Versuch

einer

systematischen Beschreibung

in Deutschland vorhandener

Kernobstsorten

B. 22.

von

Dr. Aug. Friedr. Adr. Diel

Fürstlich Oranien-Nassauischem Hofrath, Stadtphysicus in Dietz an der Lahn, Brunnenarzt zu Ems, und der Königlich Preussischen ökonomischen Gesellschaft zu Potsdam Ehrenmitglied

Bibliothek des Deutschen Pomologen-Vereins

Erstes Heft. Birnen

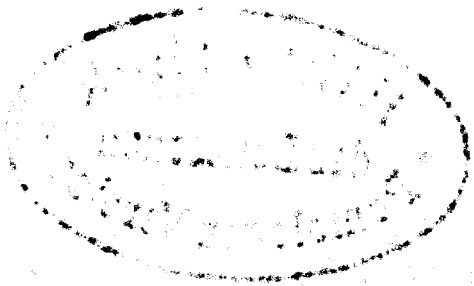
Frankfurt am Main

in der Andreäischen Buchhandlung

1801

Systema, genera distincta, determinata, et species differentia munitae ideoque magis necessaria, ne omnia confundantur; at hic labor, hic opus.

Fabricius, Spec. Insector.





Inhalt.

Einleitung	Seite	1
Die rothe Bergamotte . . .	—	35
Die Herbstbergamotte . . .	—	38
Die Schweitzerbergamotte . . .	—	45
Die Crasanne	—	51
Die weiße Herbstbutterbirne, Beurré blanc	—	58
Die graue Dechantsbirne, Doyenné gris	—	65
Der Wildling von Motte, Bezi de la Motte	—	71
Die grüne Sommerrousselet . .	—	78
Die Sommerambrette . . .	—	82
Die grüne Herbstzuckerbirne, Sucré verd	—	87
Die Mannabirne, Colmar . .	—	94
Die gelbe Sommerrousselet . .	—	104
Die langstielichte Sommerrousselet .	—	108
Die Sommerkönigin . . .	—	113
Die lange grüne Herbstbirne, Verte longue	—	118
Die Schweitzerhose, Verte longue Suisse	—	126
Die Markgräfin, Marquise . .	—	132
Die graue Herbstbutterbirne, Beurré gris	—	139
Der Winterdorn, Epine d'hiver .	—	147
Die Marktbirne, la Savoureuse .	—	155
Die Herrmannsbirne, St. Germain .	—	160
Die Dagobertusbirne . . .	—	167
Die Rousselet von Rheims . .	—	175
Die Schmalzbirne von Brest, Fondante	—	183
Die Sommereierbirne, beste Birne .	—	188
Die rothbackichte Sommerzuckerbirne .	—	194
Die Erzherzogsbirne, Archiduc d'été .	—	199
Die Rousseline	—	204

Die Passa Tutti . . . . . Seite 210
Die gute Louise . . . . . — 216
Die Calbas, le Calbas musqué . . — 222
Die grüne Pomeranzenbirne, Orange verte — 229
Die Caffelet . . . . . — 236
Die Sommerapothekerbirne, Bon Chrétien d'été — 240
Die Paradenbirne, Bellegarde . . — 247
Die graue Junker Hansbirne, Messire Jean gris — 251
Die große Winterrouffelet . . . — 258
Die müskirte Winterbirne . . . — 262
Die gelbe Krachbirne, Poire cassante . — 266
Die Spanische gute Christenbirne . — 270
Das Königsgeschenk von Neapel . . — 277
Die Verierbirne, Foppen-Peer . . — 285
Die Winterkönigsbirne, Royale d'hiver — 287
Das Ochsenherz . . . . . — 292
Die platte Honigbirne . . . — 299
Die Hopfenbirne . . . . . — 303
Die graue Speckbirne . . . — 307
Die große Sommerzapfenbirne, Certau musqué — 311
Die Lußbirne . . . . . — 316
Die Faustbirne . . . . . — 321

Eine

Einleitung.

Ich übergebe nun hier Pomonens Freunden den ersten Heft von der Sammlung meiner Birnen, und würde mich, für meine darauf verwandte Mühe auf das schönste belohnt finden, wenn auch dieser Versuch ebensoviel Beifall erhalten sollte, als mir so viele Verehrer der Obstzucht über das System der Aepfel bezeigten, und die mich noch täglich zur Fortsetzung aufmuntern.

Hatte aber ein reines System der Aepfel, bloß nach natürlichen Familien, schon seine nie zu beseitigende Schwierigkeiten, da sie in der Natur der Sache selbst liegen, so häufen sich diese Schwierigkeiten bei einem natürlichen System der Birnen dergestalt, daß diese mit jenen bei den Aepfeln in gar keinen Betracht kommen.

Die Ursachen davon sind zum Theil folgende:

Erstens. Wir sind noch zu große Neulinge in dem Studium der vergleichenden Vegetation, um bestimmte, in der Natur gegründete allgemeine Kennzeichen angeben zu können, was dieselbe bei einer bestimmten Familie für allgemeine ähnliche, ihr nur allein zukommende Characteres besitzt.

Zweitens. Die Familien nach der Form, dem Geschmack, dem Geruch und der Textur des Fleisches zu ordnen, konnte nie ein wahres System der Natur darstellen, und haben durch Veranlassung, Früchte nach einem oder dem andern dieser Charactere zu benennen, in der Nomenclatur schon Schaden genug gethan. Man erinnere sich nur an die Namen Butterbirne, Bergamotte von Soulers, Zuckerbirne u. s. w. Außerdem haben rein natürliche Familien nichts abzuläugnen: da Mitglieder in ihrer Gesellschaft, wo bald bloß die Form, bald nur der Geschmack, und oft bloß nur die

Vegetation entscheidet; z. B. die Bergamotten, Rousseletten, Pomeranzenbirnen, Apothekerbirnen u. s. w. — Wo kann hier also das Fleisch, der Geschmack, der Geruch, ohne die genaueste Kenntniß der Vegetation mich festen Trittes leiten, weil unter zehen oft keine sieben diese Eigenschaften haben. Und sollen nun die andern drei keine, z. B. Rousseletten seyn? — Und so ist es der Fall auch mit der bloßen Form. Was soll alsdann eine Salvieti, Demoiselle, die Pomeranzenbirnen u. s. w. von den Bergamotten ausschließen? — Hieraus schon läßt sich leicht fühlen, daß das Fleisch bei einem natürlichen System wohl die Ordnungen einer Familie sehr schön bestimmen, die Familie aber selbst gar nicht, ohne die gröbsten Irrthümer, characterisiren kann. Blos also die Form in Verbindung mit der Vegetation des Baums sind die zwei Fundamente der wahren Natur, wodurch wir ein natürliches Birnsystem errichten können, wenn wir uns es angelegen

seyn lassen, dem Studium der letzteren unsere ganze Aufmerksamkeit zu widmen.

Drittens. Die Verwechselung der ächten ursprünglichen Birnsorten ist jetzt noch zu allgemein *). Daß dieses aber eine sehr wichtige, ja eine Hauptschwierigkeit ist, wird wohl jeder leicht fühlen. — Birnen fanden vor Zeiten und zum Theil bei den hohen Ständen noch jetzt viel mehrere Liebhaber, als die Aepfel. Sie wurden also auch weit häufiger in den Gärten als Zwergbäume angezogen. Wir besitzen auch deshalb über die

*) Unser großer deutscher Quintinye, von Münchhausen, dieser große Kenner, reiche Besitzer von Obstsorten, und unermüdete gründliche Forscher hatte doch offenbar manche bekannte, genau bestimmte Obstsorten nicht ächt, z. B. Marquise, sollte einen längeren Stiel haben als die Frucht ist, die so ganz butterhafte Beze de Chaumontel sollte abknackendes Fleisch haben, Louise bonne kaum eßbar seyn. — Wiederfuhr dieses einem Münchhausen, was hat man für Aechtheit in den gemeinen deutschen Baumschulen bis jetzt zu erwarten? Und ich weiß dieses aus kostspieliger Erfahrung zu sehr.

ursprüngliche Aechtheit, Güte, und zum Theil selbst über ihre Herkunft eine gründlichere Auskunft über einen weit größeren Theil der Birnen bei einem Quintinye, Du Hamel und Knoop, Zinks nicht zu erwähnen, als über Aepfel. Aber das genaue Studium der Aechtheit der ursprünglichen Früchte wurde in Deutschland ganz vernachläßigt, wovon uns Zink auffallende Beispiele liefert. Man ließ die Bäume aus Frankreich kommen, und was man unter diesem, oder jenem Namen erhielt, das hielt man für ächt, weil Niemand selbst forschte. Wie außerordentlich wenig ächte Sorten findet man indessen in den Baumschulen Deutschlands, wie viele, bei denen man ihre ursprünglichen Namen verwechselte! Und daher die dermalige Confusion. — Nimmt man nun dazu, wie so sehr sich seit einem Jahrhundert die Obstsorten vermehrt haben, wie so nahe angränzend so viele Früchte an die ursprünglich ächten entstanden sind; so häuft sich die Schwierigkeit um so mehr, die reinen Urväter

auszufinden! — Selbst in Frankreich ist dieses jetzt der Fall. — Man versuche es nur, eine Colmar, Lechasserie, Angelique de Bourdeaux, Petit Oin, Bezi de Cassoi, Demoiselle, Epine d'hiver, u. s. w. sich sicher und ächt aus deutschen, oder französischen Baumschulen zu verschaffen, und dann critisch das erhaltene mit Du Hamel in der Hand genau zu prüfen; wie viele Täuschungen, wie viele Steine des Anstoßes wird man dann über Aechtheit finden! — Man gehe aber bei diesen Untersuchungen nicht oberflächlich zu Werk. — Man glaube nicht eine Frucht schon ächt zu besitzen, wenn nur einige Eigenschaften zutreffen, und das andere sey denn Zufälligkeit! — Du Hamel's Characteristik ist meisterhaft und sehr genau aus der Natur geschöpft, und wollen wir uns nach diesem, wie es doch wahre pomologische Pflicht ist, über wahre Aechtheit verständigen; so muß alles mit seinem Gemälde einer Frucht ganz übereinstimmend seyn, wenn wir höchstens eine spätere

Reifzeit von acht Tagen für unser Clima annehmen, und daß vielleicht, was noch vielem Zweifel sehr unterworfen ist, halbschmelzende Früchte, bei uns etwas abknackende seyn könnten, eine Sache, die ich indessen bei einem schönen Sommer sehr bezweifle, da Quintinye's Tadel bei manchen Früchten nur zu buchstäblich bei uns eintrifft *) **). — Bei einer genauen Monographie einer Frucht muß kein Wort zu viel seyn, aber eben deswegen muß man auch die ganze Vegetation, die Form, die Größe, die Reifzeit, die Beschaffenheit und den Geschmack des Fleisches genau studieren, ehe man entscheidet. Hier ist alles wichtig! — Um dieses ganz zu fühlen, muß man nur

*) Münchhausen glaubte sogar, daß der Unterschied der Reife bei uns, mit derjenigen in Frankreich, so bald der Baum an unser Clima gewöhnt sey, keinen Unterschied mache, da seine St. Germain oft schon im October eßbar sey.

**) Es versteht sich hier natürlich, daß der Baum seinen gehörigen Stand und Sonne habe.

etwas in dem feinen Studium der Botanik, oder der Insektenlehre eingeweiht, mit einem Fabricius, mit einem Hedwig, Panzer u. a. vertraut seyn, um es ganz zu verstehen, wie es von den feinsten, aber selbstständigen Kennzeichen oft abhängt, über wahre abgesonderte Individualität zu entscheiden. Also Farbe der Haut, Form des Kelchs, dessen Standort, gleich oder eingesenkt, Stiel der Frucht, Farbe der Sommertriebe, ihre Puncte, Blatt, Blattstiel, Zahnung, Auge*) und Augenträger u. s. w. sind wesentliche Bedingnisse bei einer genauen Characteristik, denn oft nur von einem einzigen dieser bestimmenden Kennzeichen hängt der entscheidende Punct über reelle Differenz ab. Selbst Du Hamel, der dieses alles

*) Schon Du Hamel zeigte das Unthunliche der Gärtner, blos an den Augen die Verschiedenheit der Sorten zu kennen. Bei wenigen ist dieses allerdings möglich, aber das Ganze beweißt nur, wie wichtig die Augen und Augenträger sind.

so innig fühlte, ist in diesem Stücke zu oft nicht ausführlich genug! — Es bleibt doch noch genug zurück, dessen reine Versinnlichung weder die Feder, noch ein Pinsel von Rubens darzustellen vermag, z. B. die Nüancen der Farben und das Individuelle des Geschmackes. Man entscheide ferner auch nicht schnell das erste Jahr über eine einzelne Frucht *), und sehe dabei zugleich, was wir

*) Bei jungen Bäumen, die frech wachsen, oder gar wenn man gesunde Bäume umpfropft, sichert die Frucht ein sehr großer aufgedunsener Fruchtkuchen, um nicht von der zu großen Saftfülle abgestoßen zu werden. Hat sich aber das Ringelholz einmal gebildet, so ist der Fruchtkuchen, wie bei alten Bäumen, oft unbedeutend klein. — Das zu große Organ in der Jugend kann aber nicht verhindern, daß die Säfte zum Theil nicht ganz individuell bearbeitet in die Frucht strömen, der Bildungstrieb etwas verändert, und die Frucht dadurch eine falsche Form bekommt. — Ausartungen der Früchte können aber, wie im T. O. G. 1800. St. XII. gemuthmaßt wird, wohl nie daraus entstehen, sonst hätten wir dieses schon längst in Baumschulen erfahren, wo von den Zöglingen schon immer weiter fortgepfropft wird.

im nehmlichen Jahre an unſeren bekannten Früchten beobachten, ob ſolche größer oder kleiner ſind, früher oder ſpäter reifen, mehr oder weniger Farbe haben, ob der Roſt oder die Roſtflecken der Haut ſeltener oder häufiger vorkommen, und alsdann nähern wir uns dem Wahren, oder Zufälligen einer Frucht viel wahrſcheinlicher.

Ueber die Aechtheit einer Birne zu urtheilen, iſt weit ſchwieriger, als bei den Aepfeln. Alle Sorten von den letzteren ſind nicht ſo eigenſinnig auf den Boden, laſſen ſich in paſſender Lage und gut gebautem Erdreich vortrefflich hochſtämmig erziehen, und die Frucht verliert nur an ihrer Größe, und in ſchlechtem Boden, oder naßkalten Jahren an ihrem Gewürz. Ja viele Aepfel taugen gar nichts an heißen Wänden, wenn die Früchte nicht bald melbicht werden ſollen.

Der Grund davon liegt darin, daß der Apfel gar keine Anlage zu Steinen hat, und der Stoff ſeiner edlen Säfte nur in einer verſüßten Pflanzenſäure beſteht. — — Wie ſo ganz

anders ist dieses aber bei den Birnen! Schon daß man in Paris so viele Sorten, und z. B. die Bon Chrétien d'hiver, durchaus in Zwergform ziehen muß, wenn sie genießbar werden soll, beweißt wie sehr die Birnen eigensinnig auf ihren Standort und Form des Baums sind. Ist der Boden nicht ausgesucht gut, so erkennt man kaum auf Hochstämmen eine St. Germain, eine Beurré gris, Colmar, Petit oin, u. s. w. wieder.

Es ist Thorheit, auf geradewohl schmelzende Herbst- und Winterbirnen hochstämmig zu erziehen, ohne die Erfahrung zu haben, wie sie an einem Ort, oder in dem dasigen Erdreich gerathen. Daher das so eigenthümlich einheimisch Vortreffliche mancher Birnen, bei weitem nicht so mit Aepfeln, in manchen Gegenden. — Aber leider ist es dieses bei den Birnen nicht allein. Selbst in Zwergform bleiben so manche Sorten äußerst eigensinnig auf Sonnenlage, Erdreich und Witterung des Jahres. Haben wir z. B., eine St. Germain, eine Colmar auf Quitten, und

der Boden ist heiß und trocken, so wird der Baum krank, und die Frucht kaum genießbar. Wir beschuldigen dann die Quitte, und die Schuld liegt an unserer Nichtkenntniß, daß wir diesen Bäumen nicht die Anpflanzung versagten, wenn wir ihnen keinen fetten und warmen, etwas feuchten Boden geben konnten. Quintinye ließ die Bäume begießen; die feuchten Boden verlangten, und erbauete Terrassen für jene, die trocknen, heißen Boden erforderten.

Alles dieses verändert nun oft manche Birnen bis zum Unkenntlichen. Diese Früchte haben eine natürliche Anlage zu Steinen, wodurch sie sich so wesentlich von den Aepfeln unterscheiden, und ihr Werth besteht in der Entwickelung eines wahren Zuckerstoffs mit schmelzendem Mark. Alles was sie daran verhindert, macht die Frucht schlecht und unkenntlich. Dieses hindert aber sehr an der sichern Aufstellung eines natürlichen Systems.

Viertens. Wir sind noch an gar kein natürliches System gewöhnt. So lange der

Schlendrian fort dauert, jeder Frucht bald nach Form, bald nach Geschmack, bald nach unserem Wohlgefallen, einen Namen zu geben, ohne zu forschen, zu untersuchen, in welche natürliche Familie die Frucht für sich, blos nach ihrer Form samt dem Baum mit seiner Vegetation hingehört, so würde es eine fürchterliche Spaltung in der Nomenclatur veranlassen, ein natürliches System aufzustellen. Man denke sich nur den bunten Mischmasch der Butterbirnen, Zucker- und Schmalzbirnen u. s. w.

Wir müssen deshalb einstweilen noch ein bloßes Kunstsystem aufsuchen, das uns doch die Früchte leicht auffinden läßt, besseren Aufklärungen über reine Aechtheit mancher Frucht den Weg nicht vertritt, das System nicht erschüttert, und der jetzigen Nomenclatur nicht zu grell entgegenarbeitet.

Dieses sind denn die Ursachen, daß ich jetzt ein System aufstelle, welches ich schon viele Jahre für mich zu großer Erleichterung des Auffindens benutzte, und das mir dabei stets erlaubt, dennoch die natürliche Ordnung

der Familien zu vervollkommnen; denn auch dem Halbbeobachter zeigt die Natur ſchon die deutlichſten Winke von Familienähnlichkeiten unter ihren dennoch ſo mannichfaltigen und großen Reichthümern. Die große Schwierigkeit hierbei machen uns nur die Uebergänge und Stufenfolge.

Nach meiner Ueberzeugung giebt es nur drei practiſch brauchbare, und leicht verſtändliche Wege, welche uns bei den Birnen das Auffinden und Unterſuchen erleichtern können.

Erſtens. Die Zeit der Reife nach halben und ganzen Monaten.

Zweitens. Die Beſchaffenheit des Fleiſches.

Drittens. Die Claſſification nach den natürlichen Familien; das einzige gründliche, aber für jetzt noch das ſchwerſte Syſtem.

Ohnſtreitig geht es bei den Birnen, wegen ihrer ſo durchaus beſtimmten und ſo leicht kennbaren Reife weit leichter an, ſie nach

der Reifzeit zu ordnen *), als bei den Aepfeln, bei denen ein solcher Plan ein elendes Machwerk wäre. — Die Schwierigkeiten sind indessen hierbei auch nicht klein. Wir haben vorerst noch keine so bestimmte Beobachtungen im Großen über die Zeitfolge des Reifwerdens; denn um diese zu wissen, müßte man fast alle Sorten in einer gleichen Lage beisammen haben **), und andere nach dem Verhältniß bestimmter Reifpunkte bei gewissen allgemein und sicher bekannten Früchten berechnen. Z. B. die Rousselet von Rheims reifte bei mir zu Anfang des Septembers, als des

*) Es kann hier der Einwurf gar nicht gelten, das nicht ein Jahr wie das andere sey, denn das trifft ja dann auch alle Sorten; noch weniger das unsichere, wenn ein Baum keinen gehörigen Sonnenstand hätte, obgleich dieses wohl keine acht Tage Unterschied machen würde.

**) In der Anlage einer großen Baumschule, die ich voriges Jahr habe anfangen lassen, kommen wohl fast 300 Birnpyramiden, als Mutterstämme mit der Zeit hinein, und so hoffe ich V. D. in der Zukunft hierüber genaue Aufschlüsse geben zu können.

gewöhnlichen, und ich fände an einem andern Ort eine mir unbekannte Sommerbirne, wo auch die Rousselet von Rheims wäre; so bestimmte mir die Reifzeit der letzteren, genau die Reife der ersteren für mein Clima. So bei Herbst-, so bei Winterbirnen, da es sich wohl von selbst versteht, daß man nur gleiche Geschlechter gegeneinander berechnen kann, und darf. — Eine weitere Hauptschwierigkeit bei diesem Plan beruht aber auch in dem Zusammentreffen einer so großen Menge Birnen in den Monaten September, October und November, daß diese 3 Monate, die wohl $\frac{2}{3}$ aller Birnen enthalten, doch das leichte Auffinden einer Sorte sehr schwierig, und äußerst mühsam machen müßte. — Endlich trägt die Temperatur eines Obstgewölbes sehr viel zur früheren oder späteren Reife der spaten Herbst- und Winterfrüchte bei, um nicht hier erst durch den Thermometer über die Verschiedenheit eines warmen und kalten Obstgewölbes richtige Versuche anstellen zu müssen. — Als ein Hülfssystem, wenn wir

damit

damit völlig zu Stande kommen werden, wäre diese Zeitfolge der Reife indessen sehr schätzbar, so daß es immer zu wünschen wäre, jeder bemerkte für seine Gegend die Reifzeit und Folge der Früchte, nach festgesetztem Maasstab genau, wozu ich für die Sommerbirnen die Rousselet von Rheims oder die Bestebirne, für die Herbstfrüchte die Beurré blanc, und für Winterobst die St. Germain vorschlagen würde; so ließen sich die übrigen leicht nach diesen für jede Gegend bestimmen.

Die Beschaffenheit des Fleisches macht besonders bei den Birnen allein ihren Werth aus. Die schönste Frucht wandert in die Küche, wenn sie unsern Gaumen nicht reitzt. Man glaube auch ja nicht, daß sich dieses bei uns gegen Paris, wo Quintinye, du Hamel schrieben, sehr wesentlich verändere, als nur dann, wenn wir durchaus eine gewisse Sorte besitzen wollen, ohne ihr weder den gehörigen Boden, noch den ihr nöthigen Standort geben zu können. Sind

wir dieſes aber vermögend, ſo fand Otto von Münchhauſen die Beurré, die St. Germain, in Hannover eben ſo ſchmelzend, die Messire Jean, die Bon Chrétien d'hiver, eben ſo abknackend wie ſie du Hamel in Paris beſchreibt. Quintinye's Klagen über manche Unarten der Früchte finden wir auch alle in Deutſchland wieder. Die Urſache des Gegentheils liegt hauptſächlich in der Unächtheit der Früchte. Das einzige, was uns wohl gegen das ſüdliche Frankreich abgeht, iſt vielleicht die größere Süße und die Erhabenheit des Geſchmacks. — Wenn aber auch wirklich die Textur des Fleiſches bei uns gegen Paris *), etwas litte, ſo wäre ja das Fleiſch als der Hauptcharacter, nach unſerem Clima beſtimmt, noch um ſo wichtiger, da das Fleiſch ja nur allein ihre Brauchbarkeit, ihren Werth beſtimmt.

*) Daß manche Früchte im ſüdlichen Frankreich vortrefflich ſeyn ſollen, die in Paris oder Verſailles nur mittelmäßig werden, ſagt Quintinye bei manchen Sorten.

Diese, wie ich glaube, sehr wichtigen Gründe haben mich dann auch bestimmt, bei dem jetzigen mitzutheilenden System die Beschaffenheit des Fleisches für die Classen festzusetzen.

Die Classification nach den Familien würde ohnstreitig das Meisterwerk, und die größte Annäherung an die Natur selbst seyn, wenn wir bis jetzt nicht schon dadurch noch zu weit entfernt wären, daß eine solche Ausführung zum voraus einen ungeheuren Vorrath von richtig bestimmten und ächten Obstsorten erfordere, um keine groben Lücken zu lassen. Bis jetzt habe ich dieses System, wobei die Natur zwei Rollen spielt, einmal in der Aehnlichkeit der Form und der Vegetation- und wieder- in der Uebereinstimmung des Fleisches, auf zehen Classen gebracht, als: 1) Muscatellerbirnen, 2) Weißbirnen, Blanquettes, 3) Pomeranzenbirnen, 4) Rousseletten, 5) Schmalzbirnen. Das Ideal der Birnform, 6) Butterbirnen, 7) Berga-

motten, 8) Zapfenbirnen, 9) Apothekerbirnen und 10) Pfundbirnen. Wovon wenigstens ansehnliche Bruchstücke mit der Zeit erfolgen sollen, da man aus genauen Beschreibungen nachher fast jedes System tabellarisch nur zu ordnen braucht.

Werfen wir auf den Birnbaum einen Blick über die Verschiedenheit seiner Vegetation im Allgemeinen, so ergeben sich an den jungen Sommertrieben *), die wir Leitzweige, Haupt- oder Herzzweige nennen, drei sehr wesentliche Verschiedenheiten. — Erstens, treiben viele in dem nehmlichen Jahr schon kurze und lange Fruchtspieße, z. B. Ambrette, Messire Jean, Bezi de la Motte, alle wahre Pomeranzenbirnen u. s. w. — Zweitens, viele treiben Blüthaugen, die sich durch zwei, drei bis vier Blätter, wovon nur das

*) Daß dieses nur in der Jugend geschieht, versteht sich von selbst. Bei Spalieren ist dieses aber wegen dem immer stärkeren Trieb durch den Schnitt sehr lange bemerklich.

Hauptblatt die wahre Form hat, und die Nebenblätter oft sehr klein sind, auszeichnen, und kommen in diesem Stücke den Pfirschen bei, z. B. Certeau, Calbas musquée, u. s. w. Drittens, die mehresten treiben aber nur blos einfache Blätter.

Diese drei wesentliche Verschiedenheiten können schon drei bestimmte in der Vegetation gegründete Classen abgeben, von denen jede wieder eben so zwei wesentlich verschiedene Ordnungen, nehmlich nach der Entwikkelung der Augen im Frühjahr, unter sich hätte; denn diese kommen entweder weißwollicht, z. B. Présent royal de Naples, Orange verte musquée, u. s. w., oder glatt und glänzend hervor, z. B. Louise bonne, Marquise, Muscat Robert, Rousselet de Rheims, u. s. w. Die Geschlechter bildete dann die Beschaffenheit des Fleisches. — Dieses System würde viel für sich haben, wenn es nicht die große Lücke hätte, daß es die natürlichen Familien der Birnen zu sehr zertrennte. Indessen werde ich auch

dieses System beim Schluß dieses Werks in einer tabellarischen Uebersicht von allen von mir beschriebenen Früchten liefern, denn nichts ist so gewiß, als daß die Ansicht einer Frucht nach mancherlei Systemen, sie ächt kennen und leichter auffinden zu lernen, ungemein behülflich ist.

Unter allen Systemen bleibt aber, wenn ich offenherzig mein Urtheil gestehen soll, dasjenige nach der Form, das ungewisseste. Es hat mehr den Schein eines Systems, als daß es uns durch practische Erläuterung und Auskunft zur sicheren Auffindung einer Frucht festen Trittes leitete. Es gehört schon eine große Einbildungskraft dazu, sich die reelle Verschiedenheit zwischen apfelförmigen und plattgedrückten, zwischen conischen, pert- und rein birnförmigen Birnen vorzustellen *), zumal das kleinste Mißver-

*) Manger fühlte dieses schon selbst, ob er gleich das mehreste nach Kupfern, und nicht nach der Natur ordnete. Er sagt: „allein die Birnen, „ihrer Form nach, in gewisse Classen zu bringen,

hältniß in den Durchmessern die Form so auffallend verändert, und außerdem so viele Birnen gerne zweierlei Gestalten annehmen, z. B. Colmar, Sucre verd, Beurré blanc, u. s. w. Man denke sich nun gar die Bons Chrétiens, und man wird in Verlegenheit seyn, sie in den letzten drei Classen aufzusuchen zu wollen *). Noch weit ungewisser, veränderlicher sind nun gar die von Manger festgesetzten Ordnungen: denn nichts ist bei den Birnen abwechselnder als die Wölbung um den Kelch, die eben so oft ganz plattrund als abnehmend seyn kann. Was sich aber so leicht verändert, kann nie Fundament zu einem System seyn.

Bei weitem nicht so veränderlich, son-

„ist schwerer als bei den Aepfeln. Ihre Gestalten „sind verschiedener, und die wenigsten derselben „nähern sich der Figur eines bekannten einfachen „geometrischen Körpers."

*) Manger sagt von ihr: „ich habe daher auch lange „angestanden, unter welche Rubrike meines Systems „ich sie eigentlich zu ordnen hätte."

dern viel bestimmter sind die Verhältnisse der Durchmesser von der Höhe und Breite; denn diese Differenzen sind nie über einen Viertelszoll verschieden, so lange die Frucht noch ihre natürliche Form behält, und es bedarf dabei keiner Einbildungskraft, keines beschreibenden Namens, sondern nur des Zirkels. — Ueberschreitet eine einzelne Frucht das Verhältniß über $\frac{1}{4}$ Zoll, so sagt uns schon die Seltenheit auch leicht diese Ausnahme. Wir finden solche auch nur auf jungen Bäumen, die sehr lebhaft wachsen, und oft nur einige Früchte haben. Der dick aufgeschwollene Fruchtkuchen zeigt uns dann dabei, daß der Ueberfluß an Nahrung dieser Geburt ihre natürliche Physiognomie verdrängte. Aus dieser Ursache wählte ich zu meinen Ordnungen diese Verhältnisse der Höhe zur Breite, und nahm die Reifzeit nur zur Bestimmung des Geschlechts.

Mein System ist also nun folgendes, und besteht in sechs Classen, drei Ordnungen und drei Geschlechtern. Als:

Erste Classe.

Butterhafte, schmelzende, sehr geschmackvolle Birnen, die sich im Kauen geräuschlos in Saft auflößen.

NB. Enthält die eigentlichen, köstlichsten Tafelfrüchte.

Zweite Classe.

Saftreiche, geschmackvolle Birnen, deren Fleisch im Kauen etwas, oder ziemlich rauschend ist, sich aber doch ganz auflößt.

NB. Enthält ebenfalls köstliche oder doch vortreffliche Tafelbirnen.

Dritte Classe.

Saftreiche, oder doch saftige, geschmackvolle Birnen, deren Fleisch im Kauen abknackt—Poires cassantes,—und sich nicht, oder nicht ganz auflößt.

NB. Enthält theils Tafelfrüchte, theils auch nur vortreffliche Früchte für die Oeconomie.

Vierte Classe.

Hinreichend saftige Birnen mit markichtem, oder etwas schmierig-schleimigem Fleisch, jedoch gewürzhaft, und im Munde schmelzend, aber ohne erhabenen Geschmack.

NB. Man könnte diese ganze Classe die Schmeerbirnen heißen. Sie enthält mehr Früchte für die Oeconomie, als zum feinen rohen Genuß.

Fünfte Classe.

Birnen mit saftigem, oder trokkenem Fleisch, von Geschmack aber fade.

NB. Enthält blos Früchte für die Oeconomie.

Sechste Classe.

Birnen mit hartem, rübenartigem Fleisch, zum rohen Genuß unbrauchbar.

NB. Enthält die besten Kochbirnen für den Winter.

Jede von diesen sechs Classen hat nun auch drei Ordnungen, die sich auf die Verschiedenheit der Durchmesser in Rücksicht der Höhe und Breite beziehen, und diese sind:

Erste Ordnung.

Der Durchmesser der Breite ist größer als die Höhe.

NB. Selten wird man zwar bei dieser Ordnung nicht einzelne Birnen von der nehmlichen Sorte finden, die in die zweite Ordnung gehörten, aber der größte Theil derselben bestimmt sie hierher.

Zweite Ordnung.

Die Durchmesser der Breite und der Höhe sind sich gleich, oder die Höhe beträgt nie über einen Viertelszoll mehr als die Breite bei den Hauptformen der Frucht.

Dritte Ordnung.

Der Durchmesser der Höhe ist stets schon in die Augen fal-

lend größer, als derjenige der Breite, und muß wenigstens immer ¾ Zoll länger seyn.

Zuletzt hat noch, zum schnelleren Auffinden der Sorten, jede Classe und Ordnung drei Geschlechter, wornach man sie so häufig in den Catalogen aufstellt, nehmlich die Reifzeit der Frucht.

Erstes Geschlecht.

Sommerbirnen.

Werden jedes Jahr zeitig auf dem Baum und so verbraucht.

Zweites Geschlecht.

Herbstbirnen.

Zeitigen in den gewöhnlichen Jahren erst auf dem Lager, und dauern vom October bis den November hindurch, sind aber dann vorüber.

NB. Ausnahmen von einer längeren Dauer machen nur kalte Sommer, nördlicher Stand, sehr kalte Obstgewölbe, u. dgl. m. Also Nebenursachen, nicht die Natur der Frucht.

Drittes Geschlecht.

Winterbirnen.

Fangen Ende November an zu zeitigen, und manche kommen erst im Frühjahr oder im Sommer zur Reife, und halten sich, wenn sie zeitig sind, länger als die Herbstbirnen.

Dieses wäre das System, nach welchem ich nun heftweise den großen Vorrath der Birnen genau beschreiben werde. Die Anzahl derselben übersteigt aber bei weitem nicht diejenige der Aepfel, wenn man sich nicht mit den ganz schlechten Früchten, das nur unzählige Kernfrüchte sind, einlassen will, und die der Landmann nur zu Birnsaft, Essig, oder blos für das Vieh verbraucht. Auch darinnen unterscheidet sich die Birne vom Apfel, daß der letztere, — die wahren Holzäpfel ausgenommen —, nie zu einer solchen schlechten Stufe herabsteigt, daß ihn nicht, wenigstens der Arme, selbst zum rohen Genuß, noch mit Dank verzehrte.

Jede Berichtigung, jede Mittheilung wenig bekannter, schätzbarer Sorten werde ich mit dem wärmsten Dank annehmen, da mein einziger Zweck möglichste Aechtheit, möglichste Vollkommenheit ist.

— — Si quid novisti rectius,
Candidus imperti: si non, his utere mecum.

Horat. Ep. VI.

Versuch

einer systematischen Beschreibung in Deutschland vorhandener Kernobstsorten.

Classe I. Ordnung I. Geschlecht I.

Die rothe Bergamotte.

Bergamotte rouge.

Merlet und Quintinye kannten sie nicht. Du Hamel, Tom. III. Tab. XIX. fig. 6. Bergamotte rouge auch Crasanne d'Eté. Zink Tab. V. Nro. 43. Bergamotte grise d'Eté? Wahrscheinlich Käsbergamotte. Kraft. Rothe Bergamotte. Bloße Copie von D. H. und elend colorirt, *). Mayer Nro. 38. Bergamotte rouge? —

*) Niemand wird diese Frucht mit den bekannten Sommerbergamotten, wovon im 2ten Stück 2 Sorten vorkommen, noch weniger mit der ächten gleichfolgenden Herbstbergamotte verwechseln. — Ist diese Frucht noch nicht so allgemein bekannt?

Eine kleine und in unſerer etwas kälteren Gegend *) ſehr vortreffliche, butterhaft ſchmelzende frühe Herbſtfrucht, ſowohl für die Tafel als für die Oeconomie, da ſie zum Welken und zu Lattwerge eine ausgeſucht gute Frucht iſt. — Ihre Form iſt plattgedruckt, und ſie hat faſt die Form eines Wirtels. Der Bauch ſitzt beinahe in der Mitte, und ſie rundet ſich nach dem Kelch ſchön flach ab, nach dem Stiel hingegen verjüngt ſie ſich etwas mehr, und manche Stücke ſind faſt etwas ſtumpf zugeſpitzt. Bei regelmäßigen Früchten iſt aber die Kelchwölbung kaum $\frac{1}{4}$ Zoll breiter als diejenige um den Stiel. — Eine vollkommene Birne dieſer Art iſt ſtark 2$\frac{1}{4}$ Zoll breit, und 2 Zoll hoch. Da der Baum aber meiſtens äußerſt voll hängt, ſo ſind ſie meiſtens um $\frac{1}{3}$ oder $\frac{1}{4}$ kleiner. — Der etwas unanſehnliche Kelch iſt ſtarkhäutig, halbgeſchloſſen, und ſitzt in einer geräumigen,

*) Sie iſt deshalb ſaftvoller als bei Du Hamel.

bald flachen, bald ansehnlich tiefen Einsenkung, welche meistens eben ist. Der kurze, etwas dicke Stiel sitzt in einer schönen, oft wirklich tiefen Höhle, die mit einigen sehr deutlichen, oder nur feinen, flachen Beulen umgeben ist, welche aber auch manchmal kaum bemerkbar sind.

Die fein rauh anzufühlende, etwas starke Schale ist, vor der Zeitigung, ein etwas trübes Grün; das aber nachher ein gelbliches Grün, oder grünliches Gelb wird. Auf der Sonnenseite ist dabei die Frucht mit einem unansehnlichen bräunlichen Roth verwaschen, jedoch so, daß zwischen diesem Roth die gelbliche Grundfarbe fleckenweise durchscheint, und den Zusammenhang des Roths trennt, welches gewöhnlich nur den dritten Theil der Oberfläche einnimmt, und vom Kelch bis zum Stiel geht. Ueberdieses ist die ganze Schale mit einem fast zimmetfarbigen Rost angesprengt, und der ganz zusammenhängend, nur zuweilen um die Kelchwölbung erscheint.

Zwiſchen dieſen Roſtanflügen ſieht man noch auf der gelblichen Grundfarbe eine Menge ſtarke, graue Puncte, die beſonders häufig und deutlich im Roth erſcheinen. Beſchattete Früchte haben von Röthe nichts, und bleiben auch länger und mehr grün.

Die Frucht riecht nur, wenn viele beiſammen ſind, und welkt nicht.

Das Fleiſch iſt weiß, körnicht, nicht übrig ſaftreich, weich, butterhaft ſchmelzend, und von einem angenehmen, der grauen Butterbirne ziemlich ähnlichen Geſchmack.

Das Kernhaus iſt geſchloſſen, die Kammern ſind enge, und enthalten ziemlich viele, ſchöne, vollkommene, oft aber auch viel taube Kerne.

Der Baum wächſt ungemein lebhaft, wird groß und dauerhaft. Seine Aeſte gehen ſchön und faſt pyramidenförmig in die Luft, treibt viel feines Holz, und belaubt ſich ſehr ſtark, fällt aber dabei doch nicht ſchön ins Aug, da das Laub etwas Trübes hat. Die Sommertriebe ſind lang und ziemlich ſtark,

gelblich von Farbe, nach oben wollicht, und mit nicht sehr häufigen, etwas unansehnlichen Puncten besetzt. Das Blatt ist klein, eiförmig, 2¾ Zoll lang, 1¾ Zoll breit, dünne von Gewebe, hellgrün, wenig glänzend von Farbe, fein geadert, am Rande ganz glatt und gar nicht gezahnt. Der sehr dünne Blattstiel ist 1¼ bis 1¾ Zoll lang, und hat keine Afterblätter. Die Augen sind kurz, conisch, stehen ab, sind grau und braun von Farbe, und sitzen auf flachen Augenträgern. Die Fruchtspieße stehen nahe beisammen, und machen den Baum dadurch sehr fruchtbar und stark belaubt.

Die Frucht zeitigt anfangs October, oft auch schon Ende September, muß aber im halben September abgethan werden, und dann hält sie sich 3 Wochen.

Vom ersten Rang.

NB Der Baum erfordert guten Gartenboden. Die Erstlinge von jungen Bäumen sind bei weitem nicht so schmelzend, als von alten.

Classe I. Ordnung I. (II.) *). Geschlecht II.

Die Herbstbergamotte.

