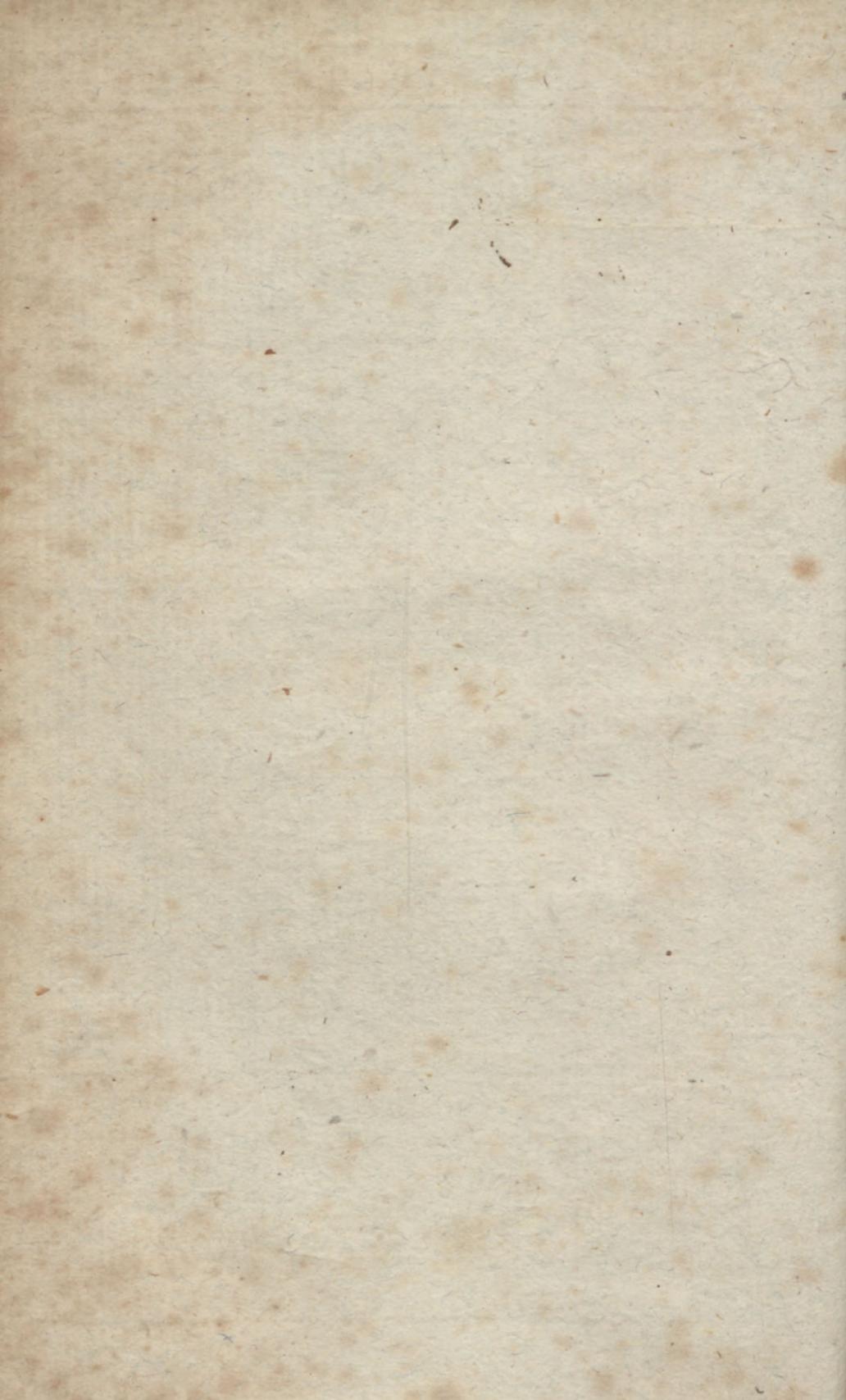


1	38	62	2
3	39	63	3
4	40	64	6
7	40⁶	64	15
8	41	64	17
9	41	66	26⁶
10	42	67	31
13	43	67	32
14	44	68	35
17	45	70	40
20	46	71	42
22	47	72	43
23	47	74	45
25	48	74	50
26⁶	49	75	51
27	50	76	55
28	51	76	59
30	52	76	62
31	53	76	63
34	54	76	70
35	55	76	74
35	56	76	76
36	57	76	
37	58	76	
	59	76	
	60	76	



Pomologia
oder
Frucht = Lehre,

alles
in freyer Luft unsers Climatis wachsenden
Obstes, an seiner Farbe, Gestalt, Geschmack
und dem Nahmen nach zu
erkennen;

nebst dererelben Bäume kurzgefasster
Cultur;

zum Besten

der

Anfänger und Liebhaber

der

Garten - Wissenschaft

herausgegeben

von

F. Z. Salzmänn,

Königl. Preußl. Hof - Gärtner.



Berlin 1778,
bey Arnold Wever.

Pomologia

1900

Ernst & Sohn

in Leipzig
Verlag von Ernst & Sohn
Leipzig



5556



93267

II

93267 - 93269

17
Der

Durchlauchtigsten, Gnädigsten
Prinzessin und Frau,

Frau

Friederica Louisa,

Kron-Prinzessin
in Preussen

ic. ic. ic.

meiner Gnädigsten Kron-Prinzessin und Frau.

*

Die
Königliche
Bibliothek
in
Berlin

von
Preußen

in
Berlin

1793

Die
Königliche
Bibliothek
in
Berlin

27 39
Durchlachtigste Prinzessin,

Gnädigste Prinzessin und
 Frau!



Ew. Königl. Hoheit huld= reichste Herablassung zur Gar= ten=Cultur, macht mich so kühn, Soch= deroselben meine geringe Versuche be= treffend die Pomologie oder Frucht=Lehre, nebst kurzgefaßter Cultur derer Obst=Bäu=

me ꝛc. als ein Merkmahl meiner unterthänigsten Ehrfurcht zu Füßen zu legen.

