits qui, malgré quelque peu de pierre et de dureté de chair, sont toujours très-estimables par la finesse et le relevé de leur eau, ainsi que par l'excellence de leur goût.

Portail. Merlet en a de 2 sortes, le gros et le petit. Laquintinye dit: c'est une espece de Messire Jean dont il a entierement „la forme et „la couleur. En Poitou on en fait „le plus grand cas surtout aux envi„rons de Poitiers, où cette poire „doit aquérir une bonté toute parti„culiere qu'on ne lui retrouve plus „ailleurs. Elle ne devient bonne à „être mangée que quand elle com„mence à avoir quelques petites ta„ches

land so selten gekannt und gepflanzet, als eben dieser. Die ersten Sezlinge, welche ich mir aus Frankreich kommen ließ, trugen ziemlich schlechte Früchte, weil der Boden und die Witterung im Sommer zu trocken war: im feuchteren Sommer und Boden gediehen sie schon besser. Pfropfet man die Junker Hansenbirn auf einen Wildling oder auf einen zahmen Stamm ihrer eigenen Art; so liefert sie, besonders hochstämmig gezogen, eine grosse, bräunliche und rauh anzufühlende Frucht, dergleichen a. darstellet.

In einem ausgemärgelten Boden zehret der Baum ab, und er liefert dann kleinere gelbe Früchte, wie bei b, welche immer blasser werden, bis man dem Uebel abhilft. Stehet der Baum gegen eine etwas feuchte Futtermauer, so werden seine Früchte sehr schön, und ob sie gleich etwas steiniges und härtliches Fleisch haben, so bleiben sie doch wegen ihres feinen gewürzreichen Saftes und vortreflichen Geschmakes immer sehr schäzbar.

Die Portal, von welcher Merlet zwo Arten, die grosse und die kleine anführet, hält Quintinye Th. I. S. 256. für eine Art der Junker Hansenbirn, weil sie mit dieser gleiche Gestalt und Farbe habe. Er saget: „am meisten schäzet „man sie in Poitou, besonders in der Ge„gend von Poitiers, wo sie vorzüglich gut „seyn muß, was sie sonst nirgends ist. „Gut zum Speisen wird sie nur dann, „wenn sie schon anfängt, kleine Fäulniß„flecken

„ches de pourriture ce qui ne se peut „dire d'aucun autre fruit. Elle est „d'ailleurs de la nature des melons, „c'est à dire que pour une qui se „trouve excellente, il y en a une „vingtaine qui sont fort éloignées „de l'être. Ajoutez à celà une chair „dure, de la pierre et beaucoup de „marc, vous n'aurez guere une idée „avantageuse de cette poire; cepen„dant son abondance, sa grosseur „et couleur, son eau sucrée, son „parfum agréable et sa maturité en „Janvier et fevrier ne laissent pas de „la rendre éstimable, même recom„mandable.„ T. I. p. 256. *Pyrus sat. Putaviensis fr. brumali, globoso, sessili saccharato odorato.* Tournef. 63. Martin p. 622. Manger 35 — 4.

Oranges.

Espece de poires très-ancienne en France, fort éstimée partout pour la grande fécondité de l'arbre, quoique le fruit ne soit que de courte durée. Son nom paroit venir de quelque ressemblance de forme et de peau avec les oranges. La diversité des couleurs ne suffit pas pour en déterminer les sous especes et variétés: le climat, le sol, l'éxposition et d'autres circonstances influant beaucoup sur ce coloris et un même arbre donnant souvent des fruits verts, des jaunes, des rouges et des rembrunis. La poire d'orange, dit Labretonnerie, a été cultivée d'abord et dès premieres dans les jardins du grand Duc de Tosca-

„flecken zu bekommen, welches sonst bei „keiner andern Obstart Statt findet. Sie „hat übrigens die Eigenschaft der Melo„nen, d. h. für eine vortrefliche gibt es „20 andere, die es nicht sind. Ueber„dies hat sie ein hartes, steiniges und sehr „markiges Fleisch, und beinahe nichts „Empfelungswürdiges, ausser daß sie „sehr häufig wächst, schön von Farbe und „Grösse ist, auch süssen Saft und liebli„chen Wohlgeruch besitzet, und erst im „Januar und Februar vollkommen zeitig „wird, weswegen sie immer noch eine „schäzbare Birn bleibet.„

Pomeranzenbirnen.

Diese Art Birnen ist in Frankreich schon sehr alt, und wegen der grossen Fruchtbarkeit des Baumes überall sehr geschäzet, obgleich die Birn selbst sich gar nicht lange aufbewahren läßt. Ihre Benennung verdanket sie wahrscheinlich dem Umstande, daß ihre Gestalt und Haut einige Aehnlichkeit mit den Pomeranzen hat. Ihre Unter- und Abarten kann man nicht genau bestimmen, weil ihre Farben sehr verschieden sind. Klima, Boden, Lage und andere Umstände haben so starken Einfluß auf die Farbe dieser Birnen, daß oft derselbe Baum grüne, gelbe, rothe, und braune Früchte liefert. Labretonnerie saget, die Pomeranzenbirn sei eine der ersten gewesen, welche in den Gärten des Grosherzogs von Toskana gezogen wurde, und wegen des warmen Klima

habe

Toscane, où la chaleur du climat a pu lui donner un parfum et un goût qu'elle n'a pas à Paris.

122. *Orange commune ou musquée.*

Laquintinye Nr. 435. *Pyrus sat. fr. globoso, sessili, moschato, maculis nigris consperso.* Tournef. 6. Chartr. 21. Miller 9. Knoop p. 39. Pl. 3. Zink Nr. 19. Duhamel Nr. 25. Pl. 10. Manger 42.

La poire d'orange est de plusieurs especes: la Roiale qui est belle, grosse et bonne; la commune qui est verdâtre et petite; la musquée est plus platte et veut être mangée plus verte que mure, autrement elle mollit. En général toutes les oranges veulent être prises un peu vertes, autrement elles mollissent quand elles murissent sur l'arbre. Merlet 1. 46.

123. *Orange verte.*

Peut-être le *Pyrum laureum* de Pline. Merlet 1. 46. et 2. p. 42. Il la nomme poire de vert, de Provence, Charmoris, petite orange verte et jaune etc. La plûpart des auteurs la confondent avec la précédente; Duhamel et les chartreux ne l'ont point. Miller Nr. 18. *Pyrus sat. fr. aestivo turbinato e viridi albido.* Manger 42.

Poire commune et populaire qui du tems de nos peres faisoit grande figure dans les jardins: elle a un parfum tout particulier pour son espece, l'eau fort sucrée et une abondance constante qui la fait encore estimer au-

habe sie dort einen Wohlgeruch und Geschmak erhalten können, welchen sie zu Paris nicht habe.

122. Gemeine oder muskirte Pomeranzenbirn.

Merlet I. 46. saget, es gebe mehrere Arten von der Pomeranzenbirn: die königliche, welche schön groß und gut sei; die gemeine, welche grünlich und klein, und die muskirte, welche platter sei, und mehr grün, als zeitig, gespeiset werden müsse, weil sie sonst teig werde. Alle Pomeranzenbirnen überhaupt müßten noch etwas grün vom Baume gepflüket werden, weil sie teig werden, wenn sie am Baume auszeitigen.

123. Grüne Pomeranzenbirn.

Dies ist vielleicht die Lorbeerbirn des Plinius. Merlet I. 46. und II. S. 42. nennet sie Grünbirn, Provencerbirn, die Birn von Charmoris, kleine grüne und gelbe Pomeranzenbirn, u. s. f. Die meisten Schriftsteller verwechseln sie mit der vorhergehenden. Du Hamel und die Karthäuser erwähnen ihrer gar nicht.

Quintinye Nr. 62. saget, es sei eine ganz gemeine Birn, welche ehemals in den Gärten viel Aufsehens gemacht habe, und wegen ihres ganz besonderen Wohlgeruches, sehr süssen Saftes und steten reichlichen Ertrages sei sie noch iezt schäz-

aujourd'hui quoiqu'un peu passée de mode. Laquintinye Nr. 62.

124. *Orange rouge, Poire Monsieur.*

Pyra Dominorum aut sacrificatorum. Nr. 94. Curtii. *Superba majora* Tabernaemont. *Nobilium* Nr. 9. Schwenkfeldi *Herilia* Nr. 26. J. Bauhini *Pyrus sat. fr. aest. turbinato, sessili, odorato, partim luteolo, partim maculis striisque rubris saturatioribus consperso* Tournef. 22. *Pyrus sat. fr. autumnali, luteolo vel striato subacido suavissimo* Tournef. 45. Merlet l'appelle de Monsieur, de Seigneur 66) franc sureau, de Pape, du boccage, d'écarlatte, de Médan, Roussette de Poitou, belleverge etc. Laquintinye la classe parmi les poires médiocres, la nommant brune bonne, orange brune et Monsieur: il met l'écarlatte, Monsieur rouge, ou d'or brune parmi les très-mauvaises. Chartreux 20 Miller 16. Knoop p. 44. Pl. 4. Zink Nr. 31. Duhamel 26. Manger 422. et P. Monsieur 94.

C'est une poire d'été très-éstimable dont il y en a deux especes differentes par la queue et le coloris, mais peu par l'interieur dont l'une est plus tardif de 3. semaines.

M. Manger nous donne 42. 3. la déscription d'une orange d'été qu'il cultive lui même et qu'il dit abondante et fort estimée dans la marche de Brandebourg: il se peut que ce soit une de nos oranges sur la quelle le sol et le climat auront produit quelqu'alteration.

Nous avons encore une poire de Monsieur allemande, fort connue sous ce nom et sous celui de poire de

66) Les pommes de Seigneur ont été ainsy appelées à cause de leur beauté; ces Poires au contraire *a gustus praestantiâ*, comme dit Bauhin.

bar, ob sie gleich etwas aus der Mode gekommen sei.

124. Rothe Pomeranzenbirn, Herrenbirn 66).

Von dieser sehr schäzbaren Sommerbirn gibt es zwo Arten, die zwar dem Stiele und der Farbe nach, aber nur wenig in Rükſicht der inneren Eigenschaften von einander verschieden sind, und wovon die eine um 3 Wochen später kommt.

Manger beschreibet 42. 3. eine Sommer-Pomeranzenbirn, welche er selbst gezogen hat, und die seiner Versicherung gemäs in der Mark Brandenburg häufig wächst, und sehr beliebt ist. Es ist wahrscheinlich eine von unseren Pomeranzenbirnen, nur durch Boden und Klima etwas verändert.

Wir haben noch eine teutsche Herrenbirn, welche unter diesem Namen sowol, als unter den Namen Pfaffenbirn oder braune Sommer-Pomeranzenbin sehr bekannt ist. Sie ist gut

66) Herrenbirn heisset eine besonders schöne Birnart: aber die rothe Pomeranzenbirn erhielt diesen Namen wegen ihres vortreflichen Geschmackes, wie Bauhin saget.

de Pretre, ou orange brune d'été: elle est bonne, fort musquée, mais de peu de durée: nous la donnons icy Nr. 125.

126. *Orange d'hyver.*

Le gros muscat d'hyver, orange musquée ou Madeleine d'hyver est une grosse poire ronde et verte qui jaunit en murissant; son eau est fort relevée et musquée quoique sa chair soit un peu brute et grossiere. Merlet I. 142.

Laquintinye la classe parmi les poires médiocres. Chartr. 83. Zink 71. Duhamel 29. Pl. 19. fig. 4. Manger 30.

Citron d'hyver.

Pyrus sat. fructu brumali citriformi, flavescente duro, moschato odoratissimo. Tournef. 62. Miller 65. Manger 100.

Citron d'hyver, poire de Lusine, lucine, ou cusine, citre de Menillon etc. bonne poire d'hyver durant jusqu'en Mars. Merlet. Cette poire est très-bien nommée citron vû sa figure et sa couleur, si bien qu'on la prendroit pour un citron veritable de médiocre grosseur; la chair en est dure, pierreuse, pleine de marc: on ne dira pas que c'est là son mérite: mais elle a assez d'eau, là extrêmement musquée et dure jusqu'en Mars: voilà ce qui lui fait des amis. *Laquintinye* Nr. 312.

Ce-

gut und sehr gewürzhaft: aber sie hält sich nicht lange. Wir liefern hier Nr. 125. eine Abbildung davon.

126. Winter-Pomeranzenbirn.

Die grosse Winter-Muskatellerbirn, muskirte Pomeranzen- oder Winter-Magdalenenbirn, wie Merlet I. 142. saget, ist eine grosse, runde und grüne Birn, welche bei der Zeitigung gelb wird. Sie hat zwar ein etwas wildes und grobes Fleisch, aber doch einen sehr hoch muskirten Saft. Quintinye rechnet sie zu den mittelmässigen Birnen. Vergl. das Verzeichniß der Karthäuser 83. Zink 71. Du Hamel 29. Taf. 19. Fig. 4. Manger 30.

Die Winter-Zitronenbirn

ist eine gute Winterbirn, welche sich bis in den März hält. Merlet. Quintinye Nr. 312. saget, man nenne sie mit Recht Zitronenbirn, indem man sie ihrer Gestalt und Farbe nach leicht für eine ächte Zitrone von mittlerer Grösse halten könnte; sie habe zwar ein hartes, steiniges und ganz markiges Fleisch, welches ihr allerdings zu keiner Empfelung gereiche: aber sie finde doch ihre Freunde, weil sie ziemlich vielen ausserordentlich gewürzreichen Saft habe, und sich bis in den März aufbewahren lasse.

Die in unserer Gegend sogenannte Winter-Zitronenbirn ist von mittlerer

Ceque nous appellons dans ce Pays-cy citron d'hyver, est une poire moienne en grosseur, assez semblable en figure et couleur à un citron, excepté qu'elle prend un peu de rouge au soleil. La chair en est cassante mais point dure, et peu piereuse; le goût en est musqué relevé, réellement agréable: mais l'eau n'est pas assez abondante, ce qui donne au fruit un goût sec et pâteux. — Elle murit en novembre. Je retrouve cette même poire dans Merlet 1. 96. sous le nom de citron musqué d'hyver; il dit: elle est moienne, lisse, jaune, peu rougie, musquée, un peu seche, mais bonne lorsqu'on sait la prendre à propos, c'est à dire, aiant encore son odeur et toute son eau, car elle se désseche étant trop gardée. Elle est meilleure, ainsy que tous les fruits secs et odorants, dans les terres humides que dans les sableuses.

Certeaux.

Voconia Plinii. *Certolliana* Ruellii, *Mellea maiora et minora* Nr. 18. et 19. Cordi. *Sertana apud Gallos et Belgas laudatissima* Nr. 15. Curtii. *Mellea Mellapia* Schwenkfeldi, Bauhini etc.

Le nom de Certeau, Serteau, ou Sarteau, comme on l'écrivoit anciennement, paroit venir de *sart*, herbe marine, à la quelle ces poires ressemblent pour la couleur.

Selon Merlet il y en auroit 5 especes.

Le gros musqué d'été ou d'automne. Le

Grösse, und der Gestalt und Farbe nach einer Zitrone ziemlich ähnlich, nur daß sie auf der Sonnenseite etwas röthlich wird. Ihr Fleisch ist brüchig, aber nicht hart, nur ein klein wenig steinig und von sehr gewürzhaftem lieblichem Geschmacke, welcher iedoch ins Trockene und Teigichte fällt, weil die Birn nicht saftig genug ist. Uebrigens gelanget sie im November zur Reife. Unter dem Namen muskirte Winter-Zitronenbirn finde ich dieselbe auch bei Merlet, welcher saget, sie sei von mittlerer Grösse, glatt, gelb, etwas röthlich, muskirt, ein wenig trocken, aber doch gut, wenn man sie zur gehörigen Zeit vom Baume nehme, nämlich, wenn sie ihren Geruch und allen ihren Saft noch hat, weil sie sonst ganz austroknet, wenn man sie zu lange aufheben wollte. Sie wird so, wie alles trockene und stark riechende Obst, im feuchten Boden besser, als im sandigen.

Die Honigbirnen

heissen im Französischen Certeau, Serteau oder auch Sarteau, wie man vor alten Zeiten schrieb, und dieses Wort kommet wahrscheinlich von Sart, See-Eiche her, mit welcher diese Birnen in Rükficht der Farbe einige Aehnlichkeit hat.

Nach Merlet's Angabe wären folgende 5 Arten zu unterscheiden: 1) die grosse muskirte Sommer- oder Herbst-Honigbirn; 2) die kleine muskirte Sommer-

Le petit musqué d'été ou muscat Roial vid. Nr. 2.

Le petit d'hyver: poire de Pise ou St. Augustin.

Le moien d'hyver: trouvé de la montagne.

Le gros d'hyver: Martinsire ou Ronville.

127. *Gros certeau d'été.*

Manger 83.

C'est une poire longue, belle à peindre, plus grosse et plus longue du tiers que petit certeau: elle est jaunâtre, un peu rougie, marquetée de petites marques verdâtres, a la queue longuette de grosseur moienne, est fort peu pierreuse; murit en 7bre et 8bre, *très bonne.* Merlet 2. p. 59. Il en a un autre murissant en août, un certeau muscat d'automne, une Aiglebonne ou certeau d'octobre, un bâtard, enfin un certeau Monsieur et un Madame. Nous avons aussi, depuis les plus anciens tems en Allemagne, une poire Monsieur et une Madame, la 1re est orange brune et la seconde St. Augustin.

128. *Petit certeau d'hyver.*

Poire de Pise ou de St. Augustin. Merlet 1. 150. *Pyrus sat. fr. brumali subacido, flavescente, punctato.* Tournef. 72. Miller 60. Duhamel 99. Pl. 58. fig. 3. Manger 82.

On croit cette poire originaire de Pise parcequ'elle en portoit anciennement Honigbirn, oder die königliche Muskatellerbirn, wovon oben Nr. 2. die Rede war; 3) die kleine Winter-Honigbirn; 4) die mittlere Winter-Honigbirn, und 5) die grosse Winter-Honigbirn.