La Bergamotte d'automne.

Merlet, Bergamotte d'automne. Quintinye **) Tom. I. pag. 228. La Bergamotte. Bergamotte commune, ou de la Hiliere, ou de Recons, etc. — Du Hamel, Tom. III. pag. 39. Fig. XXII. und Tab. XIX. Fig. 7. — Maison rustique, Tom. II. pag. 178. La Bergamotte d'automne. Jardinier solitaire. La Bergamotte d'automne. — Knoop, Tab. II. Herfst- oder Late Bergamot.

*) Wenn Früchte gerne zwei Formen annehmen, so wird dieses dadurch angedeutet, daß die zweite Form neben der Hauptform eingeschlossen steht.

**) Quintinye kannte nur diese und die gestreifte Schweizer Bergamotte. Wenn man den

Hollandsche Bergamot (?). Soppige Groentje. Maatjes-Peer. Heere-Peer. — Zink Tab. II. Nro. 30. Bergamotte ronde d'automne? — Kraft, Tab. 115. Die Herbstbergamotte. — Henne, pag. 185. Herbstbergamotte. — Carthause. La Bergamotte d'automne. Christ, S. 585. Nro. 134. Herbstbergamotte des Quintinye. Hirschfeld, Schmid, Salzmann, u. a. m. Abercrombie, Autumn Bergamot Pear. — Mayer Nro. 41. Bergamotte ordinaire oder d'automne.

---

wahren Advocaten hören will, dann lese man die Entscheidung: ob der zweite Platz unter den Birnen, der grauen Butterbirne oder der Herbstbergamotte gehöre; aber er läßt es dennoch unentschieden. In Deutschland würde man aber beide Birnen sich um die erste Stelle müssen streiten lassen, da bei uns Niemand es einfallen wird, der bon Chrétien d'hiver den ersten Platz zu geben. Nach einer weitläufigen Vertheidigung, daß er die bon Chrétien zuerst setze, — sagt er z. B. in einigen Stellen folgendes: — Nous avons sur-„tout six différentes poires qui se briguent „vivement cette seconde place, et qui ne „souffrent pas sans murmurer que le Bon-„Chrétien jouisse paisiblement de l'honneur „qu'il vient de recevoir: les Beurrés, les

Eine ansehnlich große, und eben so gewiß eine der allerälteſten, als auch der köſtlichſten Tafelbirnen, zumal da ſie in unſerem Clima ihre vollkommenſte Güte erreicht. So ſelten ſie indeſſen auch in den Verzeichniſſen der Baumſchulen fehlt, ſo iſt ſie doch deshalb nicht immer ächt in denſelben anzutreffen, wie ich dieſes nur zu ſehr aus Erfahrung weiß. Ganz ächt erhielt ich ſie 1790 aus der Carthauſe von Paris, und aus Nancy. —

„Bergamottes d'automne, les Virgoulets, les Lechasseries, les Ambrettes et les Epines d'Hyver etc. — „La Bergamotte d'automne ne faisant pas grand „cas de tout ce qui vient d'être dit, en faveur „du Beurré, se présente pour empêcher „de décider si-tôt cette question de préférence; „le nombre de ses partisans est grand et redoutable, c'est-à-dire, que son mérite est fort „connu; et en effet je vois mille gens qui soutiennent qu'à la considérer en toutes ses parties, c'est-à-dire, par sa chaire tendre et fondante, par son eau douce et sucrée, et par „un petit parfum qui l'accompagne; ils soutiennent, dis-je, qu'elle vaut mieux que généralement toutes les autres Poires, etc.

Ihre Form ist etwas veränderlich *), denn sie ist bald ziemlich plattgedrückt, bald wieder ziemlich stumpfspitz nach dem Stiel hin. Ihre größte Breite ist stark oben nach dem Kelch hin, um welchen sich die Frucht schnell und platt abrundet; nach dem Stiel nimmt sie aber, ohne alle Einbiegung, sondern mit einer flach erhobenen Cirkellinie etwas ab, und endigt sich stark abgestumpft, oder sie endigt sich mit einer merklichen Spitze. — Die gewöhnliche Breite ist stark $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll und die Höhe $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll, wenn sich die Frucht mit einer Spitze endigt. — Der kleine Kelch ist offen, und steht bald in einer weiten, oder in einer kleinen, engen, seichten Einsenkung, die mehrentheils mit einigen kleinen Erhabenheiten umgeben ist. Selten ist die Frucht auch ganz rund, sondern durch breite, flache Erhabenheiten in ihrer Rundung etwas

*) Du Hamel hat deshalb, ohne es zu bemerken, wahrscheinlich diese Frucht in zweierlei Formen vorgestellt.

ungleich. Der starke, etwas fleischige Stiel ist ¾ Zoll, selten 1 Zoll, und steht, wenn die Früchte platt sind, in einer kleinen, schönen Höhle, bei etwas spitzen Früchten aber gerade oben auf, und ist mit einigen Falten umgeben.

Die Farbe der glatten, fast etwas zähe fettigen Schale ist anfänglich ein etwas mattes Hellgrün, welches mit der Zeitigung hellgelblich wird, wobei aber häufig noch etwas Grünliches beigemischt ist. Selten hat diese Frucht bei uns im Freien, und auf Birnwildlinge veredelt etwas von Roth, hingegen ist dieses der Fall, wenn sie auf Quitten und am Spalier gezogen wird. Die Puncte aber sind häufig, jedoch fein und theils grau, theils etwas grün, wobei man, wenn die Frucht zeitig ist, noch deutlich an den mehresten Früchten, um den Kelch herum feine Anflüge von Rost, und an der Frucht selbst, hier und da feine Rostfiguren bemerkt.

Die Frucht riecht vollzeitig fein müskirt, und welkt wenig oder nicht.

Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, fein, butterhaft schmelzend, saftvoll, und von einem erhabenen zuckerartigen Geschmack, der etwas angenehm erfrischendes hat.

Das Kernhaus ist geschlossen, herzförmig, mit der Spitze nach unten, und steht mit seiner obersten Basis der größten Dicke der Frucht gleich. Die Kammern sind platt, etwas enge, und die vollkommenen Kerne lang, sehr zugespitzt und caffebraun.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft *). Die Sommertriebe sind stark und kurz,

*) Ueber die Unarten, Zärtlichkeit und frühere, oder spätere Fruchtbarkeit ist viel gestritten worden. Soviel ist gewiß, daß er eigen auf seinen Standort ist. In feuchtem schwerem Boden, und oft an heißen Mauern wird er grindicht, und Merlet rieth schon deshalb, ihn nicht in südliche Lagen zu setzen; wie dieses eben so häufig mit der grauen Butterbirne der Fall ist. Kein Frost schadet ihm, und es ist ganz unwahr, was Henne von seiner spaten Fruchtbarkeit sagt; das lag sicher am Wildling. Quintinye sagt im Gegentheil mit Recht von ihm: — „qu'elle paye promptement la peine „de celui qui la cultive."

von Farbe gelblichgrün, und mit vielen feinen erdfahlen Puncten beſetzt. Das Blatt iſt mittelmäßig groß, oval, 3 Zoll lang, 1½ Zoll breit, nicht ſtark von Gewebe, ſchön grün von Farbe, und am Rande ſehr ſeicht gezahnt. Der Blattſtiel iſt ¾ bis 1 Zoll lang. Die Blätter der Fruchtaugen ſind ſehr groß, 4½ Zoll lang, 2½ Zoll breit, ſehr grün, und am Rande ſeicht und flachbogicht gezahnt. Der Blattſtiel iſt oft 3 Zoll lang. Die Augen ſind coniſch, und ſtehen ſtark ab.

Die Frucht zeitigt im halben October oder ſchon anfangs November, und hält ſich in kühlen Obſtgewölben oft drei Monate, indem die Früchte nicht auf einmal zeitigen.

Vom allererſten Range.

NB. Die ſchönſten Früchte ſieht man an freiſtehenden Geländern.

Classe I. Ordnung II. (I) Geschlecht II.

Die Schweizerbergamotte.

La Bergamotte Suisse.

Merlet, Bergamotte Suisse. — Quintinye, Tom. I. pag. 229. La Bergamotte Suisse. — Du Hamel, Tom. III. Tab. XX. Bergamotte Suisse. — Zink Tab. VI. Nro. 56. Bergamotte Suisse. — Kraft, Tab. 174. Die Schweizerbergamotte. — Carthause, la Bergamotte Suisse. — Hirschfeld. Nro. 8. Die Schweizerbergamotte. — Mayer Nro. 44. Bergamotte Suisse. — Christ, Nro. 114. Die gestreifte Bergamotte. Die Schweizerbergamotte *).

*) Diese ganz ächte Schweizerbergamotte darf mit der unrichtig sogenannten Schweizerhose im Teutschen Obstgärtner, B. VII. Fig. XXXV. ja nicht verwechselt werden. Diese wird im folgenden Heft vorkommen. — Schon die starke

Eine schon längst bekannte, mittelmäßig große und dem Auge eben so schmeichelhafte, als für den rohen Genuß köstliche Tafelfrucht, die in aller ihrer Güte mit ihrer Schwester, der vorhergehenden Herbstbergamotte, in gleichem Range steht. — Ihre Form ist ebenfalls etwas veränderlich, denn sie ist bald käsartig plattrund und merklich breiter als

---

Verschiedenheit der Reife beweißt, außer der Form, den sehr reellen Unterschied. — Die obige zeitigt genau mit der eben beschriebenen Herbstbergamotte bei uns im halben October, mehrentheils aber erst Mitte November, und das sagen auch du Hamel und Quintinye, so wie alle oben angeführte Autoren Ich habe deshalb auch den Knoop nicht angeführt, weil er seine runde Schweizerbergamotte, Tab. II., schon im September reifen läßt, welches wirklich der Fall bei uns mit der im Teutschen Obstgärtner abgebildeten ist, und dieses Jahr waren sie bei uns schon im halben September verzehrt, indeß die obigen Früchte auf einem gleich daneben stehenden Hochstamm von gleichem Alter, erst im November zeitigten. — Hirschfeld's Bergamotte Crasanne panachée, ist die nehmliche des du Hamels, Tom. III. Tab. XXIII. und bezieht sich nur auf die Blätter.

hoch, aber mehrentheils hat sie doch die Form der Bergamotte Crasanne, nehmlich, sie lauft etwas stumpfzugespitzt nach dem Stiel hin, indem die Wölbung nach dem Stiel nicht wahrhaft platt ist, sondern sich etwas stumpfspitz erhebt, wodurch die Früchte ein rundliches Ansehen bekommen, und etwas wackelnd auf dem Kelch stehen. In dieser Form sind sich die Durchmesser der Breite und Höhe vollkommen gleich, und betragen bei Früchten von einem Hochstamm $2\frac{1}{2}$ Zoll. Platte Früchte hingegen sind fast $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und nur $2\frac{3}{8}$ hoch. — Der Kelch ist offen, legt seine Ausschnitte, die aber oft fehlen, flach auf, und sitzt bei regelmäßigen Früchten in einer unbedeutenden Einsenkung, die aber bei platten Formen etwas tiefer und geräumig ist. Fast immer bemerkt man auch um dieselbe einige flache beulenartige Erhabenheiten, und die Frucht, besonders die von einer platten Form, sind in ihrer Rundung etwas unregelmäßig und ungleich. — Der starke Stiel ist $\frac{3}{4}$ bis 1 Zoll lang und sitzt in einer flachen

flachen Höhle, die oft mit einem Fleischwärzchen besetzt ist. Sind die Früchte platt, so ist die Stielhöhle ansehnlich und meistens eben.

Die Farbe der etwas fein rauh anzufühlenden Schale ist ein schönes Hellgrün, Saatgrün, welches mit der vollen Zeitigung nur gelblich grüner wird. Zwischen diesem Grün ist die Schale mit vielen bald schmalen, bald breiten bandartigen, blaßgelben Streifen bezeichnet, die aber nicht steif wie à la Zink, sondern leichtfließend und nicht steif regelmäßig sind, auch durchaus nichts von einem grellen Roth haben, denn nur auf der Sonnenseite schillern sie bei stark besonnten Früchten etwas ins Röthliche, meistens aber nur ins Goldgelbe. Dabei ist die Schale noch mit vielen, schön vertheilten, feinen, grauen Puncten besetzt, und manches Jahr findet man keine einzige Frucht, ohne schwärzliche, oft häufig vorhandene Rostflecken.

Die Frucht riecht in ihrer vollen Zeitigung angenehm muskirt, und welkt nur sehr wenig.

Das

Das Fleisch ist weiß, feinkörnicht, sehr saftvoll, butterhaft schmelzend im Munde, und von einem erhabenen zuckerartigen Geschmack.

Das Kernhaus ist geschlossen. Die Kammern sind platt, geräumig, und enthalten ziemlich viele vollkommene, sehr lang gespitzte Kerne.

Der Baum wächst lebhaft, und zeichnet sich durch seinen pyramidenförmigen Wuchs aus. Die Aeste stehen sehr wenig ab, gehen gerade in die Luft und bilden als Pyramide eine unansehnliche Krone. Die Sommertriebe sind stark und ziemlich lang, setzen viele und frühzeitig Fruchtspieße an, wodurch der Baum sehr bald und jährlich tragbar wird. Die Farbe dieser Triebe ist ein schönes gelbliches Olivengrün, und dabei zeichnen sich zwei bis drei Streifen aus, die auf der Sonnenseite röthlich goldfarben, im Schatten aber blaßgelb sind. Wolle haben die Triebe nicht, die Puncte hingegen sind häufig, fein und gelbgrau. Das Blatt ist ansehnlich groß, oval,

spitzt sich aber auch gerne stumpfspitz nach dem Stiel zu. Es ist $3\frac{3}{4}$ Zoll lang, $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, und endigt sich bald mit einer ganz stumpfen, oder etwas langen schönen Spitze. Das Gewebe ist weich, schön hellgrün glänzend von Farbe, fein geadert, und am Rande bald mit sehr seichten, bald mit spitzen Zähnchens besetzt. Der Blattstiel ist 1 bis $1\frac{1}{4}$ Zoll lang und hat fadenförmige Afterblättchens. Das Aug ist schön, graulich braun, steht stark ab, und die Augenträger sind breit und platt.

Die Frucht zeitigt im November oder Ende October, doch selten bei uns, und hält sich in kühlen Gewölben bis in den December.

Vom allererſten Range.

NB. In einem warmen, nicht zu schweren Boden geräth er hochstämmig schön und gut.

Classe I. Ordnung II. Geschlecht II.

Die Crasanne.

La Bergamotte Crasanne *).

Quintinye, Tom. I. pag. 247. — Du Hamel, Tom. III. Tab. XXII. Bergamotte Crasanne. Die Form ist richtig und schön. — Knoop, Tab. II. Bergamotte Crasanne. Die Zeitigung ist zu spat angegeben und die Frucht zu klein. — Zink Tab. VIII., Fig. 74. Eine Mißgeburt! — Kraft, Tab. III., die Bergamotte Kra-

*) Den Namen Crasanne, oder Crasane, hat diese Frucht offenbar, wie auch Quintinye bemerkt, von dem Wort écraser — breitdrücken — und gar nicht, wie Manger glaubt, von ihrem gleichsam verdorbenen Ansehen. Dies wird um so begreiflicher, da man damals nur die mehr rund aussehende Herbstbergamotte kannte. Um deswillen wünschte auch Quintinye wegen ihrem äußeren rostfarbigen Ansehen, daß man sie lieber Beurré plat nennen möchte.

sanne, oder platte Butterbirn. Eine musterhafte Form von einer Frucht, die an Zwergbäumen gewachsen. — Teutscher Obstgärtner, Nro. XXXVII. Bergamotte Crasanne. — Sehr unähnlich. — Carthause. — Abercrombie. Henne. Hirschfeld. Schmid. Müller. Salzmann. Schabol. Christ, u. s. w. Mayer, Nro. 45. Bergamotte Crasanne.

Eine so allgemein bekannte, zu Merlet's Zeiten noch seltene, in keinem wahren Obstcatalog fehlende, als wahrhaft köstliche Herbstfrucht für die Tafel, die dem Deutschen noch angenehmer, als dem süßmäuligten Franzosen ist; die dabei noch das große Verdienst hat, daß ihr Baum jährliche und reichliche Erndten liefert. — Ihre wahre Form ist abgestumpft kreiselförmig, so daß sie Quintinye sehr richtig mit einer Messire Jean, der Form nach, vergleicht. Der Bauch sitzt stark über der Mitte nach dem Kelch hin, um den sie sich platt abrundet; und stellt man

sie auf denselben, so scheint die Frucht eine breite, platte Fläche zu haben. Nach dem Stiel hin nimmt sie stark ab, und endigt sich in eine breite abgestumpfte Spitze. Ihre Rundung ist dabei sehr ungleich, ganz rund nie, am meisten etwas breit und länglich verschoben. — Eine schöne vollkommene Frucht ist 3 bis $3\frac{1}{4}$ Zoll breit, und auf der höchsten Seite auch eben so hoch. Manche Früchte sind um etwas niedriger als breit.

Der kleine offene Kelch steht meistens in einer seichten Einsenkung, und nur bei wenigen Früchten ist dieselbe ansehnlich tief. Immer stehen aber um dieselbe einige flache beulenartige Erhabenheiten, wovon auch die breiten Erhöhungen über die Frucht hin herrühren, welche ihre Rundung etwas schief machen. — Der Stiel ist characteristisch und 2 bis $2\frac{1}{2}$ Zoll lang, anfangs etwas fleischig, und sitzt meistens oben auf der stumpfen Fläche, die stets etwas uneben ist, oder er sitzt in einer seichten, selten aber in einer etwas tiefen

Höhle, die alsdann mit einigen Beulen umgeben ist.

Die Farbe der fein rauh anzufühlenden Schale ist ein bleiches Hellgrün ohne Glanz, das mit der Zeitigung unansehnlich gelblicher wird, dabei ist aber die ganze Frucht mit vielen grauen Puncten und feinen Rostanflügen von hellgrauer, oder röthlich grauer Farbe besetzt. Ja dieser Rost *), welcher oft stark rauh anzufühlen ist, überzieht nicht selten, in großen Strecken, mehr als die Hälfte der Frucht. Röthe hat diese Frucht nie, nur zuweilen schillert der Rost auf der Sonnenseite etwas röthlich.

Die Frucht riecht nicht, oder nur sehr wenig und welkt auch nicht.

Das Fleisch ist mattweiß, butterhaft

*) Mit diesem Rost ist es sehr veränderlich. In feuchten Jahren oder feuchtem Boden, und dabei noch auf Quitten, haben die Früchte vielen, bald grauen, bald etwas röthlichen Rost. In leichtem Boden und auf Birnwildlinge fehlt hingegen derselbe oft gänzlich.

schmelzend, sehr voll Saft, und von einem ungemein angenehmen, durch die feinste Muskatellersäure sehr erquickenden Geschmack.

Das Kernhaus ist geschlossen. Die Kammern sind etwas geräumlich, und enthalten ziemlich viele vollkommene, langgespitzte hellbraune Kerne.

Der Baum ist durch sein hellgrünes, schönes, fast flach liegendes, leicht zitterndes Laub sehr kenntlich. Die Sommertriebe sind lang, nicht stark, mit einem silbergrauen Häutchen bedeckt, auf der Schattenseite grünlich gelb und röthlich, auch auf der Sonnenseite etwas röthlich schillernd, und mit ziemlich vielen weißgrauen Puncten besetzt. Der Baum treibt ziemlich schön in die Höhe, macht viel Holz und belaubt sich dadurch ungemein schön. Die Triebe setzen sehr frühzeitig eine Menge Fruchtspieße an, welche bald und jährlich viele Früchte liefern. Das Blatt ist mittelmäßig groß, fast etwas herzförmig, und mit einer schönen Spitze, und 3 Zoll lang, 2 bis $2\frac{1}{4}$ Zoll breit. Das Gewebe ist dünne,

fein geadert, von Farbe hellgrün und am Rande seicht, und bogenförmig oder stumpfspitz gezahnt. Der dünne Blattstiel ist 1½ Zoll lang und hat keine Afterblätter. Das Aug ist stark, rundbauchicht, braun und weißgrau geschuppt, steht stark vom Zweig ab, und sitzt auf einem breiten, flachen Augenträger.

Die Frucht zeitigt im October, oder oft erst im November, welkt endlich nur etwas, und wird nie taig *). Sie dauert oft bis in den December.

Vom allerersten Range.

NB. Der Baum erfordert einen warmen, fetten, etwas feuchten, und hochstämmig, einen vor Winden geschützten Stand, da die Früchte schon im September leicht ab-

*) Nicht die Ecol. des Jard., wie Manger anführt, sondern Quintinye führt die Eigenschaft dieser Birne an, der er die zehente Stelle unter den vorzüglichen Birnen anweißt, — „ne mollir „jamais, chose très singulière etc.“ — Und dieses ist wahr. Aber im Geschmack passirt seyn, und mollir sind zwei sehr verschiedene Sachen. Diese Eigenschaft haben aber auch die St. Germain u. m. a.

fallen. Daß man diesen Baum aber für besonders empfindlich gegen den Schnitt hält, weil er alsdann nehmlich zu viel Wucherholz treibt, gilt ja fast von den allermehresten Birnbäumen, wenn sie nicht auf Quitten stehen. Meine Pyramiden auf Quitten hängen jährlich voll Früchte, und werden auf drei Augen, der Herztrieb aber auf 8 bis 10 Augen geschnitten.

Classe I. Ordnung II. Geschlecht II.

Die weiße Herbstbutterbirne *).

Le Beurré blanc. Le Doyenné.

Merlet, le Doyenné, ou Beurré blanc ou de Neige. — Quintinye, T. I. p. 269. Le Doyenné, Saint Michel, Beurré blanc d'automne, Poire de Neige, Bonne-Ente. — Du Hamel, Tom. III. Doyenné, Beurré blanc, St. Michel, Bonne-Ente. — Knoop, Tab. II. Beurré blanc. Beurré blanc hâtif? Witte oder Blanke Beurré. Poire Monsieur. Poire Signore. Poire de Neige. Poire à courte queue. Poire St. Michel. Michel Doyenné. La bonne Ente. Citron de Septembre. Grote of

*) Ich habe nach Quintinye das Beiwort Herbst noch hinzugefügt, weil wir jetzt eine weiße Sommer- und Winterbutterbirne haben, die in der Folge vorkommen werden. Quintinye sagt auch schon Beurré blanc d'automne.

blake (sicher blanke) Doyenné. Herfst-Citronen - Peer. Herfst - goud - Peer. Fransche Caneel in Flandern. Valencia. — Zink, Tab. VI. Nro. 57. Beurré blanc. — Abercrombie, Dean Pear. White autumn Butter Pear. Snow Pear. Good Graft. Carlisle and Valentia. White Beurre Pear. — Carthause, le Doyenné, ou Beurré blanc. — Kraft Tab. 107., wo Daiser sicher Kaiserbirn, wie auch im Text steht, heißen soll. — Teutscher Obstgärtner, B. III. Nro. XIII. Weiße Butterbirne *). — Christ, S. 552, Nro. 47. Weiße Butterbirne. (So gewiß aber derselbe die ächte Beurré blanc beschreibt, so falsch ist,

*) Ich begreife es nicht, wie man im teutschen Obstgärtner bei dieser Birne die Beurré des dü Hamels anführen konnte; da bekanntlich le Beurré schlechtweg die bekannte graue Butterbirne bald bedeutet, und Quintinye, so wie nach ihm dü Hamel es läugneten, daß die grüne und die rothe von der grauen verschieden wären. Was hieran wahr ist, werden wir bei der grauen Butterbirne anbringen. — Der älteste Trivialnahme für obige Beurré blanc war le Doyenné, die Dechantsbirne,

was er ihr für Eigenschaften beilegt; denn gerade hat sie das Gegentheil davon). — Fehlet außerdem bei keinem Pomologen. Mayer, Nro. 21. Dechantsbirne.

Eine wohl sicher unter allen aus Frankreich zu uns gekommenen Birnsorten, am allermeisten verbreitete, und jetzt so allgemein bekannte, als geschätzte Birne; woran wohl ihre außerordentliche Fruchtbarkeit, ihr Vorliebnehmen mit jedem Boden und Stamm, ihr schönes Fortkommen in rauhen Gegenden, und ihr so sehr leichtes Anschlagen bei dem Veredlen, daß sie den Namen La bonne Ente — gute Pfropfbirne — davon

---

daher der englische Name Dean Pear. — Quintinye rechnet sie unter die mittelmäßig guten Birnen, zumal weil sie mit der Beurré unglücklicherweise zugleich zeitigte. Er giebt ihr die 75ste Stelle und sagt dennoch. — „Elle trouve des Cu„rieux qui en font plus de cas que moi; „je n'y saurois que faire, ils me pardonneront, „si je leur dis, que même j'ai presque honte de l'avoir si bien placée. — Schon drohte er ihr mit der Bezi de la Motte, als einer besseren Birne, die er aber erst ein Jahr kannte.

erhalten hat, schuld sind. — Sie verdient auch bei uns alle diejenigen Vorzüge, die man ihr beigelegt hat, da sie so selten, und die graue Butterbirne bei uns so leicht leidet, und hochstämmig in feuchten, naßkalten Jahren, oder in naßkaltem Boden, so gar schlecht wird.

Die weiße Butterbirne nimmt zwei Hauptformen an. Einmal ist sie in ihrer wahren Gestalt rund von Ansehen, und nach dem Stiel zu flach und stumpfzugespitzt, so daß der Bauch ziemlich in der Mitte sitzt, und die Wölbung um den Kelch schön zugerundet ist. In dieser Form ist eine schöne vollkommene Frucht 3 Zoll breit und auch eben so hoch. Aber es giebt zweitens auch viele Früchte dabei, die ein etwas längliches Ansehen haben, nach dem Stiel ein stark abgestumpftes conisches Ansehen annehmen, und bei diesen steht der Bauch stark oben nach dem Kelch. Solche Früchte sind 2½ bis 3 Zoll breit und 3 bis 3½ Zoll hoch.

Der unbedeutende Kelch steht in einer weiten, oft auch ziemlich engen, nicht tiefen Einsenkung, die häufig mit feinen Falten, manchmal auch einigen flachen beulenartigen Erhabenheiten besetzt ist, und auch die Frucht selbst ist in ihrer Rundung mehrentheils etwas uneben, und durch einige breite, flache Erhabenheiten bezeichnet. — Der starke Stiel ist einen $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Zoll lang, und sitzt in einer engen ansehnlich tiefen Höhle, die häufig mit beulenartigen Fleischhöckern, oder flachen Beulen besetzt ist.

Die Farbe der feinen, glatten und abgerieben schön glänzenden Schale ist vom Baum ein mattes Hellgrün, welches bald im Liegen ein schönes, blasses Citronengelb wird, wobei man auf der Sonnenseite bei freihängenden Früchten, in der vollen Zeitigung, eine schöne Rosenfarbe sieht, welche oft, zumal bei Spalieren auf Quitten, lebhaft seyn kann. Die mehresten aber haben von diesem Roth gar keine Spur. Außerdem ist die Schale, über und über, mit sehr vielen feinen, gelbgrauen

Puncten besetzt, und häufig findet man dabei noch feine Anflüge von Rostfiguren und wahren Rostflecken.

Die Frucht riecht bei voller Zeitigung sehr fein müskirt und welkt nicht.

Das Fleisch ist schön weiß, feinkörnicht, sehr saftreich, butterhaft schmelzend, und von einem sehr angenehmen, zuckerartigen, etwas rosenhaften Geschmack.

Das Kernhaus ist geschlossen, die Kammern sind schön, und enthalten viele vollkommene schwarzbraune Kerne.

Der Baum ist sehr kenntlich und belaubt sich sehr schön. Er geht mit seinen Hauptästen schön in die Luft, die sich aber an ihren Enden mit den Früchten herabhängen. Er wächst so freudig auf der Quitte wie auf dem Wildling, und läßt sich von Ignoranten hudeln wie man will. — Die Sommertriebe sind gelbgrau, auf der Sonnenseite, besonders nach der Spitze röthlich, auf der Schattenseite olivengrün, und mit ziemlich vielen weißgrauen Puncten besetzt.

Das Blatt ist klein, lang elliptisch mit einer schönen scharfen Spitze. Es ist gewöhnlich nur 3 Zoll lang, $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{3}{4}$ Zoll breit, steif und etwas spröde von Gewebe, rückwärts gebogen, schön glänzend hellgrün von Farbe, fein geadert, und am Rande mit kleinen, feinen, ziemlich spitzen Zähnchens besetzt. Der Blattstiel ist $\frac{3}{4}$ bis 1 Zoll lang, und hat schöne, lange, fadenförmige Afterblätter. Die Blätter an den Fruchtaugen sind groß, oft $4\frac{1}{2}$ bis 5 Zoll lang, und $2\frac{1}{2}$ bis 3 Zoll breit. Die Augen sind schön, sehr spitz, und die Augenträger stehen stark und wulstig vor.

Die Frucht zeitigt im October, ist aber gewöhnlich mit 14 Tagen oder 3 Wochen passirt, da sie taig wird. Sie hält sich am besten, wenn man sie etwas frühe abnimmt.

Vom ersten Range.

NB. Vortrefflich für die Oeconomie, wenn man sie halb reif welkt, oder Lattwerge davon bereitet.

Classe I. Ordnung II. Geschlecht II.

Die graue Dechantsbirne *).

Le Doyenné gris.

Quintinye kannte sie nicht. — Du Hamel, Tab. XLVII. fig. I. Le Doyenné gris **). — Kraft Tab. 108. Doyenné gris, aber fälschlich, da es leicht zu Irrthümern veranlaßt, mit grauer Butterbirne übersetzt, ***) Christ, S. 554, No. 50.

*) Da diese Birne noch keinen deutschen Nahmen hatte, und als Gegensatz von der vorhergehenden, mit grauer Herbstbutterbirne übersetzt, Irrthum mit der wahren Beurré gris veranlassen würde, so habe ich den deutschen wörtlich nach dem Französischen gewählt.

**) Du Hamel zweifelte lange, bis er sich überzeugte, daß sie wirklich von Doyenné blanc wahrhaft verschieden sey.

***) Kraft giebt an sich selbst ein Beispiel davon; denn da er Doyenné gris mit grauer Butterbirne übersetzte, so war er mit seinem Copiren

Graue Doyenne. Iſt aber weder die ächte, noch die unſrige *). Manger kannte ſie nicht. — Mayer, Doyenné gris Nro. 20. iſt ſicher falſch, und der Isambert; daher auch ſein Vorwurf auf D. H. Abbildung, welche ſo ganz ächt iſt, wegfällt.

Eine mittelmäßig große köſtliche Tafelfrucht von butterhaft ſchmelzendem Fleiſch, und die wohl noch in wenigen Baumſchulen ächt iſt. Ihre Form iſt ganz die der weißen Herbſtbutterbirne ähnlich, und gäbe man dieſer den ſchönen, feinen, zimmetfarbigen, roſtartigen Ueberzug, ſo hätte man eine wahre graue Doyenne, nur bleibt ſie etwas kleiner. Der Bauch ſitzt höher nach dem Kelch als nach dem Stiel, und ſie rundet nach erſterem nicht ſchnell ab, ſondern ſanft abnehmend mit einer kleinen, platten

---

aus du Hamel irre, und hat deshalb die wahre Beurré gris nicht. — Geduldiges und anhaltendes Prüfen und Forſchen führen zur Landſtraße.

*) Ich erhielt die Pyramide 1790 aus der Carthauſe in Paris.

Fläche. Nach dem Stiel hingegen endigt sie sich entweder stumpf zugerundet, oder mit einer wahren starkabgestumpften Spitze. Im ersten Fall ist sie so hoch als breit, aber mehrentheils ist die Breite 2 1/4 bis 2 3/4, und die Höhe 2 3/4 bis 3 Zoll, in welchem letzteren Falle die Birne stumpf conisch aussieht.

Der geschlossene Kelch steht in einer schönen, fast etwas flachen Einsenkung, welche eben ist, obgleich öfters die Frucht durch einige Erhabenheiten nicht ganz rund ist. Der starke Stiel ist 1/2 bis 7/8 Zoll lang, und sitzt in einer ziemlich tiefen engen Höhle, die mit einigen beulenartigen Erhabenheiten umgeben ist.

Die Farbe der sehr feinen, dünnen, und glatt anzufühlenden Schale ist ein mattes Hellgelb, welches aber nie, oder nur selten rein zu sehen ist, da die ganze Schale mit einem dünnen, glatten fuchsröthlichen, oder zimmetfarbigen, rostartigen Ueberzug bekleidet ist, der aber an den meisten Stellen nur wie verwaschen aussieht,

um die gelbe Grundfarbe gleichsam nur trüb zu machen. Am stärksten ist dieser rostähnliche Ueberzug um die Stiel- und Kelchwölbung. Auf der Sonnenseite hat die Schale öfters eine etwas röthlich schillernde Goldfarbe. Außerdem bemerkt man noch, genau betrachtet, sehr viele äußerst feine Puncte von der Farbe wie der Ueberzug.

Die Frucht riecht fast gar nicht und welkt auch nicht.

Das Fleisch ist schön weiß, fein, überfließend von Saft, durchaus schmelzend und butterhaft, und ganz von dem nehmlichen rosenartigen erfrischenden Geschmack wie die weiße Butterbirne *).

Das Kernhaus ist geschlossen, die Kam-

*) Könnte man je mit Sicherheit eine Vermuthung über Abstammung nur wagen; so würde ich die graue Doyenne, so wie die bald folgende Passa Tutti, als Wildlinge von der weißen Herbstbutterbirne, die z. B. mit dem Blüthenstaub einer Jalousie, Martin sec, grauer Beurre u. s. w. wäre befruchtet worden, ableiten. Die graue Butterbirne gehört

mern sind geräumig und enthalten schöne vollkommene, schwarzbraune Kerne.

Der Baum wird nicht groß, treibt vieles, aber feines Holz, und hat viel ähnliches in seinem Wuchs mit der weißen Herbstbutterbirne. Er ist auch eben so frühzeitig, und so reichlich tragbar. Die Sommertriebe sind lang und nicht stark, mit feiner Wolle bekleidet, auf der Sonnenseite röthlich, gegenüber trübgrün, und mit sehr wenigen feinen Puncten besetzt.

Das Blatt ist klein, eiförmig, stumpf, spitz nach dem Stiel, nach vornen mit einer schönen kurzen Spitze. Es ist 3 Zoll lang, und 1¾ breit, hellgrün glänzend von Farbe, dünne von Gewebe, fein geadert, und am Rande nur seicht gezahnt. Der dünne Blatt-

---

nicht unter diese Familie, die nur von jener den Namen borgte. Der Vegetation nach, gehören zur natürlichen Familie der Doyenne blanc, als der annehmbaren Stammmutter?, die Beurré rouge, die Bezi de la Motte, Bezi de Montigny, Jalousie, u. s. w. Doch darüber mehreres in der Folge.

ſtiel iſt 1 Zoll lang, und hat ſehr feine faden-förmige Afterblättchens. Die Augen ſind klein, coniſch, ſpitz, ſtehen ab, und die Augen-träger ſind ſehr wulſtig.

Die Frucht zeitigt im halben, oder erſt Ende October und bleibt 14 Tage vortrefflich.

Vom allererſten Range.

NB. Der Baum verlangt den wärmſten Son-nenſtand.

Classe I. Ordnung II. Geschlecht II.

Der Wildling von Motte.

Bezi de la Motte.

Quintinye kannte sie erst seit kurzem, und drohete mit ihr der weißen Herbstbutterbirne, als zuckerhafter Franzos *). — Du Hamel, Tom. III. Tab. XLIV. Fig. 5. Bezi de la Motte. Die Zeichnung ist aber viel zu klein und zu hoch, und selbst nach dem Text sehr verfehlt. — Car-

*) „Nous avons depuis peu une Poire nouvelle, „sous le nom de Besi de la Motte, qui „ressemble assez à un gros Ambrette, hors „qu'elle est un peu tiquetée de rouge. Si une „autre année cette Poire est aussi fondante, „et d'une eau aussi agréable que je l'ai trouvée „dans la fin d'Octobre 1683, qui est le tems de „sa maturité, le Doyenné court grand „risque de lui ceder la place que jo lui ai „donnée. Vid. Tom. I. pag. 270.

thauſe, le Bezi de la Motte. Der Ueberſetzer nennt ſie Fürſtenbirne. — Salzmann, No. 65. Bezi de la Motte. — Schabol, Nro. 34. Le Bezi de la Motte. — Hirſchfeld. La Bezi de la Motte. — Kraft, Tab. 104. Die wilde Mottebirn. — Eine ſehr ſteife Figur von einem Spalier. — Teutſcher Obſtgärtner, B. XIII. Nro. 73. Der Wildling von la Motte. — Eine wohlgerathene Figur, aber auch wahrſcheinlich von einem Zwergbaum, wo ſie oft noch größer wird. — Chriſt, S. 557. Nro. 58. Der Wildling de la Motte. — Im T. O. G. wird das Handbuch von 1794 citirt. Denn dieſe Birne hat keine Steine, und kein Baum macht unter dem Meſſer ſchönere Pyramiden. — Knoop und Zink haben ſie nicht. — Mayer, Nro. 60. Tab. LI. Der Wildling von Lamotte. Die gegebene Größe iſt nicht ſelten!

Dieſe vortreffliche, für manche Deutſche vielleicht zu zuckerhafte Tafelbirne für den Herbſt, hat das ſeltene Glück, wie z. B. auch

die Louise bonne, daß ſie in Frankreich nur Einen Namen erhalten hat. — Ihre Form iſt etwas veränderlich, und gleicht bald der weißen Herbſtbutterbirne, bald dem grauen Hans. Die Wölbung um den Kelch iſt platt, ſo daß die Birne gut auf demſelben aufſitzt. Nach dem Stiel hingegen iſt die Frucht bald etwas flach, bald etwas verlängert ſpitzig abgeſtumpft, ſo daß ſie auf dieſer Wölbung nicht ſtehen kann. Ihr gewöhnliches Anſehen iſt rund, und nur ſelten hat ſie eine etwas länglich ausſehende Form. — Eine ſchöne Frucht vom Hochſtamm iſt 3 Zoll breit und auch eben ſo hoch. Oft iſt ſie aber auch etwas niedriger als breit, welches aber ſelten $\frac{1}{4}$ Zoll beträgt. Auf Zwergſtämmen wird es eine ſehr große Birne, und oft ſtark $3\frac{1}{2}$ Zoll hoch und breit. —

Der offene, unbedeutende Kelch ſteht in einer anſehnlich tiefen geräumigen Einſenkung, die meiſtens eben, und nur zuweilen etwas beulenartiges hat. In der Rundung hingegen iſt die Frucht durch zwar flache,

aber doch deutlich bemerkbare Erhabenheiten ungleich. — Der Stiel iſt bald ſehr kurz, bald ¾ Zoll lang, und ſitzt in einer kleinen Höhle, die bei manchen Früchten eben, bei den mehreſten aber mit einem bis drei Fleiſchbeulen beſetzt iſt, die ſich aber nur ſelten an den Stiel anlegen.

Die etwas fein rauh anzufühlende, dennoch aber dünne Schale, iſt anfänglich vom Baum ganz grün, hat auf der Sonnenſeite nie etwas röthliches, und wird mit der vollen Zeitigung nur ein grünliches Hellgelb. Dabei iſt aber die ganze Schale, auf eine charakteriſtiſche Weiſe, mit feinen und ſtarken erdgrauen Puncten überſäet, die, bei vielen Früchten vereinigt, oft größere Flecken bilden, und faſt immer die Kelchwölbung mit einem feinen Roſtüberzug bekleiden, wie bei der grauen Butterbirne. Bei ſtark beſonnten Früchten auf Zwergbäumen, ſind die Puncte manchmal röthlich braun.

Die Frucht hat keinen Geruch, und welkt nicht.