Das von Ew. Königl. Hoheit gegebene Beyspiel, Sich Höchstseltst damit zu beschäftigen, ist mir ein sicherer Bürge, daß Höchst Dieselben dieses Werk gnädigst aufnehmen, und meine Kühnheit durch die Begierde dem Publico nützlich zu seyn, huldreichst entschuldigen werden.

Die zu Sans = Souci befindlichen Garten = Anlagen, erhalten ohnstreitig den Preis unter den rühmlichsten und größten dieser Art, zumal sie ihr Daseyn und Vollkommenheit allein der Anordnung und Vorsorge, unsers allergrößten und weisesten

Monarchen zu danken haben. Die Kunst
 biethet der Natur überall die Hand; denn
 was für Mittel werden nicht ins Werk
 gerichtet, auch denen Früchten, deren Va-
 terland die entferntesten Welttheile sind,
 ihre größte Vollkommenheit zu geben.
 Alle diejenigen, so an dieser belustigenden
 und rühmlichen Arbeit Theil haben, beeif-
 fern sich, unser Clima denen wärmern in
 Versuchen jeder Art gleich zu machen, und
 wie freudig bestrebt sich nicht ein jeder
 Gärtner, der die hohe Gnade hat, in die-
 sem höchst ruhmvollen Dienste zu stehen,
 auch für die Zukunft zu arbeiten; haupt-
 sächlich aber, wenn er zum voraus siehet,
 daß eine wahre Neigung zum Garten-Bau,
 sich

sich auch in die hohe Nachkommenschaft
unserß großen Königes, so Augenscheinlich
fortpflanzet.

Ew. Königl. Hoheit gnädigste
Aufnahme dieses Werks, wird mich um
desto mehr anfeuern, keine Mühe zu spa-
ren, meine noch übrigen Kenntnisse in die-
sen so wichtigen und nutzbaren Wissenschaf-
ten ferner ans Licht zu stellen. Ich er-
sterbe

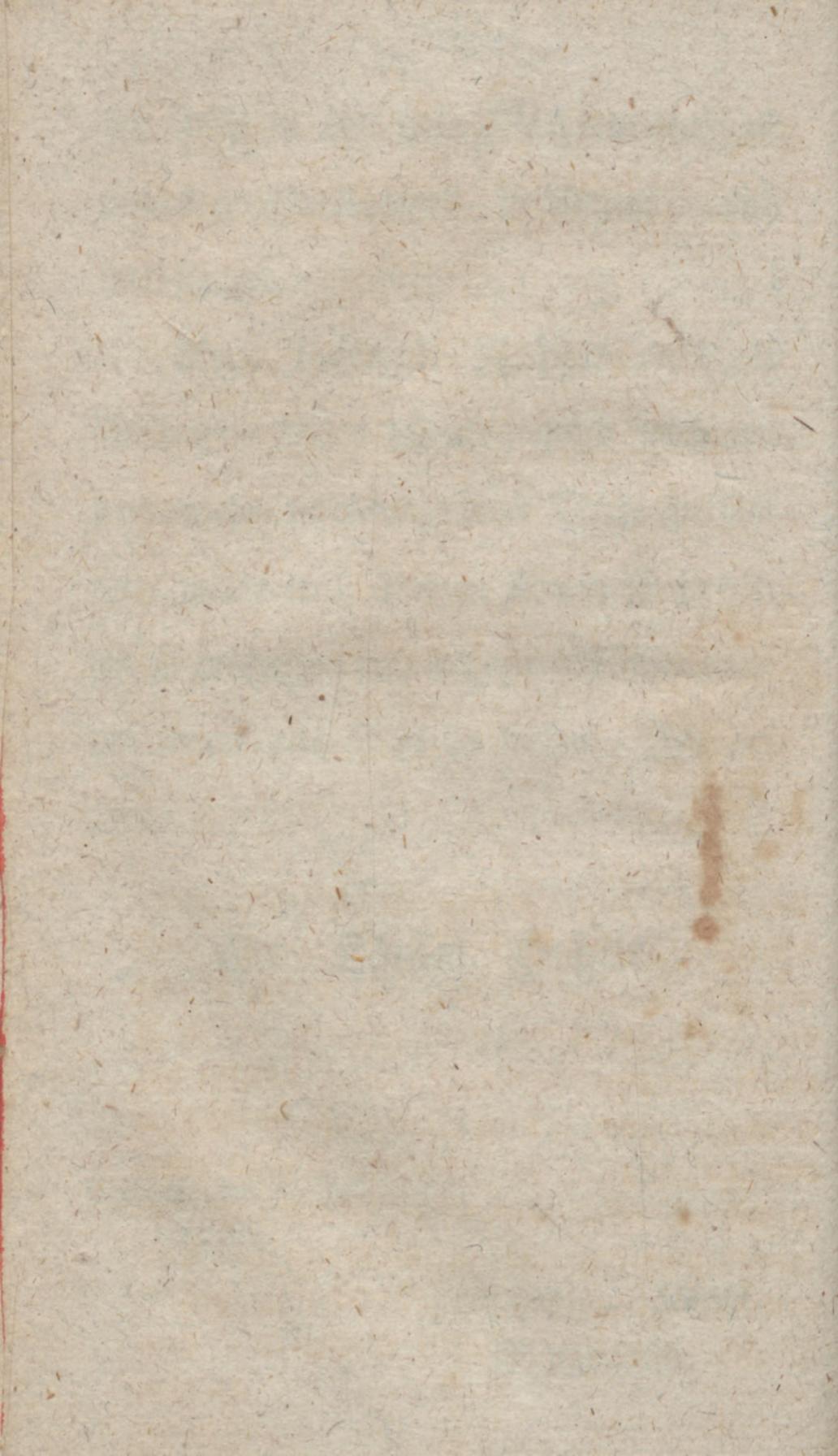
Ew. Königl. Hoheit

Potsdam, den 20. Jul.

1774.

unterthänigster Knecht,
Salzmann.

2041



IV

jenigen, so noch nicht weit darinnen gekommen sind, den nächsten Weg dazu zeigen.