127. Die grosse Sommer-Honigbirn

ist, wie Merlet II. S. 59. saget, eine lange Birn, schön zum Mahlen, um ein Drittel länger und dicker, als die kleine Honigbirn, gelblich und etwas roth, mit grünlichen Tüpfchen, und mit länglichem und mittelmässig dicken Stiele. Sie ist nur äusserst wenig steinig, zeitiget im September und Oktober, und ist sehr gut.

Es gibt noch eine andere Honigbirn, welche im August zeitig wird, eine Herbst-Muskateller-Honigbirn, eine gute Adlerbirn oder im Oktober reifende Honigbirn, eine Bastard-Honigbirn, endlich eine Herren- und eine Frauen-Honigbirn. Seit den ältesten Zeiten haben wir auch in Teutschland eine Herren- und eine Frauenbirn: iene ist die braune Pomeranzenbirn, und diese die kleine Honigbirn oder Augustinsbirn.

128. Die kleine Winter-Honigbirn

hieß ehemals die Birn von Pisa, (woher sie auch ursprünglich kommen soll,) und Augustinsbirn. Den lezteren Namen hat sie, wie Menage saget, von einem Dorfe

nement le nom: celui de St. Augustin lui vient, selon Ménage, du Village de ce nom à 5 lieues d'Angers proche St. George, d'où, vers le commencement du 17me siécle, elle fut apportée d'abord à Angers et quelque tems après à Paris.

Laquintinye lui accorde la 16eme place dans son verger ce qui est une grande distinction; il la regarde comme une poire principale et dit: j'en avois vu autrefois quelques unes sous le nom de poires de Pise dont je n'avois fait aucun cas à cause de leur peu de grosseur et particulierement de leur chair dure et séche quoique parfumée; mais depuis j'en ai eu de fort belles que je crois différentes de celles là.

Le terrein, l'éxposition, la culture produisent de la différence dans les poires de cette espece. J'en ai vu de plus grosses et meilleures qu'á l'ordinaire dans des terres un peu grasses et des années humides: mais en général c'est un fruit qui, souvent bon, ne peut jamais passer pour excellent, vû la dureté de sa chair.

Zink parle des Certeaux, p. 29. sous leur nom allemand de poires de miel. Il dit, qu'autrefois elles étoient regardées comme les meilleurs fruits de notre Patrie, avant qu'il en fut venu de plus éxquis de l'étranger: qu'elles murrissent en 7bre et ne durent que trois semaines: qu'il y en a

Dorfe dieſes Namens, welches 5 Meilen von Angers nahe bei St. Georg lieget. Aus dieſem Dorfe ſoll ſie gegen den Anfang des 17ten Jahrhunderts zuerſt nach Angers, und einige Zeit ſpäter nach Paris gebracht worden ſeyn.

Quintinye räumet ihr den 16ten Plaz in ſeinem Baumgarten ein, wodurch ihr wahrhaft viel Ehre erwieſen wird. Er hält ſie für eine Hauptbirn, und ſaget: „ich habe einſt einige ſolche unter der Benennung Piſaer Birnen geſehen, „aus welchen ich nicht viel machte, weil „ſie nicht gar groß waren, und beſonders „weil ſie ein hartes und trockenes, obgleich „wohlriechendes Fleiſch hatten. Aber ſeit „der Zeit habe ich ſelbſt einige ſehr ſchöne „Birnen dieſer Art gehabt, welche mir „von ienen ganz verſchieden zu ſeyn „ſcheinen.„

Boden, Lage und Pflege bewirken allerdings einige Verſchiedenheiten unter dieſer Birnart. Ich beobachtete, daß ſolche Birnen auf fettem Boden und in feuchten Jahren gröſſer und beſſer werden, als gewöhnlich. Aber im Allgemeinen kann dieſe Birn, welche zuweilen gut iſt, doch nie für eine vortrefliche Obſtart gelten, weil ſie immer ein hartes Fleiſch hat.

Zink ſaget S. 29. von den Honigbirnen, man habe ſie ſonſt, ehe nämlich vortreflichere aus fremden Ländern zu uns gebracht wurden, für die beſten Früchte in Teutſchland gehalten; ſie zeitigten im September, und hielten ſich nur drei

Wo-

a de 2 sortes, une grande et une petite, et que la derniere est la meilleure. La figure qu'il en donne Nr. 22 est, comme à l'ordinaire, très-miserable.

129. *Certeau moien d'hyver.*

Trouvé de la Montagne, ou Prince d'hyver. Merlet i. 136. Zink 102. Duhamel 118. Manger 74.

C'est un assez bon fruit lorsqu'il est bien mur, la chair quoique cassante n'a point de pierres, l'eau est sucrée agréable: elle dure jusqu'en Mars et Avril, et est surtout excellente en compotes.

130. *Gros certeau musqué d'hyver, Martinsire, Ronville ou Romeville, Hocrenaille etc.*

Son second nom qui a généralement prévalu, peut venir d'un ancien Sire de Ronville ou Romeville s'appellant Martin. Peut-être le premier arbre s'élevoit-il aussi haut que les creneaux de son château, d'où seroit venu haut-crenaillier, *Hocrenaille.*

Ruell a Nr. 8. des poires Martiniennes qu'on a cru être Martinsire ou Martinsec: il dit qu'elles commencent à murir à la St. Martin et durent fort avant dans l'hyver: mais comme il ajoute qu'elles sont d'une chair si dure qu'on ne sauroit guère les manger que cuites, il faut qu'il soit question d'autres poires ou que celles-cy aient été singulierement ameliorées depuis par la culture. *Martiniana* Nr. 2. et Sertana Nr. 15. Cur-

Wochen lang; es gebe 2 Arten derselben, eine grosse und eine kleine, und die lezte sei besser; auch liefert er eine, wie gewöhnlich, sehr elende Abbildung davon Nr. 22.

129. Die mittlere Winter-Honigbirn

ist ziemlich gut, wenn sie recht zeitig ist. Sie hat ein brüchiges, iedoch gar nicht steiniges Fleisch, und einen lieblich süssen Saft; hält sich bis in den März und April, und ist gekocht besonders vortreflich.

130. Junker Martinsbirn.

Diese Birn a. heisset sonst auch Ronville oder Romeville, und Hocrenaille, vielleicht von einem ehemaligen Herrn von Ronville oder Romeville, welcher den Namen Martin führte, und weil der erste Baum so hoch wuchs, als die Zinnen seiner Burg.

Ruell spricht Nr. 8. von Martinsbirnen, welche man für die Junker Martins- oder trockene Martinsbirn hielt. Er saget, sie fiengen gegen Martini an zeitig zu werden, und hielten sich lange in den Winter hinein; setzet aber hinzu, daß sie wegen ihres harten Fleisches nur gekocht wohl zu geniessen wären, und er muß also eine ganze andere Birnart meinen, oder diese Martinsbirnen müssen seit seiner Zeit durch die Gartenkunst ganz ausserordentlich verbessert worden seyn.

tii. Daléchamp croit que ce sont les Amerina de Pline.

Martinsire ou Certeau musqué d'hyver est une poire longue, verte et rouge, qui est belle et lisse, d'une eau musquée excellente et qui se garde longtems. *Merlet* 1. 144. et 2. p. 76.

Laquintinye Nr. 158. la dit fort célebre sur la riviere de Loire: il lui reproche sa petitesse que vraisemblablement la culture et l'espalier lui ont fait perdre, car elle est aujourd'hui de grosseur plus que médiocre. *Pyrus sat. fr. brumali, turbinato, inaequali, ventre tumido, partim purpureo, partim flavescente.* Tournef. 64. Chartr. 74. Miller 64. Duhamel 30. Pl. 19. fig. 5. Manger 96.

On ne trouve ordinairement dans cette poire que quatre loges séminales dont chacune contient deux pepins.

La Poire de Topinambou 67) est grosse, longue, jaune et colorée en murissant, fort semblable à la poire de Ronville, odorante, musquée; sa chair est cassante, mais tendre, d'une eau fort parfumée et relevée. *Merlet* 1. 123.

Un arbre que j'ai reçu de France sous le nom de Topinambou, m'a donné le fruit 130. b. C'est décidement un Martinsire plus tendre, parfumé et délicat que l'autre, murissant plûtôt, mais se gardant moins.

67) Espece de poire de Terre ou Batate: *Helianthus tuberosa.*

Curtius erwähnet Nr. 2. Martiniana, und Nr. 15. Sertana, welche Dalechamp für die Ameriniſchen Birnen des Plinius hält.

Merlet I. 144. und II. S. 76 saget: „die Junker Martinsbirn, oder die „muskirte Winter-Honigbirn iſt lang, „grün und roth, ſchön glatt, mit gewürz„reichem vortreflichen Safte, und läßt ſich lange aufbewahren.„

Quintinye Nr. 158 saget, dieſe Birn ſei längs des Fluſſes Loire ſehr berühmt, und er tadelt an ihr blos ihre Kleinheit, welche ſie wahrſcheinlich durch die Kunſt und am Spaliere verloren hat; denn heut zu Tage hat ſie eine mehr als mittelmäſſige Gröſſe.

Gewöhnlich hat dieſe Birn nur 4 Samenbehältniſſe, wovon iedes 2 Kerne in ſich ſchlieſſet.

Merlet I. 123. erwähnet auch die ſogenannte Topinamboubirn 63), und ſchildert ſie als eine groſſe, lange, gelbe Birn, welche bei dem Zeitigen roth wird, der Birn von Ronville ſehr ähnlich iſt, brüchiges, aber doch zartes Fleiſch, und ſehr wohlriechenden und gewürzreichen Saft hat.

Ein Baum, den ich unter dem Namen Topinambou aus Frankreich erhielt, lieferte die Nr. 130. b. abgebildete Birn, welche unſtreitig eine Junker Martinsbirn, iedoch zarter, wohlriechender und köſt-

63) Eine Art Erdbirn oder Kartoffeln, Helianthus tuberosa.

C'est peut-être icy le lieu de dire quelque chose des poires cloches ou campanes dont on trouve la description et des éloges dans presque tous les anciens auteurs.

Ruell dit : *Turbinatiora omnibus Campanica, quae alio nomine Certoliana vocantur :* ainsi il les croit les mêmes que Certeau.

Cordus Nr. 5 et 50. *Pyra campana coni pinei figuram habent, a sessili basi in angustum veluti collum coarctantur, a quo deinde in obtusum caput desinunt; habent omninò campanae figuram, undé nomen.* Observons, en lisant cecy, que, lorsque Cordus écrivoit, la convention moderne d'appeller Tête la partie vers l'oeil, ne subsistoit pas, et qu'ainsy il veut dire simplement que ces poires sont applaties à leur base et s'amincissent, en pointe obtuse, vers la queue. Merlet a des poires de cloche, campane, clochette, landelle etc. Manger 145.

131. *Vitrier.*

Cordus a Nr. 35 un *Pyrum Vitreum*, poire de verre, qu'il a rencontrée abondamment en Saxe aux environs d'Eis-

köstlicher ist, auch früher zeitig wird, aber sich nicht so lange hält, als die andern.

Hier kann ich füglich auch etwas von den Glockenbirnen sagen, welche beinahe von allen älteren Schriftstellern beschrieben und gepriesen werden.

Ruell hält dieselben für einerlei mit der Honigbirn; denn er saget: „die Glockenbirnen sind mehr als alle übrige kegelförmig zugespitzet, und werden auch Certoliana (Honigbirnen) genannt.„

Cordus Nr. 5. und 50 saget: „die Glockenbirnen haben die Gestalt eines Tannenzapfens. Vom Grunde aus nach oben werden sie immer schmäler, und bilden gleichsam einen engen Hals, auf welchem dann ein stumpfes Haupt ruhet. Sie gleichen vollkommen einer Glocke, woher sie auch ihren Namen haben.„

Hierbei ist zu bemerken, daß zur Zeit des Cordus der ietzige Gebrauch, den Theil gegen den Butzen zu das Haupt zu nennen, noch nicht eingeführt war, und er will also nur sagen, diese Birnen seyen an ihrer Basis ganz glatt, werden gegen den Stiel zu immer dünner, und laufen oben spitzig zu.

Auch Merlet spricht von Glockenbirnen. Vergl. Manger 145.

131. Glasbirn.

Cordus Nr. 35. erwähnet eine Glasbirn, welche er in Sachsen, in der Gegend von Eisleben, häufig antraf, und

d'Eisleben et qui encore aujourd'hui est fort commune dans toute l'Allemagne. C'est une bonne poire d'automne, d'une chair assez tendre, dont l'eau, quoique peu abondante, est douce, relevée et d'un goût fort agréable. Vid. a. Zink 75. Manger 4.

La poire de Vitrier de Duhamel Nr. 24. Pl. 44. fig. 4. differe de cellecy par le nom: c'est *Pyrum Vitriarii*, non *Vitri*: par la forme, le coloris et la chair: mais ces differences ne me paroissent pas assez éssentielles pour décider que ce ne soit pas la même poire; elles peuvent avoir été produites par le changement de terrein et de climat, ainsi que par la culture. Le même auteur en décrit une autre: *Pyrus fr. quam maximo turbinato, hinc citrino, indé intensé rubro*, qu'il croit être la vraie poire de Vitrier, mais qui n'est autre chose que la bellissime d'hyver. Vid. infrà Nr. 145.

Dans le jardin de Gaybach, dont nous avons déjà souvent parlé et qui appartient à S. E. Mr. le Comte de Schoenborn, se trouve un vieil arbre, autrefois venu de France sous le nom de poire de verre ou vitrier, donnant des fruits assez semblables au vitrier de Duhamel, plus petits, plus unis, sans bosses, figurés en ovale parfait, l'oeil et la queue à fleur. Un bourgeon de cet arbre enté sur coignassier et élevé en espalier m'a donné plusieurs fruits dont b. est le plus gros; le goût en est agréable

welche noch heut zu Tage in ganz Teutschland sehr gemein ist. Es ist eine gute Herbstbirn von ziemlich zartem Fleische und lieblichem gewürzreichen, obgleich etwas kärglichem Safte, und von sehr angenehmen Geschmacke. a. Zink 75. Manger 4.

Dü Hamel's Glasersbirn Nr. 24. Taf. 44. Fig. 4. ist dem Namen nach, so wie auch in Rükficht der Gestalt, der Farbe und des Fleisches, von der Glasbirn verschieden, aber doch nicht so wesentlich, um bestimmt behaupten zu dürfen, daß sie nicht einerlei mit der Glasbirn sei. Diese Verschiedenheiten rühren vielleicht blos vom Erdreiche, vom Klima und von der Pflege her. Dü Hamel beschreibet noch eine andere ganz kegelförmige, auf einer Seite zitronengelbe und auf der andern hochrothe Birn, welche er für die ächte Glasersbirn hält, die aber keine andere, als die unten Nr. 145 vorkommende Wunderschöne Winterbirn ist.

In dem schon oft erwähnten gräflich Schönbornischen Garten zu Gaybach stehet ein alter Baum, welcher ehemals unter dem Namen Glasersbirn oder Glasbirn aus Frankreich kam, und dessen Früchte viel Aehnlichkeit mit dü Hamel's Glasersbirn haben, nur daß sie kleiner, glatter, nicht hökerig, und ganz eirund sind, mit horizontalem Bußen und Stiele. Ich pfropfte einen Zweig von diesem Baume auf einen Quittenbaum am Spaliere,

und

able comme celui de la poire de Verre ordinaire: mais la chair en est dure et pierreuse de sorte que, quoique cette poire puisse assez bien se manger crue, elle est cependant beaucoup meilleure cuite et en compotes. Je la retrouve dans Merlet sous le nom de Turque d'hyver, et pour l'éxterieur elle ressemble réellement beaucoup à la turque d'été. Voiez cydevant Nr. 31.

132. *a. et b. Tonneau.*

Je ne trouve ce nom ni dans Merlet ni dans Laquintinye. Chartr. 68. Manger 87. Duhamel 106. Pl. 58. fig. 5.

C'est un fruit agréable par la forme et son coloris, qui peut se manger cru, et qui, après avoir orné les desserts pendant quelque tems, est ensuite excellent cuit et en compotes.

Nous avons une poire de Tonneau allemande connue sous le nom de *Confesselsbirn* que nous donnons icy b. Or *fessel* est en Suisse et en Alsace petit tonneau. Zink Nr. 88. Manger 167. 2. C'est un fruit qui, sans être de la premiere finésse, rend de bons services durant l'hyver.

und erhielt dann mehrere Früchte, wovon b. die größte darstellet. Sie hat zwar einen lieblichen Geschmak, wie die gewöhnliche Glasbirn, aber ein so hartes und steiniges Fleisch, daß sie gekocht und eingemacht viel besser, als roh ist, wiewol sie auch roh ziemlich gut zu speisen ist. Unter der Benennung türkische Winterbirn kommt dieselbe bei Merlet vor, und sie hat wirklich viel Aehnliches mit dem sogenannten Schwanenei, wovon oben Nr. 31. die Rede war.

132. a. Faßbirn und b. Konfesselsbirn.

Unter dieser Benennung finde ich die Birn weder bei Merlet noch bei Quintinye. Vergl. das Karthäuser-Verzeichniß 68. Manger 87. Du Hamel 106. Taf. 58. Fig. 5.

Diese Birn hat eine sehr angenehme Gestalt und Farbe, ist auch roh genießbar, gekocht und eingemacht aber ganz vortreflich, nachdem sie vorher eine Zeit lang bei dem Nachtische blos zur Schau gestanden hat.

Unsere teutsche Faßbirn ist unter dem Namen Konfesselsbirn bekannt. In der Schweiz und im Elsaß bedeutet Fessel oder Fässel ein Fäßchen. Dieselbe gehört zwar nicht zu den zartesten: aber im Winter leistet sie doch gute Dienste.

133. *a. et b. Chat brulé.*

Merlet 1. 81. l'appelle Pucelle de Xaintonge. Laquintinye lui donne la 34eme place, il a en outre une poire chat Nr. 402. qu'il dit fort éstimée par les curieux le long du Rhone, et dont il ne paroit pas faire grand cas. Merlet 2. p. 67. parle de la même poire et la dit fort bonne: c'est notre petite tête de chat, vid. à la suite de Catillac Nr. 142. b. Duhamel les a toutes deux Nr. 116. *Pyrus sat. fr. brum. ovato, diluté e ferrugineo purpurascente.* Tournef. 61. Miller 44. Chartr. 66. Manger 89. 2.