Das Fleiſch riecht angenehm, iſt weiß von Farbe, ſehr ſaftvoll, butterhaft, durchaus ſchmelzend, und von einem ſehr angenehmen, erhabenen, ganz zuckerartigen Geſchmack.

Das Kernhaus iſt geſchloſſen. Die Kammern aber ſind geräumig, und enthalten ſchöne ſtarke, vollkommene Kerne, und auch mehrere taube.

Der Baum iſt in ſeinem ganzen Wuchs und beſonders an ſeinen Blättern ſehr kenntlich. Er wächſt jung zwar ſehr lebhaft, aber ſchon im 6ten, 8ten Jahre langſam, und macht alsdann viel feines Holz, ſo daß der Baum nur mittelmäßig groß wird. Seine Aeſte gehen zwar ſchön in die Luft, ſtehen aber ſtark ab, ſetzen eine Menge feine, ſteife, ſtachelartige Fruchtſpieße und Fruchtruthen an, wobei der Baum das eigene hat, daß er die Früchte gerne an den Spitzen der Fruchtruthen trägt. — Der ganze Baum hat das Anſehen wie ein Wildling mit feinem Holz im Felde. — Die Sommertriebe ſind lang, fein, graugelb mit

etwas Roth vermiſcht, und mit vielen feinen weißgrauen Puncten beſetzt. Sie treiben ſchon im erſten Jahr viele ſtachelartige Fruchtſpieße, die den Baum bald, und ſehr fruchtbar machen, denn es ſitzen oft auf Zwergſtämmen drei große Früchte auf Einem Fruchtkuchen. Das Blatt gleicht Einem Pfirſchenblatt von belle Chevreuse, oder, wie du Hamel ſagt, den Weidenblättern von der Knackweide. Es lauft ſpitz nach dem Stiel aus, und endigt ſich nach vornen in eine lange ſcharfe Spitze. Es iſt 3 bis 3½ Zoll lang, und doch nur 1 bis 1½ Zoll breit. Die Blätter der Fruchtaugen aber ſind oft viel gröſſer, und etwas langoval, nicht ſelten 5 Zoll lang, und 3 Zoll breit. Die Farbe iſt hellgrün glänzend, das Gewebe dünne und ziemlich ſpröde. Es iſt fein geadert, und am Rand ſehr ſeicht, kaum bemerkbar gezahnt, denn die Zahnung iſt gleichſam nur angedeutet. Der dünne Blattſtiel iſt ½ bis 1 Zoll lang, und hat ſehr feine, fadenförmige Afterblättchen. Das Aug iſt

grau und braun, groß für die feinen Triebe; es ſteht ab, iſt ſpitz, und ſitzt auf ganz flachen, unbedeutenden Augenträgern.

Die Frucht zeitigt im halben, oder Ende October, oft erſt im November, und hält ſich in kühlen Obſtgewölben zu Zeiten bis zum December.

Vom erſten Range.

NB. Der Baum kommt ungemein gut auf Quitten fort, macht ungemein ſchöne und ſchnell ſich vervollkommnende Pyramiden durch die vielen ſteifen 3 bis 4 Zoll langen Fruchtſpieße, und trägt ſchon im vierten Jahr. Er verträgt den Schnitt ſehr gerne, und der Baum nimmt mit ſchlechtem Boden vorlieb, wenn er nur gebaut wird.

Classe I. Ordnung II. Geschlecht I.

Die grüne Sommerrousselette.

Le Rousselet musqué hâtif *).

Ich finde sie bestimmt nirgends beschrieben. Ist nicht Mayer's Rousselet hâtif, Nro. 71. Tab. LVI.

Eine etwas kleine, sehr bauchigte, köstliche Sommerfrucht für die Tafel von sehr schmelzendem Fleisch. Ihre Form hat ungemein viel Aehnlichkeit mit der Schmelzbirne von Brest bei du Hamel Tom. III. Tab. XVII. die auch in diesem Heft vorkommt. Der erhobene, wie ein Gürtel um die Frucht herumlaufende Bauch, sitzt gerade in der Mitte, und dieselbe nimmt stark und schnell nach

*) Ich erhielt diesen Baum als Pyramide 1790 von Nancy, auch nachher von Brüssel als Sommermuscatenbirn, ein blos genereller Nahme.

dem Kelch und dem Stiel ab, nur viel stärker noch nach dem letzteren. — Eine schöne Frucht vom Hochstamm ist 2½ Zoll breit, und auch eben so hoch, oder kaum ¼ Zoll höher, wenn man nehmlich die höchste Rippe mißt.

Der kleine, fest geschlossene Kelch steht in einer kleinen Einsenkung, die mit feinen Falten und einigeu ziemlich starken Rippen besetzt ist, welche letztere auch sehr sichtbar zu 4 bis 5 Stück über die Frucht hinlaufen, und ihre Rundung öfters sehr uneben machen, wie z. B. bei der Sommerapothekerbirne. — Der starke Stiel ist einen ½ bis 1 Zoll lang, und steht auf der stumpfen Spitze der Frucht in einem Grübchen, das mit feinen Beulen umgeben ist, und wovon manchmal sich eine stark hervordrängt und an den Stiel anlegt.

Die feine, nicht fettige, sondern etwas fein rauh anzufühlende Schale ist vom Baum hellgrün, und wird bei der vollen Zeitigung nur etwas gelblich grün, wobei die Sonnenseite

nur einen feinen Anflug von einer Röthe hat, die aber bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt. Dabei ist aber die ganze Schale mit sehr vielen feinen, grauen Puncten besetzt, und diese häufen sich sehr oft in große flache Rostflecken zusammen.

Die Frucht hat einen starken angenehmen Geruch.

Das Fleisch ist weiß, ins Grüngelbliche spielend, sehr voll Saft, fein steinicht, und dieses häuft sich erst um das Kernhaus an, aber dennoch von einem sehr schmelzenden, feinen muscatellerähnlichen Geschmack, ohne merkbare Säure.

Das Kernhaus ist enge und geschlossen. Die Kammern sind ebenfalls enge, und die Kerne lang, schwarz, aber meistens taub.

Der Baum wächst lebhaft, wird ansehnlich groß und sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang und schlank, olivengrün von Farbe, und mit ziemlich vielen, braunen, länglichen Puncten besetzt. Das Blatt ist ansehnlich groß, eiförmig, 5 Zoll lang, und

2 Zoll

2 Zoll breit. Es iſt dünne von Gewebe, glänzend grün von Farbe, unten und oben fein geadert, und am Rande ganz glatt und gar nicht gezahnt. Der dünne Blattſtiel iſt 1 Zoll lang, und hat feine fadenförmige Afterblättchens. Die Stiele der unterſten Blätter ſind 1¾ Zoll lang. Das Aug iſt dick, coniſch, ſteht ab, und ſitzt auf einem breiten flachen Augenträger.

Die Frucht zeitigt Ende Auguſt.

Vom erſten Range.

NB. Kommt auf Quitten ſehr gut fort.

Classe I. Ordnung II. Geschlecht I. (II)

Die Sommerambrette.

Ambrette d'Eté *) **).

Ich getraue über diese vortreffliche Frucht keinen Pomologen anzuführen. Du Hamel, Knoop, Zink haben sie nicht, und bis jezt kommt sie auch im Teutschen Obstgärtner nicht vor.

Eine vortreffliche mittelmäßig große, spate Sommerfrucht, oder wohl frühe Herbstfrucht für die Tafel, die etwas früher als die

*) Ich habe die Poramide 1790 aus Nancy, und habe jezt einen schonen Hochstamm daron.

**) Quintinye nennt die Grise bonne auch Ambrette d'Eté und Crapaudine, die im August jeitigen soll, beschreibt sie aber nirgends, giebt ihr auch keine Stelle unter seinen Buschbäumen. Vielleicht ist dieses die Grise bonne im T. O. G. Nro. XXXIII?

weiße Herbstbutterbirne reift, und der ich sie wegen ihrem weit gewürzhafteren, und völlig bergamottartigen schmelzenden Fleisch vorziehe. — In ihrer Form ist sie etwas veränderlich, indem sie mehr oder weniger abgestumpft nach dem Stiel hinlauft. In ihrer wahren Gestalt ist sie stumpf kegelförmig. Vom Bauch, der kaum ein Drittheil der ganzen Fruchtlänge von oben herabsitzt, wölbt sie sich schön zugerundet nach dem Kelch hin, nach dem Stiel hingegen nimmt die Frucht nur von dem Bauch an allmählig ab, und endigt sich in eine stark abgestumpfte Spitze. Eine regelmäßige Frucht ist stets etwas höher als breit, und in ihrer schönen Form ist sie 2¼ bis 2½ Zoll breit, und 2¾ hoch.

Der Kelch ist offen, meistens etwas unregelmäßig, und sitzt in einer kleinen Einsenkung, in der sich manchmal einige feine Fleischbeulen befinden. — Der starke Stiel ist ¾ bis 1 Zoll lang, und steht auf der stumpfen Spitze bald gerade oben auf, bald in einer kleinen Vertiefung, und ist entweder

mit einem wahren Fleiſchwulſt, oder doch mit Falten umgeben.

Die Farbe der platten, doch aber etwas fein rauh anzuſehenden Schale, iſt ein ſchönes Grün, das mit der Zeitigung nur hier und da etwas fleckenweiſe gelblich wird, manchmal auch faſt gar nicht wahrzunehmen iſt. Beſonnte Früchte haben dabei einen leichten Anflug von einem hellbräunlichen, unanſehnlichen Roth, das manchmal eine Art von blaſſen, ſchmalen Streifen bildet, oft aber ganz unbedeutend iſt, und ſich gleichſam in die grüne Farbe verliert. Dabei iſt aber die ganze Schale rundherum mit ſehr vielen ſtarken Puncten beſetzt, die auf der Sonnenſeite graulich, auf der Schattenſeite aber dunkelgrün ausſehen. Häufig findet man auch um die Kelchwölbung feine Anflüge von Roſt.

Die Frucht hat faſt keinen, oder einen ſehr geringen Geruch, und welkt nicht.

Das Fleiſch iſt mattweiß, feinkörnicht, voll von überfließendem Saft, völlig ſchmelzend, und von einem ſehr angenehmen ſüßen

erhabenen Geſchmack, der durchaus bergamottartig iſt.

Das Kernhaus iſt enge, und die kleinen Kammern enthalten nur wenige vollkommene Kerne.

Der Baum wächſt lebhaft, wird aber doch nur mittelmäßig groß, trägt nicht überreichlich, und gewöhnlich nur vollkommen über das andere Jahr. Seine ſtarken Aeſte gehen ſchön in die Luft und bilden eine ſchöne Krone, welche ſich ungemein ſchön belaubt. Die Sommertriebe ſind ſtark und lang, mit einem feinen Silberhäutchen bedeckt, von einer trüben bräunlichen Erdfarbe, und mit vielen ſtarken Puncten beſetzt. Die Johannistriebe ſind olivengrün und mit Wolle bekleidet. Sie ſetzen frühzeitig viele regelmäßige, ſteife, ja wirklich ſtachelartige Fruchtſpieße und kurze Fruchtruthen an. Das Blatt iſt mittelmäßig groß, wahrhaft herzförmig, mit einer ſchönen, ſcharfen kurzen Spitze. Es iſt $2\frac{3}{4}$ Zoll lang, $2\frac{1}{2}$ Zoll breit. Das Gewebe iſt ſtark, wie pergamentartig, ſehr fein geadert, dun-

kelgrün glänzend von Farbe, und am Rand zwar seicht, aber mit schönen, feinen, scharfen Zähnchens besetzt. Der dünne Blattstiel ist an den oberen Blättern 1 und an den unteren 2 Zoll lang, ist dünne, und hat keine Afterblätter. An den Blättern der Fruchtaugen ist der Stiel oft länger als das Blatt. Die Augen sind stark, spitz, stehen sehr ab, sind schwärzlich und braun von Farbe, und stehen auf breiten, flachen Augenträgern. Die Fruchtaugen sind sehr dick, bauchicht und braunschwarz.

Die Frucht zeitigt Ende September, oft schon etwas früher und hält sich drei Wochen.

Vom ersten Range.

NB. Der Baum kommt schon in schlechtem Boden fort.

Classe I. Ordnung II. (III). Geschlecht II.

Die grüne Herbstzuckerbirne.

Le Sucré verd.

Merlet, le Sucré. — Quintinye Tom. I. pag. 275. Le sucré vert. — Du Hamel, Sucre vert, Tom. III. Tab. XXXIV. — Knoop, pag. 33. Ohne Abbildung, Herfst- oder Octobers Suiker Peer. St. Nicolas Peer. Blanquet d'automne, Brederoo. Sucré verd. Groene Suicker Peer. Holland ist sicher für diese Birne zu feucht. — Zink, Tab. VII. Nro. 70. Sucrée verde, so falsch geschrieben als gezeichnet. — Schabol, le Sucré vert. — Carthause, le Sucré verd. — Kraft, Tab. 110. Die grüne Zuckerbirne. — Teutscher Obstgärtner, Nro. XXXIV. Die grüne Herbstzuckerbirne. — Abercrombie, Green Sugar Pear,

so auch Müller u. a. m. — Christ, Nro. 17. Die grüne Zuckerbirne. Sucré vert. Steht aber fälschlich unter den Winterbirnen. Und so alle übrigen Pomologen. Manger bringt sie ganz unbegreiflicher Weise unter die Classe der apfelförmigen Birnen, da sie unter die conischen gehört hätte. — Mayer, Nro. 29, Tab. XXIII. Grüne Zuckerbirn.

Auch diese Birne hat in ihrem Vaterland, und bei uns, stets ihren ursprünglichen Namen behalten, nur Knoop führt Synonymien an, wovon wenigstens die Blanquette sicher falsch ist.

Diese wohl sehr allgemein bekannte, sehr kenntliche Frucht ist von mittelmäßiger Größe, und eine allgemein beliebte Tafelfrucht für den Spatherbst, deren Baum noch das große Verdienst einer ungemeinen Fruchtbarkeit hat. — Ihre Form hat, wie auch schon Quintinye bemerkt, eine große Aehnlichkeit mit der Winterdornbirne, nur daß diese etwas größer ist. — Sie ist indessen in

Rücksicht ihrer Länge etwas verschieden. Der Bauch sitzt manchmal ziemlich in der Mitte, mehrentheils aber beträchtlich mehr nach dem Kelch, um den sich die Frucht schön platt-rund zuwölbt. Nach dem Stiel endigt sie sich aber bald kurz und stumpfspitz, bald verlängert sich ihr Bauch etwas, und endigt sich in eine bald stark, bald ziemlich dünne conische, jedoch immer stark abgestumpfte Spitze. — In der Hauptform sind die Früchte $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, und auch eben so hoch, oder kaum etwas höher. Etwas längliche, eiförmig oder kreiselförmige Früchte hingegen sind oft 5 Zoll lang, und nur $2\frac{1}{2}$ Zoll breit.

Der offene Kelch liegt mit seinen Ausschnitten flach und sternförmig in einer geräumigen seichten, oder wenigstens nicht tiefen Einsenkung, die bald schön und eben, bald durch einige flache Erhabenheiten, oder feine Beulen schief, und fast immer rostfarbig ist. — Der starke Stiel ist 1 bis fast $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, und sitzt bald in einer kleinen Vertiefung, bald wieder oben

auf der ſtumpfen Spitze, und iſt mit Fleiſchfalten umgeben, die ihn oft auf die Seite drücken, ja der Stiel iſt in ſeinem Anfang ſelbſt oft fleiſchig.

Die Farbe der etwas ſtarken, aber geſchmeidigen Schale, iſt anfänglich ein etwas mattes oder trübes Hellgrün, welches bei der vollen Zeitigung nur etwas gelblicher, manchmal auch, bei Spalierfrüchten, auf der beſonnten Seite etwas hellgelb wird. Röthe hat indeſſen dieſe Frucht nie, aber die ganze Schale iſt mit ſehr vielen, äußerſt feinen, grünen und graulichen Puncten beſetzt, wobei kleine figurenähnliche Anflüge von Roſt nicht ſelten ſind, und, wie oben bemerkt, ſo iſt die Kelcheinſenkung faſt immer etwas roſtig.

Die Frucht riecht nur wenig, und welkt nicht.

Das Fleiſch riecht angenehm, iſt gelblich weiß, etwas ſteinicht um das Kernhaus, ſehr ſaftvoll, butterhaft ſchmelzend, und von einem erhabenen, zuckerſüßen, etwas fein violenartigen Geſchmack.

Das Kernhaus ist geschlossen und hat eine hohle Achse. Die Kammern sind nur für zwei Kerne geräumig, und sie enthalten viele kaffeebraune langgespitzte Kerne. Von der Kelchröhre sieht man die Blüthstempel als einen schwarzen Faden bis an das Kernhaus herabgehen.

Der Baum wächst in der Jugend sehr lebhaft, wird aber doch nur mittelmäßig groß. Die Aeste gehen sehr schön in die Luft, setzen sehr frühzeitig viele Fruchtspieße an, und liefern sehr bald und jährlich viele Früchte. Diese setzen sich oft in Büscheln an, und nicht selten hängen 3 bis 4 Stück auf Einem Fruchtkuchen. Indessen ist es Schade, daß dieser Baum gerne von harten Frösten leidet, wovon er leicht den Grind der Rinde bekommt, zumal wenn er in etwas schwerem feuchtem Lande und sehr heiß steht, und dann sterben manche Aeste ab, wodurch es schwer wird, wenn der Boden ihm nicht ganz anständig ist, schöne Zwergformen von ihm zu erziehen. Die Sommertriebe sind nicht lang,

ſehr ſtark und dick, treiben nie im erſten Jahr Fruchtſpieße, haben eine dunkel olivengrüne Farbe, auf der Sonnenſeite nichts röthliches, und ſind mit ſehr vielen rauhen Puncten beſetzt.

Das Blatt iſt anſehnlich groß, und die unterſten Blätter der Sommertriebe ſind wahrhaft groß, und machen, mit dem ganzen Wuchs des Baums denſelben ſehr kenntlich. Das Blatt iſt langoval, gegen den Stiel ſchief eingeſenkt, ſo daß es im Auflegen eine ſtarke Krempe macht, dabei ſtark rückwärts gebogen, und nach vornen hat es eine kurze ſcharfe Spitze. Es iſt 4 Zoll lang und 2 Zoll breit, das Gewebe dick und doch ziemlich weich, die Farbe ein ſehr ſchönes glänzendes Dunkelgrün, fein geadert, und am Rande ſehr ſeicht, mit etwas ſtumpfſpitzen Zähnchens beſetzt. Der Blattſtiel iſt ¾ bis 1 Zoll lang, und hat lange pfriemenförmige Afterblätter. Die Augen ſind unten ſehr klein, nach vornen ſpitz und etwas abſtehend, und die Augenträger ſind flach.

Die Frucht zeitigt im November, oft ſchon Ende October, hält ſich aber nur in kalten Gewölben bis in den December. — Auf der Nordſeite gezogen iſt die Frucht länger haltbar, aber ſchlecht. — Stockhauſen und nach ihm Krünitz behaupten, daß dieſe Birne in windichten Jahren am beſten werde.

Vom erſten Range.

NB. Der Baum erfordert warmen lockeren Boden, und einen guten nicht brennenden Sonnenſtand. Kommt in ſchlechtem Boden gar nicht fort, und geräth auf Quitten vortrefflich.

Classe I. Ordnung III. (II). Geschlecht III.

Die Mannabirne.

Le Colmar.

Quintinye *) Le Colmar. Poire de Manne. Bergamotte tardive. — Du Hamel, Tom. III. Tab. L. Colmart. Poire Manne. — Knoop, Tab. VIII. Colmar. Kolmer Peer. Roskammer peer. Poire

*) Wahrscheinlich ist sie von Quintinye zuerst bekannt gemacht worden, der sie von einem Liebhaber aus Guyenne unter dem Namen Colmar, also sicher nicht nach Colmar im Elsaß, nachher von einem andern als Poire-Manne, und von einem dritten als Bergamotte tardive, zugesendet bekam. Der letztere Nahme gefiel Q. am besten, nicht aber, wie Manger meinte, wegen ihres Fleisches, sondern wirklich wegen ihrer Form. Er sagt ausdrücklich: — „elle a extrémement l'air d'un „bon Chrétien, et quelquefois d'une belle „Bergamotte." Und das ist wahr, aber die seltenere Form ist ja nicht die Hauptform.

Manne. Incomparable. — Iſt die beſte und natürlichſte Abbildung davon. — Zink, Tab. VI. fig. 60. Mehr als elend. Falſch, daß ſie Ende October reife, und der comiſche Beiſatz, ſey aber vor März nicht zu genießen. — Kraft, Tab. 125. Die Mannabirne. — Maison ruſtique, le Colmar. — Schabol, Nro. 58. Le Colmar. Carthauſe, le Colmart, Poire Manne, Belle et Bonne. Der Ueberſetzer — Flaſchenbirne. — Henne, Colmart, Miller Nro. 54. und Abercrombie, The Colmar Pear, late Bergamotte. — Chriſt, Nro. 12. Die Colmar, — und viele andere Pomologen. — Mayer, Nro. 51. a) Tab. XL. Die Colmartsbirn.

Dieſe Litteratur zeigt, daß man erwarten ſollte, die Colmar ſey eine allgemein bekannte Birne, und ſie iſt in wenigen Baumſchulen ächt, wie ich leider aus eigener Erfahrung zu ſehr weiß. Durchließt man aber auch nach Quintinye und Du Hamel die Schriftſteller, ſo findet man, daß einer den

andern oft ganz wörtlich abschreibt, zum gröſ-
ten Verdacht, daß er nicht nach seinem Origi-
nal beschrieb, zumal bei einer Birne, die in
ihrer Form und Reifzeit so gerne Abweichun-
gen macht. Knoop hat sie am regelmäſsig-
sten abgebildet, und du Hamels Zeichnung
ist offenbar ein zu dickbauchichtes Original
von einem Zwergbaum, wovon nachher meh-
reres.

Die Mannabirne ist auf Hochstamm eine
ansehnlich groſse, und auf Zwergbäumen öfters
wirklich groſse, und ohnstreitig für uns eine
der besten Tafelfrüchte für den Winter, von
butterhaft schmelzendem Fleisch, und dem
angenehmsten Zuckergeschmack. — Sie hat
zwei Formen, wovon die Hauptform ein
etwas längliches, stumpfabgespitztes Ansehen
hat, und alsdann mit einer mittelmäſsigen
bon Chrétien d'hiver sehr übereinkömmt.
Die zweite etwas seltener vorkommende Form,
zumal an Zwergbäumen, ist rundbauchicht
und nach dem Stiel stumpfzugespitzt, so daſs
diese Früchte wirklich mit der Herbst-

ber-

bergamotte, oft auch mit einer Messire Jean viel Aehnlichkeit haben. — Bei regelmäßigen Früchten sitzt der Bauch stark oben nach dem Kelch hin, und die Frucht endigt sich mit einer kaum merklichen, oft gänzlich fehlenden Einbiegung in eine kurze oder etwas längere conische Spitze, welche aber stark und platt abgestumpft ist. — Eine vollkommene Frucht ist $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll breit, und $3\frac{1}{2}$ Zoll lang. An Spalieren oft 3 Zoll breit. — Rundbauchigte Früchte hingegen sind eben so hoch als breit. Die Wölbung um den Kelch steht dabei fast immer etwas schief.

Der ungemein schöne, langgespitzte Kelch ist offen, und liegt mit seinen Ausschnitten in der Einsenkung, welche bald ziemlich seicht, bald ansehnlich tief ist, sternförmig auf. In der Einsenkung sieht man häufig flache Erhabenheiten, und die auch über die Frucht hin häufig, als flache beulenartige Erhöhungen, hinlaufen und die Rundung derselben oft sehr merklich uneben machen. Characteristisch ist dabei,

daß an vielen Früchten eine feine Rinne vom Kelch bis zum Stiele herabgeht, auf Art mancher Pflaumensorten. — Der Stiel ist ziemlich stark und 1 bis 1¼ Zoll lang, krumm gebogen, und steht bald gerade auf der Frucht auf, bald in einer ziemlichen Höhle, ist aber jedesmal mit vielen Falten, oder auch kleinen Fleischbeulen umgeben, so daß die platte Spitze wie etwas eingeschrumpft aussieht.

Die Farbe der etwas starken, und wie fein rauh, oder uneben anzufühlenden Schale ist ein mattes Hellgrün, welches mit der Zeitigung gelblich grün, und zuletzt fast ganz hellgelb wird, wobei recht besonnte Früchte auf der Sonnenseite einen kleinen röthlichen Anflug bekommen, welcher aber bei den meisten Früchten, besonders auf Hochstämmen, in unserem Clima fehlt. Hingegen ist die ganze Schale mit sehr vielen, feinen, grauen und dunklergrünen Puncten übersäet.

Die Frucht hat fast keinen Geruch und welkt gerne etwas.

Das Fleiſch iſt bei voller Reife gelblichweiß, bei noch nicht ganz zeitigen Früchten grünlich mattweiß, butterhaft ſchmelzend, ſehr voll, oder überfließend von Saft, und von einem ſehr angenehmen, erhabenen zuckerartigen Geſchmack, der mit der Herbſtbergamotte etwas ähnliches hat.

Das Kernhaus iſt geſchloſſen und hat in der Mitte eine hohle Achſe. Die Kammern ſind geſchloſſen, etwas enge, und enthalten ziemlich viele vollkommene, ſpitze, caffeebraune Kerne. Von der Kelchröhre, die ganz flach iſt, gehen die Blüthſtempel als ein ſchwarzer Faden bis auf das Kernhaus herab.

Der Baum wächſt auf Wildlingen ungemein lebhaft, weniger auf Quitten, iſt dann aber deſto fruchtbarer, ſetzt vieles Holz an, welches eine Menge Fruchtſpieße treibt, die aber erſt ſpat zum Fruchttragen kommen *),

*) Henne hat dieſes ſehr richtig, und nach meiner Erfahrung vollkommen übereinſtimmend angemerkt. Ich habe zwei Hochſtämme, die von der Pfropfzeit an, als ich eine Pyramide auf Quitten aus Paris

dann aber reichliche Erndten liefern. Der Baum ist auf Hochstämmen etwas empfindlich in seiner Blüthe, und sehr eigensinnig auf Standort und Boden *). Seine Aeste

---

bekam, erst im 10ten Jahr einige, und im 12ten reichliche Früchte lieferten. Henne schlägt ja deshalb mit allem Recht Spalierbäume auf Quitten vor, um ehender Früchte zu erhalten, und so wäre Manger's Erfahrung recht, welches auch bei meiner Pyramide der Fall war, die im 5ten Jahr trug.

*) Niemand besser als Quintinye fast die Untugenden dieses Baums zusammen, wenn er Tom. I. pag. 260. sagt. — „Voilà bien le portrait d'une „excellente Poire, elle craint cependant pour „le terrein et les saisons les mêmes „choses que l'Espine, la Louise bonne, le „Petit oin etc. étant un peu sujette à avoir la „chair sabloneuse et insipide: elle craint „de plus les moindres vents d'Automne; „qui surtout en Arbres de tige la font „aisement tomber, et l'empêchent d'ac„quérir le dégré de perfection qui lui convient. „Sa juste maturité n'est pas aisée à trouver; „car quoiqu'elle soit jaune, elle n'est pas tou„jours assez mûre; il faut afin qu'après avoir „assez long-tems parû avec cette „couleur jaune, elle vient à obéir un peu „au pouce qui la presse.“

sind meistens schlank, gehen aber doch schön in die Luft, sind lang und schlank, denen von der weißen Herbstbutterbirne sehr ähnlich, ohne Wolle, mit einem feinen Silberhäutchen bedeckt, gelblich braun, und auf der Sonnenseite etwas röthlich schillernd, dabei mit ziemlich vielen, feinen, nicht grell ins Auge fallenden Puncten besetzt. Das Blatt ist ansehnlich groß, lang eiförmig mit einer langen schönen Spitze. Es ist $3\frac{3}{4}$ bis 4 Zoll lang, $2\frac{1}{4}$ bis 2 Zoll breit, stark von Gewebe, ungemein schön grün und glänzend von Farbe, rückwärts gebogen, sehr fein geadert, und am Rande mit seichten, feinen, stumpfspitzen Zähnen besetzt. Die untersten Blätter der Sommertriebe sind hingegen oft gar nicht gezahnt. Der Blattstiel ist $1\frac{1}{2}$ Zoll lang und hat nicht immer fadenförmige Afterblätter. Die Augen sind schön, rund, kurz, kegelförmig, stehen vom Trieb ab, sind braun von Farbe, und stehen auf breiten platten Augenträgern.

Bei keiner Frucht hat es so viel Schwierigkeit, außer bei den Meister-Hausbirnen, ihren wahren vollkommenen Zeitigungspunct zu treffen, als bei dieser, aber keine Birne hat auch das so vorzüglich Gute des Nacheinanderreifens, wie diese. Die eine kann völlig zeitig und ihre Nachbarin noch vollkommen hart seyn. Das beste ist, daß sie sehr langsam reifen. Gewöhnlich sind die Früchte in ihrer besten Güte, wenn sie alles Grüne verlohren, sich nicht bloß am Stiel, sondern auch am Bauch leicht eindrücken lassen, und wohl 14 Tage schon ganz blaßgelb daliegen. Genießbare giebt es immer schon im December, und so dauert oft das Reifwerden fort bis in den März.

Vom allererſten Range.

NB. Der Baum erfordert eine warme Lage, und keinen feuchten Boden, in dem die Birne wirklich schlecht wird. Für Wind müssen sie geschützt seyn, denn oft schon anfangs September fallen die Früchte häufig

vom Winde ab. — Thorheit wäre es, nach Henne ihre Reifzeit befördern zu wollen, denn gerade darinnen besteht ja ihr Werth, wenn die guten Birnen fehlen. — Zu früh abgethan welkt sie, wie die St. Germain. Ich pflücke sie hier nie vor dem halben October.

Classe I. Ordnung III. Geschlecht I.

Gelbe Sommerrousselet.

Le Rousselet musqué d'Eté *).

Knoop giebt auch der Rousselet von Rheims diesen Nahmen. — Ich getraue mir keinen bestimmten Pomologen darüber anzuführen. Welche andere Nahmen hat diese Frucht? Ist es Mayers Parfum de Septembre? Nro. 14. b. Tab. IX.

Eine kleine, sehr gute Sommerbirne, die offenbar zur natürlichen Familie der Rousseletten gehört, deren wahre Reifzeit genau muß beobachtet werden, da sie schnell, wegen ihrer Süßigkeit dem Teigwerden unterworfen ist. — Ihre Form ist bauchigt, und nach

*) Ich erhielt 1790 zwei Pyramiden von dieser Frucht unter obigem Namen von Nancy, welche sehr fruchtbar sind, und wenig Holz treiben.

dem Stiel stumpf abgespitzt. Der Bauch sitzt in der Mitte, von wo sie sich nach dem Kelch hin sanft abrundet, nach dem Stiel hingegen endigt sich dieselbe in eine stumpfe Kegelspitze, welche bei manchen Früchten sogar eine kreiselförmige Form annehmen können. — Die Breite einer vollkommenen Frucht beträgt $1\frac{3}{4}$ Zoll und die Höhe $2\frac{1}{4}$. Nie ist die Höhe mit der Breite gleich.

Der offene, unansehnliche Kelch sitzt oben auf der stumpfen Stielspitze in einer kaum merklichen Einsenkung, die aber mit vielen kleinen Fleischwärzchens, oder blos Fältchens besetzt ist, und wie eingeschnürt aussieht. — Der sehr lange und starke Stiel ist $1\frac{3}{4}$ bis 2 Zoll lang, und ist mit vielen runzelartigen Falten, die gleichsam wie eingeschrumpft erscheinen, umgeben.

Die Farbe der feinen, glatten Schale ist ein gelbliches Grün, das aber mit der Zeitigung ein schönes Citronengelb, und alsdann etwas feinfettig wird, wobei die Son-

nenseite bis zur Hälfte mit einem blassen, und deutlich streifenartigen hellen Roth gefärbt ist, und zwischen diesen Streifen sieht man viele starke rothe Puncte, die im Gelben sehr fein und grün sind. Beschattete Früchte hingegen sind oft blos gelb, oder haben nur die rothen Puncte. Rostanflüge, oder Rostflecken, so wie andere Abzeichen findet man an dieser Frucht nicht.

Die Frucht riecht stark müskirt und welkt nicht.

Das Fleisch ist weiß, feinkörnicht, markicht schmelzend, saftvoll und von einem feinen, süßen Muskatellergeschmack.

Das Kernhaus ist enge und die Kammern enthalten viele, schöne, vollkommene Kerne.

Der Baum wächst stark und lebhaft auf Wildling. Auf der Quitte sehr gemäßigt und ist ausnehmend fruchtbar. — Die Sommertriebe sind lang und stark, mit vieler Wolle bekleidet, braunroth glänzend auf der Sonnenseite, gegenüber etwas dunkelgrün, und mit

ziemlich vielen sehr feinen Puncten besetzt. — Das Blatt ist mittelmäßig groß, meistens elliptisch, oder spitzig eiförmig, 3 bis $3\frac{1}{4}$ Zoll lang, 2 Zoll breit, dünne von Gewebe, fein geadert, und am Rand sehr seicht, aber mit feinen spitzen Zähnchen besetzt. Der dünne Blattstiel ist 1 Zoll lang, und hat sehr lange feine fadenförmige Afterblättchens. Die Augen sind klein, hellbraun von Farbe, liegen fest an, und stehen auf kleinen flachen Augenträgern.

Die Frucht zeitigt in der Mitte, oft erst gegen Ende September, wird aber bald taig.

Vom zweiten Range.

NB. Muß etwas grün vom Baum gepflückt werden.

Classe I. Ordnung III. Geschlecht I.

Die langstielichte Sommerrousselet.

Le Rousselet d'Eté à longue Queue *) **).

Auch für diese Frucht getraue ich mir keinen Pomologen anzuführen. Vielleicht ist es Rousselet petit, die aber Quintinye und nach ihm Knoop für einerlei, für Spielart! von der Rousselet von Rheims hielten, wovon wenigstens die obige durchaus verschieden ist.

*) Ich erhielt sie unter diesem Nahmen von dem Hauptmann Brion aus Verdün.

**) Das Geschlecht, oder die natürliche Familie der Rousseletten ist so groß, als z. B. das der Bergamotten. Merlet führte schon acht Gattungen an, Quintinye nur zwei, würdigt aber nur die Rousselet von Rheims, und Du Hamel hat deren vier. Wir werden noch manche anführen.

Eine schöne, an Größe und Form der Rousselet von Rheims sehr ähnliche vortreffliche Sommerbirne sowohl für den rohen Genuß, als auch für die Oeconomie. Ihr Bauch ist etwas oberhalb der Mitte nach dem Kelch zu, nach welchem sie sich schön zurundet. Nach dem Stiel lauft sie etwas conisch, und endigt sich mit einer stumpfen Spitze, so daß sie eine etwas längere Form bekommt als die Rousselet von Rheims. Eine vollkommene Frucht ist $1\frac{3}{4}$ bis fast 2 Zoll breit, und $2\frac{3}{8}$ Zoll lang.

Der kleine, harte Kelch ist offen, und sitzt in einer glatten, fast der Frucht gleich stehenden, oder nur in einer sehr unbedeutenden Einsenkung. Der Stiel ist hellbraun,

---

*) Schon die Reifzeit, welche bei uns gegen die zu Paris kaum 8 bis 10 Tage beträgt, unterscheidet obige Frucht von dü Hamel's Rousselet hâtif. Nun noch Stiel, Streifen und Fleisch. Letztere wird auch vorkommen. — Die Rousselet von Rheims, welche bald folgt, hat die Streifen, und ihre innere Güte ist weit größer.

und das Characteristische an ihm ist seine Länge, welche 1½ bis fast 2 Zoll beträgt, und sitzt in einem kleinen Grübchen auf der kleinen, stumpfen Spitze, wo sich aber auch oft ein etwas starker Fleischwulst erhebt, und den Stiel etwas dadurch auf die Seite drückt.

Die Grundfarbe der nicht fettigen, etwas fein rauh anzufühlenden Schale, ist bei der vollen Zeitigung ein etwas mattes helles Citronengelb, wobei aber mehr als zwei Drittheil der ganzen Frucht, vom Kelch bis zum Stiel, mit einem lebhaften, abgerieben schön glänzenden wahren Carmosinroth verwaschen sind, und erst nach der Schattenseite hin hat dieses Roth etwas flammen- — oder streifenartiges. Bei weniger besonnten Früchten sind hingegen diese Streifen schon auf der Sonnenseite sehr deutlich zu bemerken *). Characteristisch sind dabei nun noch die vielen, feinen, grauen Puncte, womit die ganze Schale, aber vorzüglich die rothe Son-

nenseite der Frucht übersäet ist, und womit sich noch feine bräunliche Rostanflüge, die oft die ganze Kelchwölbung überkleiden, verbinden.

Die Frucht hat keinen Geruch und welkt leicht etwas.

Das Fleisch ist weiß, körnicht, markicht, schmelzend, voll Saft, und von einem zuckersüßen Geschmack.

Das Kernhaus sitzt hoch nach dem Kelch, ist geräumig, und die Kerne sind schwarz, aber häufig und oft größtentheils taub.

Der Baum wächst sehr lebhaft und gesund. Er treibt frühzeit viel Fruchtholz, und wird ausnehmend fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang und nicht stark, gegen die Sonnenseite hellröthlich braun, und mit vielen länglichen, weißgrauen Puncten besetzt. Das Blatt ist klein, rundeiförmig, sehr steif von Gewebe, hellgrün glänzend von Farbe, und am Rande gar nicht gezahnt. Der sehr dünne Blattstiel ist zwei Zoll lang. Das Aug ist lang, spitz kegelförmig, steht ab, und ist dunkelbraun von

Farbe. Die Augenträger stehen gerade so weit vor, als die Dicke des Auges beträgt.

Diese Frucht zeitigt anfangs, oder höchstens im ersten Drittheil des Septembers, und hält sich vierzehen Tage gut.

Noch vom ersten Range.

NB. Wird sie etwas vor der Zeitigung abgepflückt, so welkt sie zwar etwas, hält sich aber länger. — Es giebt eine köstliche Lattwerge davon.

Classe I. Ordnung III. Geschlecht I.

Die Sommerkönigin.
La Reine d'Eté *).

Auch für diese Frucht habe ich keinen sicheren Gewährsmann. Quintinye und Du Hamel haben sie nicht, ob es gleich sehr wahrscheinlich ist, daß sie in mehreren Baumschulen existirt, und dann wohl andere Nahmen hat. Ist es Zinks Poire Prince d'Eté, Nro. 21. oder seine, auch erst im September reifende Suprême, Nro. 20?

Eine ansehnlich große, sehr gute Birne für die Tafel und die Küche. Ihre Form ist stumpf kegelförmig, mit einem ansehnlichen Bauch, welcher zwei Drittheil der ganzen

*) Ich verdanke diese Sorte meinem Freunde, Herrn Obercammerrath Frensdorff in Dillenburg, der mich mit manchen schönen Sorten bereicherte.

Länge der Frucht von dem Stiel entfernt ist. Nach dem Kelche wölbt sie sich abnehmend in eine rundstumpfe Fläche, auf der die Frucht nur so eben stehen kann. Nach dem Stiel hin endigt sich die Frucht, nach einer kaum merklichen Einbiegung, sehr abgestumpft kegelförmig. Stellt man die Frucht auf den Kelch, so steht sie fast meistens mehr oder weniger schief. — Eine vollkommene Frucht von einem Hochstamm ist $2\frac{3}{4}$ Zoll breit, und $3\frac{1}{4}$ Zoll hoch. — Stets ist sie höher als breit.