Practic und Theorie, sind zusammen genommen ohnumgänglich nöthig, sich mit denenselben in allen bekant zu machen: Eines bietet dem andern die Hand, und ohne beydes zu verstehen, wird es einem Gärtner schwer fallen, jemals ein tüchtiges und andere in dieser Kunst belehrendes Mitglied zu werden. Es haben sich viele erhabene, berühmte und geschickte Männer, die Mühe genommen, Garten-Bücher zu verfertigen; welche alle sich anzuschaffen, nicht eines jeden Vermögen hinreichend ist. Auch sind die meisten dieser Bücher mit vielen andern Sachen angefüllt, welche man, anstatt auf das Wesentliche geführet zu werden, so man zu wissen für sich höchst nöthig hält, nicht allemal in der Kürze abgehandelt findet; sondern sie lehren vielmehr solcher Sachen Beschreib- und Wartung, welche auffer der Sphäre eines gemeinen Gärtners sowohl, als auch eines Liebhabers dieser Kunst in so weit sie solche zu ihrem Vergnügen gebrauchen wollen, liegen, daß sie
solche

26 33
29 20 IV

solche den gelehrtern Männern überlassen müssen. Ich wage es demnach, den Anfang dieses von mir zusammengezogenen und entworfenen kurzgefaßten Unterrichts, mit einer ziemlich starken Pomologie zu machen; worinnen auch die vornehmste Cultur dieser Obst-Bäume zugleich mit angeführet ist. Es wird den Anfängern, auch einigen Liebhabern dieser Kunst, den Weg zu mehreren Sachen erleichtern: Nicht als dergleichen noch nicht heraus gegeben worden, sondern sie haben alle ihre besondere Vorzüge; man wird aber in diesem Werke etwas beysammen finden, welches in andere annoch fehlen möchte.

Die Kenntniß, allerley Obst seiner Farbe, Gestalt und Geschmack nach von einander zu unterscheiden, ein jedes mit seiner ihm gebührenden Nahmen zu benennen, und solchergestalt eine Uebereinstimmung in der Societät zu bewirken, ist fern der Zweck dieses Werks; welches sich besonders wegen der kurzgefaßten Abhandlungen recommendiren wird.

IV

jenigen, so noch nicht weit darinnen gekommen sind, den nächsten Weg dazu zeigen.

Practic und Theorie, sind zusammen genommen ohnungänglich nöthig, sich mit denenselben in allen bekant zu machen: Eines bietet dem andern die Hand, und ohne beydes zu verstehen, wird es einem Gärtner schwer fallen, jemals ein tüchtiges und andere in dieser Kunst belehrendes Mitglied zu werden. Es haben sich viele erhabene, berühmte und geschickte Männer, die Mühe genommen, Garten=Bücher zu verfertigen; welche alle sich anzuschaffen, nicht eines jeden Vermögen hinreichend ist. Auch sind die meisten dieser Bücher mit vielen andern Sachen angefüllt, welche man, anstatt auf das Wesentliche geführet zu werden, so man zu wissen für sich höchst nöthig hält, nicht allemal in der Kürze abgehandelt findet; sondern sie lehren vielmehr solcher Sachen Beschreib- und Wartung, welche auffer der Sphäre eines gemeinen Gärtners sowohl, als auch eines Liebhabers dieser Kunst in so weit sie solche zu ihrem Vergnügen gebrauchen wollen, liegen, daß sie solche

26 39 4
e 39 IV

solche den gelehrtern Männern überlassen müssen. Ich wage es demnach, den Anfang dieses von mir zusammengezogenen und entworfenen kurzgefaßten Unterrichts, mit einer ziemlich starken Pomologie zu machen; worinnen auch die vornehmste Cultur dieser Obst-Bäume zugleich mit angeführt ist. Es wird den Anfängern, auch einigen Liebhabern dieser Kunst, den Weg zu mehreren Sachen erleichtern: Nicht als ob dergleichen noch nicht heraus gegeben worden, sondern sie haben alle ihre besondere Vorzüge; man wird aber in diesem Werke etwas beysammen finden, welches in andere annoch fehlen möchte.

Die Kenntniß, allerley Obst seiner Farbe, Gestalt und Geschmack nach von einander zu unterscheiden, ein jedes mit seiner ihm gebührenden Nahmen zu benennen, und solchergestalt eine Uebereinstimmung in der Societät zu bewirken, ist ferner der Zweck dieses Werks; welches sich besonders wegen der kurzgefaßten Abhandlungen recommendiren wird.

Alter und neuer Schriftsteller Aufzeichnungen, wie auch eigene Erfahrung auf meinen durch verschiedene Länder Europens gethanen Reisen, haben mich zu einem Augen-Zeugen gemacht, ihre Behandlungen in der Garten-Wissenschaft mit dem, was sie davon geschrieben, vergleichen zu können; ich habe also hieraus den kürzesten Weg erwählet, und so wie er sich zu unserm Clima schicken möchte, um davon baldigst Genugthuung einsammeln zu können: Da die Liebhaber gleichsam Schritt vor Schritt weiter geführet werden, und sich die vorher befürchtete Schwierigkeiten von selbst leicht werden heben lassen.

Wird dieses Werk geneigt aufgenommen, so werde darauf die französische Küchen-Garten-Cultur, und den Nutzen der Küchenkräuter zur Gesundheit des Menschen aus des Herrn de Combles &c. Tractaten beschreiben, wie nicht weniger eine umständliche Unterweisung bey der ganzen Obst-Baum-Zucht des Herrn de la Quintinie, de Combles, &c. und diesem sollen mehrere Abhandlungen von der Blumen-Zucht und Physic, auch über Holz-Arten, für Lust-Wälder,

Wälder, folgen. Da ich mich überall der möglichsten Kürze bedienen und so einschränken werde, daß es sich ein jeder wird anschaffen können; und dabey wird an der Belehrung nichts ermangeln, einen Anfänger der Garten-Kunst so leicht als möglich über die meisten Schwierigkeiten hinweg zu setzen.