Le fruit qui a servi de modéle à notre figure a. est venu sur jeune éspalier, où je n'en ai laissé que trois pour voir jusqu'où il pourroit pousser sa grosseur. Pour être mangé cru sa bonté n'égale pas sa beauté: cependant il figure bien dans les pyramides, et est ensuite excellent en compotes.

134. *Sarrazin.*

Manger 108.

„La chair est blanche, sans pier„res, presque beurrée dans sa par„faite maturité, l'eau sucrée, relevée, „un peu parfumée. La poire est ex„cellent cuite en compotes, et peut „aussi très-bien se manger crue; elle „se

133. a. und b. Ungarische Birn.

Diese heisset bei Merlet I. 81. Pucelle de Xaintonge, und Quintinye weiset ihr den 34sten Plaz an. Lezterer erwähnet überdies Nr. 402. eines Katzenkopfes, welcher zwar keinen besonderen Werth habe, aber doch längs der Rhone von den Liebhabern sehr geschäzet werde. Von eben dieser Birn spricht auch Merlet II. S. 67, mit der Versicherung, daß sie sehr gut sei. Es ist unser kleiner Katzenkopf, von welchem wir bald Nr. 142 b. reden werden. Bei dû Hamel findet man beide Birnen unter Nr. 116.

Zum Muster unserer Abbildung a. wählten wir eine Frucht, welche an einem jungen Spalierbaume gewachsen ist, an dem wir nur drei Stücke hangen liessen, um zu sehen, zu welcher Grösse sie gelangen könnten. Sie ist schön, aber nicht so gut roh zu essen. Auf den Tafelaufsäzen spielt sie indessen eine hübsche Figur, und dann gibt sie ein vortrefliches Gedämpftes.

134. Die Saracenerbirn

hat, wie dû Hamel 119 saget, bei ihrer vollkommenen Reife ein weisses, steinloses, beinahe schmelzendes Fleisch und einen süssen, erhabenen und etwas wohlriechenden Saft. Gekocht als Gedämpftes ist diese Birn vortreflich und auch roh sehr gut zu essen. Sie hält sich

unter

„se garde le plus longtems de toutes, „souvent 18 mois et plus: je con„nois peu de poiriers qui méritent „autant d'être cultivés que celui-cy.„ Duhamel 119.

135. *Sanguinolle.*

Cette poire etoit connue des anciens; ils la croioient provenue d'une greffe de Poirier sur Murier. Jonstone dit la même chose et que c'est la poire écarlatte de Camerarius. *Pyra crocineo succo et aspectu.* Schwenkfeld Nr. 14. *Pyra sanguinea seu cruenta* Weinman 843. Knoop *Granaat peer, blood peer* p. 48. Pl. 6. Duhamel 111. Manger 122. Merlet l'appelle Caleville, cousinotte, sanguinolle de Royder, musquée et africaine.

C'est un fruit de pure curiosité: a. est venu sur haut vent et b. sur espalier.

Cailleaux.

Caillo-rosat, Chaille, Chaillot, Calouet, Calloiau etc. *Myrapia Plinii* Secundum Dalecampium. *Caliana* 68) *seu Caliona rotunda* 69) Ruellii L. *Pyra Krivkasai* 70) Nr. 12. Cordi. *Calliana* Nr. 10. Curtii. *Myrapidia* Nr. 6. Gesneri; *eadem* Jonstonii. Merlet 1. Nr. 49. 67. 87. et 2. p. 41. 48. 49. etc. Laquintinye T. 1. p. 298. *Pyrus sat. fr. subrotundo rubente, odorato.* Tournef. 40. Miller 26. Manger 20.

Menage dit: les Caillo ou Caillou-rosats sont des poires ainsi appelées à

68) a Caliâ Avis Caille.

69) Graecum nomen Καλος Vulgus emendavit, quasi dixeris optimum, pulcherrimum a praestantia.

70) Ventre de Mouton.

unter allen am längsten, oft anderthalb Jahre und darüber. Ich kenne wenige Birnbäume, welche so, wie dieser, angepflanzet zu werden verdienen. Vergl. Manger 108.

135. Die Blutbirn

war schon im Alterthume bekannt, wo man glaubte, daß sie durch das Pfropfen eines Birnbaumes auf einen Maulbeerbaum entstanden wäre. Dieser Meinung ist auch Jonstone, und er hält sie für die scharlachrothe Birn des Camerarius. Man vergleiche damit Schwenkfeld's safranfarbige Birnen Nr. 14. Weinman's Blutbirnen 843. Knoop's Granatbirnen, Blutbirnen, S. 48. Taf. 6. Ferner dü Hamel 111, und Manger 122. Merlet nennet sie Caleville, Schlotterbirn, Blutbirn von Royder, muskirte und afrikanische Birn. Sie dienet blos zur Liebhaberei. a. wuchs an einem Hochstamme, und b. an einem Spalierbaume.

Apfelbirnen.

Im Französischen heissen dieselben Caillo oder Caillou-rosats wegen ihrer Härte und Weisse, und wegen ihres Rosengeschmackes, wie Menage behauptet. Wahrscheinlicher ist mir Ruell's Meinung, daß nämlich Cailleau, wie es ehemals im Französischen geschrieben wurde, von Caille, Wachtel 64), herkomme,

64) Andere leiten es vom griechischen Worte καλος her, als wären es die besten und schönsten Birnen.

à cause de leur dureté, de leur blancheur et de leur goût de Rose. Je crois bien plûtôt avec Ruell que Cailleau, comme l'écrivent les anciens, vient de caille, la peau des poires ressemblant beaucoup, pour le coloris, au plumage de ces oiseaux. C'est par corruption qu'on a dit *Caillo-rosar* en Anjou et *Caillou* en Normandie, et c'est vraisemblement de cette derniere fausse denomination que Ménage aura conclu que ces poires étoient dures comme pierre, ce qui est faux.

Leur caractere est figure méliforme applatie, oeil et queue enfoncées comme aux pommes, peau jaunâtre tachetée de brun, chair tendre quoique cassante ou demicassante, l'eau assez douce, quelquefois un peu trop relevée d'acidule, toujours rosate.

Nous avons beaucoup de poires méliformes nommées poires pommes et *pearmains*, telles que la plûpart des *Achras* ou sauvages, des Besys, Ognonnets etc. Les plus ressemblantes aux pommes sont néanmoins les cailleaux et la grosse poire de livre de Bourgogne. Vid. Nr. 143 b.

Les trois numeros suivants nous paroissent être les vrais cailleaux des anciens, dont on faisoit sans doute plus de cas autrefois que maintenant: mais qui encore aujourd'hui ne sont pas à dédaigner.

136. *Cailleau-rosat, Poire-rose, d'eau rose, naquette etc.*

fort connue dans nos cantons sous les noms de poire d'herbe, poire de disque,

komme, indem die Haut dieser Birnen eine dem Gefieder des genannten Vogels sehr ähnliche Farbe habe. Caillo-rosar in Anjou und Caillou in der Normandie ist eine verderbte Aussprache, und wahrscheinlich wurde Menage durch die lezteren unrichtigen Benennungen zu der falschen Behauptung verleitet, daß diese Birnen steinhart wären.

Was dieselben von andern Birnen unterscheidet, ist ihre mispelförmig platt gedrükte Gestalt, und ihr, wie bei den Aepfeln, tief eingesenkter Bußen und Stiel, eine gelbliche braun geflekte Haut, brüchiges oder halbbrüchiges, iedoch zartes Fleisch, ziemlich süsser, zuweilen aber gar zu säuerlicher, und stets rosenartiger Saft.

Es gibt viele mispelförmige Birnen, welche man Apfelbirnen nennet, dergleichen die meisten Achras oder Wildlinge und Zwiebelbirnen sind. Indessen haben die Apfelbirnen und die grosse Burgunder Pfundbirn Nr. 143 b. die meiste Aehnlichkeit mit den Aepfeln.

Die drei folgenden Nummern enthalten meines Dünkens die ächten Aepfelbirnen der Alten, und ehemals sezte man ohne Zweifel mehr Werth auf dieselben, als heut zu Tage, wo sie iedoch immer noch schäzbar bleiben.

136. Die Apfel- oder Grasbirn

zeitiget zu Ende des Septembers. Ihr mehr zartes als brüchiges Fleisch ist weiß

und

disque, poire pomme etc. Elle murit à la fin de 7bre, a la chair plus tendre que cassante, blanche, tirant un peu sur le vert, l'eau rosate, parfois relevée d'un peu trop d'acide: ce seroit un fruit très-estimable, s'il ne molissoit trop promtement.

137. *Gros Cailleau ou Amiot.*

Poire rose platte Merlet 1. 84. et 2. p. 88. Laquintinye parmi les mediocres. *Pyrus fr. aestivo, globoso, sessili, odorato.* Tournef. 20. Manger 16.

Quelques uns croient que ce pourroit bien être le pyrum Francofurtianum Nr. 29 de Bauhin. Nous l'appelons icy poire d'herbe ou de disque à longue queue et grosse poire pomme. Elle murit comme la précédente et se garde aussi peu, mais est meilleure, plus rosate, sans aigrelet: quelquefois son eau n'est pas assez abondante, ce qui la rend seche et pâteuse.

138. *Cailleau d'hyver. Carmelite, Chartreuse, Aurore, Romanie, Gourmandine etc.*

Pyrus sat. fr. brumali, globoso, sessili, cinereo, maculis amplis obscurioribus consperso. Tournef. 58. Miller 79. Manger 5.

Les Carmelites sont d'assez grosses poires plates, grises d'un coté, un peu teintes de l'autre et chargées en certains endroits de quelques taches assez grandes qui paroissent comme des pieces qu'on y auroit rapporté après coup. Laquintinye p. 296.

und etwas grünlich, ihr Saft rosenartig und zuweilen allzusäuerlich; es wäre indessen eine sehr schäzbare Frucht, wenn sie nur nicht so gar bald teig würde.

137. Die grosse Apfel- oder Scheibenbirn

wird von Merlet I. 84 und II. S. 88. platte Rosenbirn genannt, und von Quintinye unter die mittelmässigen gerechnet. Einige halten sie für Bauhin's Frankfurter Birn Nr. 29. und bei uns heisset sie gewöhnlich langstielige Glas- oder Scheibenbirn, und grosse Apfelbirn. Sie zeitiget, wie die vorige, und ist von eben so kurzer Dauer, aber doch besser, rosenartiger ohne säuerlichen Beigeschmak; nur ist sie zuweilen nicht saftig genug, trocken und teigig.

138. Die Karmeliterbirn

ist ziemlich groß und platt, auf einer Seite grau, und auf der andern etwas roth, hie und da mit ziemlich grossen Flecken besezt, welche gleichsam darauf geschlagen zu seyn scheinen. Quintinye S. 296.

Ihre Benennung hat sie von ihrer hellbraunen Farbe, welche einer Karmelitenkutte gleich sieht. Wegen ihrer Dauer ist dieselbe eine vortrefliche Birn in der

Le nom de Carmelite vient de leur couleur brune claire comme l'habit des carmes.

C'est une poire de menage estimable pour sa durée qui peut se manger crue, mais est beaucoup meilleure cuite.

La poire de Malte, cailleau-rosat d'hyver ou poire de Prêtre est presque ronde, d'un gris brun tavelé, d'une eau douce, rosate, excellente; se mange pendant très-longtems et, quoique cassante, a la chair tendre et délicate. Merlet 1. 94.

Laquintinye la classe parmi les mauvaises; Duhamel dit Nr. 69. elle a la forme d'une pomme, murit en Fevrier, et a quelque merite dans cette saison.

Elle me paroit variété de Carmelite, si ce n'est cette poire elle même. Dans plusieurs auteurs allemands je la trouve nommée poire de curés ou de moines.

M. Manger Nr. 34, d'aprés Henne Nr. 13, donne une poire très-estimable pour son utilite nommée *Gernroeder* du village de *Gernrode* proche Quedlimbourg, d'où elle doit être originaire. Elle ressemble pour la forme à notre Nr. 137. aiant la chair pareillement verdâtre, mais elle murit plus tard, en 9bre. et 10bre. et n'est pas si sujette à mollir.

La Vilaine d'Anjou ou de la Réate semble encore appartenir à cette classe.

C'est

Haushaltung; man kann solche roh genieſſen, noch beſſer aber gekocht.

Die Maltheſer Birn, Winter-Grasbirn, oder Pfaffenbirn beſchreibet Merlet I. 94. als eine rundliche, graue und braunfleckige Birn, welche einen roſenartigen, ſüſſen und ganz vortreflichen Saft, ein brüchiges, iedoch zartes köſtliches Fleiſch hat, und lange Zeit hindurch genießbar bleibet.

Quintinye rechnet ſie geradezu unter die ſchlechten Birnen: Du Hamel hingegen ſaget Nr. 69, ſie ſei wie ein Apfel geſtaltet, werde im Februar zeitig, und habe in dieſer Jahreszeit immer einigen Werth.

Ich halte ſie, wo nicht für die Karmeliterbirn ſelbſt, doch für eine Abart derſelben. Unter dem Namen Pfaffenbirn kommt ſie bei mehreren teutſchen Schriftſtellern vor.

Manger Nr. 34 und nach ihm Henne Nr. 13, liefern eine wegen ihrer Gemeinnüzigkeit ſehr ſchäzbare, ſogenannte Gernröder Birn, welche urſprünglich von dem bei Quedlinburg gelegenen Dorfe Gernrode herkommen mag, die mit unſerer Nr. 137. eine ſehr ähnliche Geſtalt, und ſogar ein grünliches Fleiſch hat, aber ſpäter, nämlich erſt im November und Dezember zeitig, und nicht ſo leicht teig wird.

Die ſchlechte Birn von Anjou oder Reate ſcheinet auch noch in dieſe Klaſſe zu gehören. Merlet I. 76. und Manger

C'est une assez grosse poire plate, d'un gris jaune, qui a la chair ferme, l'eau rosate, relevée et sucrée, se garde assez, vient par glanes et bouquets. Merlet 1. 76. Manger 37.

139. *Bequêne.*

Merlet écrit *beguinas* ce qui semble venir de beguine, Religieuse. On nomme en Champagne et en Brie *bequênant*, *bequeno* une jeune fille très-babillarde: à Metz on appelle *beccaine* et en Picardie *bequebo* le Pic-vert qui fait grand bruit avec son bec; ne seroit-il pas possible que cette poire eut été trouvée dans quelque couvent de Religieuses?

Je croirois bien plutôt que son nom est *bec-d'âne* d'où *becâne* ou *âine*, comme on le trouve dans d'anciens catalogues; ces poires aiant la figure plate et alongée comme la tete d'un âne, d'une Oie, ou d'un lievre: c'est pourquoi nous leur donnons en Allemagne les noms de tete d'oie, tete de lievre, nez de mouton etc.

Laquintinye range le Bequêne parmi les mauvaises poires. Duhamel 61. Manger 86.

Je donne le fruit tel qu'un arbre venu de Paris, étiqueté *Double-Bequesne* ou Asperges d'hyver, et élevé en espalier en bonne terre me l'à pro-

ger 37. beschreiben dieselbe als eine ziemlich grosse, platte, graugelbe Birn von festem Fleische und rosenartigem, gewürzreichen und süssen Safte, welche sich ziemlich lange hält, und büschelweise wächst.

139. Eselsmaul.

Merlet schreibet Beguinas, gleichsam als hätte die Birn ihre Benennung von den Beguinen, einer Art Klosterfrauen. In Champagne und Brie heisset man ein junges sehr plauderhaftes Mädchen bequênant, bequeno. Den Grünspecht, welcher mit seinem Schnabel grossen Lärmen machet, nennet man zu Mez becaine, und in der Picardie bequebo. Sollte wol nicht diese Birn in irgend einem Frauenkloster gefunden worden seyn?

Indessen ist es mir viel wahrscheinlicher, daß ihr französischer Name eigentlich bec-d'ane ist, welcher sich in becâne oder becain, wie er noch in alten Verzeichnissen vorkommt, verwandelte. Diese Birnen haben wirklich die platte längliche Form eines Esels-, Gänse- oder Hasenkopfes, und darum werden sie auch in Teutschland Gänsekopf, Hasenkopf, Lammsnase, u. d. gl. genannt.

Quintinye zählet dieselbe zu den schlechten Birnen. Vergl. Du Hamel 61. Manger 86.

Meine hier abgebildete Frucht wuchs an einem Baume, welchen ich unter dem Namen Winter-Aspergesbirn oder Esels-

produit. C'est une bonne poire d'économie et de menage qui se mange crue volontiers et dont il se fait une grande consommation à la campagne et dans les communautés; elle se garde bien et est surtout excellente cuite.

140. *Deux Têtes.*

Pyra bicipitia Nr. 6. Ruellii. *Bicipitia quod gemino capite visuntur.* Cordus Nr. 11. *Pyrus sat. fr. magno brumali bicipiti.* Tournef. 83.

Bonviset ou poire à deux tetes est rondelette, verte et cassante, a beaucoup d'eau et de douceur, se garde et murit hors de l'arbre. *Aout* Merlet 1. 26. Il en a une hative murissant en Juillet, une grosse et une autre dite Granille. Duhamel 113. Manger 103.

C'est une bonne poire de la saison douce et parfumée, quoique la chair n'en soit pas absolûment délicate.

On a cru que ses deux tetes étoient formées par la fleur ou l'oeil qui, presque saillant sur le fruit, semble fendu ou partagé en deux: mais ce signe n'est pas assez constant pour avoir pu devenir caracteristique. Sur six poires, quatre l'auront peut-être et deux ne l'auront pas. La bosse près de la queue, qui se trouve à toutes ces poires, me paroit la

maul aus Paris erhielt, und auf gutem Boden am Spaliere zog. Es ist eine für die Haushaltung sehr gute Birn, welche man auf dem Lande und in Gemeinden stark verbrauchet. Sie hält sich lange, ist auch roh wol genießbar, aber gekocht besonders vortreflich.