Der unbedeutende, oft fast fehlende, bald zugeschnürte, bald offene Kelch, steht in einer Einsenkung, die nach den um dieselbe herumstehenden Rippen, bald seicht, bald etwas tief und enge ist; denn immer ist dieselbe mit mehreren, oft schönen Rippen umgeben, die sich auch sehr sichtbar bis zum Bauch hin verbreiten. — Der Stiel ist ziemlich stark, etwas krumm gebogen, und sitzt in einer kleinen Höhle, welche etwas faltig ist.

Die Farbe der etwas uneben anzufühlenden, nicht fettigen, starken Schale ist ein gelbliches Grün, welches mit der vollen Zeitigung hellgelb wird. Die Sonnenseite ist aber, von der Kelchwölbung bis zum Stiel, mit einem blassen etwas trüben Roth leicht verwaschen. Betrachtet man indessen diese rothe Fläche genauer, so findet man, daß sie fast aus nichts besteht, als aus lauter rothen Kreischens, die sich um die unzählig vielen feinen Pünctchens herumziehen, wobei die kleinen Zwischenräumchens nur sehr bleichroth sind. In der gelben Farbe, oder auf der Schattenseite, sind die Puncte eben so häufig, und auch eben so fein, aber von Farbe grünlich. Andere Abzeichen von Rost sind selten, und bestehen nur in kleinen Rostflecken.

Die Frucht riecht nur sehr wenig und welkt nicht.

Das Fleisch ist mattweiß, sehr voll Saft, butterhaft schmelzend, obgleich dem Ansehen

nach etwas grobkörnicht, und von einem recht angenehmen, erquickenden, der grauen Herbstbutterbirne etwas ähnlichen Geschmack.

Das Kernhaus sitzt regelmäßig im Bauch, ist geschlossen, herzförmig, und mit der Spitze nach unten. Die Kammern sind schön, und enthalten ziemlich viele vollkommene Kerne.

Der Baum wächst lebhaft und wird ansehnlich groß mit einer schönen Krone. Die Sommertriebe sind lang und nicht stark, auf der Sonnenseite röthlich und auf der Gegenseite grünlich mit etwas Roth vermischt, mit etwas feiner Wolle bekleidet, und mit düsteren, kaum bemerklichen Puncten besetzt. Das Blatt ist mittelmäßig groß, herzförmig; mit sehr kurzer Spitze. Es ist 3 Zoll lang, $2\frac{1}{4}$ Zoll breit, hellgrün und sehr glänzend von Farbe, spröde von Gewebe, fein geadert, und am Rande mit sehr seichten, stumpfspitzen, feinen Zähnchens besetzt. Das Aug ist klein und dick, grau und schwärzlich von Farbe, und die Augenträger stehen dick und stark vor.

Diese schöne Frucht zeitigt zwischen dem halben oder Ende September und hält sich vierzehen Tage, wo sie taig wird.

Vom ersten Range.

NB. Ihr Geschmack ist besser, wenn sie acht Tage vor der Zeitigung abgepflückt wird. Steht aber der Baum in keiner guten warmen Lage, so ist die Frucht ohne Gewürz. Kommt gut auf Quitten fort.

Classe I. Ordnung III. Geschlecht II.

Die lange grüne Herbstbirne.

La Verte longue. Mouille-bouche d'automne.

Merlet, Verte longue, ou Mouille-bouche d'automne. — Quintinye, Tom. I. pag. 251. La verte longue, autrement Mouille-bouche d'automne. Zeitig halben October, Mi-Octobre. — Du Hamel, Tom. III. Nro. LXXIII. Verte longue. Mouille-bouche. Pyrus autumnalis. Zeitig zu Anfang des Octobers. Er hat keine Abbildung davon, weil sie theils zu bekannt in Frankreich ist, theils weil ihre Form der gestreiften völlig ähnlich ist. — Knoop, Tab. VI. Verte longue. Mouille-bouche d'automne. Nov. Dec. Die Farbe hätte viel grüner seyn müssen. — Zink, Tab. VII. Nro. 63. Verde longue. Ende October zeitig. — Maison rusti-

que, Verte longue, ou Mouille-bouche. — Mi-Octobre. — Carthause, la Verte longue, ou Mouille-bouche ordinaire. — Schabol, Verte longue ou Mouille-bouche. — Henne, Verte longue d'automne. Führt sie aber nur bei seiner Verte longue d'hiver an, auf die aber auch der Nahme nicht passen soll. — Salzmann, la verte longue, oder Mouille-bouche ordinaire. Die Schmalzbirne. Anfangs October. — Schmid, la Verte longue, ou Mouille-bouche d'automne. Hält sich in manchen Jahren bis in December. — Die lange Grüne, oder Herbstwasserbirne. — Kraft, Tab. 100. Verte longue. Mouille-bouche. Die grüne lange Birne. Mundnetzende Birne. — Reif Anfang October. — Christ, Nro. 56. Die lange grüne Herbstbirne. — Hält sich vier Wochen. — Teutscher Obstgärtner, die lange grüne Winterbirne*). Mayer, Nro. 32. Tab. XXV. Lange Grünbirn.

*) Wenn die daselbst zum erstenmal als Winterbirne angeführte Frucht, schon zu Ende des Sep-

So allbekannt diese ansehnlich große schätzbare butterhaft schmelzende Herbstfrucht in Frankreich ist, und fast in keinem Gärtchen

---

tembers reifen, und sich manchmal bis Ostern halten soll, so ist es sicher die unsrige ächte französische nicht, die sich nie über vier Wochen, und höchstselten in kalten Jahren, wo sie erst im November reift, bis zu Weihnachten einzeln aufbewahren läßt. In jedem nach der Reifzeit geordneten Catalog steht sie unter den Herbstbirnen. Auch dem Kupfer nach ist ihre Breite zu stark gegen ihre Länge. Es scheint eine nahe Anverwandte und wohl noch bessere Frucht zu seyn. In Frankreich zeitigt sie erst halben October, so auch bei uns. Quintinye, der sie gegen ihre Verleumder in Schutz nimmt, und ihr sogar die 1/4te Stelle einräumt, sagt: — „La Verte longue est de ces Poires anciennes „que tout le Monde connoît. Elle a beaucoup „d'amis et beaucoup d'ennemis. Ceux qui lui „en veulent, lui reprochent que souvent elle „vient mal à propos se mêler parmi les Pêches „tardives et les Beurrés, etc. — Ils lui repro„chent encore qu'elle mollit très faci„lement, et que si elle ne vient dans une „terre seche et douce, elle court ordinairement „risque d'être pâteuse, ou tout au moins „de n'avoir qu'une eau fade et insipide. Sieh „Tom. I. pag. 251.

fehlt, so wird sie doch oft in deutschen Baumschulen noch mit andern verwechselt. — Sie hat in Frankreich von jeher beständig nur zwei Namen erhalten, wovon der eine von ihrer äußeren Form, der andere von ihrer inneren Beschaffenheit entlehnet ist. Der erstere — nehmlich Verte longue — bleibt indessen der beste, da er weit characteristischer als der letzte ist, der schon viel generelles einschließt.

Diese Birne ist von Ansehen eine ansehnlich große schöne, lange, grasgrüne Frucht, mit einem etwas starken, flachgewölbten Bauch, der bald gerade in der Mitte, oder nur etwas höher nach dem Kelch sitzt. Von dem Bauche nimmt sie nach letzterem hin sanft ab, und endigt sich in eine abgestumpfte, meistens schief stehende Fläche. Nach dem Stiel hin nimmt die Frucht erst eben so ab, und endigt sich alsdann in eine stumpfe conische Spitze. Denkt man sich diese Spitze hinweg, so wäre die Frucht eiförmig. — Eine vollkommene Frucht ist, selbst auf Hochstamm,

3½ Zoll lang, und 2¼ bis 2½ Zoll breit. — An Spalieren wird sie noch größer, und oft 4 Zoll lang.

Der schöne, spitze, sternförmige Kelch liegt flach auf, und sitzt in einer seichten Einsenkung, die gewöhnlich etwas fein beulenartiges hat, meistens schief steht, und auch die Frucht hat in ihrer Rundung öfters etwas unebenes. — Der starke Stiel ist 1¼ bis 1½ Zoll, bald auch wieder nur 1 Zoll lang, und steht gerade oben auf der Spitze, die auf der einen Seite gewöhnlich etwas erhabener ist als auf der andern.

Die Farbe der sehr zarten, glatten, fein geschmeidigen und abgerieben schön glänzenden Schale, ist anfänglich ein schönes Grasgrün, welches mit der vollen Zeitigung nur hier und da, besonders um die Stielspitze herum, etwas weniges gelblich, und die grüne Farbe überhaupt nur um etwas blasser wird. Aeußerst selten sieht man dabei auf der Sonnenseite etwas von einem trüben bräunlichen, leichten Anflug von Roth, und

dieses ist nur an Spalieren auf Quitten meistens der Fall. Hingegen ist die Schale überall mit sehr feinen, unfühlbaren Puncten besetzt, die auf der besonnten Seite weißgrau, auf der Gegenseite aber grünlich aussehen. Ueberdas sind feine kleine Rostanflüge, besonders um die Kelchwölbung nicht selten, aber nur in kaltem nassen Boden, oder in naßkalten Jahren bekommen die Früchte schwarze Rostflecken.

Die Frucht riecht etwas fein müskirt und welkt nicht.

Das Fleisch riecht sehr angenehm, ist mattweiß von Farbe, fein körnicht, sehr voll Saft, zerfließend im Munde, und von einem köstlichen, dieser Birne eigenen, fein rosenartigen gewürzhaften Geschmack, der sich aber bald im Munde verliert. — In schlechtem und kaltem Boden ist es eine fade Birne.

Das Kernhaus ist geschlossen. Die Kammern sind enge, und enthalten nicht viel vollkommene Kerne, welche lang sind.

Der Baum wächst ungemein lebhaft und schön. Er treibt seine Aeste schön, fast pyramidenförmig in die Luft, setzt ungemein frühzeitig und sehr vieles kurzes Fruchtholz an, wodurch er sehr bald, jährlich und ausnehmend fruchtbar wird. Die Sommertriebe sind lang und stark, bräunlich olivengrün, haben etwas von einem Silberhäutchen, keine Wolle, und sind mit vielen, nicht fühlbaren weißgrauen, schönen Puncten besetzt.

Das Blatt ist klein, eiförmig, $1\frac{3}{4}$ bis 3 Zoll lang und fast 2 Zoll breit. Es ist etwas steif und spröde von Gewebe, sehr glatt geadert, schön dunkelgrün, lackartig glänzend von Farbe, und am Rande mit feinen, scharfen Zähnchens besetzt, die an den großen Blättern stumpfspitzig sind. Der sehr kurze Blattstiel ist einen $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Zoll lang, und hat sehr feine Afterblätter. Die Blätter der Fruchtaugen sind viel größer, $5\frac{1}{2}$ Zoll lang, und $2\frac{1}{4}$ Zoll breit, und der dünne Blattstiel ist 2 bis $2\frac{1}{2}$ Zoll lang. Die Augen sind lang, sehr spitz, stehen stark

ab, und sitzen auf etwas wulstigen Augenträgern.

Diese Frucht zeitigt im halben October, und ist gewöhnlich mit 4 Wochen passirt.

Vom ersten Range.

NB. Der Baum erfordert durchaus einen warmen und leichten Boden. Bei starken Winden fallen die Früchte gerne ab. — Er wächst auf Quitten sehr lebhaft, und bildet eine schöne Pyramide.

Classe I. Ordnung III. Geschlecht II.

Die Schweitzerhose.
La Verte longue Suisse.

Merlet will sie entdeckt haben. — Quintinye kannte diese Frucht nicht. — Jardinier Solitaire erwähnt ihrer nur und sagt, die Verte longue panachée hat grüne und gelbe Striche, wie die Bergamotte Suisse, hat sonsten eben die Güte wie Verte longue ordinaire. — Du Hamel, Tom. III. Tab. XXXVII. Verte longue panachée, ou Suisse. — Knoop, Tab. III. Bergamotte Suisse longue. Verde longue panachée. Verde longue Suisse. Poire brodée. Bonte oder gestreepte lange Bergamotte *). — Zink,

*) Knoop ist der erste, der diese Birne mit dem falschen Nahmen Bergamotte beschreibt, und findet ihn selbst unschicklich, da sie auch wirklich mit den Bergamotten gar keine Gemeinschaft hat, und Manger deshalb diesen Namen verwarf. —

Tab. VI. Nro. 55. Verde longue Suisse, ou Panachée. — Carthause, la verte longue panachée, ou Suisse. Der Uebers. Die gestreifte bunte Herbstbirne. — Hirschfeld, la verte longue panachée, oder Suisse, die streifigte lange grüne Schweitzerbirne. — Salzmann, la verte longue panachée. Die gestreifte Schweizer- oder Schmalzbirne. — Kraft, die gestreifte lange grüne aus der Schweitz. — Teutscher Obstgärtner, No. XVI. Die lange Schweitzerbergamotte. — Christ, Nro. 57. Die gestreifte lange grüne Herbstbirne. Die Schweitzerbirne. — Mayer, Nro. 33. Tab. XXV. Die gestreifte lange Grünbirn.

Eine jetzt sehr allgemein bekannte und seit anderthalb Jahrhunderten sich sehr verbreitete Birne, die durch ihre Güte und Schönheit

---

Warum man allen buntgestreiften Früchten den Nahmen der Schweitz beilegt, beruht nicht darauf, als ob sie dort herstammten, sondern weil der Schweitzer die buntigen Bänder liebt, und es einstens damit übertrieb. — Falsch ist deshalb die Benennung von Kraft.

jede Tafel ziert. Ihr Werth und ihre Form sind ihrer nächsten Anverwandtin, der oben beschriebenen Verte longue in allem gleich, und so auch in ihrer Größe und Fruchtbarkeit. Man nannte sie deshalb jedesmal eine Spielart von dieser, obgleich noch kein Mensch beobachtet hat, daß eine in die andere ausgeartet wäre, folglich jede für sich eine eigene, dauernde Selbstständigkeit besitzt. — Sie ist gewöhnlich 3½ Zoll lang und 2⅝ Zoll breit.

Der Kelch ist ebenfalls sternförmig und liegt auf der Frucht auf, nur der Stiel ist gewöhnlich etwas kürzer und oft sogar 2 Zoll lang. Gewöhnlich aber nur 1¼ Zoll, und steht auf der stumpfen Spitze, auf der man meistens einige Fleischwärzchens bemerkt.

Die Farbe der Schale ist das leicht kenntliche, wodurch sich diese Frucht auszeichnet. Diese ist anfänglich hellgrün, welches mit der Zeitigung schön blaßgelb wird, wobei aber die Sonnenseite mit breiten wahren Bandstreifen besetzt ist, wovon der eine hell,

oder

oder roſenröthlich, der darauf folgende trüb und etwas dunkler roth iſt, und ſo fort. Bei weniger beſonnten Früchten ſind die rothen Streifen ſehr ſchwach gefärbt, und die andern ſind grün. Ja bei beſchatteten Früchten wechſeln nur hellgelbe und grüne Streifen, wie bei der Schweizerbergamotte ab, und an manchen unter den Blättern verborgenen Früchten ſieht man von dieſen Streifen gar nichts. — Außerdem iſt die Schale noch mit vielen feinen Puncten beſetzt, die im Roth hellgrau, im Gelben aber grünlich ſind.

Die Frucht riecht ſehr angenehm fein müskirt und welkt nicht.

Das Fleiſch iſt weiß, fein körnicht, voll Saft, butterhaft ſchmelzend, und von einem ſehr angenehmen zuckerartigen Geſchmack.

Das Kernhaus iſt geſchloſſen. Die Kammern ſind weit, geräumig, und die vollkommenen Kerne ſind ſehr lang und ſpitz.

Der Baum wächst lebhaft, auf der Quitte aber, wegen seiner großen Tragbarkeit, sehr gemäßigt. Die Sommertriebe sind charakteristisch. Sie sind ziemlich lang und stark, von Farbe gelblich, oder orleanfarbig, wobei man olivengrüne Streifen bemerkt, und mit nicht häufigen, länglichen weißgrauen Puncten besetzt.

Das Blatt ist klein, eiförmig, oft auch etwas stumpfspitzig am Stiel, mit einer sehr kurzen scharfen Spitze nach vornen. Es ist $2\frac{3}{4}$ Zoll lang und stark, $1\frac{3}{4}$ Zoll breit, etwas steif und spröde von Gewebe, sehr glatt geadert, dunkel glänzend grün von Farbe, und am Rande mit feinen, scharfen Zähnchens besetzt. Der sehr kurze Blattstiel ist einen $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Zoll lang. Die Augen sind klein, stehen ab, und die Augenträger sind platt.

Diese Frucht zeitigt ebenfalls gewöhnlich im halben October und hält sich 4 bis 6 Wochen längstens gut. — Die Frucht fällt in guten Jahren sehr gerne vom Baum, und

dieſes Jahr (1800) ſchon zeitig zu Anfang des Octobers am Baum.

Vom erſten Range.

NB. Der Baum erfordert eben das, was die vorhergehenden.

Classe I. Ordnung III. Geschlecht II.

Die Markgräfin.
La Marquise.

Quintinye *) Tom. I. pag. 249. La Marquise. Zeitig im Octob. und Novemb. — Jardinier solitaire, la Marquise. Ganz wie Quintinye. — Maison rustique. Tom. II. La Marquise. (Poire d'automne). — Du Hamel, Tom. III. Tab. XLIX. La Marquise. Pyrus autumnalis. Und soll doch erst im November oder December zeitigen.

*) Quintinye, dieser grose Selbstdenker und Selbstforscher, den so viele, und selbst Du Hamel oft abschrieben, bleibt deshalb über Aechtheit und Reifpunct der wichtigste critische Gewährsmann. Nach ihm mus also die ächte Marquise bei uns in guten Jahren zu Anfang November reifen. Und dieses ist auch der Fall. Dieses Jahr (1800) zeitigte sie schon Ende October.

Miller, Tom. III. 721. The Marquis's Pear. Wörtlich aus Quintinye abgeschrieben! Was er sagt ist wahr, und nicht irrig, wie im T. O. G. vermuthet wird. — Weston, the Marchioness Pear. — Schabol, la Marquise. Poire d'automne. — Knoop, Tab. VI. Markisinne. Nach dem Text richtig. Das Kupfer aber ganz unähnlich. Zink, Tab. IX Nro. 85. La Marquise. Unter aller Critik. — Carthause, la Marquise Uebers. die Marquisinbirne. — Dahuron, la Marquise. Ihr Stengel ist lang und dünne. Gleicht einer Epine d'hiver. Kraft, Tab. 138. Die Markgräfliche Birn. Zu breit gegen die Höhe. — Teutscher Obstgärtner, Nro. XXXXI. Die Markgräfin. Winterbirn. Zeitig Ende December, oft haltbar bis in Februar. — Christ, die Marquise. Winterbirne. Novemb. December. — Mayer, No. 52. Tab. XLII. Die Markquisin. Sehr schön! November, December.

Eine ansehnlich große, köstliche, schmelzende, spate Herbstfrucht für die Tafel, die

aber sehr häufig mit andern verwechselt wird, und in sehr vielen Baumschulen nicht ächt existirt. — Ihre Form ist zweierlei *), und welches vom Boden herkommen soll. — Einmal, wenn sie in einem ihr gehörigen warmen und etwas trockenen Boden wächst, so hat sie ein angenehmes, geschmeidiges längliches Ansehen, und gleicht, wie Quintinye, die Carthause **) und die Natur unserer Birne richtig bestimmen, einer mittelmäßig schön geformten Bon Chrétien d'hiver. — In fettem und dabei feuchtem Boden, und als Buschbaum erzogen, soll sie unförmlich und groß werden. — Also

*) Quintinye sagt: — „la Marquise prend deux „figures fort différentes, suivant la différence „des terres et des Arbres, où elle est élévée, „si le fonds est sec, elle resemble assez par sa „grosseur et sa figure à un très beau Blanquet, „ou à un médiocre Bon-Chrétien; elle fait la „même chose en Arbre de tige, mais dans le „terres grasses et humides, et en Buisson, il en „vient d'extraordinairement grosses. Tom. I. „pag. 249.“ Hier spricht der wahre Beobachter.

**) Ich erhielt zwei Pyramiden 1790 aus der Carthause.

ist hier die Rede von ihrer regelmäßigen Form, welche stets ein längliches Ansehen hat. Der gewöhnlich starke Bauch sitzt ziemlich hoch oben nach dem Kelch, um welchen sich die Frucht bald stark plattrund zuwölbt, bald sanft abnehmend zurundet. Nach unten biegt sich der Bauch, wie bei der Bon Chrétien d'hiver, etwas stark ein, und endigt sich schnell in eine kurze, stumpfe Spitze. Andere Früchte hingegen endigen sich, ohne Einbiegung des Bauchs in eine stumpfe kegelförmige Spitze. — Eine schöne Marquise ist $3\frac{1}{4}$ Zoll hoch und $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll breit.

Der kleine Kelch ist offen, und steht in einer seichten, etwas geräumigen Einsenkung, die ziemlich eben ist, aber am Bauche selbst sieht man deutlich oft sehr merkliche breite Erhabenheiten, die an manchen Früchten etwas beulenartig hervorstehen. — Der Stiel ist bald 1 bald $1\frac{3}{4}$ Zoll lang, steht auf der stumpfen Spitze, und ist gerne mit einigen Fleischfalten umgeben.

Die Farbe der etwas fein rauh anzufühlenden Schale, ist anfänglich ein helles schönes Grün, welches mit der Zeitigung etwas gelblich *) wird. Aeußerst selten hat diese Birne aber bei uns etwas Röthe auf der Sonnenseite. Hingegen ist die Schale überall mit sehr vielen feinen dunkler grünen,

*) Dieses Gelblichwerden bestimmt nach Quintinye, daß sie in passender Form und Erde erzogen wurde. Das Grünbleiben ihre Schlechtigkeit. Hier seine oft nachgeschriebenen Worte: — „Le coloris est d'un fond verd, avec quelques taches de rousseur, comme on en voit au Beurré: que si elle ne change point en murissant, elle est très mauvaise, ayant en cela la même déstinée que les Louise bonne, les Espine, les Petitoin, les Lansac; ce malheur vient des fonds des terres humides, et de la figure de buissons très touffus dans ces sortes de fonds; mais si ce verd devient jaunatre — (also gelblich, nicht gelb), — dans la maturité, la chair en est tendre et fine, l'eau assez abondante et autant sucrée qu'il est à souhaiter pour une merveilleuse Poire: elle a véritablement tant soit peu de pierre au Coeur, ce qui doit sûrement n'empêcher de la regarder avec Estime pour les mois d'Octobre et de Novembre."

und auf der Sonnenseite grauen, oder bräunlichen Puncten besetzt, welche regelmäßig vertheilt sind, und fast an jeder Birne findet man noch feine, kleine Anflüge von Rost, besonders um die Kelchwölbung.

Die Frucht riecht nur sehr wenig und welkt nicht.

Das Fleisch ist mattweiß, körnicht um das Kernhaus, voll Saft, butterhaft schmelzend, und von einem erhabenen, zuckerartigen Geschmack, der etwas ähnliches mit der grauen Herbstbutterbirne hat.

Das Kernhaus hat eine lange hohle Achse, ist aber sonst geschlossen. Die Kammern sind schön und geräumig, und enthalten braune, stark zugespitzte Kerne.

Der Baum wächst sehr lebhaft und stark, und wird ein großer, sehr fruchtbarer Baum. Er macht eine etwas breite Krone. Die Sommertriebe sind lang und stark, treiben gleich viele Fruchtspieße, sind von Farbe trübgrün, ohne Wolle, mit einem feinen Silberhäutchen bekleidet, und mit nicht häufigen

und nicht ins Auge fallenden, sehr feinen Puncten besetzt.

Das Blatt ist mittelmäßig groß, oder eigentlich klein, eiförmig mit einer kleinen scharfen Spitze. Es ist 2½ bis 2¾ Zoll lang, 1½ bis 1¾ breit, dünne von Gewebe, sehr dunkelgrün von Farbe, schön geadert, und am Rande fast gar nicht gezahnt, oder nur mit einigen seichten Zähnchens besetzt. Der dünne Blattstiel ist ¾ oder kaum 1 Zoll lang, und hat lange, schmale Afterblättchens. Die Augen sind schön, spitz conisch, stehen stark ab, und die Augenträger sind klein.

Diese Frucht zeitigt anfangs November, und hält sich bis in, oft durch den December hindurch, wird aber dann gerne taig.

Vom ersten Range.

NB. Der Baum erfordert leichten, sehr warmen Boden. Er kommt auf der Quitte ungemein gut fort, wie auch schon Du Hamel sagt. Knoop behauptet für Holland das Gegentheil.

Classe I. Ordnung III. Geschlecht II.

Die graue Herbstbutterbirne.

Le Beurré. Le Beurré gris.

Merlet, Beurré gris longue. Quintinye, *) le Beurré. Tom. I. pag. 226. —

*) Die graue Herbstbutterbirne hat bei den Alten über ihre Einheit und Mehrheit viel Streit gemacht, weshalb sie auch Quintinye wohl so gerne — „ce fameux Beurré" — nannte. Er giebt sich nicht wenig Mühe, als Plaidoyant seiner Dulcinea, der Bon-Chrétien d'hiver, den Vorrang vor dieser fameux Beurré zu erstreiten. Für uns Deutsche erstritt er also den ersten Rang für die graue Herbstbutterbirne, und das geben wir gerne zu, da seine Bon Chrétien für uns sehr mittelmäßig bleibt. Davon bei ihr das weitere. — Quintinye scheint es sogar übel zu nehmen, wenn die Liebhaber von der Beurré behaupten, daß man keiner andern Birne bedürfe, wenn man diese zu allen Zeiten haben könnte. — Quintinye, und ganz nach ihm Du Hamel, behaupten nun, es gäbe nur Eine Beurré, nehmlich unsere obige Beurré gris, und was man Beurré

Maison rustique, Beurré gris. — Jardinier solitair. Le Beurré gris. — Du Hamel, le Beurré. Tom. III. Tab. XXXVIII. — Schabol, Nro. 30, le Beurré. Le gris, le rouge et le doré en sont des variétés. — Dahuron, pag. 669. Beurré gris. Er war ein Schüler von Quintinye, führt aber

---

rouge und verd nannte, seyen Zufälligkeiten, da man alle diese Früchte auf Einem Baum oft antreffen könnte. Die Ursache dieses Streites lag offenbar in der wirklich leichten Veränderlichkeit des Aeussern bei der Beurré gris, nach Boden, Jahreszeit, Standort, Form des Baums und Unterlage. — Also mehr Roth, mehr Rost, mehr Grün, darüber zankte man sich, und doch wohl eigentlich über verschiedene Früchte, durch den Geschlechtsnahmen Beurré wohl verleitet, ohne durch Mittheilung die Sorten individuell neben einander zu prüfen. Dann würde man gefunden haben: 1) es giebt eine wahre Beurré rouge, aber nicht zu der natürlichen Familie der Beurré gris gehörend, sondern zur Beurré blanc und sollte also Doyenne rouge heißen, wie auch wir sie nennen werden. 2) Es giebt wirklich eine grüne Beurré, aber sie gehört zu den Vertes longues und ist die wahre Isambert verd de Normandie, wie schon die Stärke der Schale und das Blatt hätten andeuten können. So denke ich mir den Streit.

doch die Beurré rouge und Beurré verd an, und ſagt von letzterer — die eigentlich Isambert verd heißt, die reine Wahrheit. — Carthauſe. Le Beurré. — Der Ueberſ. Die graue Butterbirne. — Hält rouge und grise wieder für Eins. — Miller, Beurré rouge. — Blos nach Du Hamel. — Abercrombie, Red Beurré Pear. — Confuſion. — Knoop, Beurré gris oder verd. Grauwe oder groene Boter-Peer. Poire de Vendome. Weiß ſich auch nicht zu finden. — Zink, Tab. V. Nro. 50. — Beurrée grise. Unterſcheidet deutlich den Iſambert Nro. 46. und 49. Henne, Nro. 1. Beurré gris. Graue Butterbirne. — Kraft hat ſie nicht. Siehe die obige Note *) bei Doyenné gris. — Chriſt, Nro. 49. Graue Butterbirne. — Manger, Nro. 157. Bringt allerlei zuſammen. Kannte die rothe gar nicht, und die grüne, da er ihren Unterſchied ſo wenig berührt, wahrſcheinlich nicht ganz ächt. — Teutſcher Obſtgärtner, Nrō. LVII. Die graue Butterbirne. — Hieß aber nie Doyenné gris, die wir oben beſchrieben. — Mayer, Nro. 19. Beurré gris.

Eine sehr alte, ansehnlich große, jetzt allgemein verbreitete, und eben so allgemein, als eine der allererſten Tafelbirnen anerkannte Frucht, die von manchen für die allerschätzbarſte gehalten wird. — Ihre Form ist in Rücksicht des Ansehens ihrer Länge etwas veränderlich, denn sie ist bald stark bauchicht und nach dem Stiel kegelförmig, bald lang und birnförmig. Dieſes gilt vorzüglich von Hochstämmen; denn auf Spalierbäumen, wo sie ihre schönſte Gestalt bekommt, hat sie meistens ein etwas eiförmiges Ansehen. Der Bauch sitzt selten in der Mitte, sondern höher, und oft ziemlich hoch nach dem Kelch, wo sich die Frucht abnehmend sanft zurundet. Nach dem Stiel hin biegt sich dieſelbe manchmal gar nicht, und manchmal wieder stark ein, und endigt sich in eine kurze, oder etwas lange conische Spitze, die häufig sehr krumm gebogen ist.

Der kleine, unbedeutende, offene Kelch steht in einer weiten, flachen, oft auch etwas

tiefen Einsenkung, welche selten gerade, sondern durch flache Erhöhungen etwas schief steht, und auch der Bauch ist an dieser Frucht häufig sehr ungleich und uneben. — Der starke Stiel ist einen ½ bis 1 Zoll lang, meistens schief und mit Höckern umgeben, manchmal auch gerade auf der schönen Spitze.

Die Grundfarbe der fein rauh anzufühlenden Schale ist anfänglich ein schönes Hellgrün, welches bei der vollen Zeitigung gelblichgrün wird, wobei aber der größte Theil der Schale mit einem etwas unansehnlichen zimmetfarbigen, oder röthlich grauen Rost überzogen, und in diesem sowohl, als in der Grundfarbe sieht man noch eine große Menge starke graue Puncte. Etwas Röthe bekommen bei uns gewöhnlich nur die Früchte auf Zwergbäumen. Aber in manchen Jahren bekommen diese Birnen, besonders auf Hochstamm eine Menge schwärzliche Rostflecken, und diese springen in feuchtem Boden gerne auf und bilden Risse.

Die Frucht riecht nicht, und welkt auch nicht, wenn sie nicht zu früh abgebrochen wird.

Das Fleisch ist mattweiß, um das Kernhaus herum gerne etwas grobkörnicht, überfließend von Saft, butterhaft schmelzend, und von einem erhabenen süßen Geschmack, der mit der feinsten Muscatellersäure vereint ist, und diese Birne so erquickend und anziehend macht.

Das Kernhaus ist geschlossen. Die Kammern sind für 2 Kerne geräumig, und diese sind schwarz, und nicht groß, und zur Hälfte fast taub.

Der Baum wächst in seiner Jugend lebhaft und stark. Er ist vielleicht einer der kenntlichsten aller Bäume durch sein sperrhaftes, hängendes und etwas unregelmäßig austreibendes Holz. Er gewinnt keine schöne Form, ist aber gegen den Schnitt sehr geduldig, da er nur vieles kurzes Fruchtholz treibt. Als Pyramide oder Spalier bedarf er in der Jugend eines scharfen Schnitts, um ihn nur etwas regelmäßig ziehen zu können, da dieser

Baum

Baum zu gerne nicht überall gleichmäßig seine Sommertriebe hervorbringt. Auf Quitten kommt er ungemein gut fort, wird jährlich und ausnehmend fruchtbar, leidet aber sehr gerne in der Blüthe, die sehr früh kommt. Selten bleiben Hochstämme, wenn sie nicht in einem etwas sandigten warmen Land stehen, bei uns lange gesund, sondern werden leicht krebsicht, und die Triebe grindicht. Ihre Köstlichkeit erreicht diese Frucht nur auf Zwergbäumen. — Die Sommertriebe sind lang und stark, an jedem Auge stark eingebogen, braunroth, oder oft schön roth auf der Sonnenseite, gegenüber röthlich grün, mit vielen Puncten und einem Silberhäutchen besetzt.

Das Blatt ist groß, lang eiförmig, 4 Zoll lang, $2\frac{1}{2}$ Zoll breit. Es ist dick von Gewebe, ungemein schön grün glänzend von Farbe, rückwärts gebogen, am Stiel bogicht und steif, so daß sich kein Blatt glatt auflegen läßt, und der Rand ist mit seichten stumpfspitzen Zähnen besetzt. Die Augen sind

länglicht, ſtark, ſpitz, ſtehen ſehr ab, und die Augenträger ſind ſehr dick.

Die Frucht zeitigt anfangs October, manchmal ſchon Ende September, und wenn ſie einmal zeitig ſind, ſo ſind ſie in 14 Tagen vorüber und faulen. Um den Genuß zu verlängern, kann man die Hälfte im halben September brechen, und den Reſt von ſelbſt abfallen laſſen.

Vom allererſten Range.

Classe I. Ordnung III. Geschlecht II.

Der Winterdorn.
L'Epine d'hiver.

Merlet, Espine Rose d'hiver. — Quintinye, Tom. I. pag. 234. L'Espine d'Hiver und pag. 240. Merveille d'hiver in den herrlichen Provinzen Xaintonge, d'Angoumois und Poitou, woraus Manger eben so viele Namen machte. *) — Du Hamel, Epine d'hiver. Fructus

*) Da uns Quintinye, und der fast stets mit ihm ganz einstimmige Du Hamel, allein leiten müssen, wenn wir über die Aechtheit einer Frucht entscheiden wollen, so folgen hier Quintinye's Hauptsätze von dieser Birne. — „L'Espine d'hy„ver qui connoit bien ce qu'elle vaut, ne se „laissera pas condamner sans parler: c'est une „fort belle Poire, qui approche un peu plus „de la figure pyramidale que la ronde, quoi„que pourtant elle n'ait presque rien de menu „dans sa taille, excepté l'endroit de sa sortie, „où elle est un peu charnue, du reste le Poire

magnus autumnalis! — Schabol, Nro. 50. L'Epine d'hiver. — Plus longue, que ronde. Sa peau est verte. — Dahuron, pag. 672. — Epine d'hiver. Von Form eirund. Hat das zarteste Fleisch von allen Winterbirnen. — Jardinier solitaire, Epine d'hiver. Mehr länglich als rund. Ist 2 bis 3 Zoll breit. Die Haut sanft, grünweiß. Ist größer als die Bergamotte. Fleisch ist zart und schmelzend. — Miller, Nro. 58. The Winter Thorn Pear. — Carthause, l'Epine d'hiver. Hat eine ziemliche Größe, ist länger als dick, grün, etwas gelb in

---

„est grosse partout, et cela d'environ deux „à trois pouces du côté de la tête: elle „est particulièrement beaucoup plus grosse que „la Bergamotte ordinaire, ni que l'Ambrette „et les Leschasseries: elle a la peau satiné, et le coloris entre verd et „blanc: elle mûrit quelquefois devant les „deux précédentes, mais plus communement „avec elles, quelquefois aussi après: Elle est „pareillement tendre et beurrée, ayant „d'ordinaire la chair très fine et très délicate, „le gout agréable, l'eau douce, et assaisonnée „d'un petit parfum merveilleux." —

der Zeitigung. Sehr schmelzend. — Knoop, Epine d'Hiver. Tab. VI. Die Beschreibung ist ächt. Die Form ziemlich gut, nur viel zu blaßgelb. Hätte wie Verte longue illuminirt seyn müssen. — Zink, Tab. VIII. Nro. 79. Espine d'Hiver? Zeitig anfangs October. Schwerlich deshalb ächt. Christ Nro. 20. Der Winterdorn. — Teutscher Obstgärtner, Nro. XXX. Der Winterdorn *). — Manger Nro. XII. Epine d'Hiver. Unter die äpfelförmigen Birnen. Manger's unverständlichste Classe! Mayer, Nro. 27. Tab. XXI. Winterdorn; ganz Natur!

Eine ansehnlich, oder eigentlich nur mittelmäßig große, vortreffliche frühe Winterbirne für die Tafel, die, wenn sie ihre Vollkommenheit hat, köstlich und butterhaft schmel-

*) Ich kann die daselbst abgebildete Birne ohnmöglich als die wahre Epine d'hiver annehmen. In Frankreich müßte diese Birne noch ehender gelb werden als bei uns. Auch hat dieselbe nie Rost, ist ganz butterhaft, früher zeitig, hat die schönste Atlasfarbe und wird viel größer.

zend ist; die aber in den meisten Baumschulen gänzlich fehlt, oder mit andern verwechselt wird *). — Ihr wahres Ansehen ist etwas breit kegelförmig, aber sie neigt sich eben so gerne zu einer etwas kegelförmigen, als breitscheinenden Form. Der Bauch sitzt stark nach dem Kelch, nach welchem sich die Frucht platt abrundet. Nach unten biegt sich dieselbe etwas ein, oft auch gar nicht, und endigt sich mit einer kurzen, dicken, conischen Spitze. — Eine schöne Frucht ist $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, und fast 3 Zoll oder doch $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch.

Der kleine, offene Kelch steht in einer bald seicht und geräumigen, bald in einer etwas engen und ziemlich tiefen Einsenkung, und ist mit einigen feinen, platten, oder flachen Beulen umgeben, von denen man aber über die Frucht hin wenig bemerkt. Der Stiel steht entweder oben auf der stumpfen

*) Ich erhielt sie aus deutschen Baumschulen bis jetzt nicht ächt. Meine erste Pyramide erhielt ich von Filassier bei Paris.

Spitze, oder ist etwas eingesenkt, und ist ¾ bis 1¼ Zoll lang.

Die Farbe der glatten etwas geschmeidigen Haut ist ein sehr schönes Grün, welches mit der vollen Zeitigung nur etwas gelblich wird, und wobei man auf der Sonnenseite nie etwas von Röthe bemerkt. Die Puncte sind nicht auffallend, aber dennoch häufig, und sehr fein. Nicht selten findet man auch feine graue Anflüge von Rost, besonders aber nur um die Kelchwölbung.

Die Frucht riecht sehr angenehm muskirt, und welkt gerne etwas.

Das Fleisch riecht stark und angenehm. Es ist mattweiß von Farbe, saftvoll, sehr butterhaft, und von einem erhabenen zuckerartigen Geschmack.

Das Kernhaus ist geschlossen. Die Kammern sind geräumig, halb herzförmig, mit der Spitze nach unten, und enthalten sehr schöne vollkommene, hellzimmetfarbige Kerne, meistentheils 10 Stück.

Der Baum wächst nicht stark, belaubt sich aber ungemein schön, und ist sehr fruchtbar. Oft hängen 3 Birnen auf Einem Fruchtkuchen. Die Sommertriebe sind schlank von einer schwer zu beschreibenden Farbe, welche eine Art röthliches Braungrün ist, und sind mit sehr vielen weißgrauen Puncten besetzt. Das Blatt ist groß, eiförmig, oft auch elliptisch, mit einer schönen, scharfen Spitze. Es ist $3\frac{1}{2}$ Zoll lang, $2\frac{1}{4}$ Zoll breit. Das Gewebe ist lederartig, stark, sehr schön und glänzend dunkelgrün von Farbe, fein geadert, und am Rande seicht, mit etwas unregelmässigen, bald stumpfspitzigen, bald bogenförmigen Zähnen besetzt. Der Stiel steht ungemein schief mit seiner Rippe im Blatt, ist unterwärts gebogen, und macht beim Auflegen eine sehr starke Krempe. Er ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang, und hat keine Afterblätter. Die Augen sind unten am Triebe klein und platt. Die oberen sind länger, auch etwas platt, und stehen nur wenig vom Zweig ab.