Es ist und wird ferner in diesen Tractaten nichts angeführet werden, welches nicht mit der Wahrheit und den Beweisthümern übereinstimmig wäre; und da es mehrentheils für Anfänger und Liebhaber der Garten-Lust bestimmt, so habe deswegen die vielen Citationses derer mir hierinnen behülfflich gewesenen Verfasser weglassen wollen, weil dazu die gehörigen Bücher, alles nachschlagen zu können, seyn müssen, und das Werk dadurch weitläufiger geworden wäre, als es der Zweck erforderte. Erfahrene Männer werden mich deswegen entschuldigen, und diejenigen, die sich dieses Werk zum Unterricht dienen lassen, werden sich selbst gütigst zu überzeugen belieben, daß ich nichts, als was der Wahrheit und dem guten Erfolg gemäß ist, beschrieben habe.

Es werden in dieser Pomologie 734
 Nahmen von allerley Obst angeführet, wel-
 che sich aber nur auf 589 Sorten beziehen;
 als nemlich 75 Sorten von Pomis Adami,
 Paradisi, Aurantiis, Citreis, Limas,
 Limonen und Lumien; 41 Sorten
 Mandeln, Erdbeer, Stachelbeer, Johan-
 nis- und Himbeeren. 11 Sorten Abrico-
 sen; 35 Sorten Kirschen; 20 Sorten
 Feigen; 70 Sorten Aepfel; 57 Sorten
 Pfirsich; 65 Sorten Pflaumen; 131 Sor-
 ten Birnen; 74 Sorten Weintrauben; 4
 Sorten Mispeln und Azeroli, und 6 Sor-
 ten Quitten.

Diese Anzahl wird hinreichend seyn,
 sich von dem besten fremden Obst eine
 Kenntniß zu verschaffen, und wird ein je-
 der Liebhaber seine Wahl hieraus bestim-
 men können, welche sich für seinen Ge-
 schmack und Garten-Lage am besten schicket,
 sich damit gehörigen Orts versuchen zu kön-
 nen: Auch wird es denen, so Baum-Schu-
 len haben, nicht weniger nußbar seyn, da
 sie mit ihren Abnehmern aus diesem Tractat
 einerley Meynung haben können, ihr Sor-
 timent dadurch zu recommandiren.

Ich habe mich des lateinischen Alphabets um des willen bedienen wollen, damit sich verschiedene, denen daran gelegen, unter nemlichen Nahmen in großen Gärtner-Lexicis mehr Rathß erholen können, welche sich ebenfalls darum leicht nachschlagen lassen.

Das Register am Ende dieses Werks zeigt die Nahmen des Obstes an, und unter welcher Pagina man es vorfinden kann.

Es ist ferner dieses und andere Werke dieser Art nur stückweise, und so wie es mein Dienst bey müßigen Stunden hat erlauben wollen, zusammen getragen, folglich um desto eher zu verzeihen, wenn sich einige Fehler in Ansehung besserer Nachricht und noch weiter her gesuchter Erfahrungen geschickter Männer vorfinden möchten.

Ich schmeichle mich um desto eher mit einer gütigen Aufnahme, da ich es als ein wesentliches Stück zum allgemeinen und unschuldigen Vergnügen der Societät entworfen und unternommen habe.

In einer genauen Critic wird es gleichfalls nicht fehlen, da es ein Fach betrifft, worinn sich viele geschickte Männer verdient gemacht haben, und noch in die Geheimnisse der Natur und Kunst immer weiter hinein gehen, wovon sie aber nicht alle der Nachwelt Unterricht geben wollen, sonderit es vielmals als Geheimnisse mit ins Grab nehmen. Ich hoffe aber, daß mich der Beyfall der mehresten, so dieses Werk gut aufnehmen, dagegen schadlos halten wird.
Potsdam, den 1. März, 1774.





Pomologia,

oder

Kenntniß der besten Arten Citri- Limonen- Limæ- Lumi- Pomi Adami- und Paradisi- auch Aurantii- Früchte nach ihrem Geschmack, Größe, Farbe, auch deren Blätter und Blumen- Beschaffenheit beschrieben.



Caput I.

Von den Citri-Bäumen.



Deren Blumen sind groß, lang, meist gefüllte aus 9 bis 10 Blättern bestehend, so von aussen roth carmosinfärbig, inwendig aber schneeweiß sind: haben viele kurze Stamina mit ihren Apicibus: in der Mitte ist ein Pistillus, der unten an der jungen

gen Frucht fest sitzt, und oben einen starken Knopf hat. Die Blätter sind mittelmäßig groß, länglicht rund und etwas eingezackt; an jedem desselben wächst unten ein halb Zoll langer Stachel hervor.

Die Früchte sind hellgelb von schönem lieblichen starken Geruch, und gut roh zu essen; wovon auch der beste eingemachte und candirte Citronat herstammt.

Die Zweige wachsen flattericht umher, und sind schwach; der Stamm ist gelblicht-braun; die Blätter, wenn sie noch jung, sind braunroth mit starken Rippen und Schweiß-Löchern versehen. Das Fleisch der Frucht ist zuweilen aufgeschwollen, auch etwas fester und zusammen gezogen; die Spitze ist zuweilen knopsicht, doppelt oder stumpf; die Größe und das Gewicht sind unterschieden; die Calabresische Sorte wiegt gemeiniglich 6 bis 9 Pfund, ungewöhnlich zu 30 Pfund: Die Sicilianische aber hat gemeiniglich 16 Pfund, auch wohl mehr; zu Rom wohl 20 Pfund. Die Früchte, wenn sie noch jung, sind braunroth, hernach grün, und wenn sie ausgewachsen, goldgelb, runzlicht oder warzig und ein wenig bitter von Geschmack; das Fleisch ist meistens ganz weiß, etwas derb, süßlicht und riecht wenig; der Saft ist hellgelb und voll, auch ein wenig säuerlich-süß; einige haben gar keinen Saft. Die saftigen Früchte haben viel Saamen-Körner von 50 und zuweilen bis 100 Stück, wie die Gersten-Körner gestaltet, aber größer, mit harter Haut umgeben, inwendig ganz weiß, aber sehr bitter.