140. Die zweiköpfige Birn

ist rundlich, grün und brüchig, sehr saftig und süß, hält sich gut, und zeitiget erst, wenn sie vom Baume genommen ist im August, nach Merlet I. 26. Derselbe erwähnet noch eine früher im Julius zeitigende zweiköpfige Birn, ferner eine grosse, und dann noch eine andere, welche Granille heisset. Vergl. du Hamel 113. Manget 103.

Das Fleisch dieser Birn ist zwar nicht gar köstlich: aber doch süß und gewürzreich, und also zu ihrer Jahreszeit immer gut.

Man glaubte, ihre beiden Köpfe würden durch die Blüthe oder durch den Butzen gebildet, welcher gleichsam an der Frucht hervorraget, und dieselbe in zween Theile zu trennen scheinet. Aber dieses Kennzeichen befindet sich nicht an allen Birnen, und konnte also auch nicht als Unterscheidungsmerkmal angenommen werden. Unter sechs Birnen werden vielleicht vier dieses Zeichen haben, dagegen die zwo andern nicht. Der wahre Grund ihrer Benennung lieget nach meiner Meinung vielmehr in dem

Höcker,

la vraie source de leur dénomination; la tête se trouvant par là relevée, comme pointue d'un coté et applatie de l'autre: ainsi comme double.

141. *Poire de Wirzbourg, de valet ou de Laquais.*

La poire de Virsbourg, Visebourg ou Verzbourg, ou poire de valet et de Laquais, est une poire d'hyver assez grosse et belle, longue et aménuisant vers la queue, d'un jaune saffran rembruni; la chair cassante, seche, beurrée, relevée, excellente; murit en Janvier et Fevrier et dure longtems. Merlet I. 151. Il la nomme ailleurs Stergonette, peut-être à cause de la couleur.

Laquintinye a la Vertzbourg et la Stergonette parmi les mauvaises poires.

J'ai cherché longtems quel pourroit être le fruit qui depuis plus de cent ans s'étoit fait connoitre et estimer en France sous le nom de poire de Wirzbourg: enfin le nom de laquais ajouté à celui de Wirzbourg paroit m'avoir mis sur la voie. Nous avons icy une *Knechtsbirn*, ainsi litteralement poire de valet, connue de tems immémorial dans ce pays, dont la figure que nous donnons, répond exactement à la description de Merlet. C'est une poire de grande ressource par son abondance et sa durée; sa chair est cassante, souvent un peu seche, l'eau

Höcker, welchen alle diese Birnen nahe bei dem Stiele haben: dadurch wird ihr Kopf erhöhet, auf einer Seite gleichsam zugespitzet, auf der andern platt gedrüket, und also gleichsam verdoppelt.

141. Die Würzburger- oder Knechtsbirn

beschreibet Merlet I. 151. als eine ziemlich grosse, schöne und lange Winterbirn, welche gegen den Stiel zu immer dünner wird. Sie hat eine bräunliche safrangelbe Farbe, ein brüchiges, trockenes, schmelzendes, gewürzreiches, vortreffliches Fleisch; wird im Januar und Februar zeitig, und hält sich lange. Anderswo nennet er sie auch Stergonette, vielleicht wegen ihrer Farbe.

Quintinye erwähnet dieselbe unter den schlechten Birnen.

Ich forschte lange nach, was das wol für eine Frucht seyn möchte, welche sich seit mehr als einem Jahrhunderte unter dem Namen Würzburger Birn in Frankreich bekannt und beliebt gemacht hat. Ihr Beiname Knechtsbirn führte mich endlich auf die Spur. Unter dieser Benennung kennen wir seit undenklichen Zeiten in unserem Lande eine Birn, deren Abbildung hier beigefüget ist, und welche der Beschreibung Merlet's genau entspricht. Diese Birn wächst in grosser Menge, läßt sich lange aufbewahren, und gewähret also mannigfaltigen Nutzen. Sie hat ein brüchiges, zu-

y étant ordinairement plutôt rare que superflue: mais elle est fort douce, et a un petit retour de Vineux fort agréable. Je ne saurois mieux la comparer pour les qualités qu'au Martinséc. Elle mûrit en 10bre, se conserve bien jusqu'en Fevrier, se mange crue avec plaisir, mais est surtout propre à être cuite, sechée et à différents autres usages économiques.

5eme *Famille.*

Poire à Cuire.

142. *a. et b. Catillacs. Gros Thomas, Gillogiles, Pequiny, Citrouille, De tout tems, Angoisse blanche, Rateau blanc, Tête de Chat etc.*

Turriana, Turraniana Columellae, *Tyranniana, Severiana* 71) Plinii, *Brassicana* Cordi, *Ingentia* Caesalpini, *Pugillaria* Ionstonii, *Zellensia* J. Bauhini etc. Merlet 1. 70. Laquintinye parmi les mauvaises. *Pyrus sat. fr. magno Cydoniae facie, partim flavo, partim purpureo.* Tournef. 55. Chartr. Nr. 2. des poires à cuire Miller 74. Duhamel 102. Pl. 58. fig. 4. Manger 47. et 55.

On présume que le Catillac aura été découvert proche la petite ville de

71) *Turrianum* peut venir de *Turris* Tour ou de *Turres*, ancienne Ville de la Calabre, nommée aussi *Severinum*, aujourd'hui *San Severino.* Il se peut aussi qu'un fruit acerbe, comme il y en a dans cette classe, ait été nommé *strenuus*, severe, et comme trop de sévérité dégenere en Tyrannie, de *Pyrum severum* peut aussi s'être fait *Tyrranicum.*

weilen etwas trockenes Fleisch, und gewöhnlich vielmehr kärglichen, als reichlichen Saft, welcher iedoch sehr süß ist, und einen sehr lieblichen weinartigen Nachgeschmak hat. In Rükſicht ihrer Eigenschaften wüßte ich diese Birn mit keiner andern besser zu vergleichen, als mit der trockenen Martinsbirn. Sie zeitiget im Dezember, hält sich wol bis in den Februar, ist roh gut zu essen, vorzüglich aber ist sie zum Kochen, Dörren und zu mancherlei anderen Gebrauche in der Haushaltung zu verwenden.

Fünfte Gattung.

Kochbirnen.

142. a. und b. Grosser und kleiner Katzenkopf.

Diese Birn heißt bei Columella Turriana, Turraniana, bei Plinius Tyranniana, Severiana 65), bei Cordus Brassicana, beim Cäsalpinus ingentia, sehr grosse, bei Jonstone pugillaria, Faustbirnen, bei Joh.

65) Turrianum kommt von turris, Thurm, oder von Turres, einer alten Stadt in Kalabrien her, welche auch Severinum, heut zu Tage San Severino genennet wird. Auch kann eine herbe Frucht, dergleichen es unter den Katzenköpfen gibt, strenge, und da zu grosse Strenge in Tirannei ausartet, vielleicht die tirannische Birn genannt worden seyn.

de ce nom située sur la Garonne à quelques lieues de Libourne. Mais cette poire s'appelant en Allemand *Tête de chat*, ne seroit il pas possible que Catillac vint de chat, d'autant plus qu'en Brétagne et dans d'autres Provinces de France on prononce *Cat* au lieu de Chat?

J'ai quelque lieu de soupçonner que ces Catillacs sont les *Thelyphonia ou mort aux femmes* (Weibersterben) Nr. 39. de Cordus. Elles doivent ce singulier nom à la ressemblance de leur couleur avec celle du *Thelyphonon*, Tueloup, qui est notre *Aconit jaune*, plante venéneuse dans les pays chauds. De Θηλυς qui est du genre feminin, et Φονος, *nex*, mort, s'est fait *Thelyphonon*, dit Martinius, parceque cette plante ne tue que les femelles des animaux.

Nous avons en Allemagne une petite tête de chat beaucoup meilleure que la grosse, que je crois être proprement le *Pyrum Zellense* de Bauhin, la poire chat de Laquintinye et dont Tournefort donne la phrase suivant: *Pyrus sat. fr. autumnali tuberoso, partim luteo, partim rubente punctato, carne lucidâ* 55. Cette poire est fort commune dans nos cantons et même assez

Joh. Bauhin Zellensia, Birnen von Celle, u. s. f. Vergl. Merlet I. 70. Quintinye rechnet sie zu den schlechten Birnen. Vergl. Tournefort 55. Verzeichniß der Karthäuser Nr. 2. Kochbirn. Miller 74. Du Hamel 102. Taf. 58. Fig. 4. Manger 47 und 55.

Ihr französischer Name ist Catillac, weil sie vermuthlich bei einem, an der Garonne einige Meilen von Livorno gelegenen, Städtchen dieses Namens entdeket worden seyn soll. Da dieselbe aber in Teutschland Katzenkopf heisset, so scheinet ihre französische Benennung vielmehr von chat (Katze) abgeleitet zu seyn, zumal da man in Bretagne und andern französischen Provinzen Cat anstatt Chat spricht.

Die Katzenköpfe sind auch, wie ich nicht ohne Grund vermuthe, die Thelyphonia oder Weibersterben des Cordus Nr. 39. Diese sonderbare Benennung erhielten sie wegen der Aehnlichkeit ihrer Farbe mit der Wolfswurz, einer giftigen Pflanze in heissen Ländern. Von Θηλυς, was weiblichen Geschlechtes ist, und Φονος, Tod, kommt thelyphonon, wie Martinius saget; denn diese Pflanze tödet nur die weiblichen Thiere.

In Teutschland gibt es einen kleinen Katzenkopf, der viel besser ist, als der grosse, und der meines Dünkens eigentlich die Zellische Birn Bauhin's, die Katzenbirn Quintinye's und jene Birn ist, welche nach Tournefort 55.

Theils

assez éstimée, aiant la chair beaucoup plus douce et plus fine que la précédente, l'eau abondante, agréable de sorte qu'on la mange crue avec plaisir: nous la donnons icy b.

Zink a sur sa 9eme planche Nr. 83 et 87. les deux têtes de chat miserablement barbouillées; il prétend qu'elles sont d'origine allemande provenues au Baillage de Sand dans le Comté de Henneberg et spécialement aux lieux nommés *Katzoepfershausen* et *Stepfershausen.*

143. *a. et b. Poire de livre ou Rateau gris.*

Volema veterum, *Regalia* Cordi, Curtii, Ionstonii, Bauhini etc. *Libralia a pondere XV. unciarum* Gesneri etc.

C'est une très-grosse poire brune qui est bonne cuite; il y a le Rateau blanc qui s'appelle Algame ou Argentine et un rateau noir. Merlet 1. 139. La poire de Livre que quelques uns nomment rateau gris, est fort grosse, témoin le poids qu'on lui donne. Elle est très-bonne au feu de quelque maniere qu'on l'y fasse passer. Laquintinye Nr. 381. Chartr. Nr. 4. des poires à cuire. Miller 62. Duhamel 104. Manger 117. Weinman 842. F. en donne une figure bien differente de la notre et que paroit se rapprocher de la Bellissime d'hyver. Vid. infr.

Theils lehmfarbig, Theils rothgetüpfelt und von durchsichtigem Fleische ist. In unsern Gegenden ist diese Birn sehr gemein und auch ziemlich beliebt, indem sie ein milderes und zarteres Fleisch hat, als die vorhergehende, und ihr Saft ist so reichlich und lieblich, daß man sie auch roh gern verspeiset. Ihre Abbildung befindet sich hier unter b.

Von den zweiköpfigen Katzenbirnen, welche Zink Taf. 9. Nr. 83 und 87. so erbärmlich hingesudelt hat, behauptet er, sie seien teutschen Ursprunges, und wachsen im gräflich-Hennebergischen Amte Sand und besonders in den Dörfern Katzöpfershausen und Stepfershausen.

143. *a.* Pfundbirn und *b.* Burgundische Pfundbirn.

Diese wird von Merlet I. 139. als eine sehr grosse braune Birn beschrieben, welche gekocht sehr gut sei. Er saget auch, es gebe eine graue, welche die Strasburger oder Algame heisse, und eine schwarze.

Die Pfundbirn, welche von einigen auch graue Rechenbirn genannt wird, ist sehr groß, wie ihr Gewicht beweiset, und schmekt gekocht auf iede Art sehr gut. Quintinye Nr. 381. Karthäuser Nr. 4. Kochbirn. Miller 62. Du Hamel 104. Manger 117. Weinman 842. F. liefert davon eine Abbildung, welche von der unserigen sehr verschieden ist, und vielmehr Aehnlichkeit mit der wunderschö-

nen

infr. 145. a. Knoop a Pl. 8. p. 56. un grand Mogol, gros Tamerlan, *Endegeester*, *Florushey*, *Ysboutpeer* fort ressemblant à la poire de Livre.

Je donne icy 143. b. un fruit extraordinairement gros, réellement monstrueux, dont l'arbre m'a été envoié d'Alsace sous le nom de gros fin-or d'hyver ou gros franc-réal et quoiqu'il ressemble assez à celui que Krüniz décrit briévement au Nr. 99. de son Encyclopédie, je ne saurois me resoudre à le nommer franc-réal: j'aime mieux en faire une poire de livre d'autant plus que j'en trouve la description très-éxacte dans J. Bauhin Nr. 49 sous le nom de *poire de livre de Bourgogne*, *Poire de XVI. onces de Lorraine.* „La plûpart, dit il, „pêsent une livre et plus: elles sont „grosses, ventrues, applaties, de „vraie figure de pomme, leur hau„teur atteignant à peine leur largeur „et leur diamêtre étant parfois de 6 „à 7 pouces. L'ombilic très-enfoncé „est entouré de bosses relevées en „côtes, la queue, pareillement enfon„cée entre des tumeurs, est fort „grosse et médiocrement longue. „La peau, fort épaisse, jaune, par„semée de points verts et de taches „brunes, prend du côté du soleil, „une teinte de rouge souvent assez „foncée; la chair en est ferme et „succulente; elles se gardent long„tems, et ce n'est que l'été suivant „qu'el-

nen Winterbirn hat, von welcher unten Nr. 145. a. die Rede seyn wird. Taf. 8. S. 56. liefert Knoop eine der Pfundbirn sehr ähnliche unter den Namen Groß Mogol, Groß Tamerlan, Endegeester, Florushey, Ysboutpeer.

Unter 143. b. liefere ich hier die Abbildung einer ungeheuer grossen Birn, deren Stamm ich aus dem Elsaß unter der Benennung grosse Winter-Goldbirn oder grosse Regelbirn erhalten habe. Sie gleichet zwar so ziemlich derienigen, von welcher Krüniz in seiner Encyklopädie Nr. 99. eine kurze Schilderung liefert: aber ich möchte sie doch nicht Regelbirn nennen, sondern halte sie vielmehr für eine Pfundbirn, zumal da J. Bauhins Beschreibung von der sogenannten Burgundischen Pfundbirn Nr. 49 sehr genau auf dieselbe passet. „Die meisten derselben, „saget er, wiegen ein Pfund und darüber. „Sie sind groß, dikbauchig, plattgedrükt, „ganz apfelartig gestaltet, kaum so hoch „als breit, und haben oft im Durchschnitt „6 bis 7 Zoll. Der sehr tief eingesenkte Butzen ist mit rippenartig hervorragenden Hökern umgeben; ihr sehr „dicker Stiel von mittelmässiger Länge „stecket ebenfalls tief zwischen Geschwülsten; ihre sehr dicke, gelbe mit grünen „Tüpfchen und braunen Flecken ganz überzäete Haut ist auf der Sonnenseite roth, „oft sehr dunkelroth, das Fleisch fest und „saftvoll; sie halten sich lange, und erst

„qu'elles dévéloppent parfaitement „leur douceur.

C'est une excellente poire à cuire, recommandable par son volume, sa durée et la fécondité de l'arbre, peut-être la même que Martini p. 608. nomme grandissime de *Belgrade*, et je soupçonne fort ce mot d'être un corrompu de Bellegarde, comme l'écrit Merlet.

144. *Trésor, Amour.*

Or d'hyver, gros fin or long, gros frémont, grosse Dame, jeane rousse d'hyver. *Pyra magna, obsoleti coloris, utrinque turbinata.* J. Bauhin Nr. 39. 72). Merlet I. 139. et 2. p. 85. Laquintinye parmi les bonnes poires à cuire. Tournefort et Miller la confondent avec *Livre*. Duhamel 105. Manger 117. 12.

C'est, parmi les grosses poires de cette famille, peut-être la meilleure; la chair en est blanche sans aucune pierre, tendre et presque fondante lorsqu'elle est bien mure, l'eau abondante, douce, sans aucun goût d'âcreté ou de sauvageon: elle peut très-bien se manger crue, et est excellente cuite, meilleure que Livre, Catillac etc.

Zink a Pl. 5. Nr. 47. une petite poire d'amour mutissant en 7bre bien connue et commune dans nos cantons sous le nom de Poire du château, ou

72) Sex uncias alta, in medio ventriosa, utrinque turbinata.

„im folgenden Sommer äussern sie alle „ihre Annehmlichkeiten vollkommen.„

Es ist eine vortrefliche Kochbirn, welche wegen ihrer Grösse, Dauer und ihres reichlichen Ertrages alle Empfehlung verdienet. Sie ist vielleicht dieselbe, welche Martini S. 608. die größte Belgrader Birn nennet, und wahrscheinlich ist dieses Wort nur verderbt aus Bellegarde, wie es Merlet schreibet, entstanden.

144. Schaz- oder Liebsbirn.

J. Bauhin 66) beschreibet sie Nr. 39. als eine grosse, oben und unten zugespizte Birn von schlechter Farbe. Merlet I. 139. und II. S. 85. Quintinye führet sie unter den guten Kochbirnen an. Tournefort und Miller verwechseln sie mit der Pfundbirn. Duhamel 105. Manger 117. 12.