Die Frucht zeitigt im November und December.

Vom allererſten Range wenn ſie wohl beſchaffen iſt.

NB. Quintinye, Du Hamel, Jardin. ſolit. reden einſtimmig von dem Eigenſinn dieſes Baums auf den Boden! — Jardinier ſolitaire ſagt folgendes. — „Der Baum geräth ohne Unterſchied auf Wildlingen und auf der Quitte. Sie will aber Zeit haben, bevor ſie trägt. Einige behaupten, daß ſie auf Quitten einen beſſern Geſchmack als auf Wildlingen erhalte. — Gewiß iſt es, daß ſie in trockener Erde lieber auf Wildlingen, in einem etwas feuchten Boden beſſer auf der Quitte geräth. In ſehr feuchter und fetter Erde thut ſie gar nicht gut, auch gerathen die Zwergbäume in feſtem Boden nicht; hingegen gerathen die Hoch- und Halbſtämme in demſelben. Man kann dieſe Frucht, wegen ihrer ſonderbaren Güte, mit den Pfirſchen vergleichen, inſonderheit wenn ſie in einem ziemlich warmen Clima, trocknem Erdreich, guter Lage, mittel-

mäßig naſſen Jahreszeit und wohl angelegten Hoch- oder Halbſtämmen erzogen wird. Es hält ſchwer, dieſe Birn in ihrer Vollkommenheit zu haben. Der kleinſte Fehler verdirbt ſie.“

Classe I. Ordnung III. Geschlecht III.

Die Markbirne. La Savoureuse *).

Christ, Nro. 54. Die Schmackhafte. La Savoureuse **). — Findet sich sonst nirgends bestimmt.

Eine schöne, ziemlich große köstliche Winterfrucht für die Tafel, von dem feinsten Ver-

*) Ich verdanke diese Sorte Herrn Stiftsamtmann Büttner in Halle.

**) Herr Pfarrer Christ sagt, daß ihr Henne diesen Nahmen beigelegt, wo dieses aber geschehen, weiß ich nicht. — Seine Birne ist aber wohl sicher die obige. — Er sagt: „Diese Frucht ist von mittelmäßiger Größe, wie die Virgouleuse, fast birnförmig, doch mehr eiförmig, mit einer flachliegenden sternartigen kleinen Blume, und einem nicht eingesenkten ein und einen halben Zoll langen Stiel. Ihre Schale ist rein, dünne; mehr grün als gelblich, überall punctirt. Das Fleisch ist sehr butterhaft, und von angenehmem Geschmack. Die Kerne sind hellbraun. Sie ist eßbar durch den November.“ (NB. Bei mir erst Ende December).

gamottgeschmack. In ihrer Vollkommenheit ist die Form etwas kegelförmig; und nähme die Spitze nach dem Stiel nicht zu viel ab, so wäre sie eiförmig, aber dabei etwas starkbauchicht. Häufig neigt sie sich aber auch zu einer etwas kreiselförmigen Form. Der Bauch sitzt stets etwas stark über der Mitte, und die Frucht wölbt sich sanft abnehmend und etwas hoch zugerundet nach dem Kelch hin, so daß sie noch kaum auf demselben stehen kann. Die kreiselförmigen sind hingegen platt abgerundet. Nach dem Stiel hin endigen sich beide, ohne Einbiegung, bald mit einer etwas kurzen, bald etwas langen stumpfen kegelförmigen Spitze. — Eine schöne Frucht ist $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, und 3 bis $3\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Kreiselförmige hingegen sind nur etwas über $\frac{1}{4}$ Zoll höher.

Der sehr offene Kelch ist klein, liegt mit seinen kurzen Ausschnitten auf der Frucht, und sitzt in einer kleinen, engen Einsenkung, welche eben ist. Der ansehnlich starke Stiel ist $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{3}{4}$ Zoll lang, ist bräunlich gelb von

Farbe, wird mit der vollen Zeitigung der Frucht völlig schwarz, und steht, ohne Einsenkung auf der stumpfen Spitze gerade auf, ist aber mit feinen Falten umgeben, wovon sich auch manchmal eine an den Stiel anlegt.

Die Farbe der glatten Haut ist anfänglich ein schönes mattes Hellgrün, welches mit der Zeitigung nur etwas blaßgrün, oder wohl etwas weniges gelbliches Grün wird; und recht besonnte Früchte bekommen dabei zuweilen einen kaum bemerklichen röthlichen Schiller auf der Sonnenseite. Die Puncte auf der Schale sind häufig, grüngrau von Farbe, und fallen nicht grell ins Auge, wobei kleine Anflüge von Rostfiguren nicht selten sind, und etwas Rost findet man fast immer in der Kelchwölbung.

Die Frucht riecht nur sehr wenig, und welkt gern etwas weniges.

Das Fleisch riecht sehr angenehm berga, mottartig, ist etwas gelblich weiß von Farbe, und ziemlich grobkörnicht um das Kernhaus, saftvoll, butterhaft schmelzend, und von einem

erhabenen zuckerartigen Geschmack, das mit der Herbstbergamotte, oder der Bezi de la Motte viel ähnliches hat.

Das Kernhaus ist geschlossen. Die Kammern sind sehr geräumig, und enthalten 5 bis 6 starke, dicke vollkommene, caffeebraune Kerne.

Der Baum wächst in der Jugend sehr stark, aber sobald er Früchte bringt, langsam. Er geht mit seinen Aesten ungemein schön in die Luft, und hat eine pyramidenförmige Gestalt. Die Triebe setzen ungemein frühzeitig sehr viele schöne Fruchtspieße an, und oft trägt der Baum schon im vierten Jahr. Die Sommertriebe sind lang und schlank, von Farbe dunkelolivengrün, mit ziemlich vielen, feinen weißgrauen Puncten besetzt, und ohne Wolle, oder nur oben an der Spitze. Das Blatt ist klein, etwas länglicht rund, nach dem Stiel meistens spitzer auslaufend als nach vornen, und hat eine kurze kleine Spitze. Es ist 2½ Zoll lang, und 2 Zoll breit, dick und

ſteif von Gewebe, ſehr ſchön glänzend dunkelgrün von Farbe, fein geadert, und am Rande ſchön, fein, nicht tief und bogenförmig gezahnt. Der Blattſtiel iſt ¾ Zoll lang und hat feine fadenförmige Afterblätter. Die Blätter der Fruchtaugen ſind elliptiſch, lang und ſchmal. Der Stiel iſt oft 2½ Zoll lang. Die Augen ſind lang, ſpitz, kegelförmig, ſtehen etwas ab, und die Augenträger ſtehen ziemlich vor.

Die Frucht zeitigt im December und iſt im Jenner am beſten.

Vom erſten Range.

Classe I. Ordnung III. Geschlecht III.

Die Herrmannsbirne *).

Le Saint-Germain.

Quintinye, le Saint-Germain. L'Inconnue de la Fare. Du Hamel, Tom. III. Tab. LII. Saint-Germain. Inconnue la Fare. — Dahuron, pag. 673. Saint-Germain. Lafare. Arteloire. — Jardinier solitaire, le Saint-Germain gros. Die kleine St. Germain habe viel Aehnliches mit der St. Lezin. — Maison rustique, le Saint-Germain. — Schabol, Nro. 55. le St. Germain. —

*) Der doppelte Nahme im Französischen zeigt, daß diese Birne erst aus der Abtei St. Germain, die auch Des-Près, weil sie nahe bei Paris war, hieß, bekannt wurde. Von dem Flüßchen Fare dabei, hieß sie auch die Unbekannte von Fare. — Man hätte also recht gut diese Frucht die Abteibirne, so wie die Beurré blanc die Dechantsbirne nennen können.

Henne,

Henne, Nro. V. Saint-Germain. Mit einer Abbildung. — Knoop, Tab. VIII. Saint-Germain. — Zink, Tab. X. Nro. 101. Saint-Germain. Ein wahres Unding. Soll erst Mitte Merz zeitigen!! — Miller. the Unknown of the Fare. — Kraft, Tab. 146. Die heilige Germannsbirne, oder Unbekannte von Fare. — Christ, Nro. 3. Die St. Germain. — Teutscher Obstgärtner, Nro. 20. Die Sanct Hermannsbirne. — Mayer, Nro. 54. Tab. XLV. St. Germain.

Diese jetzt so allgemein bekannte große Frucht gehört ohnstreitig unter unsere vorzüglichsten Winterbirnen, die aber doch, weil man wirklich einige verschiedene Sorten von ihr hat, und andere Birnen, als die Virgouleuse, die gute Louise, u. d. g. m. mit ihr etwas ähnliches haben, nicht selten noch in unseren Baumschulen verwechselt wird.

Wir beschreiben hier die wahre des Du Hamels, und werden noch einige andere in der Folge mittheilen. Ihre Form ist lang, breitbauchicht, in ihrer Rundung unregel-

mäßig, und oft unansehnlich. Der Bauch sitzt meistens stark nach dem Kelch hin, doch oft auch ziemlich in der Mitte, nimmt alsdann nach dem Kelch hin allmählig ab, und endigt sich mit einer stumpfen, häufig schief stehenden Fläche, auf der die Frucht selten stehen kann. Nach dem Stiel zu endigt sie sich mit einer kegelförmigen oft nicht stark abgestumpften Spitze. Ueberhaupt ist diese Birne in ihrer Form häufig unregelmäßig, und in ihrer Rundung stets uneben. — Eine schöne Frucht ist $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll breit, und $3\frac{1}{2}$ bis $3\frac{3}{4}$ Zoll lang. An recht gut stehenden Spalieren werden manche Früchte 3 Zoll breit, und fast 5 Zoll lang.

Der offene, oft unbedeutende Kelch steht in einer etwas seichten Einsenkung, die mit beulenartigen Erhöhungen besetzt ist, und die sich unregelmäßig, und oft beulenartig über die Frucht hin verlaufen. Der starke Stiel ist 1 Zoll lang, und sitzt fast immer schief auf der stumpfen Spitze, auf der sich bald einige kleine, bald auch ziemlich starke Beulen erheben.

Die etwas fein rauh, oder eigentlich uneben anzufühlende Schale ist anfänglich ein schönes Grasgrün, und wird mit der vollen Zeitigung blaßgelb, oder nur ein sehr helles grünliches Gelb *), ohne daß man irgend einen Anflug von Röthe auf der Sonnenseite dabei bemerkt; dagegen sieht man über die ganze Schale eine große Menge feine und starke, graubräunliche Puncte verbreitet, und findet auch hier und da bräunliche Anflüge von Rost, der in und um die Kelchwölbung selten, oder fast nie fehlt.

Die Frucht hat fast keinen Geruch und welkt in kühlen Obstgewölben gar nicht.

Das Fleisch ist mattweiß, etwas grobkörnicht, und um das Kernhaus meistens steinicht, sehr voll Saft, butterhaft schmelzend, und von einem sehr erquickenden ange-

*) Mit diesem Gelbwerden ist es nicht ein Jahr wie das andere. In naßkalten Jahren wird die Haut dick und wenig gelb. Dieses nehmliche ist stets der Fall, wenn der Baum auf der Nordseite, oder in kaltem, schwerem Boden steht.

nehmen Geschmack, der in recht gutem warmen Boden, durch die feinste muscatellerartige Citronensäure erhoben wird.

Das Kernhaus hat in der Mitte eine hohle Achse. Die Kammern sind lang und geräumig, und enthalten ziemlich viele, lange, spitze, caffeebraune Kerne.

Der Baum wächst in seiner Jugend sehr lebhaft, wird aber doch nur mittelmäßig groß. Er ist sehr kenntlich und treibt seine Aeste sehr schön pyramidenförmig in die Luft. Er macht viel Holz und deshalb stehen die Aeste oft zugedrängt, die man wegnehmen und auslichten muß, da diese Frucht durchaus der freien Sonne bedarf. Die Sommertriebe sind in der Jugend stark und lang, graugrün, oder graugelblich von Farbe, an der Sonnenseite nur etwas röthlich, und mit kleinen, weißgrauen Puncten besetzt. Das Blatt ist groß, schmal, lang, elliptisch, und $5\frac{1}{2}$ Zoll lang, und nur 2 Zoll breit. Es ist stark rückwärts, und mit den Seiten aufwärts rinnenförmig gebogen, so daß es nicht prahlt, und kennt-

lich ins Auge fällt. Sein Gewebe ist etwas spröde, die Farbe ungemein schön glänzend dunkelgrün, fein geadert, und am Rande mit feinen seichten Zähnchens besetzt. Die Augen sind schön, bauchigt, stehen stark vom Zweige ab, und sitzen auf wulstigen Augenträgern.

Die Frucht ist in ihrer Zeitigung nach der Witterung des Jahres und dem Standort sehr abwechselnd. Oft zeitigt sie schon früh im November, meistens aber erst im December, erhält sich in ihrer Reife Monate gut, ohne taig oder faul zu werden, und dauert oft bis zum Frühjahr.

Vom allerersten Range.

NB. Quintinye, der zu Versailles mit einem schlechten, nassen Boden zu kämpfen hatte, bleibt uns immer ein wichtiger Beobachter, was die eine Frucht gut, oder schlecht macht. Freilich sollte, wie Manger sagte, jeder Birnbaum in ein ihm taugliches, nicht naßkaltes Erdreich gesetzt werden: aber sind wir immer Herr zu wählen? — und dann bleibt es sehr wichtig zu wissen, welche Sorten von Früchten in einem solchen

Boden gar nicht fortkommen. Die St. Germain fürchtet mit der Crasanne ein trocknes Erdreich und liebt ein etwas feuchtes, warmes Land. Ganz das Gegentheil ist es in Rücksicht der Feuchtigkeit, wie Quintinye bemerkt, mit Bonne Louise, Marquise, Petit Oin, Verte longue und Colmar. — Am schlechtesten wird die St. Germain in einem trockenen Lande, wenn sie auf Quitten steht, und der Baum sieht dann, wie Henne richtig bemerkt, durstig aus. Die Quitte geht nicht tief genug in die Erde, um viel Feuchtigkeit zu erhalten. Henne selbst hatte 3 Jahre die Erfahrung, daß die St. Germain ein etwas feuchtes Land liebe. — Ganz falsch ist es aber nach meiner Erfahrung, daß dieser Baum vorzüglich zärtlich sey. In den fürchterlichen Wintern 1795—99 und 1800 litten diese Bäume nicht das geringste, wohl aber andere Birnbäume.

Classe I. Ordnung III. (II). Geschlecht. III.

Die Dagobertusbirne *).

Le Dagobert.

Ich getraue mir über diese Birne keinen einzigen Pomologen anzuführen, ob ich gleich glaube, daß sie andere Namen hat, oder mit andern bestimmten Sorten verwechselt wird.

Eine ansehnlich, oder meistens nur mittelmäßig große, sehr gute, obgleich unansehnliche Winterfrucht für die Tafel, deren Baum eine ungemeine Fruchtbarkeit und besondere Schönheit hat. Ihre Form ist unansehnlich und unregelmäßig, und bald etwas kreisel-

*) Ich erhielt sie von dem Hauptmann Brion unter obigem Namen aus Verdün.

förmig, bald wieder etwas coniſch. Eine ganz reine ſchöne Geſtalt iſt ſelten. Der Bauch ſitzt ſtets oberhalb der Hälfte der Frucht, und bei etwas kegelförmigen ſtark nach oben. Die Wölbung um den Kelch iſt *platt abgerundet*, aber ſelten gleich, ſondern faſt immer ſchief und uneben. Nach dem Stiel hin macht ſie keine Einbiegung, und endigt ſich in eine bald ganz kurze, bald ziemlich lange, ſtark abgeſtumpfte coniſche Spitze. — Regelmäßige und etwas hoch ausſehende Früchte ſind $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und oft $3\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Etwas kreiſelförmige hingegen ſind nur ſtark $\frac{1}{4}$ Zoll höher als breit.

Der unbedeutende, *und häufig ganz fehlende Kelch ſteht in einer engen, ziemlich tiefen Einſenkung*, die oft mit einigen ganz flachen Beulen umgeben iſt, und die Frucht ſelbſt iſt ſtets durch unregelmäßige, oft etwas beulenförmige Erhabenheiten in ihrer Rundung oft ſehr verſchoben. — Der ſehr ſtarke Stiel iſt $1\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll lang, und ſitzt in einer engen, oft

ziemlich tiefen Grube, welche durch Beulen meistens uneben ist.

Die Grundfarbe der fein rauh anzufühlenden Schale ist anfänglich ein dunkles Grün, welches bei der vollen Zeitigung grüngelblich, oder hier und da wirklich gelb wird, und wobei man auf der Sonnenseite nie eine Spur von Röthe bemerkt. Hingegen ist die ganze Schale, wie bei der grauen Herbstbutterbirne, womit auch manche Stücke viel Aehnlichkeit haben, mit einem zimmetfarbigen, oder röthlich braunen, öfters auch nur mit einem unansehnlichen graubräunlichen feinen Rost oft dergestalt überzogen, daß die Grundfarbe nur wenig, oder nur abgetheilt, und stellenweise rein erscheint.

Die Frucht riecht fast nicht, welkt aber gerne etwas.

Das Fleisch ist schön gelblich, angenehm riechend, körnicht, sehr saftvoll, schmelzend, und von einem angenehmen zuckerartigen, fein muskirten Geschmack.

Das Kernhaus ist geschlossen. Die Kammern sind enge, und enthalten meistens nur taube Kerne, welche lang sind.

Der Baum wächst schön, und ungemein stark und lebhaft. In seinem schnellen Wuchs thun es ihm wenige Bäume vor. Er treibt viel Holz und die Aeste stehen schön ab, so daß er eine prachtvolle schön gewölbte Krone bildet. Er setzt sehr frühzeitig eine Menge steife, etwas lange Fruchtspieße an, die an ihren Enden, die einen Dreizack, durch drei nahe beisammenstehende starke Augen, bilden, ihre Früchte tragen. Die Sommertriebe sind lang und stark, auf der Sonnenseite lederfarb, gegenüber gelblich erdfahl, ohne Wolle, und ohne Silberhäutchen, und mit ziemlich vielen kleinen, runden Puncten besetzt.

Das Blatt ist schön, ansehnlich groß, eiförmig, nach vornen mehrentheils mit einer kurzen Spitze. Es ist $3\frac{1}{4}$ Zoll lang und 2 Zoll breit, dünne und steif von Gewebe, sehr schön und fein geadert, dunkelgrün von Farbe, und am Rande äußerst seicht, kaum bemerkbar

und etwas ſtumpfſpitz gezahnt. Der dünne Blattſtiel iſt 1¼ bis 1½ Zoll lang, und hat ſelten Afterblätter. Die Augen ſind groß, dickbauchicht ſpitz, ſtehen ſtark ab, und ſitzen auf platten Augenträgern.

Die Frucht zeitigt im December, Jenner und Februar. Sie muß ſich leicht eindrücken laſſen, und etwas gewelkt ſeyn, wenn ſie gut ſeyn ſoll. Vorher iſt ſie zum Dämpfen vortrefflich.

Vom zweiten Range.

NB. Muß ſehr ſpat abgethan werden, ſonſt welkt ſie ſtark. Bei uns anfangs November.

Zweite Classe.

Saftreiche, geschmackvolle Birnen, deren Fleisch im Kauen etwas, oder ziemlich rauschend ist, sich aber doch ganz auflößt.

Classe II. Ordnung III. Geschlecht I.

Die Russelet von Rheims.

Le Rousselet de Rheims.

Merlet, gros Rousselet de Rheims. — Quintinye *) Tom. I. pag. 243. Le

*) Quintinye nennt sie schlechtweg Rousselet und hält die Petit für die nehmliche, welches falsch ist, da sie etwas später zeitigt und nicht so schnell teig wird. Er giebt ihr den siebenten Platz in der Rangliste, und erhebt sie ganz besonders. — Er sagt: — „Je commence à dire à l'égard de ce Rousselet, qu'il n'y a guère des Poires au monde plus connues et plus estimées que celle-la. — Je crois que sans hésiter tout le monde convient qu'on peut dire du Rousselet comme des Bergamottes et des Leschasseries, qu'aucunes Poires ne peuvent être mises au rang des excellentes, qu' à proportion qu' elles approchent plus ou moins de la bonté du Rousselet. Constamment le mérite de ce Rousselet est si grand, qu'il ne surpasse en rien sa grande reputation: tous les siecles l'ont connue pour être bonne en quelque manière qu'on la puisse met-

Rousselet. — Jardinier solitaire, le Rousselet de Rheims. — Maison rustique, le gros Rousselet de Rheims. Unterscheidet die kleine. — Du Hamel, Tom. III. Tab. XI. Le Rousselet de Rheims. — Knoop, Tab. III. Rousselet de Rheims. Gros Rousselet. Petit Rousselet. Perdreau musqué. Rousselet musqué. Hält wie Quintinye beide Sorten für einerlei. — Zink,

---

tre; et en effet qu'elle soit crue, qu'elle soit cuite, qu'elle soit en compote liquide, qu'elle soit en confiture seche, elle se soutient également bien partout: qu'on la mette en toutes sortes des terres, elle y réussira: la veut-on en Espalier, elle y donnera contentement: la veut-on en Buisson, elle y sera admirable, et encore meilleure en grand Arbre. —.— Je n'ai pu resistet à la tentation qui m'est venue de ne rien oublier du mérite de ce Rousselet; il y a une chose singulière pour lui, que quoique la pluspart des fruits ne réussissent nullement aux Espaliers du Nord, cependant celle-ci y conserve raisonnablement de bonté, ensorte qu'il n'est pas mal à propos d'en mettre quelques arbres à ces expositions, qui sont d'ordinaire ou inutiles, ou miserables. "

Tab.

Tab. VIII. Nro. 80. Rousselet von Rheims. Ganz falsch! — Schabol, le Rousselet. — Dahuron, le gros Rousselet de Rheims, Unterscheidet die kleine. — Miller, Nro. 28. Rousselet Pear. — Abercrombie, hat sie nicht. — Carthause, Le Rousselet de Rheims. — Der Uebers. die Champagner Birne. — Kraft, Tab. 92. Die Rousselet von Rheims. Eine schöne Zeichnung vom Spalier in voller Zeitigung. Das Roth etwas zu hell. — Christ, 123. die Rousselet von Rheims. Heißt auch häufig Zuckerbirne. — Teutscher Obstgärtner, Nro. L. Die Rousselet von Rheims. — Mayer, Nro. 75. Tab. LVIII. Die Rousselet von Rheims. Vortreffliche Zeichnung.

Die so berufene, ganz vortreffliche, und von den Franzosen so äußerst geschätzte Birne, ist eine von den köstlichsten Tafelfrüchten im September, die auch in den kleinsten Baumanlagen nicht fehlen sollte, und doch noch so oft unächt in unseren Baumschulen anzu-

treffen ist. — Sie ist mehr klein, als mittelmäßig groß zu nennen. Ihre Form ist schön birnförmig, nach dem Kelch hin sanft und kurz abgerundet, so daß die obere Wölbung, bis zur Mitte des Bauchs, den dritten Theil der ganzen Fruchtlänge ausmacht. Von dem Bauch abwärts lauft sie, ohne Einbiegung, kegelförmig nach dem Stiel, und endigt sich bald mit einem abgestumpften, bald aber auch mit einer regelmäßigen, jedoch dicken Spitze. — Eine schöne wohlgestaltete Rousselet ist $1\frac{7}{8}$ Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ Zoll lang. Am Spalier werden sie gerne $2\frac{1}{4}$ Zoll breit und $2\frac{3}{4}$ Zoll lang. Früchte, wo die Länge nur $\frac{1}{4}$ Zoll mehr als die Breite betrifft, sind Nebenformen.

Der sehr offene, auf der Frucht fast aufliegende, meistens aber nur kurzblättrige Kelch steht der Frucht ganz gleich, und hat etwas von feinen Beulen, oder feinen Fleischwärzchens um sich herum, die aber oft kaum merklich sind. — Der starke, auf der einen Seite hellbraune, auf der Gegenseite hell-

grüne Stiel, ist fast immer etwas eingebogen und bald $\frac{3}{4}$, bald $1\frac{1}{2}$ Zoll lang.

Die Farbe der Schale ist vor der vollen Zeitigung ein schönes helles Grün, das nachher schön hellgelb, oder nur mit gelben Flecken marmorirt wird; dabei ist aber die Sonnenseite mit einem, abgerieben schön glänzenden, dunkelbräunlichen Roth, vom Kelch bis zum Stiel, und mehr als zur Hälfte der Rundung, verwaschen. Je weniger die Früchte besonnt sind, je leichter ist dieses Braunroth aufgetragen, und bei ganz beschatteten Früchten sieht man kaum einen Anflug davon. Characteristisch sind hierbei noch die so zahlreichen, feinen, grauen Puncte, womit die Schale über und über besetzt ist, und die fast an jeder Frucht oft viele kleine Rostfiguren, und nicht selten kleine, feine Rostanflüge bilden. Am deutlichsten und auffallendsten sind diese Puncte im Roth, und auf der Schattenseite sind sie mit Grün vermischt.

Die Frucht riecht in der Zeitigung stark und fast bisamartig und welkt nicht.

Das Fleisch ist mattweiß, stark von Geruch, nicht zu saftreich, markicht, dabei körnicht, nicht abknackend, sondern etwas rauschend im Kauen, überzeitig etwas schmierig, und von einem ganz eigenen gewürzhaften, feinen bisamartigen Geschmack.

Das Kernhaus ist sehr enge, hat eine hohle Achse, und auch die Kammern sind enge, enthalten aber nicht viele Kerne, welche caffeebraun sind.

Der Baum ist durch sein Laub, und durch seine Sommertriebe ganz besonders kenntlich. Er wächst stark, und erreicht eine ansehnliche Größe. Seine Krone ist etwas breit und die Aeste stehen nicht gedrängt, weshalb der Baum, obgleich sehr schön, doch nicht stark belaubt aussieht. — Er trägt nicht sehr früh, da sich sein Fruchtholz etwas langsam entwickelt, nachher aber sehr reichlich. Die Sommertriebe sind lang und stark, von Farbe nach oben glänzend violet schwärzlich, nach unten erdfahl, oder mit einer Art Sil-

berhäutchen überzogen, und mit vielen runden Puncten besetzt.

Das sehr kenntliche Blatt liegt flach, ist eiförmig, mit einer kurzen, schönen Spitze. Es ist 3 Zoll lang und 2 Zoll breit, etwas dick und lederartig von Gewebe, ungemein schön dunkelgrün und lackirt glänzend von Farbe, fein geadert, und am Rande seicht mit feinen, spitzen Zähnchens besetzt, die an manchen Blättern kaum bemerkbar sind. Der Blattstiel ist $\frac{3}{4}$ bis 1 Zoll lang, und hat sehr lange fadenförmige Afterblätter, die Augen sind sehr klein, platt, herzförmig, liegen an, und die Augenträger stehen in der Mitte stark vor.

Diese Frucht zeitigt in der Mitte September, in heißen Jahren oft früher, hält sich kaum 14 Tage *), und ist am besten,

*) Quintinye beklagt dieses so sehr, daß er in die Worte ausbricht: — „Que nous serions heureux si premièrement le Rousselet se pouvoit garder un peu plus long tems qu'il ne fait! (il a le malheur d'être fort sujet à mollir, c'est son

wenn sie eben anfängt, gelblich zu werden. Sie wird schnell taig.

Vom allererſten Range.

NB. Man thut sie am besten 8 Tage vor der Zeitigung ab. Sie gewinnt dadurch noch an Geschmack, und hält sich etwas länger. Am Spalier wird sie, wie Quintinye auch sagt, viel größer und schöner, aber lange nicht so parfümirt, wie auf Hochstamm. Indessen hat man auf Pyramiden bei uns von ihr die köstlichsten Früchte.

---

unique défaut), et on y est souvent trompé, quand on n'y prend pas garde de fort près. — Er wünscht dabei noch, daß sie doch früher oder spater zeitigen möchte, daß nicht soviel gute Pfirschen — die er la Manne précieuse de nos Jardins — nennt, und viele Pflaumen mit ihr rivaliſiren könnten!!

Classe II. Ordnung III. Geschlecht I.

Die Schmalzbirne von Brest.
La Fondante de Brest *).

Merlet, Fondante ou Beauté hâtive. — Quintinye Inconnu Chenau. Fondante de Brest. Beschreibt sie aber nicht. — Du Hamel, Tab. XVII. Inconnu Chêneau. Fondante de Brest. — Maison rustique, Tom. II. p. 177. l'Inconnu Chêneau, Fondante de Brest. — Dahuron, und Jardinier solitaire, ebenfalls beide Nahmen. Letzterer sagt: sie schicke sich am besten zu hoch und halbhochstämmigen Bäumen. — Knoop hat eine Fondante de Brest, ist aber nicht die obige ächte, sondern die wahre französische Zimmetbirne, die in der Folge vorkommen wird. — Zink, Tab. VI.

*) Ich erhielt meine erste Pyramide 1790 von Nicolas Simon aus Metz.

Nro. 58. Fondante de Brest. Ebenfalls falsch. Auch diese wird in der Folge vorkommen. — Schabol, la Fondante de Brest. — Seconde Classe. — Carthause, l'Inconnu Chêneau, ou Fondante de Brest. Uebers. Brester Schmalzbirne. — Kraft, die schmelzende Saftbirne von Brest. — Christ, Nro. III. Die Brester Schmalzbirne. Ist schon nach der Reifzeit nicht die wahre. Teutscher Obstgärtner, Nro. 83. Ist nicht die des Du Hamels, womit die unsere völlig übereinstimmt.

Eine, wie es mir scheint, noch nicht so bekannte Birne, nehmlich in ihrer Aechtheit, wie sie es nach ihrer großen Fruchtbarkeit und sehr angenehmen Geschmack verdiente. Sie ist nur mittelmäßig groß, und eine vortreffliche frühe Tafelbirne. Ihre Form ist etwas kreiselförmig, und der Bauch steht stark oben nach dem Kelch, um welchen sich dieselbe schön abrundet. Nach dem Stiel endigt sie sich mit einer stumpfen kegelförmigen Spitze. — Eine schöne vollkommene

Frucht vom Hochstamm ist 2 Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll lang.

Der Kelch ist offen, und steht in einer kleinen Einsenkung, um die sich mehrentheils einige Erhabenheiten aufwerfen, und die Frucht hat auch öfters etwas unebenes in ihrer Rundung. Der Stiel ist in seinem Anfang etwas fleischig, und bald 1, bald $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, und steht oben auf der stumpfen Spitze, und wegen einer höheren Seite, welche sich oft auf der Spitze befindet, häufig etwas schief.

Die feine glänzende Schale ist auf der Schattenseite hellgrün, das im Zeitigen gelblich grün wird, wobei die halbe Seite nach der Sonne hin mit einer schönen Blutfarbe verwaschen ist, welches nach den Seiten hin so abwechselt, daß es mit der Grundfarbe marmorartig erscheint. — Characteristisch sind aber dabei noch die vielen, auffallenden, starken grauen Puncte, die sich fein fühlen lassen, und auf der Schattenseite grünlich aussehen.

Die Frucht hat nur einen schwachen Geruch und welkt nicht.

Das Fleisch ist weiß, körnicht, saftvoll, nicht schmelzend, sondern markicht und im Munde etwas rauschend, und von einem zuckerartigen, sehr angenehmen, etwas rosenhaften Geschmack.

Das Kernhaus ist enge, und die Kammern enthalten viele vollkommene Kerne.

Der Baum wächst in seiner Jugend sehr lebhaft, wird aber nur mittelmäßig groß. Er treibt seine Aeste etwas stark abstehend, und macht gerne eine weitläufige Krone. Frühzeitig treibt er vieles Fruchtholz und trägt jedes Jahr reichlich. Die Sommertriebe sind lang, und ziemlich stark, oft wirklich dick, auf der Sonnenseite röthlich braun mit einem dünnen Silberhäutchen, auf der Schattenseite etwas erdfarben, ohne Wolle, und mit vielen, schönen, weißgrauen Puncten besetzt.

Das Blatt ist ansehnlich groß, länglicht und meistens elliptisch. Es ist $3\frac{1}{2}$ Zoll lang und 2 Zoll breit, stark und etwas spröde

von Gewebe, trüb dunkelgrün von Farbe, nicht sehr fein geadert, und am Rande mit weitstehenden, kleinen, scharfen Zähnchens besetzt, öfters auch kaum bemerkbar gezahnt. Der dünne Blattstiel ist 1 bis 1¼ Zoll lang, und hat lange, feine, fadenförmige Afterblätter. Die Augen sind nicht groß, braunroth, stehen wenig ab, und sitzen auf schön vorstehenden Augenträgern.

Diese Frucht zeitigt im halben August, und hält sich wohl 3 Wochen, wenn man sie etwas grün abnimmt.

Vom ersten Range.

NB. Der Baum kommt auf Quitten gut fort, und verschafft sehr reichlich tragende Pyramiden. — Hochstämmig erfordert er einen guten warmen Boden, sonst wird die Frucht steinicht.

Er gehört in die natürliche Familie der Russeletten.

Classe II. Ordnung III. Geschlecht I.

Die Sommer-Eierbirne. Die beste Birne.

Darf nicht mit der französischen Eierbirne, Poire d'oeuf verwechselt werden. Die Franzosen haben diese deutsche Frucht nicht, welche erstere sehr richtig von Knoop Tab. III. abgebildet ist, und was Zink für eine Eierbirne hat darstellen wollen, weiß der Himmel. Auch Kraft's Eierbirne Fig. I. Tab. 93. ist wohl sicher nicht die unsrige, denn eine Frucht, die so ausgezeichnete Charactere hat, in sich so kenntlich ist, kann nicht so leicht verfehlt werden. — Ungemein wohlgerathen, und ächt ist sie abgebildet im Teutschen Obstgärtner, Nro. XXXI. Die Sommer-Eierbirne. — Christ, Nro. 90. Die Eierbirne. Die beste Birn. Mayer, Nro. 30. Tab. XXIV. Poire d'oeuf. Col-

mart d'été. Eierbirn. Strasburger beste Birn. Würzburger Sommercitronenbirn. Hat sich aber durch Poire d'oeuf verführen lassen, als ob sie auch Du Hamel, u. a. m. hätten.

Diese in der Wetterau, besonders um Frankfurt und im Elsaß, unter dem Namen der besten Birne, welchen Namen sie auch hier bei uns führt, so allgemein angebaute, und eben so geschätzte Birne, verdient auch wirklich überall verbreitet zu werden. Sie scheint deutschen Ursprungs zu seyn, und bedarf der Rousselet von Rheims nicht weit nachzugehen. Sie ziert eine jede Tafel, und ist für die Oeconomie vortrefflich. Sie ist klein und durch ihre Bildung sehr kenntlich, die mehr elliptisch, als rein eiförmig ist. Der Bauch sitzt in der Mitte, und nimmt fast eben so nach dem Kelch als nach dem Stiel ab, jedoch ist die Wölbung nach dem Kelch etwas mehr abgestumpft, und diejenige nach dem Stiel etwas dünner. — Eine schöne Frucht ist 2 Zoll breit und stark $2\frac{1}{2}$ Zoll lang.

Der kleine Kelch ist halboffen, und bildet auf der oberen Wölbung gleichsam die Spitze der Frucht, und ist dabei mit kleinen perlenartigen Fleischwärzchens umgeben. Der Stiel, welcher gegen diese kleine Frucht stark ist, sitzt entweder auf der abgestumpften Spitze gleich auf, oder nur in einem unbedeutenden Grübchen, ist oft 1¼ bis 1½ Zoll lang, und fast immer krumm gebogen.

Die Farbe der etwas fein rauh anzufühlenden starken Schale ist vom Baum gelblich grün, wird aber bei der vollen Zeitigung hellgelb, jedoch mehrentheils noch mit etwas Grün marmorirt, und besonnte Früchte haben dabei entweder einen leichten Anflug von Röthe, oder um die vielen grauen Puncte schimmert etwas Röthliches herum. Außer den oben erwähnten Fleischwärzchens um den Kelch, sind auch bei dieser Frucht die eben angeführten grauen Puncte characteristisch, denn damit ist die Frucht gleichsam übersäet. Häufig bilden auch diese, besonders

um den Kelch, feine Rostanflüge, die sogar oft beträchtlich viel von der Schale überkleiden.

Die Frucht riecht nur wenig, fein und angenehm, und welkt nicht.

Das Fleisch ist mattweiß, von Ansehen wässericht, anfänglich voll Saft, überzeitig etwas schmierig, schmelzend, im Kauen etwas rauschend, und von einem ganz eigenen, zuckerartigen Muskatellergeschmack, der mit der feinsten Beimischung einer feinen Citronensäure gewürzt ist.

Das Kernhaus ist etwas enge, und die Kammern enthalten viele vollkommene schwarze Kerne.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, und wird, wenn er zu einigen Jahren gekommen, außerordentlich fruchtbar. Die Aeste gehen nicht sehr abstehend pyramidalisch in die Luft, sitzen gedrängt am Baum, und die Krone belaubt sich dadurch sehr stark, hat aber, besonders in einem etwas kalten und feuchten Boden, ein etwas düsteres Ansehen, indem die Blätter — wie der Franzos sagt —

gleichsam wie mit etwas Mehl bestreut scheinen, welches aber eine feine weiße Wolle ist. Da das Fruchtholz an den Mutterzweigen, wie z. B. bei der weißen Herbstbutterbirne lang und fein wird, so hängt sich das Fruchtholz herab. — Die Sommertriebe sind lang und nicht stark, auf der Sonnenseite etwas röthlich, sonst olivengrün und trüb von Farbe, nach vornen fein wollicht, mit ziemlich vielen feinen Puncten besetzt, die aber nicht sehr ins Auge fallen. Das Blatt ist klein, eiförmig, stumpfspitz nach dem Stiel, und nach vornen mit einer langen, sanft abnehmenden Spitze. Es ist $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll lang, und $1\frac{3}{4}$ Zoll breit, dünne von Gewebe, trübgrün von Farbe, etwas weißwollicht, und am Rande sehr seicht mit feinen, stumpfspitzen Zähnchens besetzt. Der dünne Blattstiel ist $\frac{3}{4}$ bis 1 Zoll lang, und hat sehr feine fadenförmige Afterblättchens. Das Aug ist schön, steht stark vom Zweig ab, ist schwarzbraun und stumpfspitz, und steht auf flachen Augenträgern.

Diese

Diese Frucht zeitigt im halben August, oder in kühlen Jahren erst anfangs September.

Vom ersten Range.

NB. Zwergbäume auf Wildlinge werden fast unfruchtbar, und verwildern unter dem Schnitt. Diese Frucht verzinset sich nur auf dem Hochstamm.

Classe II. Ordnung III. Geschlecht I.

Die rothbackichte Sommerzuckerbirne.

Ich getraue über diese vortreffliche Frucht keinen einzigen Pomologen bestimmt anzuführen. Als eine offenbar deutsche Frucht würde man sie vergeblich bei einem Franzosen aufsuchen, und wo ich sie auch antraf, hieß sie stets die Zuckerbirne, ein Nahme, den ihr ihr Geschmack bei jedem erwerben mußte. Viel übereinstimmendes hat sie mit der im Teutschen Obstgärtner beschriebenen Jungfernbirne Nro. XXIII. und der Sommerzuckerbirne Nro. LX. Folgende Beschreibung wird aber zeigen, daß sie sehr wesentlich von diesen verschieden seyn müsse, und dieses wird sich in der Folge, wenn jene beide bei mir getragen, noch besser aufklären.

Eine ungemein schöne goldgelbe vortreffliche Sommerfrucht, sowohl für den rohen Genuß,

als auch für die Oeconomie ungemein schätzbar, da sie eine fast übersüße Lattwerge liefert. Ihr Ansehen ist ungemein schön und rein birnförmig. Der Bauch ist schön und stark, sitzt hoch oben nach dem Kelch hin, um den sich die Frucht schön, und plattrund zuwölbt. Nach dem Stiel hin macht erst dieselbe eine schöne Einbiegung und endigt sich in eine lange, schöne, kugelförmige Spitze. — Eine schöne Frucht ist 2⅛ Zoll breit, und 2¾ Zoll lang.