1. *Malum Citreum Vulgare*: der gemeine Citri-
Apfel. Ist bis 9 Zoll rheinisch Maß lang,
am Stiel dünner als gegen der Spitze, wo-
selbst er gegen 4 Zoll breit ist; und hat eine
starke Spitze; die Schaaale ist ganz bucklicht,
sonst von regulirer Figur: Das Blatt ist bis
4 Zoll lang und nicht breit, aber stumpf mit
etwa $\frac{3}{4}$ Zoll langen Stacheln unten versehen:
Der Saft ist an $1\frac{1}{2}$ Zoll breit, das Fleisch ist
übrigens weiß.

2. *Malum Citreum Vulgare belluatum*: der ge-
meine Citri- Apfel mit einem in die Länge ge-
wachsenen wilden bucklichten schlangenförmigen
Gewächs, auf einer Seite.

Er ist wie der vorige gestaltet von innen
und aussen, aber dicker in der Mitte, als an
beyden Enden, deren Spitze lang, sehr groß
und dick-krümm ist.

3. *Malum Citreum Cucurbitatum Vulgare*: der
gemeine einem Flaschen-Kürbis ähnliche Citri-
Apfel: Ist an 7 Zoll lang, gegen der Spitze
zu 6 Zoll breit, und ganz platt eingedruckt; in
der Mitte gegen den Stiel eingebogen, am Stiel
wieder an 3 Zoll dick, hat gar keinen Saft;
an dessen Statt aber einige in die Länge herauf
laufende ledige Zellen.

4. *Malum Citreum dulci medulla*: der Citri-
Apfel mit süßem Saft: Ist eine reguläre fast
glatte Frucht, mit einer starken scharf zu lau-
fenden

fenden Spitze; ist an 6 Zoll lang, und in der Mitte 4 Zoll breit von pommeranzengelber Farbe; das Fleisch, welches $1\frac{1}{2}$ Zoll dick, ist süß, zart und angenehm von Geschmack: der Saft, welcher ganz süß, ist in 12 Scheide-Wänden eingeschlossen, enthält aber sehr wenig Saamen-Kerner; das Herz mitten in den Saft-Gefäßen ist goldgelblich, welches an andern weiß ist. Die Blumen sind nicht mit roth vermischt, sondern ganz weiß.

Diese Frucht wird bey den Morgenländern allen andern vorgezogen.

5. *Malum Citreum Multiforme*: der Citri-Apfel mit vielerley Gestalt: Ist eine große, an 11 Zoll lange und an 7 Zoll breite Frucht; hat verschiedene Spitzen, deren eine stumpf und dick, die andere scharf gespitzt ist, und drittens eine, wie eine Wurzel-Rübe fast laufende Spitze hat, übrigens ist sie völlig ungestaltet und überall sehr bucklicht: inwendig hat sie fast gar keinen Saft, welcher sich in 3 kleinen Zellen befindet: Der Saame ist auch verschieden; er ist dick, hat eine krumme Spitze und an derselben eine kleine keimartige Beule, oder auch zwei Spitzen; sonst ist die ganze Frucht lauter weiß Fleisch: ihr Blatt ist spizigt, länglicht, sehr grün, und ganz kurzstachelicht; die Frucht ist hellgoldgelb und von lieblichen Geschmack; sie wiegt zu Zeiten 12 Pfund.



Caput II.

Von denen Kennzeichen der Limonen- Bäume, Blumen, Blätter und Früchte.

Dieser Baum wächst besser im Stamm als der vorige, auch sind dessen Zweige nicht so verwirrt, sondern wachsen mehr aufrecht; hat ein länglichtes aber kürzer und gespitztes Citri-Blatt; öfters bekommen einige Zweige Stacheln, solche sind aber kurz und giftig; die Blüthe riecht nicht stark; die Frucht ist länglicht-rund, übrigens der Citræ fast ähnlich, aber nicht von so starkem Geruch; die Blumen wachsen beysammen und haben meistens nur 4 kurze dicke regulair zurück gebogene Blättlein, und nach jeder Blüthe folgt eine Frucht, die mitten in der Blume unten am Pistillo festsetzt.

Die Limonen haben fast alle einen bitteren sauern herben Saft, welcher blaß, bey andern dunkelgelber ist; sie werden auch fast alle Jahr reif; dahingegen die Citri wohl 3 Jahr zur Zeitigung brauchen. Ihr Fleisch ist herblicht und widerstehend; hat auch länglichte und wenig Saamen-Kerner.

- I. *Limon Vulgaris*: die gemeine Limone, ist 5 Zoll lang und $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, von regulairer Form, ziemlich glatt, zugespitzt und am Stiel mit

mit ein knorplicht Gewächs; übrigen viel Saft und mit wenig Fleisch versehen; die Zweige haben keine Stacheln.

2. *Limon Sancti Remi* von Genua: ist eine 6 Zoll lange und 3 Zoll breite ziemlich reguläre etwas bucklichte Frucht, mit einer stumpfen Spitze und großen spitzen Blatt, hat inwendig auch viel Saft; das Fleisch ist stärker als an voriger, aber würzhafter von Geschmack; der Saft ist aber strenger und bitterer.
3. *Limon Liguria Ceriescus*: die dem Citri-Apfel ähnliche Limone aus Africa: Ist eine große 5 Zoll lange und $4\frac{1}{2}$ Zoll breite fast runde mit einer stumpfen Spitze versehene Frucht, hat ein $\frac{3}{4}$ Zoll dickes Fleisch; übrigen aber ist der Saft ohne Körner; sie wiegt zu Zeiten 7 Pfund. Der Saft ist gelblicht, aber zusammenziehend herb und sauer.
4. *Limon Genuense Vulgo pusilla pila*: die Genuesische oder kleine hutförmige Limone: Ist fast rund, an 3 Zoll lang und dick, mit einer Warze statt Spitze, wenig Saft, welcher in acht Zellen mit einigen kleinen Saamen angefüllt ist: das Fleisch ist an $\frac{3}{4}$ Zoll dick; Die Blätter sind länglicht und stumpf mit etwas langen Stacheln versehen; die Blumen sind aussen hellroth, die Frucht ist hellgoldgelb. Sie wird wenig anders als von Apothekern gebraucht, welche ihr herbes Wesen mit der Citri zu schwächen wissen.