Unter den grossen Birnen dieser Gattung ist sie vielleicht die beste. Sie hat ein weisses, ganz steinloses, zartes und, wenn sie wol zeitig ist, beinahe schmelzendes Fleisch, und reichlichen lieblichen Saft ohne allen herben oder wilden Beigeschmak. Ob sie gleich roh sehr gut zu essen ist, so ist sie doch gekocht noch besser, und vortreflicher, als die Pfundbirn, der Katzenkopf, u. d. gl.

Zink Taf. 5. Nr. 47. erwähnet eine kleine Liebsbirn, welche im September zeitiget,

66) Einen halben Schuh lang, in der Mitte großbauchig, oben und unten zugespizt.

ou du chasseur, qui est réellement bonne, lorsqu'on sait la manger à son véritable point de maturité: mais ce moment est du passage le plus rapide. La figure de Zink est passable, un peu grande; la monticule près de la queue est sur le fruit une élevation à peine perceptible. Le côté du soleil est d'un rouge de corail foncé, celui de l'ombre d'un beau jaune citron clair: il y a bien quelques petits points rouges sur le jaune, mais non pas ces masses, taches et rayures dont Zink a barbouillé sa figure.

145. *a. et b. Bellissime d'hyver.*

Pyra Voconia. Rouge vacon Nr. 55. J. Bauhini.

La bellissime d'hyver de *Bur* ou Vermillon des Dames est une poire jaune et rouge belle à peindre d'une grosseur extraordinaire, plus relevée et renflée que catillac, beaucoup meilleure et assez tendre, son eau étant douce relevée et des meilleures mise au feu. Merlet I. 159.

Le mot *Bur* qui se trouve ajouté au nom de cette poire dans tous les anciens livres et catalogues, signifie dans l'ancien françois *frerelay*, ce qui me porte à supposer que ce pourroit bien être un tel frere qui en auroit

zeitiget, und unter dem Namen Schloß- oder Jägerbirn in unsern Gegenden sehr bekannt und gemein ist. Sie ist wirklich gut, wenn man sie nur im rechten Zeitpunkte ihrer Reife speiset: aber dieser gehet sehr schnell vorüber. Zink's Abbildung von dieser Birn ist erträglich, nur etwas zu groß ausgefallen. Der Hügel bei dem Stiele ist an der Frucht selbst eine kaum merkliche Erhöhung. An der Sonnenseite ist sie dunkelkorallenroth, und auf der Schattenseite sehr schön hellzitronengelb. Auf dem Gelben siehet man zwar einige rothe Pünktchen, aber keine so grosse Flecken und Streife, wie Zink bei seiner Darstellung hingesudelt hat.

145. a. Die wunderschöne Winterbirn, und b. die St. Franziskusbirn.

Merlet I. 159. saget: die wunderschöne Winterbirn von Bür oder Frauenzimmerroth ist eine gelb und rothe, ausserordentlich grosse Birn, schön zum Malen, erhabener, dicker und viel besser, als der Katzenkopf. Sie hat einen süssen gewürzreichen Saft, und gekocht ist sie eine der besten Birnen.

In allen alten Büchern und Verzeichnissen führet diese Birn den Beinamen Bur, welches Wort im alten Französischen einen Laienbruder bedeutet, und dies bringet mich auf die Vermuthung, daß vielleicht ein solcher Laienbruder diese Birn

roit fait la découverte. Duhamel 103. Manger 18. 6.

Nous donnons icy 145. b. une autre poire exterieurement et interieurement fort semblable à la précédente, excepté qu'au lieu d'être ronde, c'est peut-être la plus alongée de toutes. Son vrai nom semble être St. François. Laquintinye Nr. 127. Manger 164. On la retrouve encore sous ceux de bonchrêtien d'Orléans et de Provence, de gros fremont, Grillan, frumentelle, comtesse frémenti etc.

La poire St. François est grosse et très-longue, lisse, jaune et rouge, très-belle, meilleure cuite et en compotes que crue. Merlet 1. 87.

Grillan ou bonne amet est une poire très-longue et grosse, excellente cuite et assez bonne crue, étant sans pierres, d'une eau douce et musquée. C'est le vrai St. François qu'aucuns nomment bonchrêtien d'Orléans, un fruit également beau et utile qu'il faut avoir en bon nombre. Merlet 1. 140.

Fremont ou Cheny est fort long et gros, rouge et jaune, un peu marqueté de gris — *fort bon.* Merlet 2. p. 74.

Pyrus sat. fr. longo e rubro flavescente. Tournefort. Martini p. 604.

entdecket habe. Vergl. du Hamel 103. Manger 18. 6.

Unter 145. b. siehet man hier die Abbildung einer andern Birn, welche nach ihren äusseren und inneren Eigenschaften der vorigen sehr ähnlich ist, ausgenommen, daß sie nicht rund, sondern vielleicht unter allen die längste ist. Sie scheinet mir eigentlich die St. Franziskusbirn zu seyn, wovon Quintinye Nr. 127 und Manger 164. sprechen. Unter den Namen Orleaner und Provencer Zuckerbirn u. d. gl. kommt sie auch anderwärts vor.

Merlet I. 87. saget: die St. Franziskusbirn ist dik und sehr lang, glatt, gelb und roth, sehr schön, gekocht und eingemacht besser, als roh. Ferner sagetter I. 140. Grillan oder bonne amet ist eine sehr lange und dicke ganz steinlose Birn, welche einen süssen gewürzreichen Saft hat, und roh ziemlich gut, gekocht aber ganz vortreflich ist. Dies ist die ächte St. Franziskusbirn, welche von Andern auch Orleaner Zuckerbirn genannt wird. Wegen ihrer Schönheit und Nüzlichkeit muß man eine gute Anzal davon besitzen. Endlich erwähnet Merlet noch II. S. 74. die Fremont oder Cheny, welche sehr lang und dik, roth und gelb, etwas grau gesprenkelt, und sehr gut sei. Vergl. Martini S. 604.

146. *Franc-réal.*

Réal vient de *Regalis* ou de *Regula*, ainsi poire roiale ou de règle. Franc-réal ou grosmicet est une grosse poire presque ronde, d'un jaune boutonné et tavelé, excellente et des premieres à cuire. Merlet 1. Nr. 117.

On sait que le franc réal, que quelques uns nomment fin or d'hyver, est une poire d'un grand rapport, ronde, grosse, jaune tiquetée de petits points de rousseur: queue courte: le bois de l'arbre tout far neux. Laquintinye Nr. 148.

Miller 68. Chartr. Nr. 1. des poires à cuire. *Pyrus sat. fr. magno globoso, flavescente punctis rubris consperso.* Tournefort 65. Duhamel 60. Manger 179. 2.

147. *Chapeau.*

Poire grosse, alongée, jaune dorée un peu rougie, semblable au Messire Jean doré, mais plus grosse et plus foncée en couleurs; elle a la queue longue, très-grosse, et c'est une de nos meilleures poires à cuire, se gardant jusqu'en Avril et Mai. L'arbre devient fort grand et haut quasi comme un chêne; il charge extraordinairement et toutes les années. *Merlet* 1. 66. *Vanosten* la cite d'après Merlet, du reste ni Manger ni aucun autre auteur n'en fait mention.

146. Regelbirn.

Real kommt von regalis oder regula, und folglich iſt Franc-real eine königliche oder Regelbirn.

Merlet I. Nr. 117. beſchreibet ſie als eine groſſe, beinahe ganz runde, gelbfinnige und geſchäkte Birn, welche vortreflich und eine der erſten Kochbirnen ſei. Auch Quintinye Nr. 148 ſaget: die Regelbirn, welche von Andern Winter-Goldbirn genannt wird, iſt bekanntlich von ſtarkem Ertrage, rund, dik, gelb und mit rothen Tüpfchen geſprenkelt. Sie hat einen kurzen Stiel, und das Holz ihres Stammes iſt ganz mehlig.

147. Die Hutbirn

iſt dik, länglich, goldgelb und etwas röthlich, der goldgelben Junker Hanſenbirn ähnlich, nur dicker und dunkelfarbiger, mit langem und ſehr dicken Stiele. Sie iſt eine unſerer beſten Kochbirnen, und hält ſich bis in den April und Mai. Der Baum wächſt ſtark in die Dicke und Höhe, beinahe wie eine Eiche, und ſeine Fruchtbarkeit iſt iedes Jahr auſſerordentlich. Merlet I. 66. Nach ihm erwähnet auch Vanoſten dieſe Birn: aber weder bei Manger noch bei irgend einem anderen Schriftſteller wird ſie angeführt.

Etranguillons.

Pyra strangulatoria Henrici et Caroli Stephani, Ruellii, Curtii, Cordi etc.

Henry Etienne dit 73) c'est l'Achras ou poire sauvage de Théophraste quoiqu'Hésiode et Homere appellent de ce nom des poires cultivées dans les Jardins. Achras vient d'Ochrein τον αηχειν étrangler, d'où nous avons fait étranguillon.

Charles Etienne, neveu du précédent, dit dans son livre *de Re hortensi*: ces poires par la beauté de leur coloris rouge et jaune invitent les passants à les cueillir, mais à peine y ont ils porté la dent qu'ils les rejettent avec dédain, l'acerbité de leur suc prennant à la gorge et menaçant d'un étranglement soudain.

Or nous en reconnoissons de trois especes sans parler des poires sauvages qui semblent appartenir toutes à cette classe.

1) Celle de Charles Etienne, Ruell et Curtius qui séduit et trompe par sa beauté et dont une variété vraissemblablement améliorée depuis par la culture paroit être notre poire d'attrape, *foppen peer* ou grosse jargonelle. Vid. Nr. 97.

2) Celle de Jean Bauhin nommée Etranguillon jaune d'été. *Pyra strangulatoria viridia Canthari, Mausbirn, Fussilbirn.* J. Bauhin Nr. 51. *Pyrus sat. fr. aestivo longo, acervitate strangulatio-*

73) In thesauro linguae graecae. T. 2. p. 1631.

Würgebirnen.

Heinrich Stephan 67) hält sie für die Achras oder wilde Birn des Theophrastus, obgleich Hesiodus und Homerus diesen Namen künstlich gezogenen Gartenbirnen beilegen. Achras kommet von Ochrein, τον αηχειν, würgen, woraus der Name Würgebirn gebildet wurde.

Karl Stephan, der Enkel des vorigen, saget in seinem Werke vom Gartenbaue: diese Birnen locken durch ihre schöne rothgelbe Farbe die Vorübergehenden zum Abbrechen: aber schon bei dem ersten Bisse wirft man dieselben mit Unwillen weg, weil ihr herber Saft die Gurgel kratzet, und plözlich zu erwürgen drohet.

Dergleichen Würgebirnen gibt es drei Arten, ohne von wilden Gattungen zu sprechen, welche alle in diese Klasse zu gehören scheinen.

1) Die von Karl Stephan, Ruell und Curtius beschriebene Birn, welche durch ihre Schönheit verführet und täuschet, und von welcher unsere oben Nr. 97 beschriebene Vexierbirn oder grosse Winter-Jargonelle eine wahrscheinlich durch den künstlichen Anbau verbesserte Abart zu seyn scheinet.

2) J. Bauhin's sogenannte gelbe Sommer-Würgebirn, Mausbirn, Fussilbirn

67) In seinem Thesaurus linguae graecae T. II. S. 1631.

lationem minitante. Tournef. 27. Miller 27. *Choak pear.* M. Manger Nr. 65. desireroit que cet arbre fut plus connu en Allemagne.

Nous donnons icy le fruit Nr. 148. observant qu'il ne prend jamais de rouge et que, quoiqu'on ne puisse guere le manger crû, il est excellent cuit, seché au four, coupé en quartiers, enfin d'un usage économique fort étendu.

3) La Poire à cidre, poire à piler, nommée *brute pear* par les Anglois, dont il y a plusieurs variétés et qu'il seroit encore bien désirable devoir plus connue et cultivée parmi nous.

M. Christ la nomme Poire à vin de Champagne, parceque le cidre ou poiré qu'on en tire, doit avoir le mousseux, le piquant et le parfum de ce vin.

Il se trouve en Allemagne comme dans chaque Pays une grande quantité de poires à cuire, et l'on n'éxigera pas de nous de les détailler toutes icy, cependant il nous reste encore à faire mention de quelques unes.

149. *Poire osseuse, de Roseau, de Fer, qui ne tombe point au vent etc.*

Cordus Nr. 15. *Ossea a duritie sic dicta,* Merlet 2. 87. Manger 71.

Ce Poirier est très-commun parmi nous et fort en éstime pour sa fécondité et l'utilité de son fruit, qui reste sur l'arbre jusqu'aux grandes gelées et ne tombe que rarement; il est toujours

silbirn Nr. 51. Manger Nr. 65. würde vielleicht wünschen, daß dieser Baum in Teutschland bekannter werden möchte.

Von dieser Frucht geben wir hier Nr. 148. eine Abbildung, mit der Bemerkung, daß sie nie roth wird; und ob sie sich gleich nicht so gut speisen läßt, so ist sie doch gekocht, gedörrt und geschnitzet ganz vortreflich, und von dem größten Nutzen in der Haushaltung.

3) Die Ziderbirn, Kelterbirn, welche im Englischen brute pear (wilde Birn) genannt wird, von der es mehrere Abarten gibt, und welche bei uns wol bekannter und mehr verbreitet seyn sollte.

Christ nennet sie Champagner Weinbirn, weil der daraus gepreßte Most wie Champagner Wein mussiret, bitzelt und riechet.

In Teutschland, so wie in iedem anderen Lande, gibt es sehr viele Kochbirnen: aber sie alle einzeln hier anzuführen, wird uns Niemand zumuthen. Von einigen muß ich indessen noch Meldung thun.

149. Die Röhrlesbirn

ist bei uns sehr gemein und beliebt wegen ihrer Nüzlichkeit und Fruchtbarkeit. Diese Birn bleibet am Baume hangen, bis es stark frieret, und selten fällt sie herab. Sie ist von ausserordentlicher Festigkeit, und kann niemals roh gespeiset werden: aber gekocht, gedörrt und auf verschiedene Arten zugerichtet, ist sie vortreflich; durch

das

jours d'une dureté invincible et ne peut jamais se manger crû: mais il est excellent cuit, seché et emploié de differentes manieres, développant au feu une belle couleur rouge et un parfum très-agréable: il dure jusqu'en Mai et au delà; dés le mois de Janvier il commence à noircir, et sa peau devient enfin toute noire.

Il y a plusieurs autres poires qui noircissent en murissant, telles que le *Piceum globosum*, boule de poix Nr. 25 de Bauhin, la grosse Sauge, quille grise, Cheronne, Epine d'hyver noire, muscat noir sur l'arbre etc. de Merlet.

Une poire de Mercier qui se trouve dans l'Encyclopédie économique de Krüniz, n'est mangeable que presqu'entierement molle et pâteuse comme les Nefles: il la dit bonne et utile poire de menage: elle me semble avoir quelque raport avec la Coriolane Nr. 101.

Les *Pyra arrosta*, Poires à rotir ou à frire, en vieux allemand *Fregelbirn à frigendo* Nr. 45. de Cordus sont de deux especes, la grosse qui est une poire de livre, et la petite qu'ont, outre Cordus Nr. 37. Ionstone Nr. 8. Le Tabernaemontan Nr. 5. et J. Bauhin 74) Nr. 27. et qui n'est autre chose que notre Poire de coing, *Pyrum cydoniatum*, fort connue des an-

74) Il l'appelle aussi *Weingifter*, empoisonneuse de vin, *quasi vinum veneno inficientem dicas:* il la compare à la Cénobienne ou poire de Moines, c'est à dire au Messire Jean.

das Kochen erhält sie eine schöne rothe Farbe und einen sehr lieblichen Wohlgeruch. Sie hält sich bis in den Mai und noch länger: aber schon vom Januar an wird sie schwärzlich, und bekommt endlich eine ganz schwarze Schale.

Noch mehrere andere Birnen, z. B. Bauhin's Pechkugel Nr. 25. und Merlets grosse Salbeybirn, graue Kegelbirn, Cheronne und Winterdorn, ꝛc. werden bei der Zeitigung am Baume schwarz.

Eine gewisse Krämersbirn, welche in Krüniz's Encyklopädie vorkommt, ist nur alsdann genießbar, wenn sie beinahe ganz teig ist, wie die Mispeln auch. Er nennet sie eine gute und für die Haushaltung nüzliche Birn, und sie scheinet mir mit der Coriolansbirn Nr. 101. einige Aehnlichkeit zu haben.

Die Bratbirnen des Cordus Nr. 45. welche im alten Teutschen Fregelbirnen von frigere genannt wurden, sind von zweierlei Art; die grosse, eine Art Pfundbirn, und die kleine. Von der lezteren sprechen ausser Cordus Nr. 37. auch Jonstone Nr. 8. Tabernämontanus Nr. 5. und J. Bauhin 68) Nr. 27. und sie ist ganz einerlei mit unserer Quittenbirn, pyrum cydoniatum, welche schon im Alterthume sehr

68) Er nennet sie auch Weingifter, als wenn sie den Wein vergifte, und vergleichet sie mit der Kloster- oder Mönchenbirn, nämlich mit der Junker Hansenbirn.

anciens et si commune en Allemagne que j'ai cru superflu d'en donner la figure. Weinman en donne une assez ressemblante Nr. 842. b. et voicy la description de Merlet. 2me partie pag. 76. „Le coing ou St. Justin est „rondelet, gros comme un coing et „de même par carnes, coloré vers le „soleil, le reste d'un gris clair mar„queté de petites marques, devient „d'un jaune brun vraie couleur de „coing en murissant.„ Manger Nr. 36.

sehr bekannt und in Teutschland so gemein ist, daß ich eine Abbildung davon für ganz überflüssig hielt. Weinmann's Darstellung derselben Nr. 842. b. ist ziemlich gut getroffen, und Merlet II. S. 76. machet folgende Beschreibung davon: „die Quitten- oder St. Justins„birn ist rundlich, groß und dik, wie ein „Quittenapfel, eben so eckig, auf der „Sonnenseite roth, übrigens hellgrau mit „kleinen Flecken bezeichnet, und bei dem „Zeitigen nimt sie anstatt der braungel„ben eine wahre Quittenfarbe an.“ Vergl. Manger Nr. 36.