Der halboffene, meistens fehlerhafte, und halb verschrobene Kelch sitzt bald fast eben auf der Fläche, bald in einer kleinen geräumigen Einsenkung, die mehr oder weniger mit feinen Falten, oder kleinen Beulen besetzt ist, wovon man aber um den Bauch herum nichts bemerkt. — Der Stiel hat das characteristische, daß er dünne ist, und dabei eine Länge von 1¾ bis zu 1¼ Zoll hat. Er sitzt oben auf der öfters sehr dünnen Spitze, und ist mit feinen Runzeln umgeben,

oder die faltige Spitze der Frucht krümmt sich selbsten, und macht dadurch den Stiel oft sehr schief stehend. Die Farbe des Stiels ist auf der einen Seite hellgrün, und auf der andern Seite olivenartig.

Die Farbe der feinen, sehr glatten, fast etwas geschmeidigen Schale ist, wenn die Frucht nicht ganz am Baum zeitigt, ein schönes blasses Hellgrün, — Seladon, — welches aber bald im Liegen das schönste Citronengelb wird. Die Sonnenseite ist dabei, besonders am Bauche, mit einem etwas erdartigen, jedoch hellen Roth, angelaufen, wovon man aber bei nur etwas beschatteten Früchten oft schon gar nichts bemerkt, so daß auf Hochstämmen die mehresten blasbleich hellgrün sind. — Die Puncte sind auf der Schale überaus häufig, aber auch sehr fein, im Rothen grau, und oft mit dunkler rothen Kreischens umgeben, in der hellgrünen Farbe sind sie aber nur blos dunklergrün. An manchen Früchten haben die Puncte auf der Sonnenseite nur

etwas röthlich schillerndes. Feine Anflüge von Rost, und auch manchmal starke grobe Rostflecken sind nichts seltenes.

Die Frucht riecht bei voller Zeitigung nur fein und angenehm und welkt nicht.

Das Fleisch ist mattweiß, wässericht von Ansehen, um das Kernhaus etwas steinicht, voll Saft, halbschmelzend, und von einem reinsüßen, äußerst angenehmen Zuckergeschmack.

Das Kernhaus ist enge, und die Kammern enthalten schöne, schwarze Kerne.

Diese Frucht und der Baum gehört durchaus in die natürliche Familie der Russeletten. Er wächst sehr lebhaft, und wird einer mit von den stärksten Birnbäumen *). Er treibt seine Hauptäste schön in

*) Noch immer erinnere ich mich eines über 30 Schuh hohen, und kaum zu umfassenden Baumes im elterlichen Garten, auf dem ich als Knabe schon alle Wucher- und Wasserriebe mit andern Birnsorten umpfropfte. Der Baum hatte oft 20 Körbe voll Birnen. Ist sehr fruchtbar, aber nur um das andere Jahr.

die Luft, hängt sich aber mit den langen Fruchtästen wieder herab, und bildet dadurch eine breite Krone. — Lindenartiger Wuchs. — Die Sommertriebe sind lang und schlank, auf der Sonnenseite glänzend hellröthlich, etwas trübgelblich auf der Gegenseite, ohne Wolle, und nicht stark mit feinen weißgrauen Puncten besetzt.

Das Blatt ist mittelmäßig groß, oval-rund mit einer kurzen Spitze. Es ist 3 Zoll lang, 2 Zoll breit, steif von Gewebe, fein geadert, schön glänzend dunkelgrün von Farbe, und am Rande mit zwar seichten, aber schönen, spitzen Zähnchens besetzt. Der Blattstiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang, und hat sehr lange fadenförmige Afterblätter. Die Augen sind kurz, dick, stehen wenig ab, und die Augenträger sind schön vorstehend.

Diese Frucht zeitigt im Anfang des Septembers, und hält sich, etwas vor der Zeitigung gebrochen, 3 Wochen.

Vom ersten Range.

Classe II. Ordnung III. (II). Geschlecht I.

Die Erzherzogsbirne.
L'Archiduc d'Eté.

Auch über diese französische Frucht kann ich keinen Pomologen anführen. Man darf solche indessen nicht mit Du Hamel's Ognonnet, die derselbe auch Archiduc d'Eté benennt, verwechseln. — Seitdem die Menge der Früchte größer geworden, wählte man auch oft, und das mit allem Recht, die Nebennamen, die einer einzigen Sorte oft beigelegt wurden, um jedem einzelnen Namen, auch seine einzelne bestimmte Frucht zu geben.

Eine ansehnlich große, sehr schöne Sommerbirne von angenehmem Geschmack. Ihre Form ist conisch, und der Bauch sitzt nahe an dem Kelch, um den sich die Frucht breit und flach zuwölbt, und nach dem Stiel hin

sich mit einer bald mehr, bald weniger abgestumpften Kegelspitze endigt. — Eine vollkommene Frucht ist 2½ Zoll breit und 3 Zoll lang, doch oft ist auch die Höhe von der Breite nur ¼ Zoll verschieden.

Der halboffene Kelch steht nur in einer breiten unbedeutenden Einsenkung auf der breiten Wölbung, und ist immer bald mit einigen ganz kleinen perlenförmigen, manchmal auch etwas beulenartigen Fleischerhöhungen umgeben. Der Bauch der Frucht ist hingegen sehr schön und rund. — Auf der meistens nur etwas stumpfen Kegelspitze steht der in seiner Länge sehr abwechselnde Stiel, welcher manchmal ¼ Zoll dick, immer aber stark und fleischig ist, und bald eine Länge von einem Zoll, bald wieder nur einen halben Zoll Länge hat. Selten steht derselbe aber ganz gerade, sondern das Fleisch erhebt sich etwas auf der einen Seite und drückt den Stiel schief, und steht auch derselbe gerade, so ist doch das Fleisch um ihn herum falten, artig.

Die Farbe der feinen Schale ist am Baum schönes Hellgrün, das aber bei der vollen Zeitigung schönes Hellgelb wird. Die Sonnenseite ist hingegen schwach braunröthlich, welches etwas flammenartig erscheint, gefärbt, das aber bei beschatteten Früchten entweder gänzlich fehlt, oder nur in einem schwachen, hellröthlichen Anflug besteht. In der gelben Schale sieht man eine große Menge sehr feine graulichе Puncte, die im Roth sichtbarer, und meistens röthlich sind. Fast immer findet man auch auf der Schale einige feine gelbgraue Rostflecken, oder Rostfiguren.

Die Frucht riecht anfänglich sehr wenig, und erst wenn sie überzeitig ist, sehr stark muskirt, und welkt nicht.

Das Fleisch ist weiß, etwas grobkörnicht, im Kauen rauschend, jedoch markicht, ziemlich saftreich, und von einem blos reinen Zuckergeschmack.

Das Kernhaus ist geschlossen und bildet in der Mitte eine große weite Achse. Die

Kammern sind schön, enthalten aber selten einen vollkommenen Kern, welche hellgelb sind. Die Kelchröhre lauft mit einer kurzen Spitze bis an das Kernhaus.

Der Baum ist durch seine starken, langen Triebe, und durch sein großes Blatt sehr kenntlich. Er wächst lebhaft, setzt frühzeitig Fruchtholz an, und wird sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind dick und nicht lang, von Farbe auf der Sonnenseite trüb röthlichbraun, im Schatten grünlichtrüb, ohne alle Wolle, und mit ungemein vielen weißgrauen, feinen und starken Puncten besetzt. Das Blatt ist groß, und eiförmig mit einer kurzen Spitze. Es ist $3\frac{1}{2}$ Zoll lang, und $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, stark von Gewebe, grasgrün und sehr glänzend von Farbe, schön geadert, und am Rande mit etwas weit stehenden, spitzen Zähnen besetzt. Der starke Blattstiel ist 1 Zoll lang, und hat lange, fadenförmige Afterblätter. Die Augen sind schön, sehr spitz, stehen oft stark ab,

und ſitzen auf ſtark vorſtehenden in der Mitte ſpitzen Augenträgern.

Die Zeitigung dieſer Frucht iſt im halben Auguſt, aber ſie iſt etwas geſucht. Werden die Früchte am Baum ganz reif, ſo ſind ſie in einigen Tagen ſchon morſch, taig. Man muß ſie früher abnehmen, und verſpeiſen, wenn die grüne Farbe gelb werden will. Eine ganz gelbe Frucht iſt in der Mitte gewöhnlich ſchon gährend. Am beſten ſchmecken ſie vom Baum, wenn ſie etwas hellgelb ſind.

Vom zweiten Range.

NB. Der Baum wächſt auf Quitten ſehr gut, macht eine ſchöne Pyramide, und trägt jährlich.

Classe II. Ordnung II. Geschlecht II.

Die Russeline. La Rousseline *).

Merlet, Muscat à la grande queue. — Wir haben indessen jetzt dafür eine bestimmte Sorte. Quintinye, la Rousseline. In Touraine le Muscat à longue queue **). Zeitig im October und No-

*) Ich habe diesen Baum, welcher als Spalier auf Quitten sehr freudig wächst, von Nancy.

**) Quintinye sagt von ihr: — „La Poire Rousseline se nomme en Touraine le Muscat à longue queue de la fin d'Automne, et c'est le premier nom sous lequel je l'ai premierement connue. Le nom de Rousseline plait mieux, est plus court, et plus singulier, (besser, ist spezifischer). C'est la figure, qui approchant de celle de Rousselet, le lui à fait donner par un de nos illustres Curieux. — Sa chair est tendre et délicate, et son eau fort sucrée et agréablement parfumée. Son grand défaut est de venir avec les Beurrés, les Bergamottes, les Lansac etc." — Und aus dieser Ursache setzte er sie mit allem Unrecht erst als den 359ten Korbbaum!!

vember. — Du Hamel, la Rousseline. Zeitig im November. — Jardinier solitaire, Muscat à longue queue d'automne. — Kraft, Tab. 135. Die Rousselinbirne. Wohl sicher nur Kopie nach Du Hamel, denn sie ist keine unansehnliche, sondern eine schöne Frucht. — Miller, Nro. 46. la Rousseline. Rousseline Pear. Nach ihm sollen einige Endlische Gärtner sie auch fälschlich mit der Brutte bonne *) verwechseln. — Abercrombie, Rousseline Pear. Nach Mawe und Haubury, long stalked late Autumnal Muscat. Long stalked Muscat of the end of Autumn. — Knoop, Tab. VI. Rousseleyn Peer. Muscat à longue queue à Tourraine, — Zink, hat sie nicht, sondern nur die Muscat à longue queue d'Eté. — Manger kannte sie nicht, deshalb beschuldigte er Knoop unrecht, der gerade warnt, sie mit Muscat fleury nicht zu verwechseln. — Die Schuld lag an dem vielsei-

*) Diese besitze ich aus der Klefekerschen Baumschule in Hamburg, hat aber noch nicht getragen.

tigen Nahmen Muscat à longue queue, der auf Hunderte paßt.

Eine schöne, etwas kleine vortreffliche Herbstbirne für die Tafel, die in ihrer Aechtheit noch wenig in Deutschland bekannt zu seyn scheint. — Ihre Form ist sehr bauchicht, und wahrhaft kreiselförmig. Der Bauch ist in der Mitte am höchsten, lauft nach dem Kelch hin stumpfspitz abgerundet, und endigt sich nach dem Stiel, nach einer oft starken Einbiegung, in eine schnell abnehmende, etwas stumpfe Spitze. — Eine schöne Frucht ist 2 Zoll breit und eben so hoch, oder nur um etwas höher. Am Spalier sind die Früchte oft bis $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch und breit.

Der kleine meistens zugeschnürte Kelch steht in einer geringen, oder engen, selten etwas geräumigen Einsenkung, die mit vielen feinen Rippen, wovon sich manchmal eine oder die andere beulenartig erhebt, besetzt ist, und die auch sichtbar über den Bauch hin rippenartig hinlaufen, und an demselben sich endigen. — Der ziemlich starke Stiel

ist 1½ bis 2 Zoll lang, dadurch characteristisch, sitzt oben auf der Frucht mit feinen Falten umgeben, und ist fast immer von einem starken, oder kleinen Fortsatz auf die Seite getrieben.

Die Farbe der sehr feinen, glatten, und abgerieben, auf der Sonnenseite schön glänzenden Schale, ist anfänglich hellgrün, das im Liegen schönes blasses Citronengelb wird. Dabei ist aber die Sonnenseite, vom Stiel bis zur Kelchwölbung, doch selten zur ganzen Hälfte der Fruchtfläche, mit einem glänzenden, feuerartigen Roth rein verwaschen. In diesem Roth sieht man eine Menge feine, graue Puncte, die auch in der gelben Farbe eben so häufig, und fast häufiger, aber schön grün von Farbe sind.

Die Frucht riecht stark muscatenartig, und welkt nicht.

Das Fleisch ist gelblich weiß, sehr voll Saft, um das Kernhaus etwas steinicht, fast schmelzend, nur etwas rauschend im Munde, sich aber doch ganz in Saft auflösend, und

von einem sehr zuckersüßen, sehr angenehmen Muscatengeschmack.

Das Kernhaus ist geschlossen. Die Kammern sind enge, und enthalten schöne, langgespitzte, vollkommene, glänzend schwarze Kerne.

Der Baum wächst sehr lebhaft, und belaubt sich ungemein schön. Er treibt seine Aeste etwas weit abstehend, und weil sie lang und schlank sind, so hängen sich dieselben gerne. Die Sommertriebe sind lang und geschmeidig, braunroth auf der Sonnenseite, olivengrün auf der Gegenseite, mit Wolle bekleidet, und mit ziemlich häufigen, aber sehr feinen Puncten besetzt. Das Blatt ist ungemein schön elliptisch, indem es nach vornen und nach dem Stiel gleichspitz ausläuft. Es ist $3\frac{1}{2}$ Zoll lang und nur $1\frac{1}{2}$ Zoll breit. Die untersten Blätter am Triebe sind nach dem Stiel etwas stumpfspitzig und auch etwas breiter, und die Blätter an den Fruchtaugen sind eiförmig. Das Gewebe ist fein und glatt, die Farbe hellgrün und glänzend, und der Rand ist mit

sehr

sehr feinen und kleinen schönen Zähnchens besetzt. Der dünne Blattstiel ist 1 Zoll lang, aber an den Fruchtblättern oft so lang als das Blatt selbst, und haben keine Afterblätter. Die Augen sind braun, nicht groß, herzförmig, liegen fest an, und stehen auf schönen, in der Mitte vorstehenden Augenträgern.

Die Frucht zeitigt anfangs November, oft schon in guten Jahren im halben October, und hält sich 3 bis 4 Wochen, wo sie taig wird.

Vom ersten Range.

NB. Du Hamel behauptet zwar, man könne ihn nicht auf der Quitte fortpflanzen, welches auch Kraft nachschreibt. Mein Baum auf Quitte wächst sehr gut und ist außerordentlich fruchtbar, steht aber etwas feucht und Nordwest.

Classe II. Ordnung II. Geschlecht II.

Passa Tutti *). Passa Tutti.

Findet sich wohl nirgends beschrieben, und den Nahmen fand ich nur in einigen Catalogen.

Eine dem Nahmen nach italiänische Birne, die ihren Werth schon im Titel hat, und nur noch sehr wenig bekannt zu seyn scheint. Es ist eine schöne, mittelmäßig große, köstliche, vortreffliche Herbstfrucht für die Tafel. — Ihre Form ist ganz die nehmliche von einer weißen Herbstbutterbirne **), und nimmt auch gerne die zweierlei Gestalten an,

*) Ich verdanke diese vortreffliche Sorte Herrn Obercammerrath Frensdorff, der sie von einem vornehmen Italiäner in Frankfurt, welcher sie aus seinem Vaterland hatte kommen lassen, erhalten.

**) Die Passa Tutti hat mit der oben beschriebenen grauen Dechantsbirne — Doyenné gris — eine ganz auffallende Aehnlichkeit an Farbe, Größe

einmal, daß sie etwas rundlich, und dann wieder ein etwas längliches, stark abgestumpft conisches Ansehen hat. Ihre Hauptform ist aber rundbauchicht, nach dem Kelch mit einer schönen, flachrund zugewölbten Fläche, und nach dem Stiel abnehmend und stark abgestumpft. — Früchte dieser Art sind stark $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, und eben so hoch, oder nur etwas niedriger. Längliche, stumpfspitze hingegen sind etwas höher als breit.

Der kleine, oft ganz unbedeutende Kelch steht in einer engen, schönen Einsenkung, welche nur mit sehr sanften flachen Erhabenheiten besetzt ist, und wovon man auch mehrere sanfte, flache Erhabenheiten über die Frucht hin bemerken kann. — Der gelbe,

---

und Form. Für den ersten Augenblick unterscheidet man sie gar nicht. — Das wäre eine Spielart nach altem Sinne. — Ohne aber nur das Verschiedene der Vegetation zu berühren, bemerke ich, daß die Passa Tutti 14 Tage später zeitigt, etwas mehr grobkörnichtes, weißeres Fleisch hat, und der Ueberzug ist goldartiger, und nimmt gerne etwas rothes auf der Sonnenseite an.

starke Stiel ist meistens sehr fleischicht, sitzt in einer engen, etwas tiefen Höhle, die aber auch öfters seicht ist, und ist ¾ bis 1 Zoll lang. Nicht selten erhebt sich auch die eine Seite der Fruchtspitze wulstig, oder nur als ein Fleischfortsatz, in die Höhe, und drückt den Stiel schief.

Die Grundfarbe der sehr feinen Schale ist ein durchschimmerndes Gelb, welches man aber nie rein sieht, denn die ganze Schale ist mit einem goldartigen feinen Ueberzug, der eigentlich nicht rostartig ist, bekleidet, wozu sich aber noch oft ein feiner, etwas stärkerer, jedoch nicht rauh anzufühlender zimmetfarbiger Rostanflug hier und da, besonders aber um die Kelchwölbung gesellt. Auf der Sonnenseite wird diese Goldfarbe röthlich, und bei der vollen Zeitigung wirklich manchmal etwas carmosinroth wie bei der Beurré blanc. Dabei hat die Schale sehr viele feine Puncte, welche dunkel zimmetfarbig sind.

Die Frucht hat keinen Geruch, riecht wohl gar etwas dumpficht, und welkt gar nicht.

Das Fleisch ist sehr weiß, etwas körnicht, saftvoll, im Kauen etwas gelinde rauschend, jedoch sich ganz auflösend, und von einem zuckerartigen, etwas rosenhaften, vortrefflichen Geschmack, zumal wenn man sie mit der Schale ißt.

Das Kernhaus ist geschlossen. Die Kammern sind enge und enthalten nur wenige, lange, schwärzliche, lichtbraune, vollkommene Kerne.

Der Baum wächst nicht stark. Er macht feines Holz, und auf Quitten schöne, kleine, aber äußerst fruchtbare Pyramiden. Auf einem Fruchtkuchen hängen oft 3 bis 4 Früchte, und ich hatte einmal auf 4 Fruchtkuchen, die nahe beisammen standen, 18 Früchte, die wie ein Hutstock in einem Klumpen saßen. Die Sommertriebe sind fein, von Farbe röthlich, mit einem Silberhäutchen stellenweise bekleidet, und mit äußerst wenigen Puncten besetzt.

Das Blatt ist klein, von Form elliptisch, nur die untersten Blätter sind eiförmig, und haben nach vornen eine sehr schöne, lange Spitze. Es ist $2\frac{3}{4}$ Zoll lang, $1\frac{3}{8}$ Zoll breit, sehr dünne von Gewebe, hellgrün von Farbe, fein geadert, und am Rande mit feinen, spitzen, schönen Zähnchens besetzt. Der dünne Blattstiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang, und hat nicht immer Afterblätter, welche kurz und fein sind. Die Augen sind lang, spitz, conisch, schwärzlich braun, stehen ab, und sitzen auf kleinen Augenträgern.

Die Frucht zeitigt anfangs November, oft schon gegen Ende October, und hält sich 14 Tage, wo sie melbicht oder faul wird.

Vom ersten Range.

Classe II. (I.) Ordnung III. Geschlecht II. (III.)

Die gute Louise. La Louise bonne.

Merlet, la Louise bonne. — Quintinye, Tom. I. pag. 250. La Louise bonne *). — Du Hamel, Tab. LIII. Louise bonne. — Jardinier solitaire. Louise bonne. — Dahuron, desgl. — Maison rustique, desgl. — Carthause, Schabol, 2te Classe desgl. — Knoop, Tab. VII. Louise bonne. — Zink,

*) Quintinye würde schwerlich dieser Birne die dreizehnte Stelle eingeräumt haben, wenn sie nicht das Glück gehabt hätte, Louis XIV. zu gefallen, das wohl mit Ursache ist, daß diese Birne in Frankreich so ausgebreitet ist. — Er sagt von ihr: — „La Louise bonne est d'une figure assez approchant de celle de la St. Germain, et même de la Verte longue d'Automne, hors qu'elle n'est pas tout à fait si pointue.

la Louise bonne grosse et longue, Tab. VIII. Nro. 76. Giebt's denn mehrere Sorten? — Abercrombie, Miller, Werton, Hanbury, Mawe, Good Lewis Pear. Louise bonne Pear. Good Louise Peer. — Kraft, Tab. 134. Die gute Ludovika. — Christ, Nro. 19. Die gute Louisenbirne. — Teutscher Obstgärtner, Nro. XXVII. — Die gute Louise. Der gemeine Mann soll sie die Römische Winterbirne nennen.

Eine ansehnlich große vortreffliche spate Herbst- oder frühe Winterbirne für die Tafel, welche in allen Ländern stets ihren Namen ohne andere behalten hat. Ihre Form und selbst der

---

Les plus petites sont les meilleures. — Son mérite consiste en ce qu'elle est merveilleusement féconde, qu'elle fournit près de deux mois, Novembre et Decembre: que sa chaire et extrêmement tendre, pleiu d'eau, et cette eau assez douce et un peu relevée, qu'elle ne devient point molle, comme la plupart des autres, et sur-tout qu'elle plait beaucoup à sa Majesté; mais cela s'entend, pourvu qu'elle ait toute la bonté qu'elle peut avoir.

Baum haben viel ähnliches mit der St. Germain, und oft auch mit der Marquise. Nur die kleinen Früchte gleichen der Verte Longue. Ihre Form ist also länglich eiförmig, oft auch dabei stark bauchicht. Der Bauch sitzt hoch oben nach dem Kelch, nach welchem sich die Frucht plattrund zuwölbt. Nach dem Stiel endigt sie sich, ohne Einbiegung mit einer stumpfen, conischen Spitze, so daß die regelmäßigen Früchte etwas kegelförmiges in ihrem Ansehen haben. Bei etwas stark bauchichten Früchten nimmt auch die Wölbung nach dem Kelch stark ab, und nach dem Stiel endigt sie sich nur mit einer kurzen, dicken, stumpfen Spitze. — Eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll lang und $2\frac{1}{2}$ Zoll breit. Oefters an Spalieren $3\frac{1}{2}$ Zoll lang, und $2\frac{3}{4}$ Zoll breit.

Der starke Kelch ist offen, und sitzt bald in einer seichten, bald in einer etwas ansehnlichen Einsenkung, die mit einigen flachen Beulen umgeben ist. — Der oft sehr starke Stiel ist manchmal fleischig, und 1 bis $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, und steht oben auf der stumpfen Spitze.

Die starke Schale ist anfänglich hellgrün, und wird mit der Zeitigung nur hellgelblich, oder weißlich grün, und hat nur sehr selten einen leichten Anflug von einer etwas bräunlichen Röthe. Dabei ist aber die Schale überall mit vielen, grauen Puncten besetzt, und zu diesen gesellt sich um die Kelchwölbung ein oft breiter bräunlicher Anflug von Rost, und der auch, nebst wahren schwärzlichen Rostflecken, wenn der Boden feucht ist, selbst hin und wieder auf der Schale erscheint.

Die Frucht riecht nur sehr wenig und welkt nicht.

Das Fleisch riecht sehr angenehm, ist schön weiß, in schlechten Jahren, oder nassem Boden oft stark steinicht, saftvoll, fast ganz schmelzend, und von einem ungemein erhabenen, süßen muskatellerartigen Geschmack.

Das Kernhaus ist geschlossen. Die Kammern sind schön, und enthalten viele, schöne, starke, vollkommene Kerne.

Der Baum wächst sehr stark, und belaubt sich sehr schön. Seine Aeste sind stark, stehen

schön ab und bilden eine schöne Krone. Er ist dabei bald und ausnehmend fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang und stark, treiben im nehmlichen Jahre schon lange und kurze Fruchtspieße, sind auf der Sonnenseite, oder eigentlich rundherum röthlich olivenfarb, mit einem dünnen Silberhäutchen, und mit ziemlich vielen Puncten besetzt.

Das Blatt ist ansehnlich groß, langoval, schifförmig und rückwärts gebogen, nach vornen mit einer schönen Spitze. Es ist 3, oft 4 Zoll lang, und $2\frac{1}{4}$ breit. Das Gewebe ist steif, fein geadert, dunkelgrün und sehr glänzend von Farbe, und am Rande seicht, mit stumpfen, kleinen Zähnchens besetzt. Der dünne Blattstiel ist $\frac{3}{4}$ bis 1 Zoll lang und hat feine, schmale Afterblätter. Die Augen sind stark und dickbauchicht; stehen vom Zweig ab, und die Augenträger sind flach.

Die Frucht zeitigt im November und December, hält sich aber selten länger, wenn sie recht gut ist.

Vom ersten Range.

NB. Der Baum kommt auf der Quitte sehr gut fort, werden aber auf Hochstamm am besten. Da Quintinye die Launen dieses Baums, da Ihro Majestät diese Frucht liebten, sicher am besten studirt, und man seine Worte so oft nachgeschrieben hat, so folgen diese hier in Original. — „La Louise bonne est, ce semble, comme les enfans qui sont nés avec de bonnes inclinations, desquels il est vrai de dire, que s'ils sont bien élevés, ils se perfectionnent, et que s'ils sont mal, ils se corrompent; de même les fonds humides rendent cette Poire fort grosse, mais en même tems fort mauvaise, ayant un gout de verd et de sauvage, et un maniere de chair particuliere qu'on ne sçauroit définir, qu'en disant qu'elle est à peu près comme de l'huile figée etc. Mais en revanche le plein air lui est très favorable, — partant il est facile de conclure, que ce qu'on en voit de bonnes sont venues dans des terreins secs, ou qu'elles ont été soigneusement cultivées dans d'autres. — In warmem trocknem

Lande wird die Frucht ganz schmelzend und gehört in die erste Classe. — Der Wind jägt aber die Frucht leicht ab.

Classe II. Ordnung III. Geschlecht III.

Die Calbas. Le Calbas musqué *) **).

Knoop, Tab. III. Calbas musqué. Calabas musqué. Calbas Peer. Poire de Venus. Wohl sicher falsch. — Findet sich sonst bei keinem Pomologen, und Manger führt sie auch blos nach Knoop an.

Eine große, vortreffliche, fast ganz schmelzende Tafelbirne für den Vorwinter. Ihre

*) Ich verdanke diese vielleicht wenig bekannte Frucht dem Herrn Regierungsrath von Günterode in Darmstadt.

**) Woher stammt wohl dieser Nahme? Verstümmelt ist er wohl sicher. Ist es wohl eine italiänische Birne, und könnte dann Calabrois musqué heißen? Die Calabriner machten mit Birnen ihre gewöhnliche Geschenke, daher Horaz sagt: „Calabri hospitis xenia!“ — Graue Flaschenbirne wäre der beste Nahme.

Form ist etwas unregelmäßig und fast gurkenartig, denn von der Wölbung um den Kelch herum lauft sie oft sehr wenig abnehmend nach dem Stiel, wo sie sich in eine stumpfe Spitze endigt. Ihr Ansehen ist sehr lang, und sie gehört in die natürliche Familie der Butterbirnen. Eine vollkommene Frucht ist $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und $4\frac{1}{2}$ Zoll lang.

Der starke, offene Kelch liegt flach auf, und steht meistens auf einer schiefen Fläche in einer sehr seichten Einsenkung, die mit seichten, oder flach beulenartigen Unebenheiten besetzt ist, und wovon man auch deutliche Spuren über die Frucht hin bemerkt. — Der sehr starke Stiel steht oben flach auf der stumpfen Spitze, ist $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, und sehr oft durch einen Fleischfortsatz auf die Seite gedrückt.

Die Grundfarbe der fein rauh anzufühlenden Schale ist ein durchschimmerndes grünliches Gelb, denn die ganze Frucht ist mit einem gelblich grauen Rost, wie bei der grauen Herbstbutterbirne überzogen,

und der nur auf der Sonnenseite verschwindet, wo die Schale mit einem leichten goldartigen Roth fein angelaufen ist, welches aber bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt. In diesem Roth sieht man eine große Menge starke, graue Puncte, die fast wie kleine Fleckchens aussehen, und die nach der Schattenseite hin ganz verschwinden, oder sehr unordentlich werden.

Die Frucht hat keinen Geruch und welkt auch nicht.

Das Fleisch riecht sehr angenehm, ist weiß, ins Gelbliche spielend, durch ziemlich viele Steine etwas körnicht, sehr saftvoll, etwas rauschend, doch ganz im Mund zergehend, und von einem recht angenehmen süßen Muskatellergeschmack.

Das Kernhaus sitzt sehr hoch oben, ist sehr klein, und enthält nur wenige und meistens taube Kerne.

Der Baum wird sehr stark, trägt seine Aeste schön und steif in die Luft, belaubt sich aber nur leicht. Die Sommertriebe sind sehr

stark

stark und dick, röthlich braun von Farbe, und mit häufigen, starken, theils runden, theils länglichen weißgrauen Puncten besetzt. Das Blatt ist sehr steif, mittelmäßig groß, 3 Zoll lang, und 2 Zoll breit, von Form eiförmig elliptisch, meistens, und bei den kleinen Blättern beständig, nach dem Stiel so spitz als nach vornen, schifförmig und wieder rückwärts gebogen, schön grün von Farbe, die Hauptadern des Gewebes stark ausgezeichnet, und am Rande nur sehr seicht und stumpfspitz gezahnt. Der Blattstiel einzeln stehender Blätter ist ¾ Zoll lang, stark, und hat zwei lange pfriemenförmige Afterblätter. Wo 2 bis 3 Blätter beisammen stehen, sind die Blattstiele oft 1¾ bis 2 Zoll lang, und das Hauptblatt hat nur Afterblätter. Die Augen sind herzförmig, oft stark bauchicht, stehen gleichsam auf einem kleinen Wulst, und die Augenträger sind breit und stehen stark vor.

Die Frucht zeitigt im November und December.

Vom ersten Range.

NB. Der Baum erfordert den Boden wie Beurré gris und kommt auf der Quitte gut fort.

Dritte Classe.

Saftreiche, oder doch saftige, geschmackvolle Birnen, deren Fleisch im Kauen abknackt, und sich nicht, oder nicht ganz auflößt.

Classe III. Ordnung II. Geschlecht I.

Die grüne Pomeranzenbirne.

L'Orange verte.

Merlet, la grosse Orange verte. — Quintinye *) Tom. I. pag. 268. L'Orange verte. — Jardinier solitaire, l'Orange verte. — Soll niemals auf hochstämmigen Bäumen gerathen. Doch vermuthlich nur, weil die Früchte so gerne abfallen und entzwei springen? — Da-

*) Daß dieses eine der ältesten und beliebtesten Birnen in der Vorzeit war, erhellet nach Quintinye aus folgendem. — „L'Orange verte a un assez grand nombre de petits amis; tout le monde la connoit par son nom: en effet, c'est une Poire commune et populaire, et qui du tems de nos Poires faisoit une assez grande figure dans les Jardins, si bien que parmi tous les vieux arbres on ne manque pas d'y en trouver beaucoup; je ne crois pas que personne la veuille chasser de la place que je

huron hat nur die kleine. — Du Hamel hat sie nicht. — Knoop hat sie nicht. — Zink, Tab. III. Nro. 24. Orange verte kann es wegen der Zeitigung nicht seyn.

Eine ansehnlich große, vortreffliche Sommerbirne für den rohen Genuß, die das große Verdienst, einer ganz ungemeinen Fruchtbarkeit noch dabei besitzt. — Ihre Form hat mit der Orange musquée, oder überhaupt mit den Bergamotten viel Aehnlichkeit. Sie nimmt aber doch gerne zweierlei Formen an. Die Hauptform ist rund und nach dem Stiel kurz und stumpf zugespitzt. Es giebt aber auch Früchte, bei denen sich die Stielspitze

---

lui ai donné. — — Son eau sucrée, avec son parfum tout particulier pour son espece, sa taille assez grosse, platte et ronde, etc. mais particulierement l'abondance qui l'accompagne presque toujours en Buisson, et qui est favorable pour le Domestique etc. font une grande sollicitation pour elle. Sa vanité n'est pas grande, elle n'espere nullement à l'Espalier elle est contente de 6me place, à la bonne heure, il l'y faut laisser.

etwas verlängert, und dann haben sie ein etwas länglichtes Ansehen, wie auch dieses bei der weißen Herbstbutterbirne der Fall ist. — Eine regelmäßige und vollkommene Frucht ist $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, und auch gewöhnlich eben so hoch.

Der etwas offene, unbedeutende Kelch steht in einer schönen, oft auch sehr weiten und geräumigen Einsenkung, die oft recht ansehnlich tief ist. Der Stiel steht bei regelmäßigen Früchten in einer engen Höhle, ist die Frucht aber etwas lang aussehend, so steht derselbe oben auf, und hat das characteristische, daß er stets mit drei feinen Beulen umgeben ist, wovon der eine immer stärker als die übrigen ist. Er ist $\frac{3}{4}$ bis 1 Zoll lang.

Die Farbe der uneben anzufühlenden Schale, durch die man schon das körnichte Fleisch gleichsam durchschimmern sieht, ist anfänglich ein schönes Hellgrün, wird aber bei der Ueberzeitigung mattes Citronengelb, und dabei ist die Sonnenseite braunroth, leicht verwaschen

welches nach dem Stiel hin streifenartig wird. Beschattete Früchte haben aber von diesem Roth gar nichts. Außerdem ist noch die Schale mit einer Menge feiner, runder Puncte fast übersäet, die im Rothen grau, auf der Schattenseite aber grün sind; und wozu sich noch häufig starke rauhe Rostflecken, welche gewöhnlich Gruben bilden, gesellen.

Die Frucht riecht, wenn sie völlig zeitig ist, außerordentlich muskirt, und welkt nicht.

Das Fleisch ist sehr weiß, körnicht, um das Kernhaus herum manchmal etwas steinicht, halbschmelzend und abknackend, und von einem der weißen Herbstbutterbirne ähnlichen, nur weit muskirteren Geschmack.

Das Kernhaus ist sehr enge und enthält selten vollkommene Kerne.

Der Baum wächst ungemein lebhaft und stark. Er belaubt sich sehr gedicht und treibt eine große Menge Fruchtspieße, wodurch der Baum frühzeitig und ausnehmend fruchtbar

wird. Die Sommertriebe treiben gleich Fruchtspieße, die an der Spitze oft schon Fruchtaugen haben. Sie sind sehr lang und dick, gelbbräunlich, nach oben wollicht, ohne Silberhäutchen, und mit vielen, schönen, weißgrauen Puncten besetzt.

Das Blatt ist mittelmäßig groß, fast rund, oder rundeiförmig, mit einer kurzen Spitze. Es ist 3 Zoll lang, $2\frac{1}{2}$ Zoll breit. Die kleinen Nebenblätter bei dem Hauptblatte sind lanzettförmig mit einer langen Spitze. Das Gewebe ist stark, dabei etwas grob geadert, sehr dunkelgrün glänzend von Farbe, und am Rande nicht tief, mit etwas unregelmäßigen spitzen Zähnen besetzt, die aber an den kleinen Nebenblättchen oft sehr schön sind. Der Blattstiel ist 2 Zoll lang, und hat feine, fadenförmige Afterblättchens. Die Augen sind sehr stark, und die Augenträger ungemein wulstig.

Die Frucht zeitigt anfangs September, oft schon im halben August, hält sich nicht

lange, und wird am beſten vom Baum gegeſſen.

Vom erſten Range.

NB. Der Baum wächſt auf der Quitte ungemein lebhaft.

Classe II. Ordnung III. Geschlecht I.

Die Cassolet. La Cassolette *).

Merlet, Cassolette, ou Taste Ribaut. — Quintinye **) Tom. I. pag. 261. La Cassolette, ou Friolet, Muscat vert, Lechefrion. — Du Damel, Tab. XVIII.

*) Von ihrer Gestalt mit einem Räucherfaß in den catholischen Kirchen, heißt sie Cassolette.

**) Nach Beseitigung der Beschwerden von Seiten der Cassolette, daß sie nicht vor den Frauenschenkel und die große Blanquet gesetzt wäre, da er ihr erst die 194te Stelle giebt, sagt er von ihr: „C'est une poire longuette et grisatre, qui ne cede presque rien à la Robine, ni par sa chair, ni par son eau, ni par tout son mérite, si ce n'est qu'elle est sujetti à mollir, ce qui n'arrive point à la Robine; ainsi elle pourroit bien disputer les derniers places (den 19ten und 20sten) si à l'égard du tems de la maturité elle étoit aussi heureuse etc." Also weil sie etwas später und mit vortrefflichen Pfirschen, u. s. w. in Collision kommt.

Cassolette. Friolet. Muscat vert. Lechefrion. Die ich hier meine, ist die längliche, welches auch Quintinye von ihrer Form sagt. Von der runden auf eben dieser Platte sah ich noch nie ein Exemplar am nehmlichen Baum. Es muß also wohl sicher eine verschiedene Sorte seyn. — Knoop's Cassolette Tab. V. kann gar nicht die unsrige seyn. — Carthause La Cassolette, ou Friolet, Muscat vert, Lechefrion. Der Uebers. Castenbirne. — Schabol, la Cassolette. Ni longue, ni ronde: Peau verdatre: Chair cassante; — Miller, Cassolette. Scheint die des Knoop's zu seyn. Christ, Nro. 100. Cassolette. Du Hamel. — Mayer, Nro. 15. Tab. X. Cassolette. Portugal d'Eté. Prunai. Depot de Syllery.

Eine zwar kleine, aber vortreffliche Sommerfrucht für die Tafel von dem allerangenehmsten Geschmack. In ihrer Form hat sie einige Aehnlichkeit mit der Russelet von Rheims. Der Bauch sitzt über der Mitte nach dem Kelch, um den sie sich schön abrundet, und nach dem Stiel zu lauft sie, nach

einer ſanften Einbiegung, wie ein kurzer abgeſtumpfter Kegel. — Eine ſchöne Frucht iſt 1¾ bis 2 Zoll lang, und ſtark 1½ Zoll breit.

Der ſchöne, ſtarke Kelch liegt offen, und ſternförmig auf der Frucht oben auf, in einer kaum bemerkbaren, oder nur ſehr geringen Einſenkung. Der ziemlich ſtarke Stiel iſt ¾ bis 1 Zoll lang, und ſitzt in einer kleinen Höhle, die mit feinen Falten, oder kleinen Fleiſchbeulen umgeben iſt. Oefters legt ſich auch etwas Fleiſch an den Stiel an, und vernichtet die Stielhöhle.

Die etwas fein rauh anzufühlende Schale iſt bei der Zeitigung gelblich grün, und um den Stiel herum wird ſie bei voller Zeitigung noch etwas hellgelber. Auf der Sonnenſeite ſind nur die freihängenden Früchte etwas hellbräunlich angeflogen, aber über und über iſt die Schale mit ſehr vielen, feinen, weißgrauen, und theils auch grünlichen Puncten beſetzt, womit ſich nicht ſelten feine Roſtanflüge und auch Roſtflecken verbinden,

die der Frucht ein fein graulichtes Ansehen geben.