34 33 ~~62~~ 16
6 34 7

5. *Limon Cajetanus*: die Limone von Gaeta im Neapolitanischen: Ist groß, von 6 Zoll lang, zu 4 Zoll breit, bucklicht und mit einer stumpfen eingedruckten Spitze versehen; die Blätter sind mit dem Stiel an 9 Zoll lang, schmal am Stiel, und breit an der Spitze, weitläufig gezackt, und dünne. Das Fleisch ist $\frac{1}{2}$ Zoll dick, der Saft in 9 ausgehohlten Zellen getheilet; die Schaale ist hellgelb; das Fleisch süßlicht; der Saft hat eine angenehme Säure und wenig Kerne.
6. *Limon Amalphanus*: die Limone von Amalphis, einer alten See-Stadt im Mittelländischen Meere; Ist 7 Zoll lang und 3 Zoll breit, bucklicht und mit einer etwas langen Spitze versehen; das Fleisch ist $\frac{1}{3}$ Zoll dick, der Saft in 9 bis 10 Zellen mit wenig Kernen versehen; auch ist das Herz fast hohl; die Schaale ist weißgelb und von matten Geruch; die Blätter sind bis 4 Zoll lang, breit gegen den Stiel und laufen spitz zu; sonst eine gute Frucht zum Gebrauch.
7. *Limon Pusillus Calaber duplex*: die kleine doppelte Limone von Calabria: hat ein Lorbeerblatt von Größe und Gestalt; unter welchem sich ein scharfer Stachel befindet; sie wachsen 2 bis 3 zusammen, sind rund, mit einer Spitze versehen an 1 und 2 Zoll lang, und gleiche Breite, voller Saft, und ganz dünner Schaale, ohne Kerne; ihre Blumen
B riechen

riechen schön, fast wie die *Lilium Convallium* und sind ganz weiß; der Saft ist grünlicht und sauer, und der Baum trägt überall gut.

8. *Limon a Rio vel Rivo*: die an Flüssen wachsende Limone; zwischen ihnen und den Pommeranzen befindet sich eine große Aehnlichkeit, doch daß die erstern zugespitzter sind; die Frucht ist mittelmäßig groß, von 4 Zoll lang und 2 Zoll breit; hat am Stiel einen Absatz, und eine gebogene starke Spitze, sonst glatt und regulair, viel Saft und dünne Schaale, keine Kerne; der Saft wie auch die Schaale ist süßlicht; an demselben Baum wachsen zuweilen Früchte, so wie die andern hellgelb, verschiedene Gestalt annehmen, auch zu Zeiten zwei zusammen gewachsen sind, daß sie wie gefaltene Hände mit einigen übereinander gelegten Fingern aussehen, aber gar keinen Saft in sich haben; deren Blüthen-Knospe ist auch kurz und sehr dick.

9. *Limon Lauræ*: die Limone der Lauræ, einer Neapolitanischen Frau: Ist groß, von 8 Zoll lang und 5 Zoll breit; regulair gebauet, bucklicht, etwas zugespitzt; das Fleisch ist an $1\frac{1}{2}$ Zoll breit, und ihr Saft in 9 Zellen getheilet, dabey wenig Kerne. Das Blatt ist an 6 Zoll lang und gleich breit, zu 4 Zoll unten und oben; stark gezackt und dünne. Sie ist ganz eßbar; der Saft hat eine angenehme Säure und ist weißlicht.

wie auch die Frucht orangefärbig; der Saft ist auch goldgelb.

13. *Limon dulci medulla Vulgaris Olyssipponense*: die gemeine Chinesische Limone mit süßem Saft. Ist eine mittelmäßige an $3\frac{1}{2}$ Zoll lange und 2 Zoll breite Frucht, mit etwas dicker Schaale, und ziemlich saftig; sie hat eine lange Oval-Figur, auffer einer Spitze und Absatz am Stiel: die Blätter sind lang eyrund und nicht eingezackt, wie die Lumi-Blätter, unten mit Stacheln versehen; die Blüthe ist weiß und aussen röthlicht; der Saft goldfärbig, die Schaale aber schwefelgelb; sonst ist der Geschmack des Safts und das Fleisch der Frucht ziemlich angenehm süß.

14. *Limon Piri effigie, vulgo perretta, sive spatifora duplex*: die Birngestaltete Limone, oder Perretta auch die doppelte Spatafora genannt. Sie ist eine etwas kleine $2\frac{1}{2}$ Zoll lange und $1\frac{1}{2}$ Zoll breite, wie eine Birne gestaltete, an der Spitze breite und eingedrückte Frucht. Oben schießt eine nagelförmige Spitze hervor; gegen den Stiel aber ist sie dünne. Die Blätter sind auch nach Proportion klein an beyden Enden zugespitzt, und unten mit Stacheln versehen; die Früchte wachsen fast zwei dichte beisammen; einige haben fast gar keinen Saft; andere etwas mehr; sonst haben beyde viel Fleisch und sehr wenig Kerne; sie sind von mattgelber Farbe; der Saft

Saft ist angenehm sauer; das Fleisch aber zähe, und die Blüthe aussen röthlich.

15. *Limon Siviatus*: die gestreifte Limone, oder Neapolitanische Peretta: Ist klein, wie die vorige, in der Mitte dick, an beyden Enden zu gespitzt, und mit erhabenen Streifen ganz in die Länge versehen; hat mehr Saft als die vorige, sonst in allen der Farbe und dem Geschmack nach gleich, aber von angenehmen Geruch.

16. *Limon Peretta consimilis*: die der Peretta gleich sehende Limone. Sie ist eine lange, 4 Zoll schmale, an beyden Enden zugespitzte, hellgelbe, ziemlich saftige, an Kernen mangelnde, mit süßsäuerlichem Geschmack versehene Frucht; die Blätter sind dünne, scharf und tief eingezackt, an 10 Zoll lang, und 2 Zoll breit, von bleichgrüner Farbe.