150. *Poires Clairettes ou de Clairet.*

Henne Nr. XI. Kruniz 53. Manger 59.

C'est Henne qui le premier a fait connoitre ce poirier, et son nom doit venir de ce que le bois ainsi que le fruit a une teinte de rouge pâle comme du vin clairet. L'arbre est prodigieusement fécond, mais la poire ne se mange guere crue: en revanche elle est excellente cuite et d'un grand usage économique.

150. Die Klarettenbirnen

hat zuerst Henne bekannt gemacht, und ihre Benennung haben sie vermuthlich daher, daß sie, so wie das Holz ihres Baumes, blaßroth aussehen, wie die Farbe des Schillerweines ist. Der Baum trägt eine ungeheure Menge: aber roh ist seine Frucht ungenießbar, gekocht hingegen desto vortreflicher und von mannigfaltigem Nutzen in der Haushaltung.

Table des fruits décrits et représentés coloriés dans ce livre, comparés avec la nouvelle Pomologie de J. L. Christ, 2de édition. 8. Francfort sur le Mein 1797.

Register über die in diesem Werk beschriebenen und abgebildeten Obst-Sorten, verglichen mit J. L. Christ's neuem Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstlehre (2te Ausgabe. 8. Frankfurt am Main 1797.)

Abricots. Aprikosen.	Pomona. Tome	Pomona. Page	Christ. Page	Christ. Nro.
	I.	1	637	—
1. Abricot hâtif musqué ou précoce, Frühaprikose, frühreife Muskateller-Aprikose	I.	29	645	7
2. Abricot blanc ou Abricot Pêche, weisse oder Pfersichaprikose	I.	30	645	8
3. Gros Abricot ordinaire ou commun, grosse gemeine Aprikose	I.	31	646	9
4. Abricot Angoumois, Aprikose aus dem Angoumois, rothe Aprikose	I.	32	644	4
5. Abricot de Hollande ou de Breda, ou Amande-Aveline, Holländische, Bredaische oder Orange-Aprikose, Haselnußmandel	I.	33	643	1
6. Abricot panaché, bunte oder gefleckte Aprikose	I.	34	646	12
7. Abricot de Provence, Aprikose aus der Provence	I.	35	644	3
8. Abricot violet, violette Aprikose	I.	36	643	2
9. Abricot noir ou d'Alexandrie, schwarze oder Alexandrinische Aprikose	I.	36	647	15
10. Abricot de Nancy, Aprikose von Nancy	I.	37	646	11
11. Abricot de Portugal, Portugiesische Aprikose	I.	38	645	6
12. Abricot Alberge, Alberge Aprikose	I.	39	647	13

Aepfel, Siehe Pommes.

	Pomona. Tome	Page	Christ. Page	Nro.
Amandes. Mandeln.	I.	41	717	—
1. Grosse Amande douce, grosse süsse Mandel	I.	66	720	4
2. a.) Petite Amande amere, kleine bittere Mandel	I.	67	720	1
b.) Petite Amande douce ou commune, kleine süsse oder gemeine Mandel	I.	67	720	5
3. Amande à coque ou noyau tendre, Amandes des Dames, Krachmandel mit mürber Schale, oder Stein, Jordansmandel, Frauenzimmermandel	I.	68	720 / 721	3 / 6
4. Amandier nain à fleurs rouges simples, Amandier nain des Indes, Zwerg Mandelbaum mit rother einfacher Blüthe, Indianischer Zwerg Mandelbaum.	I.	69	722	10
5. Amandier nain du Levant à feuille panachée, satinée et comme argentée, Levantischer Zwerg Mandelbaum mit geflektem, atlasartigem, schillerndem und gleichsam versilbertem Laube	I.	70		
6. Amande Pêche, Pfersichmandel	I.	71	721	9
Amandier à fleurs doubles, Mandel mit gefüllter Blüthe	I.	71	721 / 723	8 / 11
Amande Sultane à coque tendre, Sultans-Mandel	I.	72	721	7
Amande pistache, Pistacienmandel	I.	72		
Amrellen, Siehe Cerises.				
Aprikosen, Siehe Abricots.				
Azerolen, Siehe Azeroles.				
Azeroles. Azerolen.	II.	50	604	—
1. Azerole rouge d'Italie, rothe italiänische Azerole, rother Azerolapfel, wälsche rothe grosse Hanbutten	II.	54	605	4
2. Petite Azerole rouge d'Italie, kleine rothe italiänische Azerole, kleine wälsche Hanbutten	II.	55		
Azerole blanche d'Italie, weisse italiänische Azerole	II.	55	605	1
3. Azerole du Canada, Nordamerikanische rothe Azerole, Canadischer rother Azerolapfel	II.	55	605	2
4. Azerole de Virginie, gelber Virginischer Azerolapfel, gelber Amerikanischer Azerolapfel, Hagedorn aus Virginien	II.	55	605	3
5. Azerole-poire, Azerolbirn, rothe Azerolbirn, rothe				

	Pomona. Tome	Page	Christ. Page	Nro.
Hanbuttenbirn, rothe Honigbirn, Neapolitanische Mispel	II.	56	561	67
Birnen, Siehe Poires.				
Cerises. Kirschen.	II.	1	648	—
I. Cerises en coeur, herzförmige Kirschen	II.	27		
A.) Merise, Waldkirsche	II.	28		
1. Grosse Merise noire, grosse schwarze Waldkirsche, schwarze Molkenkirsche, kleine Maulbeerkirsche	II.	28	663	14.
Petite Merise noire, kleine bittere schwarze Vogelkirsche	II.	29	661 684	7 *
Merisier à fleur double, Kirschbaum mit gefüllter Blüthe	II.	30	668	32
B.) Guignes, gebelzte Kirschen, einfärbige Herzkirschen	II.	30		
2. Grosse Guigne noire, grosse schwarze Herzkirsche, schwarzes Taubenherz	II.	31	661	7
3. Petite Guigne noire, kleine schwarze Herzkirsche	II.	31	663	16
Guigne rouge tardive, de Fer ou de St. Gilles, kleine rothe Spatkirsche, Eisenkirsche oder Egydikirsche, rothe bittere Molkenkirsche	II.	32	661	8
4. Grosse Guigne blanche, grosse weisse Kirsche, Fleischkirsche, Eyerkirsche, Agt- oder Bernsteinkirsche	II.	32	666	25
5. Guigne jaune, Guigne de cire, gelbe Kirsche, Wachskirsche, Lederkirsche, Goldkirsche	II.	33	665 666	22 23
6. Grosse Guigne noire luisante, grosse schwarze Glanzkirsche, schwarze Lothkirsche, Blut-Herzkirsche, Prinzenkirsche	II.	34	660	3
C.) Bigarreaux, bunte Herzkirschen, oder Marmorkirschen	II.	34		
7. Gros Bigarreau rouge, grosse rothe Marmorkirsche	II.	35	665	20
8. Gros Bigarreau blanc, grosse weisse Marmorkirsche	II.	35	667	29
9. Petit Bigarreau hâtif, kleine bunte Frühkirsche	II.	35	667	28
10. Gros Bigarreau commun, belle de Rocmont, Coeuret ou Coeur de Pigeon, grosse gemeine				

	Pomona Tome	Pomona Page	Christ. Page	Christ. Nro.
Marmorkirsche, Rocmonter Kirsche, buntes Taubenherz	II.	36	665	19
II. Cerises proprement dites, Cerises rondes, Runde Kirschen, oder Weichseln.	II.	36		
11. Petite Cerise rouge précoce, Amrelle, weisse Sauerkirsche	II.	36	683	88
12. Cerise hâtive, süsse Frühweichsel	II.	37	662	10
Cerise commune gemeine Weichsel, oder Sauerkirsche	II.	37		
Cerise à fleur double, Weichsel mit gefüllter Blüthe	II.	37	680	69
Cerise à fleur semidouble, Weichsel mit halbgefüllter Blüthe	II.	37	680	70
Cerise à noyau tendre, Weichsel mit mürbem Kerne	II.	37	664	17
Cerise à feuille, Blattweichsel	II.	37		
13. Cerise à trochet, Träubelkirsche, Hangelkirsche, Strausweichsel	II.	38	669	34
14. Cerise à bouquet, Hefkirsche, Büschelkirsche, Bucketkirsche, Buschweichsel, Flandrische Weichsel	II.	38	680	71
15. Cerise tardive ou de la Toussaint, Allerheiligen Kirsche, Martini Weichsel	II.	38	681	72
16. Cerise de Montmorency à courte queue, gros Gobet, Englische Weichsel, Montmorency, Weichsel mit kurzem Stiele	II.	38	679	67
17. Cerise de Montmorency, petit Gobet, Französische Weichsel, schwarze Weichsel, kleine Montmorency	II.	39	678	65
18. Grosse Cerise blanche ou rouge-pale, grosse weisse Belzweichsel	II.	39	683	85
Cerise ambrée, gelbe Weichsel. Bernstein	II.	39		
19. Cerise de Hollande ou Coularde, Holländer Weichsel, Coularde	II.	39	670	36
20. Griotte commune, gemeine süsse Belzweichsel	II.	39	669	33
21. Griotte de Portugal, grosse Spanische Belzweichsel, Portugieser Weichsel	II.	40	674	49
	—	—	674	52

	Pomona Tome	Pomona Page	Christ. Page	Christ. Nro.
22. Griotte de chaux, Griotte d'Allemagne, grosse Cerise, grosse teutsche Belzweichsel, Spätweichsel, spate Sauerkirsche	II.	40	675	54
23. Royale ancienne, cherry-Duke, alte Königsweichsel, grosse Süsweichsel	II.	40	670	35
	—	—	671	38
24. Royale hâtive ou May-Duke, Mayweichsel, frühe Königsweichsel	II.	40	683	90
25. Cerise Guigne, Kirschweichsel	II.	40	673	47
Kirschen, Siehe Cerises.				
Mandeln, Siehe Amandes.				
Mirabellen, Siehe Prunes.				
Mispeln, Siehe Neffles.				
Neffles. Mispeln.	II.	41	600	—
1. Neffle commune ou des bois, gemeine oder Waldmispel, kleines Hespelein	II.	45		
2. Grosse Neffle domestique cultivée, ou noire, grosse Gartenmispel, schwarze oder Holländische Mispel	II.	45	603	1
3. Neffle sans noyaux, kernlose Mispel, Mispel ohne Stein	II.	46	604	2
Pêches, Pfersiche.	II.	57	615	—
1. Avant Pêche-blanche, kleine weisse Frühpfersich, weisse Muskatnuß	II.	324	631	25
2.) Avant-Pêche de Troyes, kleine rothe Frühpfersich, rothe Muskatnuß	II.	326	628	14
3. Double de Troyes, ou petite mignonette, grosse rothe Frühpfersich, kleine Prinzessinn	II.	326	630	20
4. Alberge jaune, Safranpfersich, gelbe Alberge	II.	327	628	15
5. Madeleine blanche, weisse Magdalena.	II.	328	631	26
6. Pourprée hâtive, frühe Purpurpfersich	II.	331	627	9
7. Grosse Mignonne, lak-Perzig, grosse Prinzessenpfersich, französischer Minion	II.	333	625	2
8. Chevreuse. Peruvianerin	II.	336	628	16
9. Madeleine rouge, ou de Courson, rothe Magdalena	II.	339	625	3

		Pomona Tome	Pomona Page	Christ. Page	Christ. Nro.
10.	Bellegarde ou galante, Galante, Bellegard, schmollische Pfersich, Stutzer	II.	341	629	18
11.	Pavie blanc, weisser Härtling, Magdalenen-Härtling, Smith's Newigthon	II.	342	632	*
	Chancelière, schöne Kanzlerin, Kanzler	II.	342	626	7
	Pêche de Malthe, Pêche d'Italie, Maltheser-Pfersich, Italiänerin	II.	343	626	8
12.	Pêche-cerise, Kirschpfersich	II.	344	634	31
13.	Pêche Cardinale, Cardinal-Fürstenberg, Kardinal	II.	345	629	17
14.	Petite Violette hâtive, Violette d'Angervilliers, kleine rothe nakte Frühpfersich, Violette von Angervilliers	II.	346	635	32
15.	Grosse Violette hâtive, grosse rothe nakte Frühpfersich	II.	347	635	33
16.	Bourdin, Boudin, Bourdine, Narbonne, Burdiner, Budiner-Pfersich	II.	347	626	6
17.	Admirable, wunderschöne Pfersich	II.	348	629	19
18.	Brugnon violet musqué, nakter blutrother Muskateller Härtling, römische Nektarine	II.	353	636	37
19.	Brugnon blanc musqué, weisser glatter Muskateller Härtling	II.	354	637	40
20.	Jaune lisse, nakte spätreife marmorirte Pfersich	II.	355	635	35
21.	Pelle de Vitry, Admirable tardive, Schöne von Vitry, spätreife Wunderschöne	II.	355	631	23
22.	Tein-doux, Teint-doux, blaßrothe Pfersich, Blondine	II.	356	327	12
23.	Teton de Venus, Spitzpfersich, Venusdutte, Venus	II.	357	627	10
24.	Royale, Königspfersich	II.	357	627	11
25.	Nivette veloutée, wollichte Nivette	II.	358	631	24
26.	Pourprée tardive, spätreife Purpurpfersich	II.	359		
27.	Persique, Perser, Persianer Pfersich	II.	360	630	21
28.	Pavie rouge de Pomponne, Pavie monstreux, Pavie Comée, monströser Härtling, rother grosser Härtling von Pomponne, Polyphem	II.	361	632	28

	Pomona Tome	Pomona Page	Christ. Page	Christ. Nro.
29. Abricotée, Pêche d'abricot, Admirable jaune, grosse Pêche jaune tardive, Aprikosenpferſich, gelbe wunderſchöne Pferſich, groſſe gelbe Spätpferſich	I.	30		
	II.	362	645	8
30. Double fleur, Roſenpferſich, oder mit halb gefüllter Blüthe	II.	362	632	27
31. Sanguinole ou Betterave, Blutpferſich, rothe Rübe		345		
	II.	362	629	17
Pêche de Pau, Bearniſche Pferſich, Spätling	II.	363	624	1
32. Naine, Zwergpferſich	II.	363		
Pferſiche, Pfirſchen, } Siehe Pêches.				
Pflaumen, Siehe Prunes.				
Poires, Birnen.	III.	173	525	
I. Muscats, Muskatellerbirnen.				
1. Petit Muscat, sept en gueule, kleine Muskatellerbirn, Muskatellerbirnchen, deren ſieben auf einen Mund voll gehen	III.	173	578	117
2. Muscat royal, königliche Muskatellerbirn	III.	176	572	99
3. Muscat fleuri, geblümte Muskatellerbirn	III.	176	570	92
4. Gros Muscat, gros hâtiveau, Poire Jesus, groſſe Muskatellerbirn, groſſe Frühbirn, Jeſusbirn	III.	176	578	116
5. Petit hâtiveau, kleine Frühbirn	III.	177		
6. Hâtiveau de Laforêt, Poire de Sapin, Frühbirn von Laforet, Tannenbirn	III.	177	592	153
7. Aurate, Auratebirn	III.	178	579	119
8. Muscat Robert, Poire à la Reine, Poire d'Ambre, Pucelle de Xaintonge, Robert's Muskatellerbirn	III.	179	583	130
9. Robine, Muscat d'Aout, d'Averat, de Honville, Royale d'été musquée, Robine, Auguſts Muskateller, Muskatellerbirn von Averat, von Honville, königliche Sommer Muskatellerbirn	III.	180	583	128
10. Bourdon musquée, muskirte Burdiner Birn	III.	181	571	96

	Pomona Tome	Pomona Page	Christ. Page	Christ. Nro.
11.) Amire Joannet, Johannes Birn, 12.) Amiral, Admiralsbirn	III.	182	577	112
13. a.) Poire d'Ange, kleine Engelsbirn, Sommer-Wasserbirn	III.	183	566	82
b.) Grosse Aqueuse, grosse Wasserbirn	III.	184		
14. a.) Parfum d'Aout ou de Berny, parfümirte Sommerbirn	III.	184		
b.) Parfum d'Automne, parfümirte Herbstbirn	III.	185		
c.) Poire de Baume, Parfum, odorante, ou fourmi musquée, Balsambirn	III.	185	572	99
15. Cassolette, Lechefrion, Portugal d'été, Prunai, Dépot de Sillery, Kassolette, Prünay oder Depot von Sillery	III.	185	572] 566]	100] 81]
Pendar, Hang- Spizbuben- oder Schalksbirn, Galgenschwengel	III.	186	559	64
16. Muscat Allemand, Teutsche Muskatellerbirn	III.	186	539	16
17. Royale d'hyver, königliche Winterbirn	III.	188	543	26
II. Poires beurrées et fondantes, Schmalzbirnen	III.	190		
A.) Beurrés, Doiennés, Butterbirnen, Dechantsbirnen.				
18. a. b.) Beurrés rouges, dit d'Anjou, rothe Butterbirnen	III.	191	554	51
19. Beurré gris, graue Butterbirn	III.	192	554	49
20. Beurré verd ou brun, Doenné gris, Poire grise, Schmalzbirn, graue Dechantsbirn	III.	192	554	50
21. a b c) Doienné, Beurré blanc, Dechantsbirn, weisse Butterbirn	III.	193	552	47
22. Beurré d'Angleterre, d'hyver, Englische Winter-Butterbirn	III.	194	558	59
23. Angleterre d'hyver, Englische Winter-Butterbirn	III.	194	537	9
24. Beurré d'hyver, Resy de Chaumontel, Wildling von Chaumontel	III.	194	542	24
St. Lezin, St Lezin	III.	195	545	31