Die Frucht riecht fein müskirt und welkt nicht.

Das Fleisch ist grünlich weiß, wässerig von Ansehen, körnicht, sehr voll Saft, brüchig, fein abknackend, und von einem besonders stark muskirten zuckersüßen Geschmack.

Das Kernhaus ist klein. Die Kammern sind enge, und enthalten schöne, aber meistens zur Hälfte taube Kerne.

Der Baum wächst sehr lebhaft, trägt seine Aeste schön in die Luft, und belaubt sich ungemein schön mit dem sanftesten Grün. Er setzt frühzeitig viele kurze Fruchtspieße an, wird sehr fruchtbar, und setzt selten ein Jahr aus. Die Sommertriebe sind lang und stark, von Farbe olivengrün, etwas röthlich auf der Sonnenseite, ohne Wolle, und mit vielen, aber sehr feinen Puncten besetzt.

Das Blatt ist länglich herzförmig, oder oft eiförmig, nach vornen mit einer kurzen Spitze und ziemlich groß. Es ist 3 bis 3½

Zoll lang, 2¼ Zoll breit, und am Rande oft gar nicht, oder mit nur sehr feinen Zähnchens besetzt, hellgrün, sehr glänzend von Farbe, fein geadert, steif, etwas spröde und stark von Gewebe. Der dünne Blattstiel ist ¾ bis 1½ Zoll lang, und hat sehr feine, fadenförmige Afterblätter. Die Augen sind lang, schmal, spitz, und die Augenträger breit, und an den Seiten gerippt.

Die Frucht zeitigt im halben August, meistentheils aber erst anfangs September, und muß schnell gegessen werden, da sie bald taig wird.

Vom ersten Range.

NB. Der Baum kommt ungemein gut auf Quitten fort, erfordert aber einen warmen, trockenen Boden und gleichen Stand, sonst wird die Frucht nicht so erhaben parfumirt.

Classe III. Ordnung III. Geschlecht I.

Die Sommerapothekerbirne.
Le Bon Chrétien d'Eté.

Merlet, Bon-Chrétien d'Esté ordinaire. — Quintinye hat nur Du Hamel's Bon Chrétien d'été musqué. — Du Hamel, Tom. III. Tab. XLVII. No. 4. Bon-Chrétien d'Eté. Gracioli. — Knoop Tab. IV. Bon-Chrétien d'Eté. Safran d'Eté. Zomer Bon-Chrétien. Zomer Safraan Peer. Gratiole d'Eté. Gracioli di Roma. Zomer-Gratiole, Brabantse-Gratiole. Suicker-Kandy Peer. Kanjuweel. Kruid Kanjuweel. Marsepein-Peer. Malvasier Peer. Schager-Maagd. Apotheker-Peer. Canele. Kaneel-Peer. — Zink, Tab. III. Nro. 29. Bon-Chrétien d'Eté. Malvasier-, Straßburger- oder Apothekerbirn. — Schabol, le bon Chrétien d'été. 1re Classe. Carthause le Bon-Chrétien d'Eté, ou Gracioli.

Som-

Sommerzuckerbirne. — Miller, Mawe Hanbury, the Summer Bon Chrétien Pear. Good Christian Pear. — Kraft, Tab. 87. Die gute Christbirne. — Christ, Die Gutechristenbirne. — Zuckeratenbirne in der Lausitz. — Teutscher Obstgärtner, Nro. VIII. Die gute Christbirne. — Und so fast jeder andere Pomolog.

Eine große, und von unseren Urvätern schon so sehr geschätzte Birne, die auch noch jetzt alle Achtung verdient, von der nur leider der Baum eigensinnig auf den Boden ist. Höchstwahrscheinlich ist es eine deutsche Frucht *). Sie hat eine etwas schwer zu beschreibende, und dabei eine etwas verän-

*) Dazu berechtigt uns das hohe Alterthum dieser Frucht bei uns in Gärten, wo noch nie Franzobst gezogen wurde, — die ausnehmende Größe, Alter und Gesundheit des Baums in unserem Clima — das Abwechseln im Tragen, und der langsame Wuchs des Baums. — Daß aber auch diese Frucht in Frankreich sehr gut werden muß, beweißt schon dieses, daß Schabol sie in die erste Classe setzt.

derliche Form, daher sie auch so selten sich in Kupferwerken ganz ähnlich ist. Ihre Hauptform ist aber, daß sie von dem starken Bauch, der etwas hoch nach dem Kelch sitzt, nach diesem stumpfspitz gerundet abnimmt, nach dem Stiel hingegen etwas länger und kegelförmig hinlauft, und sich mit einer stumpfen Spitze endigt. — Eine solche Frucht ist $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, und $5\frac{1}{2}$ Zoll lang.

Der kleinblättrige halbgeschlossene Kelch steht in einer kleinen, flachen Einsenkung, hat oft perlförmige Fleischwärzchens um sich herum, aber der Rand der Einsenkung ist durch grobe Beulen fast immer sehr ungleich, und auf einer Seite niedriger. Diese Beulen gehen rippenartig über die Frucht hin, erheben sich oft unregelmäßig, und machen sie in ihrer Rundung uneben, und nicht selten in ihrer Form unförmlich. — Der lange starke Stiel steht auf der stumpfen Spitze auf, ist häufig mit feinen Beulen, oder wirklichen Fleischauswüchsen besetzt, oder schief gedruckt und $1\frac{3}{4}$ Zoll lang.

Die Farbe der etwas geschmeidigen Schale ist anfänglich ein blasses Hellgrün, welches im Liegen aber schönes Goldgelb wird, und alsdann ist die Schale fast etwas fettig anzufühlen. Die Sonnenseite ist bei frei hangenden Früchten oft schön hellroth verwaschen, mehrentheils aber nur etwas unansehnlich bräunlichroth angelaufen. Nur in diesem Roth bemerkt man deutlich feine, schöne, häufige Puncte, und kleine schwärzliche Rostflecken findet man fast an jeder Frucht, und nicht selten auch graue, große Rostanflüge.

In der vollen Zeitigung riecht die Frucht sehr angenehm müskirt, und welkt nicht.

Das Fleisch ist weiß, grobkörnicht, abknackend, im Kauen rauschend, steinicht um das Kernhaus, voll Saft, und von einem sehr angenehmen zuckersüßen Muskatellergeschmack, der aber manchmal eine feine Herbe hat.

Das Kernhaus ist klein. Die Kammern sind enge, und enthalten mehrentheils nur taube Kerne.

Der Baum ist ganz besonders kenntlich. Sein sperrhaftes, unregelmäßiges hangendes Holz, seine dünne Belaubung, das immer zitternde pappelähnliche Blatt, zeichnen ihn sehr aus. Er wird einer mit von den größten Bäumen, gesund und sehr alt *). Seine starken Hauptäste gehen ziemlich in die Luft, aber das Fruchtholz hängt sich nachher sehr herab. Hat der Baum Platz, so macht er eine ungeheuer breitgewölbte Krone, die, wie Du Hamel richtig sagt, einen Parasol bildet. — Die Sommertriebe sind lang und nicht sehr stark, bei alten Bäumen dünne, an jedem Aug stark eingebogen, röthlich auf der Sonnenseite, gegenüber grünröthlich, ohne Wolle, und mit schönen, weißgrauen, runden Puncten besetzt. Das Blatt ist ansehnlich groß, schön eiförmig, auch oft nach dem

*) Auf einem Gut in Rodheim bei Giesen hatten meine Eltern einen allein, auf einer fetten Wiese stehenden ungeheuer großen Baum, der sehr oft 40 schwere Körbe voll der schönsten und stärksten Früchte trug.

Stiel stumpf zugespitzt, und hat nach vornen eine scharfe oft ziemlich lange Spitze. Es ist 3 bis $3\frac{1}{2}$ Zoll lang, $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, dünne und etwas spröde von Gewebe, fein geadert, glänzend und schön hell grasgrün von Farbe, und am Rande sehr seicht mit sehr kleinen spitzen Zähnchens besetzt. Der dünne Blattstiel ist $1\frac{1}{2}$ bis $2\frac{1}{4}$ Zoll lang, und hat keine Afterblätter. Die Blätter an den Fruchtaugen sind kleiner, elliptisch, und der Stiel oft so lang als das Blatt. Das Aug ist groß, lang, spitzkegelförmig, schwarzbraun, steht stark ab, und steht auf stark vorstehenden Augenträgern. Auch die Fruchtaugen sind spitz und lang.

Die Frucht zeitigt im, oder anfangs September und läßt sich oft 3 Wochen halten.

Vom ersten Range.

NB. Dieser Baum kommt auch auf der Quitte gut fort, erfordert aber dann einen etwas feuchten und ziemlich beschatteten Boden. Ueberhaupt erfordert dieser Baum keinen dürren, sondern mäßig feuchten und tief

gehenden Boden. Daher bestätigt sich die allgemeine Erfahrung, daß die schönsten Früchte auf Bäumen wachsen, die hinter Gebäuden stehen.

Classe III. Ordnung III. Geschlecht I.

Die Paradenbirne. La Bellegarde *).

Ich getraue mir diese Frucht bei keinem Pomologen aufzufinden. Merlet hat eine Bellegarde, ist aber von der obigen verschieden.

Eine sehr schöne, ansehnlich große, vortreffliche Birne, die eine jede Tafel ziert, und für die Oeconomie unverbesserlich ist. Ihre Form ist lang, und hat das Ansehen eines abgestumpften Kegels. Eine vollkommene Frucht ist 3, oft $3\frac{1}{2}$ Zoll lang, und stark $2\frac{1}{4}$ Zoll breit. Der Bauch sitzt hoch oben, und

*) Ich erhielt diese Sorte unter obigem Nahmen von Herrn Overmann aus Brüssel und habe Bellegarde durch Paradenbirne übersetzt. Sie ist nahe mit der Bellissime d'automne verwandt.

sie wölbt sich kurz und flach nach dem Kelch zu. Nach dem Stiel nimmt der Bauch nicht schnell, sondern nur etwas eingebogen kegelförmig ab, und endigt sich mit einer stumpfen Spitze. Manche Früchte sind indessen auch etwas birnförmiger, und laufen spitziger nach dem Stiel aus.

Der kleine, halboffene Kelch steht in einer geräumigen flachen, oder seichten Einsenkung, welche eben, und ohne Falten ist. Der starke Stiel ist $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, steht oben auf der stumpfen Spitze, und ist mit feinen, oft auch etwas starken Fleischbeulen umgeben.

Die Farbe der feinen glatten, nicht geschmeidigen Schale ist anfänglich grünlich gelb, wird aber mit der Zeitigung schönes Goldgelb. Mehr als die Hälfte von der Frucht; oft zwei Drittheil, sind aber mit einem dunklen, wenig glänzenden Blutroth verwaschen, das nach dem Stiel zu heller und streifenartig wird, und sich gewöhnlich an der Kelchwölbung endigt. Wenig besonnte Früchte haben aber nur etwas strei-

fenartiges Roth am Stiel. Dabei ist noch die Schale überall mit überaus vielen, feinen, gelblich grauen Puncten besetzt. Oefters findet man auch kleine Rostflecken, oder feine Rostanflüge.

Die Frucht riecht sehr angenehm und welkt nicht.

Das Fleisch ist mattweiß, körnicht, nicht sehr saftvoll, um das Kernhaus etwas steinicht, brüchig und halbschmelzend und von einem angenehmen, sehr süßen Muskatellergeschmack.

Das Kernhaus ist sehr enge, sitzt hoch oben, und die Kammern enthalten wenig vollkommene Kerne.

Der Baum wächst sehr lebhaft, belaubt sich schön, läßt aber gerne die Aeste hängen. Die Sommertriebe sind lang und schlank, treiben im ersten Jahr keine Fruchtspieße, sondern nur einfache Blätter, sind von Farbe erdfarbig, nur wenig röthlich, und mit ziemlich vielen, aber düsteren Puncten besetzt.

Bibliothek des Deutschen Pomologen-Vereins

Das Blatt ist ansehnlich groß, schön eiförmig, mit einer sehr kurzen Spitze, die oft ganz fehlt. Es ist $3\frac{1}{2}$ Zoll lang, $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, dünne von Gewebe, schön hellgrün von Farbe, fein geadert, und am Rande mit nicht tiefen, aber schönen, feinen, stumpfspitzen Zähnen besetzt. Der Blattstiel ist ziemlich stark und 2 Zoll lang. Die Augen sind lang, kegelförmig, spitz, stehen wenig ab, und sitzen auf stark vorstehenden Augenträgern.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des Septembers, öfters schon im Anfang desselben, und hält sich bei vier Wochen.

Noch vom ersten Range.

Classe III. Ordnung II. Geschlecht II.

Die graue Junker Hansbirne. Messire Jean gris.

Merlet, Messire Jean gris. Hat sieben Sorten! *) — Quintinye, Tom. I. p. 155 Le Messire Jean. Will nur Eine Sorte gelten lassen. — Jardinier solitaire, le Messire Jean. Bestimmt eine graue und weiße. — Dahuron, Messire Jean gris. Hat schon die blanc und doré — sagt aber, daß sie bei uns vielleicht nur an der Mauer besser fortkommen würde. — Du Hamel, Tom. III. Tab. XXVI. beschreibt nur die doré. Hält diese mit blanc und gris für einerley. —

*) Bis jetzt kenne ich nur zwei wahrhaft verschiedene Sorten, die graue und die gelbe. Beide Pyramiden stehen auf einer Rabatte, aber die Farbe, Größe und Zeitigung der Frucht sind stets wesentlich verschieden. — Beide Pyramiden habe ich aus Nancy.

Die Zeichnung ist aber sehr getreu. — Knoop, Tab. II. Messire Jean gris et doré. Die Form gut, nur zu klein. Auch er betet, wie nur zu oft, dem Du Hamel nach, den er nie zu widerlegen getraut. — Zink Tab. VII. Nro. 69. Ein Unding. — Carthause, le Messire Jean. Sagt es gibt eine graue und gelbe. — Schabol, le Messire Jean. D'un gout exquis. Il y en a de gris et de doré. — Kraft, Tab. 141. Die Meister Hansbirn. — Hat auf Du Hamel geritten, und die Frucht sicher nie gesehen. Das Kupfer ist nach D. H. richtig, die Illumination aber nur für doré. — Abercrombie, Miller, Weston, Mawe, Hanbury, Monsieur John Pear. Brown, white and grey. — Christ, Nro. 68. Sicher nicht ächt. Sie hat mit Virgouleuse nicht die entfernteste Aehnlichkeit. — Manger kannte sie nicht selbst.

Eine Birne des Zanks unter den Gelehrten, wie die Beurré gris, und woran das Wort Spielart, Varietät, vielen Antheil hat. —

Es ist eine ansehnlich große, eigens zuckersüß köstliche Herbstfrucht, bei der nur das einzige zu bedauern ist, daß es vielleicht, außer ihr, keine bei uns so eigensinnige Frucht in ihrer Reifzeit giebt. — Ihre Form ist rein kreiselförmig und in ihrer Rundung uneben. Der Bauch sitzt stark nach dem Kelch, um den sich die Frucht schnell und platt abrundet, so daß sie gut auf demselben aufsitzt. Nach dem Stiel hin biegt sich der starke Bauch etwas ein, und endigt sich in eine kurze, dicke Spitze. Diese Birne ist ein Muster der kreiselförmigen Früchte. In ihrer ganzen Vollkommenheit ist sie 3 Zoll breit und auch 3 Zoll hoch, oder zuweilen nur etwas höher.

Der halboffene Kelch sitzt in einer ziemlich tiefen engen Einsenkung, die aber auch manchmal ziemlich flach ist. In und um dieselbe stehen bald schöne feine, bald auch starke beulenartige Erhöhungen, die man auch deutlich am Bauche der Frucht sieht,

und wovon sich manche stark erheben, wobei die Frucht in ihrer Rundung sehr uneben wird. — Der ansehnlich starke Stiel ist $1\frac{3}{4}$ Zoll, ja zuweilen $2\frac{1}{2}$ Zoll lang, und sitzt in einer bald mit feinen, bald mit etwas starken Fleischhöckern eingeschnürten Höhle. Manchmal wird diese Höhle von einem Fleischhöcker verdrängt, und der Stiel steht alsdann schief.

Die Grundfarbe der starken, etwas rauh anzufühlenden Schale, ist anfänglich ein trübes Grün, das bei der Zeitigung gelblich wird, welche aber nur selten rein zu sehen ist, indem die ganze Schale mit einem maußfahlen, oder trüb rauchfarbigen Ueberzug bekleidet ist, und in dem man noch viele bräunliche, ziemlich starke Puncte sieht. Bei beschatteten sieht man etwas mehr von der Grundfarbe, und der Ueberzug ist alsdann dünner.

Die Frucht hat keinen Geruch und welkt gerne etwas, wenn sie nicht spat abgebrochen wird.

Das Fleisch ist schön weiß, feinkörnicht, abknackend, im Kauen rauschend, sehr voll Saft, und von einem erhabenen Zuckergeschmack.

Das Kernhaus ist geschlossen. Die Kammern sind etwas enge, und die wenigen vollkommenen Kerne sind klein, dick und hellbraun.

Der Baum wächst ungemein lebhaft, treibt sehr viel Holz, belaubt sich stark, aber etwas düster dunkelgrün. Die Sommertriebe sind lang und stark, treiben im ersten Jahr viel steife, kurze und lange Fruchtspiese und Blätteraugen, die bald und jährlich Früchte liefern. Ihre Farbe ist düster, braungrau, mit einem Silberhäutchen bekleidet, und mit ziemlich vielen, trüben, länglichten Puncten besetzt.

Das Blatt ist ansehnlich groß, eiförmig, oder länglicht herzförmig, nach vornen mit einer schönen scharfen Spitze. Es ist $3\frac{1}{2}$ bis $3\frac{3}{4}$ Zoll lang, 2 bis $2\frac{1}{4}$ Zoll breit, etwas stark geadert, sehr dunkelgrün von Farbe,

und am Rande mit seichten, bald stumpfen, bald stumpfspitzen Zähnen besetzt. Der Blattstiel ist $\frac{3}{4}$ bis $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, und hat sehr schmale lange Afterblätter, die nicht am Ende, sondern etwas heraufwärts am Stiel sitzen. Die Augen sind stark, dick, stehen nicht stark ab, und sitzen auf sehr breiten schönen Augenträgern.

Die Frucht zeitigt anfangs oder Mitte November, bis in den December.

Vom ersten Range.

NB. Der Baum kommt auf der Quitte ungemein gut fort, leidet aber bei harten Wintern gerne. 1795 litten 3 Pyramiden davon mehr als die Pfirschen. — Hochstämmig will sie bei uns nicht gerathen. Der Baum macht aber sehr schöne Pyramiden. Ihr großer Eigensinn auf den Boden, die Witterung und den Punct der Reife rathen, nicht viel von dieser Frucht zu erziehen. Sie ist köstlich, wenn sie wohl gerathen ist, und erzschlecht im Gegenfall. Daß sie auch schon in Frankreich viele Feinde hat, beweißt Quintinye's

Ver-

Vertheidigung. — Ceux qui ne l'aiment pas, mettent en jeu la pierre à laquelle il est fort sujet, et lui reprochent par ce même moyen la chair rude et grossière, et en cela ils n'ont que trop de raison: ils poussent, ce me semble, trop loin le mépris qu'ils ont pour lui, en disant que ce n'est qu'un poire de Curé, de Bourgeois et de Valets.“ Er ſagt nachher, daß es eine gute Birne ſey, wenn das Erdreich nicht zu trocken, und der Sommer nicht zu brennend wäre. Sie erfordern ein mäßig feuchtes Erdreich, und wo dieſes fehle, müſſe man den Baum begießen.

Classe III. Ordnung II. Geschlecht III.

Die große Winterrusselet. Le gros Rousselet d'hiver *).

Sie ist mit Quintinye's und Du Hamel's Winterrousselet sehr nahe verwandt, wird aber größer und hält sich viel länger. Ist von keinem Pomologen beschrieben.

Eine etwas kleine, in die natürliche Familie der Rousseletten gehörige Birne, die aber für die Oeconomie einen ganz vorzüglichen Werth, und selbst zum rohen Genuß zu einer Zeit, wenn man von guten Tafelbirnen fast nichts mehr weiß, einen recht angenehmen Geschmack

*) Herr Hofgärtner Schulz in Schaumburg machte mich zuerst auf diese Frucht aufmerksam, und die in der Oberpfalz, im Elsaß u. s. w. außerordentlich häufig gebaut wird. Um Worms heißt sie, weil sie erst im Frühjahr recht zeitig wird, die Faullenzerbirne.

hat. Ihre Form ist fast ganz wie die der Winterrousselet, nur weniger länglicht, und um die Kelchwölbung breiter. Ihr Ansehen ist kegelförmig, und der Baum sitzt hoch oben nach dem Kelch, um den sich die Frucht ganz breit und flach abrundet. Nach dem Stiel hin endigt sie sich mit einer kaum merklichen Einbiegung, in eine stumpfe Kegelspitze. — Eine schöne Frucht ist $2\frac{1}{8}$ Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch.

Der kleine, manchmal fehlende Kelch steht in einer schönen, runden, tiefen Einsenkung, in der man manchmal einige Falten bemerkt, aber die Frucht ist in ihrem Bau ziemlich eben und regelmäßig. — Der Stiel ist $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, steht auf der stumpfen Spitze manchmal etwas eingesenkt, und ist mit kleinen Fleischbeulen umgeben, wovon sich häufig einer oft stark und spitzig erhebt, und den Stiel auf die Seite drückt.

Die Farbe der Schale ist anfänglich hellgrün, und wird mit der Zeitigung schön

citronengelb, wobei die ganze Sonnenseite, vom Kelch bis zum Stiel, mit einem schönen dunklen Roth rein verwaschen ist. Die Puncte sind dabei sehr häufig und bräunlich, so wie man auch einen bräunlich rothen Rostanflug um die ganze Kelchwölbung fast bei jeder Frucht antrifft, und womit sich noch kleine Rostanflüge an der Frucht selbst verbinden.

Die Frucht riecht nicht, muß aber sehr spat abgethan werden, sonst welkt sie.

Das Fleisch ist schön weiß, fein, saftvoll, abknackend, lößt sich im Kauen nicht auf, und hat einen angenehmen zuckerartigen Geschmack.

Das Kernhaus ist sehr klein. Die Kammern sind sehr enge, wie zugedrückt, und enthalten selten vollkommene Kerne, oft gar nichts.

Der Baum wächst ungemein lebhaft und wird sehr groß. Er treibt seine Aeste ungemein schön in die Luft und ist ausnehmend fruchtbar. Das Fruchtholz wechselt gerne unregelmäßig. Die Sommertriebe sind lang,

ziemlich stark, braunroth von Farbe, und mit vielen feinen, meistens etwas länglichten Puncten besetzt. Das Blatt ist groß, lang eiförmig, mit einer schönen langen Spitze. Es ist 4 Zoll lang und 2½ Zoll breit, nicht dicke von Gewebe, sehr fein geadert, glänzend lebhaft grün von Farbe und bei den untersten Blättern am Rande mit seichten bogenförmigen, an den oberen kleinen mit schönen stumpfspitzen Zähnen besetzt. Der dünne Blattstiel ist 1 bis 1½ Zoll lang, und hat keine Afterblätter. Die Augen sind schön, spitz, conisch, stehen ab, und sitzen auf kleinen, aber stark vorstehenden Augenträgern.

Die Frucht zeitigt im Februar und März, öfters im April, und hält sich bis in den Sommer.

Vom zweiten Range.

Classe III. Ordnung II. Geschlecht III.

Die müskirte Wintereierbirn. De musqueerende Eyer-Peer *).

Findet sich bestimmt bei keinem einzigen Pomologen. Sie scheint holländischen Ursprungs zu seyn da Holland überhaupt wohl im Besitz der größten Mannichfaltigkeit, so wie in den Blumen, so auch in den Obstsorten ist.

Eine kleine, zuckersüße, und stark müskirte Winterbirne für die Tafel, und gedämpft ein köstliches Gericht. Ihre Form ist wahrhaft eiförmig. Der Bauch sitzt

*) Ich erhielt diese Frucht 1792 unter obigem Nahmen aus Enkhuysen. — Noch jedes Jahr setze ich die Sammlung Holländischer Obstsorten fort, und wozu mir jetzt die Güte des Herrn Hofgärtners Schulz in Schaumburg nicht wenig behülflich ist, wofür ich ihm hier öffentlich danke.

in der Mitte, von da sie nach dem Kelch hin sanft abnimmt, und sich stumpf abrundet. Nach dem Stiel aber endigt sie sich, ohne Einbiegung, mit einer kurzen, stumpfen Spitze. Eine schöne Frucht ist 2 bis 2¼ Zoll breit, und auch ebenso hoch, oder zuweilen einen ¼ Zoll höher.

Die Farbe der feinen, glatten Schale ist vom Baum ein helles, blasses Strohgelb, das manchmal noch etwas grünliches hat, aber bei der Zeitigung ein schönes, wachsartiges Citronengelb wird. Dabei ist die Sonnenseite mit einem ganz leichten Anflug einer goldartigen Röthe besetzt; wovon man aber, bei nur wenig beschatteten Früchten gar nichts sieht. Die Puncte sind sehr häufig, fein, bräunlich, oder zimmetfarben, und neben diesen sieht man noch häufig feine kleine Rostanflüge, und Rostfiguren, die von zusammengehäuften Puncten scheinen entstanden zu seyn.

Die Frucht riecht ungemein stark müskirt, und welkt nicht.

Das Fleisch ist schön weiß, riecht stark parfumirt, ist voll Saft, fein, leicht abknakkend, etwas überzeitig halbschmelzend, und von einem ungemein erhabenen, süßen, sehr starken Muskatellergeschmack.

Das Kernhaus ist geschlossen und klein, die Kammern sind enge, und enthalten wenig vollkommene Kerne.

Der Baum ist ausnehmend fruchtbar, und wächst nur stark in der Jugend, nachher aber langsam mit feinem Holze. Sein Fruchtholz ist sperrhaft, und die Aeste hängen sich gerne. Die Sommertriebe sind mittelmäßig lang und nicht stark, von Farbe röthlich braun, mit einem schönen Silberhäutchen bekleidet, und mit vielen röthlichgrauen feinen Puncten besetzt.

Das Blatt ist klein, oder nur mittelmäßig groß, bald herz- bald eiförmig, 3 Zoll lang und 2 Zoll breit, etwas matt und dunkelgrün von Farbe, steif von Gewebe, etwas gröblich geadert, und am Rande sehr seicht und unordentlich gezahnt. Der dünne

Blattstiel ist 1½ Zoll lang. Die Augen sind groß, dick, weiß geschuppt, stehen stark ab, und sitzen auf etwas flachen Augenträgern.

Die Frucht zeitigt im December, Jenner und Februar. Man muß die Reifzeit dieser Frucht wohl abwarten.

Vom ersten Range.

NB. Der Baum wird nicht groß. Auf Quitten bleibt er klein wegen seiner großen Fruchtbarkeit. Man muß ihn stark im Schnitt halten, oft selbst die 4 Zoll langen Fruchtspiese beschneiden, sonst giebt er keinen schönen Baum. Er erfordert einen warmen Sonnenstand.

Classe III. Ordnung III. Geschlecht II.

Die gelbe Krachbirne. La Poire cassante *).

Eine mittelmäßig große für die Oeconomie zum Welken und zur Lattwerge vortreffliche frühe Herbstfrucht, und die wegen ihrem starken Muskatellergeschmack selbst zum rohen Genuß für den Landmann sehr angenehm ist. — Sie gehört in die natürliche Familie der wahren Zuckerbirnen, und ihre Form ist vollkommen birnförmig. Der Bauch sitzt höher nach dem Kelch als nach dem Stiel, und nimmt sanft gegen denselben ab, und

*) Ich erhielt diese Sorte von Trier mit dem Nahmen Poire cassante. — Ich kann keinen Pomologen für sie angeben. Auch fand ich sie einmal am Rhein in einem alten adelichen Garten, und man nannte sie, die Zuckerlachsbirne.

endigt sich gewöhnlich nur stumpf zugespitzt, manchmal aber auch schön plattrund. Nach dem Stiel hin biegt sich der Bauch etwas ein, und endigt sich in eine etwas stumpfe kegelförmige Spitze. Sie ist in ihrer wahren Vollkommenheit 3 bis 3½ Zoll lang, und 2½ Zoll breit.

Der bald offene, bald halbgeschlossene Kelch sitzt oben auf der stumpfen Spitze, in einer kleinen flachen Einsenkung, die mit einigen feinen flachen Rippen umgeben ist, und die auch ziemlich deutlich über den Bauch hinlaufen. Plattgewölbte Früchte sind aber oben schön und eben. — Der starke Stiel ist 1¾ bis 2¼ Zoll lang, und sitzt auf der Spitze, welche fast immer etwas schief und mit Falten umgeben ist.

Die Farbe der feinen, glatten Haut ist anfänglich hellgrün, wird aber mit der vollen Zeitigung schönes Citronengelb, und wobei man auf der Sonnenseite nie einige Röthe bemerkt. Characteristisch

hierbei ist noch der sehr feine glatte Anflug von Rost, welcher sich zerstreut über die Frucht und immer um die Stielspitze herum anlegt, aber so dünne ist, daß er ebenfalls ganz gelb, oder hell zimmetfarbig aussieht. Die Punkte sind etwas undeutlich und sehr fein.

Die Frucht hat nur einen schwachen Geruch, und welkt nicht.

Das Fleisch ist weiß ins Gelbliche spielend, abknackend, feinkörnicht nicht sehr saftig, und von einem zuckersüßen, stark müskirten Geschmack.

Das Kernhaus ist geschlossen. Die Kammern hingegen sind geräumig, und enthalten viele vollkommene, lange, schwarzbraune Kerne. Aus der flachen Kelchröhre laufen die Blüthstempel wie ein schwarzer Faden bis auf das Kernhaus herab.

Der Baum wird groß, sehr gesund, und ist ungemein fruchtbar, setzt auch selten ein Jahr aus. — Seine Aeste trägt er etwas stark abstehend, und wölbt sich dadurch zu

einer breiten flachen Krone, die in ihren einzelnen Aesten aber schön und stark belaubt ist. Die Sommertriebe sind lang und nicht stark, von Farbe röthlich gelb, ohne Wolle, glänzend, und mit vielen schönen, feinen, weißgrauen Puncten besetzt. — Das Blatt ist mittelmäßig groß, langeiförmig, nach vornen mit einer etwas stumpfen conischen Spitze. Es ist 3 Zoll lang, und 2 bis 2¼ Zoll breit, dünne und etwas spröde von Gewebe, schön dunkelgrün glänzend von Farbe, fein geadert, und am Rande seicht, sehr fein und spitzig gezahnt. Der dünne Blattstiel ist 1½ Zoll lang, und hat keine Afterblätter. Die Blätter der Frutchaugen sind etwas länger, und ihre Blattstiele fast drei Zoll lang. Das Aug ist weißgrau, spitz kegelförmig, und liegt am Zweige an. Die Augenträger stehen stark vor.

Die Frucht zeitigt in der Mitte October, hält sich 14 Tage, und wird alsdann taig.

Vom zweiten Range.

Classe III. Ordnung III. Geschlecht III.

Die spanische gute Christenbirne.
Le Bon Chrétien d'Espagne.

Merlet, Bon Chrétien d'Espagne, ou Janvry. — Quintinye*) Tom. I. pag. 282. Le Bon Chrétien d'Espagne. —

*) Quintinye, der diese Frucht erst viel geachtet, vermuthlich, weil sie Bon Chrétien hieß, sah sich endlich doch, wie er sagt, mit Erröthen genöthigt, ihr nur die 26ste Stelle zu geben. — C'est par toutes ces qualités-là — nehmlich wegen ihrer Schönheit, süßem Saft u. s. w. — que pendant deux ou trois ans j'avois conçu une grande estime pour elle; mais outre que dans cette même saison nous avons toutes nos principales Poires tendres et fondantes, et que depuis plus de vingt ans j'ai toujours trouvé à celle-là la chair si rude, si grossière et si pierreuse, et particulièrement dans les terroirs et les années un peu humides, qu'enfin malgré ma première inclination, il a fallu se resoudre á lui refuser l'entrée dans beaucoup de Jardins.

Dahuron, Bon Chrétien d'Espagne. — Die vornehmste von dieser Art. Einige nennen sie auch Bon Chrétien doré. Beides ist falsch. Muß eine andere Sorte, und wahrscheinlich die wahre Bon Chrétien doré, oder d'Ausch, auch sans peppings genannt, gemeint haben. Diese hat auch goldgelbes Holz *) — Du Hamel, Tom. III. Tab. XLVI. Bon Chrétien d'Espagne. Nach dem Kupfer, selbst auf Hochstamm, zu klein. — Knoop verwechselt sie mit der ganz gelben Bon Chrétien d'automne. Diese wird auch vorkommen. — Zink Tab. VII. Nro. 62. Bon Chrétien d'Espagne. Führt auch fälschlich dabei die doré an. — Miller, Nro. 61. Bon Chrétien d'Espagne. — Spanisch Bon Chrétien. — Spanische good Christian Pear. — Auf Wildling sehr süß. Auf Quitten gerne trocken und steinicht! — Carthause, le bon Chré-

*) Ich hatte diesen Baum ehedem aus Metz; er verdorrte, und jetzt habe ich ihn wieder von dem so thätigen Pomologen, aber leider verstorbenen Herrn Oberjägermeister von Stein in Anspach.

tien d'Espagne. Der Ueberf., die spanische Herbstzuckerbirne. — Kraft, Tab. 105. Die gute Christbirne aus Spanien. Teutscher Obstgärtner, Nro. XXXII. Die Spanische gute Christbirne. — Christ, Nro. 38. Die Christenbirne aus Spanien. Die spanische Winterapothekerbirne.

Eine für das spanische Clima wohl fürtreffliche Frucht zum rohen Genuß, für uns aber ist es eine schöne, wahrhaft große, und für die Küche zu herrlichen Compotten schätzbare frühe Winterfrucht. Ihre Form ist hochaussehend, bauchicht-kegelförmig, und einer recht großen Bon Chrétien d'hiver nicht sehr unähnlich, nur länger und meistens wohlgestalteter. Der Bauch sitzt mehrentheils $\frac{2}{3}$ von der Länge der ganzen Frucht nach dem Kelch hin, und nimmt nach demselben bald langsam, und stark stumpfspitzig, bald platt abgerundet ab. Nach dem Stiel hin, endigt sie sich nach einer Einbiegung des Bauchs mit einer ziemlich langen, conischen,

stumpfen

stumpfen Spitze, die, wenn man die Frucht auf den Kelch stellt, schief steht, oder wie Du Hamel sagt: — „von Gestalt, wie eine auf die Seite geneigte, und an der Spitze nur ganz wenig abgekürzte Pyramide aussieht.“ — Eine vollkommene Frucht, selbst vom Hochstamm, ist gewöhnlich $4\frac{1}{2}$ Zoll hoch, und 3 bis $3\frac{1}{4}$ Zoll breit.

Der kleine, halboffene Kelch steht in einer etwas engen, tiefen Einsenkung, die mit Beulen besetzt ist, und auch über den Bauch hin erheben sich oft starke, flache beulenartige Erhabenheiten, welche die Rundung der Frucht oft sehr verschieben. Der dünne Stiel ist 1 bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, und sitzt in einer engen Vertiefung, die gewöhnlich mit 3 Beulen besetzt ist.

Die Farbe der uneben anzufühlenden Schale ist anfänglich ein schönes Hellgrün, wobei die Sonnenseite mit einem etwas erdartigen Roth verwaschen ist. Mit der vollen Zeitigung wird aber die Frucht sehr schön citronengelb, und das Roth lebhaft carmosin-

farbig, wovon aber bei beschatteten Früchten gar nichts zu sehen ist. Dabei ist noch die ganze Schale mit sehr vielen, feinen, hellgrauen Puncten, und nicht selten auch einigen feinen Rostanflügen besetzt. Bei beschatteten Früchten sind die Puncte meistens nur schön grün.

Die Frucht hat einen sehr angenehmen Geruch und welkt nicht.

Das Fleisch ist schön weiß, ziemlich grobkörnicht, abknackend, in guten Jahren markicht und halbschmelzend, nicht sehr saftreich, und von einem angenehmen süßen, rosenartigen Geschmack.

Das Kernhaus ist klein, oft etwas offen. Die Kammern sind weit, und enthalten viele vollkommene Kerne.

Der Baum wächst ungemein lebhaft, und ist sehr fruchtbar, trägt auch fast jedes Jahr. Seine Aeste stehen etwas stark ab, neigen sich nach vornen zum Hängen, und bilden eine waldichte, schön belaubte Krone, welche mit sehr vielen Fruchtspießen, und

Fruchtruthen besetzt ist. Die Sommertriebe sind ansehnlich, und lang, olivengrün, mit etwas Röthlichem vermischt, ohne Wolle, und mit ziemlich vielen, länglichten, bräunlichen Puncten besetzt. Das Blatt ist ansehnlich groß, elliptisch, bald auch eiförmig, mit einer langen, schmalen Spitze. Es ist 4 Zoll lang und fast $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, dünne von Gewebe, sehr fein und glatt geadert, hellgrün glänzend von Farbe, und am Rande kaum bemerkbar, oder sehr seicht und unregelmäßig gezahnt. Manche Blätter, besonders an den Spitzen der Fruchtspieße, sind aber auch schön, fein, und spitz gezahnt. Der dünne Blattstiel ist $2\frac{1}{2}$ Zoll lang, und hat keine Afterblätter. Die Augen sind schön, conisch, braunschwärzlich, und stehen ab. Die Augenträger sind breit und stark.

Die Frucht zeitigt anfangs December und hält sich einige Monate.

Vom zweiten Range.

NB. Der Baum kommt zwar auf der Quitte sehr gut fort, doch würde ich nur zu

Hochstämmen rathen, auf denen sie vortrefflich geräth. Sie kommt zu sehr mit unseren besten Tafelbirnen in Collision, um mehr als Küchenfrucht zu seyn. Der Liebhaber aber, der nur blos die Sorte haben will, hat mit einer einzigen Pyramide genug.

Classe III. Ordnung III. Geschlecht III.

Das Königsgeschenk von Neapel. Le Présent royal de Naples *).

Christ, Nro. 1. Die Königsbirne von Neapel. Présent royal de Naples. — Teutscher Obstgärtner Nro. LXXXI. Die Königsbirne von Neapel.

*) Es ist Schade, daß diese Frucht bei uns mehr durch Größe und Schönheit, als durch inneren Werth merkwürdig ist. Der Baum hat nun 4 Jahre bei uns getragen, und alles berechtigt mich, sie nur in die dritte Classe zu setzen. Die Frucht wird leider häufig faul oder taig, ehe sie zeitig wird. Ich setzte einen Stamm in die heißeste Lage, wo die Brugnon oder Violette marbrée reift. Hier wurde der Baum grindicht, litte vom Frost 1796, und die Frucht zeitigte schon im Jenner, wo sie alsdann gegen eine St. Germain, Epine, Colmar u. a. m. nicht aufkommen kann. — Sie bleibt aber die Zierde eines jeden Gartens, zumal sie so gern an Pyramiden trägt.