17. *Limon Spatafora Rheginis*: die Limone Spataforæ von Rheggio in Calabria. Sie ist eine ziemlich reguläre $5\frac{1}{2}$ Zoll lange und 3 Zoll breite Frucht, mit einer dicken etwas eingedruckten Spitze; wiegt zu 2 Pfund, hat starkes Fleisch und in 12 Zellen getheilten genugsamen Saft; ist auch mit etwas vielen, rundlichten fast wie alle, sehr bitteren Kernen versehen: hat einen angenehmen sauern Saft; weisse Blüthe, überall breite, spizige auch eingezackte Blätter: am Blatt wächst aus dem
B 3 Stiel

Stiel ein 1zöllig langer Stachel hervor; sonst ist die Frucht etwas höckericht und goldgelb.

18. *Limon Racemosus*: Die sich in verschiedene Theile öffnende Limone Sie ist zuweilen in 3 Theile getheilet, so als drey verschiedene Früchte auf einem Stiel sitzen; jedes ist 6 Zoll lang und $2\frac{1}{2}$ Zoll dick; in der Mitte mit langen auch etwas krummen Spitzen versehen, voll Fleisch, keinen Saft, als nur einige Saamenzellen; das Blatt ist wie an der Pomsina un- eingekerbt, und eben so groß, auch unten mit einem Stachel versehen; die Frucht ist fast pomeranzensfarbig und von süßlichem Geschmack.
19. *Limon Striatus Vulgator*: die allgemeine gestreifte Limone: Sie ist mittelmäßig groß, 3 Zoll lang und $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, ganz geriffelt; wovon jede Riffel mit den Saft-Zellen, deren 8 bis 9 sind, sich herein und heraus begiebet; der Saft ist nicht sehr sauer, sondern etwas angenehm und hat wenig Kerne; die Frucht hat eine stumpfe eingedruckte Spitze, und ist spizigt am Stiel; das Blatt ist groß, nach Proportion, $4\frac{1}{2}$ Zoll lang, auf $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, an beyden Enden zugespizt; die junge Frucht, ist wie andere Sorten braunroth; und reif, ist sie hellgelb.
20. *Limon Striatus Amalphanus*: die gestreifte Limone von Amalphis. Sie ist der Citræ Amalphanæ fast gleich, 3 Zoll lang und $3\frac{1}{2}$ Zoll

$3\frac{1}{2}$ Zoll breit; sehr höckericht, welche in Streifen der Frucht lang laufen, wenig Saft und ein hohles Herz, auch wenig Saamen; sonst ist sie lang, gleich dick und ziemlich regulair, mit einer stumpfen Spitze und süßlichen Geschmack.

21. *Limon Sbardonius*: die Limone des Sbardonii. Sie ist von mittelmäßiger Größe, zwischen oval und runder Form, $3\frac{1}{2}$ Zoll lang, auf 3 Zoll breit, mit in der Länge laufenden Buckeln, nebst einer starken Nagel-Spitze; etwas stark Fleisch und ziemlich saftig, welcher Saft in 10 Zellen getheilet ist; das Herz ist hohl und die Farbe bleichgelb; Saft und Fleisch sind gut vom Geschmack, und nicht herb-sauer, wie andere Sorten; das Blatt ist am Rande zerbogen, gezackt, länglicht und nicht breit; dünne und unten ohne Stacheln.

22. *Limon Rosolinus*: des Rosolini Limone. Der Stamm ist schwarzgrün, die Zacken grünlicht-gelb, die Blätter sind 6 Zoll lang, uneben, tief gezackt und schmal; die Frucht ist groß, eyrund, 6 Zoll lang und 4 Zoll breit, mit einer tief eingedruckten stumpfen Spitze; auch ist selbige zuweilen erhaben und krumm, wiegt an 2 Pfund, ist bucklicht und goldgelb; das Fleisch ist an 1 Zoll dick, weiß und weich, dabey süß; der Saft ist herb-sauer und hat Saamen-Kerne, aber besser fürs Auge, als für den Geschmack.

23. *Limon Barbadorus*, aus Florenz. Sie ist eine zum Theil lange, auch rundliche mittelmäßig große, etwas unebene, mit einer Spitze versehene Frucht; die Blätter sind lang, schmal und gezackt; das Fleisch ist $\frac{1}{2}$ Zoll dick und genug saftig; die Blumen sind den Citri-Blumen gleich und riechen wenig; auf jeder folgt aber allezeit eine Frucht.
24. *Limon Scabiosus*: die schäbichte Limone. Sie ist ganz ungestaltet, mit Buckeln versehen, 5 Zoll lang und 2 Zoll breit; grün ist sie aber von guten und nicht zu bitterm Geschmack; das Fleisch ist $\frac{1}{2}$ Zoll dick; der Saft hellgelb und mit einigen Kernen versehen.
25. *Limon Citratus prima nota levior*: die leichtere Limon Citrata, von der ersten Art. Sie ist eine schöne mittelmäßig-große goldgelbe reguläre, aber mit einer langen Spitze und tiefen Schweiß-Löchern versehene Frucht; das Fleisch ist $\frac{1}{2}$ Zoll dick und weich, dabey hinlänglich saftig; das Blatt groß und breit, aber spitz am Ende, gezackt und dabey unten mit Stacheln besetzt.
26. *Limon Citratus prima nota Scaber*: die schäbichte Limon Citrata von der ersten Sorte: Ist eine 5 Zoll lange ungleiche Frucht, welche in der Mitte $3\frac{1}{2}$ Zoll dick und an beyden Enden gleichsam wie an Birnen, Absätze hat, auch ist sie gestreift, bucklicht, hat kleine 3 Zoll lange reguläre birnartige gezackte Blätter.

604 49 66
25
43

27. *Limon Citratum alterum includens*: die andere einschließende Limon Citrata: Ist eine 4½ Zoll lange und 4 Zoll breite Frucht, so am Stiel einen eingedructen breiten Ansatz hat, welcher auf einmahl sehr breit und zugleich spiz zu läuft; die Schaafe ist mehr glatt als bucklicht, mit großen Schweiß-Löchern versehen; das Fleisch ist Daumens dick, und so man es durchschneidet, kommt man inwendig auf mehr andere wie Früchte gestaltete, gänzlich an Saft mangelnde Theile. Es befindet sich zwischen diesen und den kleinen Pomsina-Blättern eine große Aehnlichkeit; sie sind nehmlich glatt und eben.