	Pomona Tome	Pomona Page	Christ. Pag.	Christ. Nro.
Angleterre à la St. Denis, Englische St. Dionis-Birn	III.	196	555	52
Gastelier ou Jennart, Gastelier oder Jennart, dicke grüne Winter-Butterbirn	III.	197		
25. Merveille d'hyver, petit-Oin, kleine Schmerbirn	III.	197	541	21
26. Epine d'hyver, Winterdorn	III.	198	540	20
27. Epine d'été, fondante musquée, Sommerdorn	III.	199	557	84
28. Epine-rose, Poire-rose, Rosendorn	III.	199	576	110
29. Sucré vert, grüne Zuckerbirn	III.	200	540	17
30. a. b.) Poire d'oeuf, Colmart d'été de Strasbourg, Citron d'été de Wirzbourg. Eyerbirn, Strasburger beste Birn, Würzburger Sommer-Zitronenbirn	III.	201	569	90
31. Turque d'été, Schwaneney	III.	203		
32. Verte longue, mouille bouche, lange Grünbirn, Wasserbirn	III.	203	557	56
33. Verte longue panachée, gestreifte lange Grünbirn	III.	204	557	57
Verte longue d'hyver, Epine longue d'hyver, lange Winter-Grünbirn, Winter-Schmalzbirn, langer Winterdorn	III.	204	540	18
34. Fin-Or d'été ou hâtif, petit Frémont, Sommer-Goldbirn	III.	205	576	111
35. Fin-Or de Septembre, Feine Goldbirn, Herbst-Goldbirn	III.	206		
36. Poire d'or ou d'Amydon, Gould-peer, Messire Jean doré, ächte Goldbirn, Kraftmehlbirn, goldene Junker Hansenbirn	III.	206	562	68
B.) Bergamottes, Bergamottebirnen	III.	206		
a) Bergamottes d'été, Sommerbergamotten	III.	208		
37. a. b.) Milan de la Beuvriere, Bergamotte d'été proprement dite, Beuvriere's Mailänder oder eigentliche Sommer-Bergamottebirn	III.	209	584	131
38. Bergamotte rouge, rothe Bergamottebirn	III.	210		

		Pomons. Tome	Page	Christ. Page	Nro.
39.	Madame, Madame de France, Brusselles, Frauenbirn, Franz Madame, Prüßlerbirn	III.	211	565	79
40.	Madeleine, Citron des Carmes, Bergamotte verte hâtive d'été, Impératrice, Cado, Menillon, St. Marguerite, St. Jaques, Magdalenenbirn, Margaretenbirn, Karmeliter-Zitronenbirn	III.	213	573	101
	Citron de Syrène, Sirenen Zitronenbirn	III.	214	573	103
b)	Bergamottes d'Automne, Herbſt-Bergamotten	III.	215		
41.	Bergamotte ordinaire ou commune d'Automne, gemeine Herbſt-Bergamotte	III.	215	585	132
42.	Bergamotte cadette, Kadetten Bergamotte, Kadettenbirn, Pfaffenbirn	III.	216	587	140
43.	Bergamotte dorée Hollandoise, Holländiſche Goldbergamotte	III.	217	585	133
44.	Bergamotte Suisse, Schweizer-Bergamotte	III.	217	588	144
45.	Bergamotte crasanne, Kraſanne Bergamotte	III.	219	587	138
46.	Crasanne panachée, Kraſanne Bergamotte mit ſchäkigem Laube	III.	220	587	138
c)	Bergamottes d'hyver, Winter-Bergamotten	III.	220		
47.	Bergamotte tardive, Grillan, Grilliere, ſpäte Bergamotte, Oſtern- oder Winter-Bergamotte, Grillan	III.	221	586	137
48.	Bergamotte Bugy, Poire de Nicole, du Ministre, Bergamotte von Bugy, Nikolausbirn, Prieſterbirn	III.	221		
49.	Bergamotte d'Hollande, d'Alençon, Amoselle, Musquine de Bretagne, Holländiſche Bergamotte	III.	222	587	139
50	a. b.) Bergamotte de Soulers, Bergamotte von Soulers	III.	223	588	143
51.	Colmart, Poire Manne, Kolmartsbirn	III.	224	538	12
52.	Marquise, Markiſinn	III.	225	538	11
53.	a. b.) Virgouleuse, Virguleuſe	III.	226	536	6
54.	St. Germain, St Germain	III.	227	534	3
55.	Grise bonne, Crapaudine, Ambrette d'été,				

	Pomona Tome	Pomona Page	Christ. Page	Christ. Nro.
gute graue Sommerbirn, Krötenstein, Sommer-Ambrette	III.	228	569	89
56. Ambrette, Poire à la Reine, d'Ambre gris, trompe coquin, trompe valet, Ambrette.	III.	229	583 539	130 14
57. Lansac, Dauphine, Satin, Lichetion d'Automne, Lansak oder Dauphinsbirn	III.	229	537	10
d.) Besis, Wildlinge	III.	230		
58. a. b. c.) Besi de chassery, Poire de l'Echassery, Wildling von Chassery, Jägerbirn	III.	231 232	538	13
59. Besi de Montigny, Wildling von Montigny	III.	232	588	142
60. Besi de Lamotte, beurré d'hyver, Wildling von Lamotte, Winter-Schmalzbirn	III.	232	557	58
61. Besi d'Hery, Wildling von Hery	III.	233	563	72
62. Besi de Caissoi ou Queissois, petit beurré d'hyver, Ambrette, Wildling von Caissoi oder Queissois, kleine Winter-Schmalzbirn, Ambrette	III.	234	542	25
63. Roussette de Bretagne ou d'Anjou, Baveux, Röthliche aus Bretagne oder Anjou, Geiferbirn, Grauchen	III.	235		
			572	98
64. Poire de bouchet ou d'Ananas, Ananasbirn	III.	236	570	91
65. Jalousie, Jalousie	III.	237	567	83
Vernusson, Vernüsson	III.	237		
66. Vigne, Demoiselle, Weinbergs- oder Jungfernbirn	III.	237	558	60
III. Poires demibeurrées, demifondantes, demicassantes, halbschmelzende, halbbrüchige Birnen	III.	239		
A.) Blanquets, Blanketten				
67. Blanquet musqué, Cramoisine hâtive, muskirte Blankette, frühzeitige karmoisinrothe Birn	III.	239 240	573	104
68. Gros Blanquet, rond Blanquet, Musette, grosse runde Blankette	III.	240		

		Pomona. Tom.	Page	Christ. Page	Nro.
69.	Petit Blanquet, Poire à la perle, de St. Jaques, Perle de cire, Chateaubriant, petit Pairmain d'été, petite Musette, petite musquée barrois, kleine Blankette	III.	240	579	120
70.	Blanquet à longue queue, langſtielige Blankette	III.	241	568	86
b.)	Rousselets, Ruſſeletten	III.	242		
71.	Rousselet hâtif, Poire de Chypre, de la Haye, Perdreau musqué, Amiré roux de Tours, frühzeitige Ruſſelette	III.	243	580 582	121 127
72. a. b.)	Gros Rousselet, Roi d'été, groſſe Ruſſelette, Sommerkönig	III.	243	580	122
73. a. b.)	Palatine, allemande rouge et blanche, rothe und weiſſe teutſche Pfalzgräfin	III.	244	574	107
74.	Roi d'été de Merlet, Prince d'été, Portugal, Merlet's Sommerkönig, Sommerprinz, Portugieſe	III.	244	583	128
75.	Rousselet de Rheims, Ruſſelette von Rheims	III.	245	581	123
76.	Rousselet d'hyver, Winter-Ruſſelette	III.	246	581	124
77.	Ognonnet, Archiduc d'été, Amiré roux, Roi roux, Ognon rozat, Timpling, erzherzogliche Sommer-Zwiebelbirn	III.	246	577	112
78.	Petite poire d'ognon allemand, kleine teutſche Zwiebelbirn	III.	247		
79.	Salviati, Epine-rose grise, Forniquet, Salviatibirn	III.	248	571	97
80.	Bellissime d'été, Figue musquée, belle Fille, belle Cornélie, gros muscat rouge, belle Pucelle, Sommer Wunderſchöne	III.	249		
81. a. b.)	Suprême, Figue musquée, Cheronne, muskirte Feigenbirn, gemeine Feigenbirn	III.	249	570	93
82.	Bellissime d'Automne, Vermillon, wunderſchöne Herbſtbirn	III.	250	559	62
83. a. b.)	Epargne, beau Présent, St. Samson, Sparbirn	III.	251 252	570	94

		Pomona. Tome	Page	Christ. Page	Nro.
84.	Tarquin, Epargne d'hyver, Tarquinsbirn, Winter-Sparbirn	III.	252		
85.	Cuisse-Madame, Fusée, Poire de Rue, Frauenschenkel, Spindelbirn, Strassenbirn	III.	252	583	129
86.	Louise bonne, gute Luise	III.	255	540	19
87.	a. b.) Rousseline, Muscat à longue queue, Russeline, langstielige Muskatellerbirn	III.	255] 256]	559	63
88.	Orange tulipée, Poire aux mouches, Ognon de Vernon, Androgyne, Bigarrade, royale d'Automne, gestreifte Pomeranzenbirn, Tulpenbirn, Mükenbirn, königliche Herbstbirn	III.	256	577	115
89.	Sans peau d'été, Fleur de Guigne, Rousselet hatif, Gratioli, Sommerbirn ohne Schale, Süßkirschenblüthe, frühzeitige Russelette	III.	257	582	127
90.	Sans peau d'Automne, Marquis d'Hem, Vaudoise, Herbstbirn ohne Schale	III.	258		
91.	Franchipane, Dauphine, Marzipanbirn	III.	258	559	61
92.	Chere à Dame, Damenbirn	III.	259		
93.	Grosse queue, Queue de chair, Villandré, Parabelle musquée, Dikstiel	III.	260		
94.	Poire de Prince, Prinzenbirn	III.	261	583	128
C.)	Jargonelles, Jargonellen	III.	261		
95.	Jargonelle d'été, Sommer-Jargonelle	III.	262		
96.	Jargonelle d'Automne, Poire de mon Dieu, d'ah mon Dieu, Herbst-Jargonelle, Montdieu	III.	263	562	69
97.	Grosse Jargonelle d'hyver, de Laforée, d'attrape, foppen-peer, fasen-peer, grosse Winter-Jargonelle, Vexierbirn	III.	264		
D.)	Angoberts, Rietbirnen	III.	265		
98.	Gros Angobert, Mansuette, Solitaire, St. Catherine, Katharinenbirn	III.	266	571] 563]	95 70
99.	Angobert simple, enkelde Rietpeer, Poire d'alet ou d'olet, einfache Rietbirn, Aletbirn, Hasselbirn	III.	267	590	148
00.	Poire de caffé, Kaffeebirn	III.	268		

		Pomona Tome	Pomona Page	Christ. Page	Christ. Nro.
101.	Poire de cuir, Lederbirn	III.	269		
	Amadotes, Amadoten	III.	269	546	36
102.	Saint Pere, heiligen Vatersbirn, Pabſtbirn, Petersbirn	III.	271		
103.	Impératrice, Kaiſerin	III.	272	573	102
104.	Impériale à feuilles de chêne, Kaiſerin mit Eichenlaub	III.	272	544	30
105.	Naples, Arménie, Neapolitanerin, Armeniſche Birn	III.	273	544	28
106.	Pastorale, Musette d'Anjou, Schäferbirn	III.	274	544	29
107.	Champ-riche d'Italie, Italiäniſche Reichenfeld	III.	275		
108.	Jardin, Gartenbirn	III.	275		
109.	Double fleur, Poire-rose, Claireville, gefüllte Blüthe, Roſenbirn	III.	275	576	110
110.	Double fleur panachée, gefüllte Blüthe mit geſtreifter Frucht	III.	276		
111. 112.	Double fleur et fruit, Damacile ou deux fois l'an, zweimal tragende gefüllte Blüthe	III.	276	560	66
IV.	Poires cassantes, brüchige Birnen	III.	279		
	A.) Bonchretiens, Zuckerbirnen				
113.	Bonchretien d'été, Gracioli, Apothekerbirn, Sommer-Zuckerbirn, Malvaſier, Zimmet- oder Strasburgerbirn	III.	283	575	108
114.	Bonchretien d'été musqué, Pioullier, muskirte Sommer-Zuckerbirn	III.	284	575	109
115.	Bonchretien d'Automne ou d'Espagne, Janvry, Saffran d'Automne, Gratioli de la Toussaint, Vandyk's peer, Spaniſche Herbſt-Zuckerbirn	III.	285	549	39
116.	Bonchretien d'Automne, Doré d'Auch, Président d'Espagne, vrai Saffran d'Automne, goldgelbe von Auch, Spaniſcher Präſident, ächte Herbſt-Safranbirn	III.	286	564	74
117.	a. b.) Bonchretien d'hyver de Tours et Vernon, Poire d'angoisse, Saffran d'hyver, Winter-Zuckerbirn von Tours und Vernon	III.	286 287	548	38

		Pomona. Tome	Pomona. Page	Christ. Page	Christ. Nro.
118.	Angélique de Bourdeaux, de Toulouse, de Languedoc, de Pise, de Rome, St. Martial, cristalline, Mouillebouche d'hyver, Doucette, groſſe Engelsbirn, St. Martials- oder kryſtalliniſche Birn	III.	289	877	37b).
119.	Martin Sec, grise de Champagne ou de Provins, rouge ou bec d'oie, trockene Martinsbirn, graue aus Champagne oder von Provins, rothe, oder Gansſchnabel	III.	290	550	43
120.	a. b.) Fondante de Brest, et Inconnue Cheneau, Kaneel-peer, Breſter ſchmelzende Birn, und unbekannte Kanalbirn	III.	290] 291]	576	111
121.	a. b.) Messire Jean, Poire de coulis, de couvent, de communauté, Junker Hanſenbirn	III.	292	562	68
	B) Oranges, Pomeranzenbirnen	III.	294		
122.	Orange commune ou musquée, gemeine oder muskirte Pomeranzenbirn	III.	295	577	114
123.	Orange verte, grüne Pomeranzenbirn	III.	295	577	113
124.	Orange rouge. Poire Monsieur, rothe Pomeranzenbirn, Herrenbirn	III.	296	577	115
125.	Poire de Monsieur allemande, Poire de Prême Orange brune d'été, teutſche Herrenbirn, Pfaffenbirn, braune Sommer Pomeranzenbirn	III.	296	552	47
126.	Orange d'hyver, Winter Pomeranzenbirn	III.	297	550	41
	C.) Citron d'hyver, Winter-Zitronenbirn	III.	297		
	D.) Certeaux, Honigbirnen	III.	298		
127.	Gros Certeau d'été, groſſe Sommer-Honigbirn	III.	299		
128.	Petit Certeau d'hyver, Poire de Pise ou de St. Augustin, kleine Winter-Honigbirn, Birn von Piſa, Auguſtinsbirn	III.	299	545	32
129.	Certeau moyen d'hyver, Trouvé de la Montagne, Prince d'hyver, mittlere Winter-Honigbirn	III.	301		
130.	a.) Gros Certeau musqué d'hyver, Martin Sire, Ronville ou Romeville, Hocrenaille, Junker				

		Pomona. Tome	Page	Christ. Page	Nro.
	Martinsbirn, Ronville oder Romeville, Hokrenaille	III.	301	550	42
130.	b.) Poire de Topinambou, Topinamboubirn	III.	302		
	Poires cloches ou campanes, Glockenbirnen	III.	303		
131.	Vitrier, Glasbirn	III.	303		
132.	a. b.) Tonneau, Faßbirn, Konfeſſelsbirn	III.	305	582	126
133.	Chat brulé, Pucelle de Xaintonge, ungariſche Birn	III.	306	546	34
134.	Sarrazin, Sarazenerbirn	III.	306	533	2
135.	Sanguinolle, Blutbirn	III.	307		
E.)	Cailleaux, Apfelbirnen	III.	307		
136.	Cailleau - rosat, Poire - rose, d'eau - rose, Naquette, Apfel- oder Grasbirn	III.	308	576	110
137.	Gros Cailleau ou Amiot, groſſe Apfel- oder Scheibenbirn	III.	309		
138.	Cailleau d'hyver, Carmelite, Chartreuse, Aurore, Romaine, Gourmandine, Karmeliterbirn	III.	309	573	105
139.	Bequêne, Eſelsmaul	III.	311		
140.	Deux têtes, zweiköpfige Birn	III.	312		
141.	Poire de Wirzbourg, de valet ou de laquais, Würzburger- oder Knechtsbirn	III.	313		
V.	Poires à cuire, Kochbirnen	III.	314		
242.	a. b.) Catillacs, gros Thomas, Gillogiles, Pequiny, Citrouille, de tout tems, angoisse blanche, rateau blanc, tête de chat, groſſer und kleiner Katzenkopf	III.	314	590	147
143.	a.) Poire de livre, Rateau gris, Pfundbirn	III.	316	591	151 152
143.	b.) Gros Fin-or d'hyver, gros Franc-réal, groſſe Winter-Goldbirn, groſſe Regelbirn	III.	317		
144.	Trésor, Amour, Or d'hyver, gros Fin-or long, gros Frémont, grosse Dame, Jeane rousse d'hyver, Schatz- oder Liebsbirn	III.	318		
145.	a.) Bellissime d'hyver de Bur, Vermillon des Dames, wunderſchöne Winterbirn	III.	319	550 551	43 46