Eine mit von den allergrößten, und wohl mit Du Hamel's Tresor sehr nahe verwandte Winterbirne, die erst durch Herrn Pfarrer Christ recht bekannt geworden ist. — Sie nimmt gerne zweierlei Formen an: denn bald ist sie kreiselförmig, und gleicht alsdann sehr der Pfundbirne, bald lauft sie wieder etwas länger nach dem Stiel aus, und hat ein etwas birnförmiges Ansehen, so wie sie fast im Teutschen Obstgärtner abgebildet ist. — Der Bauch sitzt beträchtlich höher nach dem Kelch, um den sich die Frucht schön und platt abrundet. Nach dem Stiel hin biegt sich der Bauch sanft ein, und endigt sich alsdann in eine bald kurze, bald etwas längere, stark abgestumpfte Spitze. — Ihre gewöhnliche Breite beträgt 4 Zoll und die Höhe, wenn die Frucht kreiselförmig ist, $4\frac{1}{2}$ Zoll; verlängert sich die Frucht aber nach dem Stiel etwas birnförmig, so ist sie $5\frac{1}{2}$ Zoll lang, und wiegt alsdann 38 bis 40 Loth. — Bei den letzteren Früchten macht die Spitze oft den dritten Theil der Länge aus.

Der ziemlich starke, in die Höhe stehende offene Kelch, steht in einer geräumigen, bald etwas flachen, bald auch in einer ansehnlich tiefen Einsenkung, welche eben ist, oder nur sehr unmerkliche Rippchens hat, und wovon man nichts über die Frucht hin bemerkt. — Der gegen die Schwere der Frucht nur mäßig starke Stiel ist 1½ bis fast zwei Zoll lang, und sitzt auf der stumpfen Spitze in einem kleinen Grübchen, in dem sich oft auch eine kleine Fleischbeule erhebt.

Die Farbe der schönen, glatten Haut ist anfänglich ein schönes Hellgrün, — Celadon —, welches erst spat nach und nach bis zur Zeitigung hellgelb wird, und wobei die Sonnenseite mit einem feinen, kleinen Anflug, von einer erst hellbraunröthlichen, nachher aber bei der Zeitigung carminartigen Röthe besetzt ist, die aber in manchen Jahren, und bei nicht stark besonnten Früchten gänzlich fehlt *).

*) Herr Christ sagt im Teutschen Obstgärtner ausdrücklich ohne alle Röthe. Dieses war auch

Dabei ist denn die ganze Schale mit einer großen Menge feiner und starker Puncte von hellgrauer, oder bräunlicher Farbe besäet, und die häufig feine, kleine Rostanflüge bilden, wovon indessen auch manche Früchte ganz frei sind.

Die Frucht hat einen feinen, angenehmen Geruch, und welkt nicht.

Das Fleisch ist mattweiß, ins Grünliche spielend, körnicht, etwas fein steinicht um das Kernhaus, saftvoll, im Kauen abknakkend, und von einem süßen, der weißen Herbstbutterbirne etwas ähnlichen Geschmack, ohne Gewürz.

Das Kernhaus ist für diese Frucht enge und geschlossen. Die Kammern sind ebenfalls enge, enthalten aber ziemlich viele vollkommene, lange, schmale, zimmetfarbige Kerne.

---

hier 1797 und 1798 der Fall. In den heißen Sommern 1799 und 1800 hatte sie obige Röthe. Alle Stämme stehen auf Quitten?

Der Baum ist sehr kenntlich durch sein trübes, düsteres Ansehen, und auch die Frühlingsknospen entwickeln sich weißwollicht, lang und spindelförmig. Die Blätter scheinen wie mit einem feinen weißen Mehl bestaubt zu seyn. Er wächst lebhaft, macht aber viel sperrhaftes, unregelmäßig stehendes, aber sehr frühzeitig Früchte tragendes Holz. Die Sommertriebe sind lang und ansehnlich stark, von Farbe trüb, bräunlich erdfarben, mit einem weißen Silberhäutchen bedeckt, und mit nicht häufigen grauen Puncten besetzt. Das Blatt ist mittelmäßig groß, rund, herz- oder eiförmig mit einer schönen scharfen Spitze. Es ist $3\frac{1}{4}$ bis $3\frac{1}{2}$ Zoll lang, und $2\frac{3}{4}$ Zoll breit, etwas steif und dick von Gewebe, trüb dunkelgrün, nicht glänzend von Farbe, mit einer ganz feinen weißen Wolle überkleidet, fein geadert, nur die Mittelrippe stark, und am Rande sehr seicht, kaum bemerkbar, mit kleinen, etwas spitzigen Zähnen besetzt. Der Blattstiel ist einen $\frac{1}{2}$ bis 1 Zoll lang, und hat keine Afterblätter.

Die Augen sind stark, dickbauchicht, braunschwarz, stehen ab, und sitzen auf wulstigen Augenträgern.

Die Frucht zeitigt im März, muß aber vor den ersten Nachtfrösten nicht abgethan werden.

Wegen ihrer Schönheit und Grösse vom ersten Range.

Classe III. Ordnung III. Geschlecht III.

Die Verierbirne *).

Foppen-Peer.

Knoop, Tab. VIII. Foppen-Peer. — Fasen-Peer. Duc de la Force. Poire la Force. — Findet sich sonst bei keinem Pomologen **).

Eine in ihrer Reifzeit ungemein schöne, und für die Küche ganz vortreffliche ziemlich große spate Winterfrucht. Ihre Form ist ganz vollkommen birnförmig, und dabei etwas stark rundbauchicht. Der Bauch sitzt hoch

*) Ich erhielt diese Frucht 1791 in Pfropfreißern aus dem Haag unter obigem Nahmen.

**) Ich habe noch einige Verierbirnen aus Holland mit andern Beinahmen. Sollte obiges nicht die von Knoop seyn, der sie sonst ganz an Form gleicht, so ist sie sehr nahe verwandt; nur besser bei uns als in Holland.

nach dem Kelch, oder wenn man sich die Stielspitze hinwegdenkt, vollkommen in der Mitte. Nach dem Kelche wölbt sie sich sehr schön abgerundet, nach dem Stiel macht der Bauch eine starke Einbiegung, und endigt sich mit einer schönen dünnen kegelförmigen Spitze. Sie hat in ihrer ganzen Form ungemein viel ähnliches mit der vorhin beschriebenen rothbackigten Sommerzuckerbirne. — Eine schöne Frucht ist 3 bis $3\frac{1}{4}$ Zoll lang, und $2\frac{1}{4}$ Zoll dick.

Der ziemlich offene, oft etwas verschnürte Kelch, sitzt in einer kleinen etwas engen Einsenkung, die mit feinen Falten besetzt ist, und auch oft am Bauche bemerkt man etwas unebenes. — Der Stiel ist $1\frac{3}{4}$ bis 2 Zoll lang, und scheint gleichsam eine Verlängerung der Birnspitze zu seyn.

Die Farbe der feinen sehr glatten Schale ist anfänglich ein helles blasses Grün, das mit der Zeitigung ein ungemein schönes Citronengelb wird, und wobei die Sonnenseite anfänglich mit einem etwas trüben, bei der

Zeitigung aber ganz hell carmosinfarbig werdenden Roth leicht verwaschen ist. Die Puncte sind zwar häufig, aber ungemein fein, im Rothen weißgrau, im Gelben bräunlich.

Die Frucht riecht fein und angenehm, welkt auch nur sehr wenig.

Das Fleisch ist weiß, etwas ins Gelbliche spielend, fein, nicht sehr saftreich, im Kauen abknackend, und von einem sehr süßen müskirten Geschmack.

Das Kernhaus ist klein. Die Kammern sind enge, und enthalten nur wenig vollkommene hellbräunliche Kerne.

Der Baum wächst sehr lebhaft und ist ausnehmend fruchtbar. Er trägt seine Aeste schön in die Luft, ist voll Holz, und belaubt sich dadurch sehr stark. Die Sommertriebe sind schlank, rundherum bräunlich gelb, kaum etwas, oder nur sehr wenig und fein punctirt. Das Blatt liegt flach, oder nur etwas schifförmig, ist eiförmig mit einer kleinen Spitze, und 3 Zoll lang, und $2\frac{1}{4}$ breit.

Es ist dünne von Gewebe, sehr fein geadert, unten ganz glatt, ungemein schön glänzend grün, und am Rande kaum bemerklich fein gezahnt. Der dünne Blattstiel ist $1\frac{3}{4}$ Zoll lang. Die Augen sind rothbraun, conisch, sehr spitz, nicht groß, und stehen ab. Die Augenträger stehen schön vor. Die Fruchtaugen sind nicht groß, braun und etwas bauchicht conisch.

Die Frucht zeitigt im Jenner, Februar und März, hält sich aber noch länger, und wird gerne schwarz an der Schale.

Vom zweiten Range.

NB. Der Baum erfordert guten, mäßig feuchten Boden, und einen warmen Stand, sonst wird die Frucht steinicht.

Classe III. Ordnung III. Geschlecht III.

Die Winterkönigsbirne. La Royale d'hiver *).

Merlet, Roy d'hiver cru? Roy d'hiver à cuire? — Quintinye hat sie nicht. — Du Hamel, Tom. III. Tab. XXXV. La Royale d'hiver **). Carthause, la Royale d'hiver, ou Muscat Allemand, in Italien Spina di Carpi. Der Uebers. Die Wintercitronenbirn. — Teutscher Obstgärtner, Nro. LXI. Die Winterkönigsbirne. Roy d'été (soll heißen, wie

*) Ich erhielt diese Pyramide 1790 unter diesem Nahmen aus Nancy.

**) So frappant ähnlich auch der Umriß dieser Frucht mit der Abbildung bei Du Hamel ist, so sehr das Colorit übereintrifft, und so gewiß bei uns abknackendes Fleisch, in Paris halbschmelzend werden kann; so scheint doch die Vegetation anzugeben, daß beide Früchte nicht einerlei sind.

im Text, Roy d'hiver. — Kraft Tab. 130.
Die Winterkönigsbirn. La Royale d'hiver.

Eine ansehnlich große, sehr schöne Frucht, aber bei uns nur für die Küche sehr schätzbar, da sie nicht diejenige Güte erreicht wie in Frankreich. — Ihre Form ist bald spitz, bald etwas stumpf kreiselförmig. Der Bauch sitzt also hoch oben nach dem Kelch, nach welchem sich die Frucht schnell abrundet, so, daß sie schön auf demselben aufsteht. Nach dem Stiele biegt sich der Bauch etwas ein, und endigt sich in eine kurze, bald etwas abgestumpfte, bald ziemlich schöne Spitze. — Eine vollkommene Frucht ist 3 Zoll hoch und $2\frac{3}{4}$ Zoll breit.

Der halboffene, ziemlich langblättrichte Kelch steht in einer meistens etwas schönen Einsenkung, in der man oft einige feine Falten bemerkt, und auch über die Frucht hin sieht man meistens einige flache, oft etwas fein beulenartige Erhabenheiten hingehen. Der ansehnlich starke Stiel ist $1\frac{1}{4}$ bis 2 Zoll lang, und sitzt oben auf der Spitze,

oft

oft etwas eingesenkt, und mit Falten, auch oft mit kleinen Fleischwärzchens umgeben.

Die Farbe der feinen, glatten, nicht fetten Schale ist ein schönes Hellgrün, welches mit der Zeitigung schönes Citronengelb wird. Die Sonnenseite hingegen ist von der Kelchwölbung bis zum Stiel, mit einer anfänglich etwas trüben, nachher aber schönen, carmosinartigen Röthe rein verwaschen, ohne alle Spur von Streifen. Diese Röthe nimmt gewöhnlich die halbe Fläche der Frucht ein, besteht aber bei beschatteten Früchten nur in einem trüben Anflug. Dabei hat die Schale noch viele, oft starke bräunliche Puncte, und fast immer feine zimmetfarbige Anflüge von Rost, die erst bei der Zeitigung recht sichtbar werden.

Die Frucht riecht fast nicht, welkt aber, wenn sie nicht sehr spat, und kühl aufbewahrt wird.

Das Fleisch ist weiß, wohlriechend, sehr fein, abknackend, ohne Steine, voll Saft, und von einem zuckerartigen Muskateller-

geschmack. Bei uns möchte sie wohl an heißen Spalieren halbschmelzend werden.

Das Kernhaus ist geschlossen, sitzt hoch oben im Bauch. Die Kammern sind enge, und enthalten nicht viel vollkommene Kerne. Die Kelchröhre geht oft etwas spitz herab.

Der Baum bleibt fast klein, hat etwas schmächtiges, und belaubt sich nicht stark. Die Sommertriebe sind ziemlich lang, und schlank, bräunlichroth auf der Sonnenseite, olivengrün gegenüber, und mit vielen feinen Puncten besetzt. Das Blatt ist groß, steif von Gewebe, dunkelglänzendgrün von Farbe, eiförmig, $3\frac{1}{2}$ Zoll lang, $2\frac{1}{2}$ breit, und am Rande sehr seicht und stumpfspitz gezahnt. Der Blattstiel ist $1\frac{1}{4}$ Zoll lang. Die Fruchtblätter sind groß, lang herzförmig $4\frac{1}{2}$ Zoll lang, und 3 Zoll breit, und der Blattstiel ist $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll lang. — Die Augen sind braun, kegelförmig, stehen ab, und sitzen auf spitz vorstehenden Augenträgern. Die Fruchtaugen sind schwärzlichbraun und nicht groß.

Die Frucht zeitigt im December, Jenner und Februar. Sie ist zu Compoten ganz vortrefflich, und muß vor dem Welken in Acht genommen werden.

Vom zweiten Range.

NB. Der Baum erfordert warmen Boden, und den heißesten Sonnenstand. Macht gewöhnlich keine schöne Pyramiden.

Classe III. Ordnung III. Geschlecht II.

Das Ochsenherz. Le Coeur de Boeuf *).

Läßt sich bestimmt bei keinem Pomologen auffinden. Sie gehört in die Familie der Pfundbirnen. Ist es Cordus Probstbirne?

Eine sehr große schöne, hellrothe, und für die Oeconomie recht schätzbare Birne, und durch ihre Fruchtbarkeit eine hier sehr beliebte Herbstfrucht, die selbst dem gemeinen Manne zum rohen Genuß angenehm ist. — Ihre Form ist wahrhaft birnförmig. Der Bauch sitzt hoch oben, und wölbt sich nach dem Kelch

*) Ich erhielt diese schöne Frucht in Reißern von Trier unter obigem Nahmen, und die hellrothe Farbe der Schale hat wohl das Coeur de Boeuf veranlaßt.

zu in eine sanft zugerundete Fläche. Nach dem Stiel hin, biegt sich der Bauch gewöhnlich nur auf einer Seite ein, und endigt sich in eine lange, stark abgestumpfte Spitze, welche, wie bei der spanischen guten Christenbirne, auf eine Seite gebogen ist. — Eine vollkommene Frucht, vom Hochstamm, ist $4\frac{1}{4}$ bis $4\frac{1}{2}$ Zoll lang, und $3\frac{1}{2}$ Zoll breit.

Der kleine halboffene Kelch sitzt in einer weiten, seichten Einsenkung, und ist fast immer mit einer, oder mehreren beulenartigen Rippen umgeben, wobei aber doch die Frucht am Bauch nicht entstellt, oder sehr uneben gemacht wird, denn meistens hat die Frucht eine gefällige Form. — Der starke Stiel ist unten fleischig, $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, und sitzt oben auf der Spitze in einer kleinen Vertiefung, die mit Fleischbeulen umgeben ist.

Die Grundfarbe der glatten Schale ist anfänglich hellgrün, wird aber mit der Zeitigung schönes Citronengelb, und dabei

ist der größte Theil der Frucht mit einem hellen, aber etwas trüben Roth leicht verwaschen, und hier und da etwas undeutlich gestreift. Bei der vollen Reife gewinnt dieses Roth ein schönes, helles, carmosinartiges Ansehen. — Die Puncte sind häufig, im Roth gelbgrau, im Gelben grünlich, und dabei findet man häufig um die Kelchwölbung hellgraue Rostanflüge, und hier und da auch noch Rostflecken.

Die Frucht riecht sehr stark und angenehm müskirt, wie manche Sommerbirnen, und welkt nicht.

Das Fleisch riecht eben so, ist mattweiß, ziemlich feinkörnicht, nicht saftreich, markicht, weich, und von einem stark süßen müskirten Geschmack.

Das Kernhaus ist geschlossen. Die Kammern sind enge, lang, und enthalten meistens nur lange taube Kerne.

Der Baum wächst lebhaft, wird ansehnlich groß, und recht fruchtbar. Er trägt seine

Krone gern etwas flatterhaft, und belaubt sich dadurch etwas leicht. Die Sommertriebe sind schlank, bräunlich gelb, das zweijährige Holz ist aschgrau, und nur mit wenigen feinen Punkten besetzt. Das Blatt ist groß, eiförmig, mit einer kurzen schönen Spitze. Es ist 4 Zoll lang, $2\frac{3}{4}$ Zoll breit, steif von Gewebe, fein geadert, glänzend grün von Farbe, und am Rande kaum merklich, sehr seicht und stumpfspitz gezahnt. Der dünne Blattstiel ist $1\frac{3}{4}$ Zoll lang, und hat keine Afterblätter. Die Augen sind schön, spitzkegelförmig, stehen stark ab, und sitzen auf breiten, der Dicke des Augs gleichstehenden Augenträgern.

Die Frucht zeitigt Ende October, oft etwas früher, hält sich 3 Wochen und wird dann taig.

Vom zweiten Range.

Vierte Classe.

Hinreichend saftige Birnen, mit markichtem, oder etwas schmierig-schleimichtem Fleische, jedoch gewürzhaft, und im Munde schmelzend, aber ohne erhabenen Geschmack.

Classe IV. Ordnung I. Geschlecht I.

Die platte Honigbirne.

Findet sich bestimmt bey keinem Pomologen. Ist es Cordus Hanfbirne? — Wird in unserer Gegend von dem Landmann zur Lattwerge sehr geliebt.

Eine große, kreiselförmige, fast einer wahren Bergamotte ähnliche Sommerbirne, und wegen ihrer Größe und jährlichen Fruchtbarkeit bei dem Landmanne alle Achtung verdienende Frucht. — Sie ist wohl offenbar eine deutsche Nationalfrucht. — Ihre Form ist völlig abgestumpft kreiselförmig. Der Bauch sitzt in der Mitte, und von da wölbt sie sich flach und breit nach dem Kelch, nach dem Stiel aber lauft sie mit einer platten abgestumpften Spitze. — Eine schöne Frucht ist 3 Zoll breit und $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch, und selten so hoch als breit, als nur bei übergroßen Früchten.

Der ziemlich offene Kelch steht in einer geräumigen, ansehnlich, und oft wirklich tiefen Einsenkung, die nicht selten mit flachen rippenartigen Erhöhungen besetzt ist, und die auch sehr sichtbar über die Frucht hinlaufen. — Der äußerst lange Stiel ist hellbraun, gekrümmt, 2¾ bis 3 Zoll lang, und steht auf der stumpfen Spitze in einer bald ziemlich flachen, bald ansehnlich tiefen Grube, wobei noch das Characteristische ist, daß er fleischige Falten, oder einen wahren faltigen Fleischbutz um sich herum hat, und wobei noch die wahre Stielhöhle mit mehreren Beulen besetzt ist.

Die glatte Schale ist bei der Zeitigung ein gelbliches Hellgrün, wobei man auf der Sonnenseite einen sehr schwachen Anflug von einer blassen Röthe bemerkt. Dabei ist die Schale mit sehr vielen, schönen, grauen Puncten besetzt, und an jeder Frucht findet man oft viele feine Rostfiguren, und manchmal wahre rauhe Rostflecken.

Die Frucht riecht wenig und fein.

Das Fleisch ist mattweiß, grobkörnicht, ziemlich saftreich, markicht, und von einem feinen, gewürzhaften, etwas rosenartigen Geschmack.

Das Kernhaus hat eine große, hohle Achse. Die Kammern sind schön, enthalten aber meistens nur taube Kerne. Die Kelchröhre geht etwas spitz herab.

Der Baum wird groß, gesund, kommt schon in rauhen Gegenden fort, und trägt sehr reichlich. Er belaubt sich sehr schön, und setzt eine Menge Fruchtspieße an. — Die Sommertriebe sind lang und schlank, lederfarbig, und mit vielen fahlgrauen Puncten besetzt. Das Blatt ist lang elliptisch, spitzer nach dem Stiel als nach vornen, wo es eine schöne Spitze hat, und $4\frac{1}{2}$ Zoll lang, und $2\frac{1}{4}$ Zoll breit. Es ist etwas steif von Gewebe, fein geadert, unten sehr glatt, glänzend hellgrün von Farbe, und am Rande sehr seicht und feinbogicht gezahnt. Der dünne Blattstiel ist $2\frac{3}{4}$ Zoll lang, ja an den Fruchtblättern oft $3\frac{1}{4}$ Zoll lang, und hat keine After-

blätter. Das Aug ist braun, conisch, nicht groß, und steht ab. Die Fruchtaugen sind sehr braun, bauchicht, stark und glatt.

Die Frucht zeitigt im September, wird aber bald taig.

Vom dritten Range.

Classe IV. Ordnung II. Geschlecht I.

Die Hopfenbirne *).

Zink Tab. I. Nro 6. Bergamotte d'Eté longue? Die Hopfenbirne. — Ob es ganz die nehmliche, läßt sich aus einem Zink nicht bestimmen. Sonst kommt sie bei keinem Pomologen vor.

Eine etwas kleine, aber sehr gute Sommerbirne für die Tafel und für die Wirthschaft. Ihre Form ist etwas stumpf kegelförmig, indem der flache Bauch gleich unter der Kelchwölbung am stärksten ist, und von da, sanft

*) Herr Professor Crede in Marburg sendete mir auch einige Früchte von dieser Birne unter dem Nahmen der Rosenbirne, wovon wir aber schon einige bei Pomologen bestimmte Sorten, als Caillot rosat d'été und d'hiver, musqué, gros, u. s. w. haben.

abnehmend, gegen den Stiel hinlauft. — Ihre Breite beträgt 2 Zoll, und die Höhe nur stark 2 Zoll, oder 1 bis 2 Linien mehr.

Der weit offene kleine Kelch steht auf einer fast gleichen Fläche, in einer sehr unmerklichen, etwas breiten Einsenkung, die man kaum gewahr wird. — Der dünne Stiel ist $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, und sitzt auf einer kleinen, kurzen flachen Spitze auf, oder das Fleisch erhebt sich nur etwas um denselben, und bildet den Anfang zu einer Vertiefung.

Die sehr feine, glatte Schale ist bei der Zeitigung ein blasses Gelb, welches auf der Sonnenseite mit einem trüben, fast streifenartig aussehenden Roth, vom Stiel bis zum Kelch leicht verwaschen ist, und das bei etwas beschatteten Früchten nur wie punctirt, oder getuscht aussieht. Recht besonnte Früchte überzieht dabei noch gerne ein sehr feiner, gelblicher Rost, wodurch das Roth und Gelb alsdann nur durchschimmert. Die Puncte sind sehr häufig, grau, bei besonnten Früchten stark

und

und deutlich, bei beschatteten aber sehr fein, und nicht so auffallend deutlich.

Die Frucht riecht stark müskirt.

Das Fleisch ist blaßweiß, und sieht, so zu sagen, wässericht aus, hat aber nur wenig Saft, aber doch einen schmelzenden, etwas schleimicht teigartigen, angenehmen, fein säuerlichen Rosengeschmack, und hat wenig Stein[illegible]

Das Kernhaus lauft mit einer feinen, sich sehr spitz endigenden, Röhre bis unter die Kelchröhre, und die Kammern enthalten schöne vollkommene Kerne.

Der Baum wird groß, schön, und ist sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind schlank, orleanfarbig, oder röthlich gelb, und nur mit sehr wenigen Puncten besetzt. Das Blatt ist klein, lang eiförmig, mit einer schönen Spitze. Es ist $2\frac{3}{4}$ Zoll lang und nur $1\frac{1}{2}$ Zoll breit, steif von Gewebe, glänzend grün von Farbe, fein geadert, und am Rande seicht, mit etwas spitzen, kleinen, Zähnchens besetzt. Der dünne Blattstiel ist $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, und hat keine Afterblätter. Die Augen sind braun,

nicht groß, liegen an, und ſitzen auf wulſti-
gen, ſtark vorſtehenden Augenträgern.

Die Frucht zeitigt Ende Auguſt, und hält ſich 14 Tage.

Vom zweiten Range.

Classe IV. Ordnung III. Geschlecht I.

Die graue Speckbirne *).

Ich kann bestimmt keinen einzigen Pomologen dafür anführen. Ist von denen des Bauhin's, Cordus und Knoop's Tab. VI. abgebildeten Speck- und Schmeerbirnen gänzlich verschieden.

Eine schöne, große, lange, vortreffliche Birne für die Tafel und die Küche. Ihre Form ist lang und dick kegelförmig, oft fast walzenförmig; da der Bauch ganz oben sitzt, und die Wölbung um den Kelch sehr kurz ist, so lauft die Frucht nachher völlig conisch, oder etwas walzenförmig nach dem Stiel, und

*) Ich erhielt den Baum aus Trier unter obigem sich auf ihr zartes Fleisch beziehenden Nahmen, mit der Bemerkung, daß sie auch die wilder Herrnbirne genannt würde.

endigt sich mit einer meistens stark abgestumpften Spitze. — Auf dem Hochstamme beträgt ihre Länge $3\frac{1}{4}$ Zoll, und die Breite $2\frac{1}{4}$ Zoll. An Zwergbäumen wird sie oft $4\frac{1}{2}$ Zoll lang, und $2\frac{3}{4}$ Zoll dick.

Der kleine offene Kelch steht in einer flachen Einsenkung, die bald ziemlich eben, bald auch wieder mit einigen, oft 4 bis 5 feinen, und nicht sehr ins Auge fallenden Erhöhungen besetzt ist. — Der fleischige, starke Stiel ist in seiner Länge sehr wandelbar, und bald einen $\frac{1}{2}$, bald $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, und steht auf der abgestumpften Spitze wie eingesteckt, wo sich um ihn auch öfters einige feine, wie eingeschrumpft aussehende Falten gesellen.

Die Farbe der etwas dicken, und fein rauh anzufühlenden Schale ist ein mattes Hellgelb, wobei man auf der Sonnenseite nur selten einen kleinen Anflug von einer leichten Röthe bemerkt. Characteristisch ist aber bei dieser Frucht, daß die ganze Schale mit sehr vielen, grauen, großen Puncten, oder eigentlich kleinen Flecken besetzt

ist, die sich häufig zusammenrotten und feine Rostanflüge bilden, ja nicht selten überzieht die ganze Kelchwölbung ein feiner Rost.

In der vollen Zeitigung riecht die Frucht fein, und angenehm rosenartig.

Das Fleisch ist weiß, körnicht, etwas schmierig schmelzend, ziemlich saftreich, und von einem zuckerartigen, gewürzhaften feinen Alantgeschmack.

Das Kernhaus sitzt in der Mitte, fehlt oft, oder fast immer eine, oder die andere Kammer. Es ist sehr verschlossen, zartfleischig, und die wenigen Kerne sind dick und kurz, oder klein und taub.

Der Baum ist in seiner Jugend durch seine kurze, dicke Sommertriebe sehr kenntlich. Er belaubt sich nicht sehr stark, und die starken Aeste stehen sehr ab, und bilden keinen schönen Baum. Die Sommertriebe sind in der Jugend kurz, sehr dick und gleichmäßig an der Spitze wie unten. Erst nach 6 — 8 Jahren werden sie dünner. Sie sind trüb erdröthlich mit etwas gelb, hier und da, besonders an der

Spitze mit einem Silberhäutchen bekleidet, und mit wenigen, langen trüben Puncten besetzt. — Das Blatt ist groß, und eiförmig. Es ist 3½ Zoll lang, 2½ Zoll breit, schön grasgrün glänzend von Farbe, dünne von Gewebe, fein geadert, und am Rande äußerst seicht, mit ganz kleinen, etwas spitzen, oft kaum bemerkbaren Zähnchens besetzt. Der Blattstiel ist 1 bis 1½ Zoll lang und hat keine Afterblätter. Die Augen sind etwas dickbauchicht, weiß geschuppt, nicht groß, liegen an, und die Augenträger sind wulstig.

Die Frucht zeitigt anfangs, oder Mitte September, und hält sich 3 bis 4 Wochen, wenn man sie etwas vor der Zeitigung abbricht.

Noch vom ersten Range.

NB. Der Baum kommt auf der Quitte sehr gut fort, ist sehr fruchtbar, erfordert aber einen warmen Stand.

Classe IV. Ordnung III. Geschlecht I.

Die große Sommerzapfenbirne.

Le Certau musqué *).

Ich kann hierüber keinen einzigen Pomologen bestimmt angeben. — Kraft Tab. 151. hat die der unsrigen sehr ähnliche, und auch in der Folge vorkommende **), Certau d'automne, abgebildet, und nennt sie Herbst-Fleischwasserbirne ***).

Eine große, zwar nicht saftreiche, aber doch noch schätzbare Birne, von einer merkwür-

*) Ich erhielt die Pyramide 1790 aus Metz von Nicolas Simon.

**) Diese besitze ich von meinem Freunde, Herrn Senator Sicherer in Heilbronn.

***) Unter und über diese Zapfenbirnen — (Certans) herrscht noch eine große Confusion. Merlet hat 7 Sorten, wovon er 5 für gut hält. — Quintinye hält sie für schlecht. Manger glaubte sie

digen Form. Ihre Gestalt nähert sich einem langen Flaschenkürbis. Gewöhnlich ist sie gleich unter der flachen Kelchwölbung etwas stark bauchicht, indem sie sich bald wieder einbiegt, und alsdann in eine lange, wenig abnehmende dicke und stumpfe Spitze endigt. Manche Früchte sind wenig bauchicht, und stellen fast einen langen, stumpfen Kegel vor. — Die Länge einer schönen Frucht beträgt 4 bis $4\frac{1}{2}$ Zoll, und die Breite nur $2\frac{3}{4}$, oft nur $2\frac{3}{8}$ Zoll.

Der unbedeutende, offene Kelch steht in einer kleinen Einsenkung, die mit feinen, öfters auch einigen starken Rippchens besetzt ist, die aber über die Frucht nicht hingehen, obgleich der Bauch oft beulicht und uneben

---

der oben beschriebenen Foppen-Peer sehr verwandt, und macht sie sogar zu Unterarten von Cordus Honigbirnen. Du Hamel hat den Nahmen gar nicht, sondern nur die Trouvé, der Merlet auch das Synonym als Gros Certau d'hiver beilegt. Selten ist eben die Frucht nicht. Ich erhielt sie von Cassel als Grise Bonne, von Herrn Professor Crede als Cartoffelbirne.

ist. — Der starke Stiel ist 1 bis 1¼ Zoll lang, und steht fast immer auf die Seite, indem sich die stumpfe Spitze mit Fleischbeulen endigt, die sich von einer Seite her umkrümmen, und den Stiel auf die Seite drücken. Gewöhnlich sind es nur zwei schnabelförmige umgebiegte Beulen.

Die Farbe der etwas fein rauh anzufühlenden Schale, ist bei der Zeitigung ein mattes Goldgelb, welches aber reichlich, vorzüglich um die Stielspitze, mit einem feinen zimmetfarbigen Rost leicht überkleidet ist, so daß die goldgelbe Farbe nur hier und da rein erscheint. Außerdem sieht man noch viele, theils feine, theils starke graue Puncte, selbst in den feinen Rostüberzügen. Roth sieht man wohl nie.

Die Frucht riecht ziemlich stark und angenehm.

Das Fleisch ist weiß, etwas körnicht, ziemlich saftvoll, markicht, und von einem der weissen Herbstbutterbirne ähnlichen Geschmack.

Das Kernhaus ist sehr klein. Die Kammern sind enge und enthalten wenig, oder keine vollkommene Kerne.

Der Baum wächst ungemein stark und lebhaft. Er belaubt sich ungemein schön, und trägt seine Aeste schön in die Luft. Die Sommertriebe treiben gerne Fruchtspieße, sind lang, und stark, von Farbe röthlich, mit etwas Silberhäutchen bekleidet, und mit vielen trübgrauen Puncten besetzt.

Das Blatt ist nur mittelmäßig groß, meistens elliptisch, oder etwas eiförmig, jedoch nach dem Stiel fast immer zugespitzt auslaufend. Es ist 3 Zoll lang, und 2 Zoll breit, steif von Gewebe, grasgrün glänzend von Farbe, schön geadert, und am Rande nicht tief, aber mit schönen, spitzen Zähnchens fein besetzt. Der Blattstiel ist 1 Zoll lang, und hat sehr dünne, lange, fadenförmige Afterblätter. Die Augen sind stark und conisch. Die Augenträger breit.

Die Frucht zeitigt im halben September, und hält sich bei 3 Wochen.

Noch vom ersten Range.

NB. Der Baum geräth sehr gut auf der Quitte, will aber warm stehen. Die Früchte machen durch ihre Länge einen auffallenden Anblick.

Classe IV. Ordnung III. Geschlecht I.

Die Lutzbirne.

Eine in hiesiger Gegend bekannte, und sicher eine deutsche Nationalfrucht, die bei dem Landmann für die Oeconomie beliebt ist. Ihre Form ist abgestumpft conisch, fast etwas walzenförmig. Die Wölbung nach dem Kelch ist kurz, und breitstumpf abgerundet. Nach dem Stiel endigt sie sich in einer flachen Wellenlinie mit einer sehr stark abgestumpften Spitze. — Sie ist 3 Zoll lang, und $2\frac{1}{4}$ Zoll breit.

Der offene, aufrecht stehende, kurzblättrige Kelch steht in einer ziemlich geräumigen feinen Einsenkung, die ganz eben ist. — Der starke, meistens fleischige Stiel, ist nach vornen sehr dick, und $\frac{3}{4}$ bis $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, und steht meistens in einer kleinen Vertiefung,

die

die mit feinen Falten, oder kleinen Fleischbeulen umgeben ist.

Die Farbe der starken, oft etwas fein rauh anzufühlenden Schale ist bei der Zeitigung ein mattes grünliches Hellgelb, wobei die Sonnenseite einen feinen hellen Anflug von einer erdartigen Röthe hat. Dabei sind über die ganze Schale viele Puncte verbreitet, und um den Kelch, aber auch häufig über die Frucht hin, findet man einen feinen Rostanflug und Rostfiguren.

Die Frucht riecht sehr wenig.

Das Fleisch ist weiß, grobkörnicht, um das Kernhaus steinicht, nicht saftvoll, markicht und etwas schmierig, halbschmelzend, und von einem gewürzhaften, etwas muskatellerartigen Geschmack.

Das Kernhaus ist sehr enge, und geht mit einer spitzen Röhre aus der Mitte, bis an die Kelchröhre. Die Kammern enthalten ziemlich viele schwarze, theils auch taube Kerne.

Der Baum wird groß, sehr fruchtbar, und trägt sich schön in die Luft. Die Som-

mertriebe sind stark und lang, gelblich von Farbe, und mit vielen feinen Puncten besetzt. Das Blatt ist lang herzförmig, dünne von Gewebe, sehr glatt, hellgrün von Farbe, $3\frac{1}{4}$ bis $3\frac{1}{2}$ Zoll lang, $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, und am Rande schön, doch seicht und stumpfspitz gezahnt. Der dünne Blattstiel ist $1\frac{1}{2}$ Zoll lang. Die Augen sind conisch, liegen an, und die Augenträger flach.

Die Frucht zeitigt in der Mitte des Septembers und hält sich 2 bis 3 Wochen.

Vom dritten Range.

Fünfte Classe.

Birnen mit saftigem, oder trockenem Fleisch, von Geschmack aber fade.

Classe V. Ordnung III. Geschlecht II.

Die Faustbirne *).

Scheint mit J. Bauhin's Glockenbirne nahe verwandt zu seyn. — Gehört in die natürliche Familie der Pfundbirnen.

Eine sehr große schöne Küchenfrucht, die zum Welken und Dämpfen sehr geliebt wird. Ihre Form ist wahrhaft birnförmig, und von einem sehr regelmäßigen Umriß, und hat in diesem Stücke mit dem Königsgeschenk von Neapel viel ähnliches. Der Bauch sitzt hoch oben nach der Kelchwölbung, welche sanft und plattrund abgestumpft ist, so, daß die Frucht schön und

*) Sicher ist dieses auch eine unserer Nationalfrüchte. Ich kenne einen Baum mitten im Felde, der weit über hundert Jahre alt seyn muß, da ihn schon ein Greiß als einen alten Baum in seiner Jugend gekannt hatte.

breit auf derselben aufsitzt. Der oft starke Bauch biegt sich nach unten sanft ein, und endigt sich bald mit einer ziemlich kurzen, bald aber auch und meistens mit einer schönen, ziemlich langen, abgestumpften Spitze. Eine vollkommene Frucht vom Hochstamm ist $4\frac{1}{2}$ Zoll lang, und 3 bis $3\frac{1}{2}$ Zoll breit.

Der starke, bald offene, bald zugedrückte Kelch sitzt in einer weiten geräumigen, tiefen Einsenkung, die fast immer mit einigen flachen, beulenartigen Erhabenheiten umgeben ist, wobei aber der Bauch der Frucht schön rund und eben ist. — Der starke Stiel ist $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, und steht oben auf der stumpfen Spitze, die aber selten eben ist, sondern sich meistens mit unregelmäßigen Fleischfortsätzen endigt.

Die Farbe der etwas fein rauh anzufühlenden Schale ist bei der Zeitigung ein grünliches Gelb, oder ein wahres bleiches Gelb, dabei ist aber die Schale über und über mit sehr vielen, ansehnlich starken, bräunlich grauen Puncten gleichsam übersäet.

Und neben diesen sieht man auch noch oft viele feine Rostfiguren, und wahre Rostanflüge, die, außer auf der ganzen Frucht, sich aber hauptsächlich um die Kelch- und Stielwölbung verbreiten. Von einem Roth sieht man an dieser Birne nie etwas.

Die Frucht riecht wenig, aber angenehm und welkt nicht.

Das Fleisch riecht angenehm, ist weiß, nicht saftvoll, fast etwas trocken, grobkörnicht, markicht schleimicht, und fade, nur etwas rosenartig von Geschmack.

Das Kernhaus ist geschlossen, und stößt mit der Spitze bis unter den Kelch. Die Kammern sind weit, muschelförmig, und enthalten schöne, schwarze, vollkommene Kerne, die den Raum der Kammer lange nicht einnehmen.

Der Baum wird sehr groß und ist ungemein fruchtbar. Er breitet seine Aeste weit aus, und bildet, wenn er frei steht, eine lindenähnliche Krone. Die Sommertriebe

sind lang und stark, von Farbe gelblich mit Roth vermischt, und mit vielen Puncten besetzt. Das Blatt ist dunkelgrün von Farbe entwickelt sich im Frühjahr weißwollicht, von Form eirund, und nur mittelmäßig groß. Es ist $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll lang und 2 Zoll breit, dünne von Gewebe, fein geadert, und am Rande kaum bemerklich und seicht bogenförmig gezahnt. Der Blattstiel ist $\frac{3}{4}$ bis 1 Zoll lang. Die Fruchtaugen sind schön, spitz, kegelförmig, und die Blätter größer, länger und schmäler. Der sehr dünne Blattstiel ist $1\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll lang. Die Augen sind lang, breit, spitz, liegen an, und sitzen auf starken wulstigen Augenträgern.

Die Frucht zeitigt anfangs oder Mitte October, und hält sich 4 Wochen, dann wird sie taig.

Wegen ihrer Größe noch vom zweiten Range.

Zusatz zum zweiten Heft der Birnen.

Seite 48, setze hinzu:

Das Fleisch ist gelblich weiß, körnicht, sehr voll Saft, butterhaft schmelzend, ganz zerfließend im Mund, und von einem sehr erhabenen, süßen Muscatellergeschmack.

Verbesserungen zum dritten Heft der Birnen.

Seite	5 **)	Zeile 2	von unten,	lies aber, statt sie
—	26	Zeile 6	statt kugelförmig,	lies kegelförmig
—	57	— 9	— gekannt,	lies genannt
—	101	— 6	— und,	lies um
—	105	— 4	— Perfumer,	lies Perfumed
—	154	— 1	lies und sitzen ꝛc.	
—	259	— 2	— sicher nicht ꝛc.	

Erste