		Pomona. Tome	Page	Christ. Page	Nro.
145.	b.) St. François, Franziskusbirn	III.	320		
146.	Franc-réal, Regelbirn	III.	321		
147.	Chapeau, Hutbirn	III.	321		
148.	Etranguillon, Würgebirn	III.	322 323	590	146
149.	Poire osseuse, de Roseau, de Fer, qui ne tombe point au vent, Röhrlesbirn	III.	323		
150.	Poire clairette ou de Clairet, Klarettenbirn	III.	325		
	Pommes, Aepfel.	III.	1	431	—
	Calvilles, Kalwillen	III.	63	437	
	A.) Passepommes, Strichäpfel	III.	65		
1.	Passepomme rouge, rother Sommer-Strichapfel, rother Seiden-August-Rosen-Taffentapfel	III.	65	454	36
2.	Passepomme blanche, weisser Strich-Rosen- oder Seidenapfel	III.	67	455	38
3.	Passepomme d'Automne, Outrepasse, Passe-pomme générale, Herbst-Strichapfel	III.	68	455	37
	Cousinottes, Kusinotten, Polsteräpfel, Küchenäpfel	III.	70	454	*
	Cousinotte d'été, Sommerkusinotte	III.	70	443	14
	Cousinottes d'hyver, a.) grosse de Merlet, rouge, Roode Kroon, Tulpkroon Lekerbetje, Aagt Engelde aagt, dubbelde Soure, Winterkusinotte, a.) Merlet's grosse Kusinotte, rothe Kusinotte, Roode Kroon, Tulpenapfel, doppelter Agatapfel	III.	70	501	140
	b.) Cousinotte longue, lange Kusinotte	III.	71		
	c.) Cousinotte ronde, runde Kusinotte	III.	71		
	d.) Kruid aple, Gelders bastard Kroon aagt, Geldrische Kusinotte	III.	71	439	3
	e.) Roode Gelders Kruid-Kruis apel, rothe Bastartkusinotte	III.	71	444	**
4.	Calville rouge d'été, rother Sommerkalwille, rother Rosmarinapfel, rother Strich-Erdbeer- oder Margaretenapfel	III.	71	447 443	22 14

	Pomona. Tome	Pomona. Page	Christ. Page	Christ. Nro.
5. Calville rouge d'été Normande, Normandischer rother Sommerkalwille	III.	73	443	14
			447	22
6. Calville rouge platte d'été, platter rother Sommerkalwille	III.	74	479	92
Calville rouge d'été étoilée, rother Sommer-Sternkalwille	III.	74	446	19
7. Calville blanche d'éte, Pomme de St. Jaques, Pomme royale d'été, weisser Sommerkalwille, weisser Sommer-Erdbeerapfel, einfacher Gewürzapfel, Augustapfel	III.	74	439	4
B.) Calvilles proprement dites, eigentlich so genannte Kalwillen	III.	76		
8. Calville blanche d'Automne ou d'hyver, à cote, Melonne, tardive, de Gascogne, de Fraise, de Framboise, Pomme de Paris, taponne, weisser Herbst- oder Winterkalwille, weisser Erd- oder Himbeerapfel, Sternrenette, Quittenapfel, Gewürzapfel, Eggeling	III.	76	444	15
			438	2
			439	3
9. Calville blanche d'Automne ou d'hyver tresgrosse, presque monstrueuse, réellement follane, weisser Herbst- oder Winterkalwille von monströser Grösse, ein wahrer Tollapfel	III.	79		
10. Calville blanche d'hyver batarde, weisser Bastard-Winterkalwille	III.	80		
			499	133
			442	9
Paasch-appel, Quince-aple, Pomme-coing, Pomme de melon, de Gravenstein, Osterapfel, Quittenapfel, Eggeling, Melonenapfel, Grafensteiner	III.	80	448	24
			440	6
			438	1
11. Pomme blanche Suisse, Pomme de romarin, de castelet, de livre, d'assiétte, de coin, vineuse, sonnante, grosser weisser Schweizerapfel, grosser Rosmarin-Pfund-Teller-Wein-Schlotterapfel	III.	81	438	**
			506	151
			447	22
12.) Pomme Suisse panachée, Pomme de romarin ou de rose panachée, rayée de				
13.)				

	Pomona. Tome	Page	Christ. Page	Nro.
verd et de jaune, de perroquet, de grue, de Zurich, Bergamotte Suisse, grün und gelbgestreifter Schweizer-Bergamotteapfel, gestreifter Rosmarin-Papagey-Kranich- oder Zürcherapfel	III.	82 84	507	152
14. Pomme sonnante, loquette, de cloche, d'ananas, Schlotterapfel	III.	84	445	18
15. Calville rouge d'Automne, Roode Herffst Calville, Herffst present, Gelders present, Kant- Cantoor- Framboos- Appel, rother Winterkalwille, rother Erdbeer- oder Himbeerapfel, rother französischer, pariser, savoischer Schlotterapfel	III.	85	444 445	15* 17
16. Grande mammeuse ou Pommasse, Calville rouge longue d'hyver, Taponne rouge, Pomme sonnante rouge, Cardinale rouge, Pomme de guerrier, d'oie, de cloche, grosser rother Zitzenapfel, rother langer Bastart-Winterkalwille, rother Schlotter- Kardinals- Gänse-Glockenapfel	III.	88	511	163
17. Sanguinole, Coeur de boeuf, Rouveau, Bruindeling, Blutapfel, Ochsenherz, Rothapfel	III.	89		
C.) Rambours, Faros, Doux etc. Ramburger, Faros, Süslinge u. d. gl.	III.	90		
18. Rambour franc, Früh- oder weisser Ramburger, Pfund- Sommer- Bakapfel Breitling	III.	91	503 509	143 155
Rambour d'Orleans, Ramburger von Orleans	III.	93		
Rambour d'hyver, Winter-Ramburger	III.	93	503	144
19. Rambour rouge, rother Ramburger	III.	94	503	144
20. Grand Doux, Doux à trochet, grosser Süsapfel, Süsling, Honigapfel, Mostapfel, Büschelsüsling	III.	94		
Petit Doux, kleiner Süsling	III.	95		
Sucrés, Pommes sucrées, Zuckeräpfel	III.	96		
21. Sucré jaune, gelber Zuckerapfel	III.	95	509	157
22. Cardinal, Roode Joppen, Kardinal, Hiefenapfel	III.	96	511	163
23. Citron d'hyver, Winter-Zitronenapfel	III.	97	499	132
Citron d'été ou d'Automne, Sommer- oder Herbst-Zitronenapfel	III.	99	510	158

	Pomona. Tome	Page	Christ. Page	Nro.
Faros, Faros, Pharaonsapfel, Mehlapfel, Forellenapfel	III.	99		
24. Gros Faros, groſſer Faros, Braſilienapfel	III.	100	446	20
Pomme de Seigneur, Herrenapfel, Braſilien- oder Peterſilienapfel	III.	101		
25. Pomme de Seigneur rouge, Pomme d'Adam, de Paradis, de Hardi ou de Iardi, de Stettin, de Roſtock, d'Annaberg, Enkelde dubbelde, dubbelde Roode, rother Herrenapfel, Paradies- oder Adamsapfel, Hardi, Stettiner, Roſtocker, Annaberger	III.	102	519 512	183 166
26. Caroline d'Angleterre, engliſcher Karolin	III.	103	440 446	5 21
27. Petit Faros, kleiner Faros	III.	104		
D.) Pigeons, Pearmains, Taubenäpfel, Pearmains.	III.	105		
28.] Pigeon rouge, Ierusalem, rother Taubenapfel, 29.] Jeruſalemsapfel	III.	105 106	450	29
30. Pigeonnet, Täublingsapfel	III.	107	452	31
31. Pigeon blanc, Nez de mouton, weiſſer Taubenapfel, Schafsnaſe	III.	107	451	30
Pearmains, Pearmains	III.	108	493	
32. Pearmain d'hyver ou royal, Loans pearmain, Winter- oder Königspearmain	III.	109	494	123
33. Pearmain d'été ou d'Automne, Sommer- oder Herbſtpearmain	III.	111	494	124
II. Borsdorfs, Borsdorfer	III.	112	482	*
34. Borsdorf, Borsdorfer	III.	116	480	95
35. Gros Borsdorf, Pomme de Ciboule, groſſer Borsdorfer, Zipollenapfel	III.	116	481	96
36. Borsdorf noir, Pomme de charbon, d'enfer, de Bohêmiens, ſchwarzer Borsdorfer	III.	117	481	97
37. Nelguin, Nelguin, Nelkenapfel, Malvaſier, edler Prinzeſſenapfel	III.	118	511 465	162 50
38. Postophe d'été de Duhamel, du Hamel's Sommerborsdorfer	III.	118	498	**

	Pomona. Tome	Pomona. Page	Christ. Page	Christ. Nro.
39. Vrai Drap d'or, wahrer Drapd'or- Goldstoff- Karakter- goldgestikter Apfel	III.	119	496	129
St. Iulien ou Pomme de caractere, St. Julian oder Karakterapfel	III.	120	496	130
Pepins, Pippins Anglois, englische Pepings oder Pipings	III.	120	482	
40. Pomme d'or, Pepin Anglois, Goldpippin, Goldapfel, englischer Goldpipping	III.	122	484	101
Silver-Pippin, Silberpipping	III.	124		
Pepin aromatique, Gewürzpipping, Bisamapfel	III.	124	487	106
Holland Pipin, Pepin de Wyck, Madame, Belle fleur douce, holländischer Pipping, Wycker Pipping, Madame	III.	125	488	108
Kentish Pippin, Kentische Pipping	III.	125	488	109
III. Reinettes, Renetten	III.	125	460	
41. Reinette grise, graue Renette	III.	129	475	79
42. Reinette grise de Champagne, graue Renette von Champagne	III.	132	476	81
43. Reinette grise d'Orleans, graue Renette von Orleans	III.	133	474	76
44. Reinette verte, grüne Renette	III.	133	472	69
45. Pomme poire, Birnapfel	III.	133	495	127
Reinette musquée ou sucrée d'hyver, gezuckerte Bisamrenette	III.	135	475	78
Reinette grise de Sorgvliet, graue Sorgvlieter Renette	III.	135	478	90
Krappe kruyn ou kreun, gule dubbelde Renett, grawe dubbelde, Pomme de bonne durée, Pomme de deux ans, Iohn's appel, Krappekruyn	III.	135		
46. Reinette franche, Franzrenette	III.	136	473	72
47. Reinette blanche, weisse Renette	III.	137	472	70
48. Grosse Reinette d'Angleterre, grosse englische Renette	III.	137	474	74
49. Reinette rouge, du Roi, de la Reine, rothe Renette	III.	138	469	61
50. Reinette de Bretagne, Reinette rouge des Carmes, Reinette truittée, Renette von Bretagne, rothe Renette, Forellenapfel	III.	140	477 469	87 60

	Pomona. Tome	Pomona. Page	Christ. Page	Christ. Nro.
Reinette van Montbron, Renette von Montbron	III.	141	478	88
Capendu, (Courtpendu), Reinette de Capendu, Capendú, (Courtpendú), Renette von Capendú	III.	142	466	54
			467	55
			468	56
				57
				58.59
51. Reinette jaune hâtive, gelbe Frührenette	III.	143	471	67
52. Reinette jaune tardive, Reinette dorée, tulipée, couleuvrée, de Sicile, des Dames, de Lorraine, Vermeille, soete geele, van Aizema, spâte gelbe Renette, Tulpenapfel	III.	144	478	89
			472	68
			477	83
			465	48
Petite Reinette fourniere, kleine spâte gelbe Renette	III.	146		
53. Non-pareille, Reinette sans pareille, unvergleichliche Renette	III.	147	464	46
			465	49
54. Haute bonté, Renette von grosser Güte, Gülderling, Schafsnase	III.	148	499	134
			500	136
Pommier à fleur double, Apfelbaum mit gefüllter Blüthe	III.	149		
IV. Fenouillets, Anis, Courtpendus, Violettes, Fenchel-Anisäpfel, Kurzstiele, Veilchenäpfel	III.	150	490	*
55. Fenouillet gris, Pomme d'anis, Courtpendu gris, Pomme de raisin, grauer Fenchelapfel, Anisapfel, grauer Kurzstiel	III.	150	468	59
			491	116
56. Gros Fenouillet, grosser Fenchelapfel	III.	152		
Rhetel de Duhamel, du Hamel's Rhetel	III.	152		
57. Fenouillet rouge, Bardin, Courtpendu de Laquintinye, rother Fenchelapfel, Bardiner, Burdiner, Quintinye's rother Kurzstiel	III.	153	492	119
Francatu, Frankatuapfel	III.	154		
Paillé ou Paloehr, Pallier oder Palöhrapfel	III.	154		

	Pomona. Tome	Pomona. Page	Christ. Page	Christ. Nro.
58. Fenouillet jaune, Fenouillet blanc, Courtpendu jaune, Courtpendu blanc, faux Drap d'or, Silverling, gelber oder weiſſer Fenchelapfel, weiſſer Kurzſtiel, falſcher Goldſtoffapfel	III.	155	508 468 490	154 57 115
Paulines, Pauliner	III.	156	491	117
59. Violette, Veilchenapfel	III.	156	508	153
60. Chataigner ou Martrange, Kaſtanienapfel, Martrange	III.	157	452 489	32 114
V. Apis, Pommes-roses, Apiäpfel, Roſenäpfel	III.	158		
61. Api ordinaire, gemeiner Api	III.	160		
62. Gros Api, Pomme-rose, Pomme-Dieu de Merlet, groſſer Api, Roſenapfel	III.	163	453 504	33 146
63. Rose d'été ou d'Automne, Passe-rose, Rosette marbrée, Sommer- oder Herbſt-Roſenapfel, Strich-Roſenapfel, marmorirte Roſette	III.	163	453	34
64. Pomme de soye, Pomme-rose soyeuse ou soyette, chemise de soye, Pomme de Dames, Seidenapfel, Seidenhemdchen	III.	164	518	179
65. Pomme de neige, du Maréchal, Verte-Reine, Schneeapfel, Marſchallsapfel	III.	164		
66. Pomme d'étoile ou étoilée, Sternapfel	III.	165	446	19
67. Pomme de glace, transparente, glacée, gelée, d'Astracan, de Moscovie, Eisapfel, Moskowitiſcher, Aſtrakaniſcher Glasapfel	III.	166	456	40
68. Véritable Pomme de Sibérie, ächter Sibiriſcher Eisapfel	III.	167	522	191
69. 70. Pomme-Figue, Feigenapfel	III.	168 170	513	169
71. Petite Pomme grise, kleiner grauer Auguſt- oder Hekapfel	III.	171		
Pomme odorante, Odorante de Virginie, Apfelbaum mit wohlriechender Blüthe, Virginiſcher wohlriechender Apfelbaum	III.	171		
Pommier odorant de Sibérie, Pommier d'Astracan toujours verd, Sibiriſcher wohlriechender Apfelbaum, immergrüner von Aſtrakan	III.	172		

Prunes, Pflaumen, Zwetschgen	Pomona. Tome	Pomona. Page	Christ. Page	Christ. Nro.
	I.	73	685	
1. Prune jaune hâtive, Catalane ou de Catalogne, gelbe frühe Pflaume, Katalonische Kriecke, gelbe Spindelpflaume, gelber kleiner Spilling, Bauernpflaume	I.	120	702	32
2. Gros Damas de Tours, grosse Damascenerpflaume von Tours, Nößbauch	I.	121	695	10
3. Royale de Tours, königliche Pflaume von Tours	I.	123	695	11
4. Mirabelle, kleine Mirabelle, Lerchenei	I.	124	698 699	20.21 22.23
5. Damas violet longuet, blaues Auge, blaue Damascenerin	I.	125	696	13
6. Damas rouge, Prune d'Orléans, rothe Damascenerin	I.	126	697	16
7. Impériale violette, Impériale blanche, Mogol, grosser Mogol, blaue Kaiserpflaume	I.	127	693	6
8. Royale, Königin	I.	128	695	11
9. Drap d'or ou Mirabelle double, Goldpflaume, Drapd'or	I.	129	699	21
10. Dauphine, grosse Reine-Claude, green Gage-Plum, grosse Renklode, Dauphine, grüne Aprikose, gute grüne Pflaume	I.	130	705	39
11. Petite Reine-Claude, kleine Renklode, kleine Dauphine, Kibzeney	I.	131	705	40
12. Abricotée, Aprikosenpflaume	I.	132	706	43
13. Dame-Aubert, grosse luisante, Monsieur, Wentworth, gelbe Eyerpflaume, gelbe Malonke	I.	133	693	7
14. Prune Impériale panachée, kaiserliche geflammte Pflaume, glühende Kohle	I.	133	697	17
15. Impératrice violette, Prune de Princesse ou d'Altesse, flandrische Pflaume, Prinzessin, Hoheitspflaume, blaue Kaiserin	I.	135	693	6
16. Bonne deux fois l'an, Venitienne, Venetianische zweimal tragende Pflaume	I.	135	878 692	16.b 2
17. Prune d'Autriche violette, ou Prune-Datte, Ungarische Pflaume, blaue Dattel, grosse Frühzwetschge	I.	136	693 700	5 27
18. Mirabolan, Prune-Cerise, Mirabolane, Kirschenpflaume	I.	137	706	44

	Pomona. Tome	Pomona. Page	Christ. Page	Christ. Nro.
19. Illeverte, Islevert, Prune de Savoye. Savoyard, grüne Savoyer Pflaume, grüne Zwetschge	I.	138	705	42
20. Damas blanc, grosse weisse Damascener Pflaume	I.	139		
21. Prunier à fleur double, gelbe Herrnpflaume mit gefüllter Blüthe	I.	140	697	19
22. Prune de Vacance, Damas de Septembre, St. Michaelspflaume, Mönchenpflaume, Vakanzpflaume	I.	141		
23. Prune sans noyau, Pflaume ohne Stein	I.	142	700	25
24. Prune de Chypre, rothe Masche, rothe Roßpflaume, rothe Cyprische Eyerpflaume, rothes Osterey, rothe Marunke	I.	143	694] 704]	8] 37]
25. Prune de Virginie, Virginische Pflaume	I.	144		
26. Monsieur, Herzog von Orleans	I.	144	697	19
27. Perdrigon blanc, Prune de Brugnolles, weisse Perdrigon, Rebhühnerey	I.	145	703	33
28. Diaprée violette, blaue herzförmige Pflaume, blaue Diapree	I.	146	701	29
29. Damas de Maugerou, Damascener Pflaume von Maugerou	I.	147	692	4
30. Damas d'Italie, Italiänische Pflaume	I.	148	696	14
31. Perdrigon violet, blaue Perdrigon	I.	148	703	34
32. Ste. Catherine, gute Käthe, St. Katharinen Pflaume	I.	150	700	24
33. Diaprée rouge, Roche-courbon, bunte herzförmige Pflaume, rothe Diapree	I.	151	701	30

Weichseln, Siehe Cerises.

Zwetschgen, Siehe Prunes.