28. Eine andere Art wird fast rund, springt, wenn sie reiset, voneinander, und zeuget verschiedene in sich, welche eben so viel oben hervorragende Spizen ausmachen.

29. *Limon Citratus secunda nota Amalphitanus*: die Amalphitanische Limone, von der zweyten Art. Sie ist eine an 4½ Zoll lange, eyrunde feine gebuckelte regulaire Frucht; aber schäbicht und hellgelb; das Fleisch ist halben Fingers dick, hat viel hellgelben scharf sauern in 10 Zellen begriffenen Saft, und ein hohles Herz.

30. *Limon Citratus Teresiano trans Tiberim*: die Limone Citrata aus dem Theresianischen Kloster jenseit der Tiber: Ist eine an 5 Zoll lange

lange glatte goldgelbe reguläre Frucht, so eine Spitze und an 3 Zoll gleiche Dicke hat; das Fleisch ist $\frac{1}{4}$ Zoll dick und voll Saft und hat den Geschmack und Eigenschaft der Citratae; der Saft ist hellschwefelgelb, und hat wenig Saamen; die Blätter 5 Zoll lang, breit und tief ausgezackt; sonst regulär.

31. *Limon Pseudo Citratus Barberinorum*: die unechte Limon Citrata aus dem Barberinischen Garten zu Rom. Ist eine etwas kleine Frucht mit langer Spitze; im übrigen den Citraten an Blättern, Farbe, &c. gleich, hat aber einen herben und unangenehmen Geschmack.

32. *Limon Citratus Silvestris*: die wilde Limon Citrata: Ist eine lange mittelmäßige $3\frac{1}{2}$ Zoll lange und $1\frac{1}{2}$ Zoll dicke, hellgelbe, wenig fleischigte und viel herben Saft, aber wenig und kleine Kerne besitzende Frucht. Sie ist ganz eben und hat tiefe Schweiß-Löcher nebst einer Spitze. Die Blätter sind nicht groß, zurück gebogen und stumpf; die Blüthe ist von außen hellroth, und inwendig weiß, sonst wie an den Citraten.

33. *Limon Ponzinus Ligusticus*: die Genuesische Limon Ponzina. Der Beynahmen Ponzinus stammt von ihrer runden Figur her, da sie wenig die Gestalt einer Limone hat.

Diese ist an 4 Zoll lang zu $3\frac{1}{2}$ Zoll breit, hat am Stiel einen kleinen Ansatz, ist etwas ungleich

ungleich von hellgelber Farbe, mit dicken sehr saftigen Fleisch, nebst verschiedenen Kernen; die ganze Frucht ist von gutem annehmlichen Geschmack. Die Blätter sind länglichte, nicht groß, glatt und uneingezackt; sie riecht wie die Citrata.

34. *Limon Ponzinus Rubens*: die rothe Limon Ponzina, weil sie lange roth bleibt, ehe sie reif wird. Ist eine etwas länglichte große Frucht mit einer kleinen Spitze, getipelt, regulair und fast ganz eben, 5 Zoll lang zu $3\frac{1}{2}$ Zoll breit; das Fleisch $\frac{1}{2}$ Zoll dick, viel Saft, auch einige Saamen-Kerne; ihre Blüthe ist aussen dunkelroth, das Blatt ziemlich groß, etwas ungleich, gebogen, gezackt und zugespitzt.
35. *Limon Ponzinus* aus Rom in *Hortis Mattheorum*, oder in den Matthees-Garten. Ist eine große schöne getipelte ovale 5 Zoll lange und 4 Zoll breite Frucht, mit einer stumpfen Spitze und ganz eben. Das Fleisch $\frac{1}{2}$ Zoll dick und hat im Saft einige Kerne; das Blatt ist schön, groß 5 Zoll lang und breit, etwas zugespitzt; die Schaaale ist fast goldgelb, der Saft aber schwefelfärbig. Sie ist eine gute Frucht zum einmachen.
36. *Limon Ponzinus Chalcedonicus*: die Limon Ponzina, aus Chalcedonien. Sie ist eine große an 6 Zoll lange und 4 Zoll breite regulaire Frucht, und mit einer Spitze, auch un-

ebener



ebener Schaale versehen; dessen Fleisch an $1\frac{1}{2}$ Zoll dick ist; sie hat wenig Saft und 8 bis 10 Kerne; wird selten einsärbig, wie die reifen Früchte, sondern ist allezeit wie halb unreif anzusehen: das Blatt ist wie ein großes Lorbeerblatt 4 Zoll lang und $1\frac{1}{2}$ Zoll breit, eingezackt und eben.

37. *Limon Spongimus Calabriae rugosus*: die schwammichte sehr bucklichte Limone aus Calabria. Ist eine große, an 8 Pfund schwere sehr ungleiche, weder lange noch runde, sehr höckerichte, wenig saftige, meistens aus etwas schwammichtes, doch nicht unangenehmes Fleisch und wenig länglichten Kernen bestehende Frucht: das ungleiche, breite und in halben Circuln zurück gebogene auch gezackte Blatt, ist den Citri-Blättern beykommend: die Blüthe ist ganz weiß, mit wenig roth von aussen bestrichen.

38. *Limon Spongimus Liguria Verrucosus*: die schwammichte, löcherichte und höckerichte Limone von Florenz. Sie ist eine noch grössere länglichte Frucht, so $8\frac{1}{2}$ Zoll im Durchschnitt, viel Fleisch und wenig Saft in 10 Zellen, volles Herz und viele Körne hat; ist sonst an Blättern und Blüthe der vorigen fast gleich.





Caput III.

Von der Kenntniß der Pomorum Adami und Paradisi.

1. **P**omum Paradisi: der Paradies-Apfel: Ist eine schöne goldgelbe reguläre $5\frac{1}{2}$ Zoll lange, auf 3 Zoll breite Frucht; gegen der Spitze breiter als am Stiel, hat ein langes schmales ungezacktes Blatt, ist ganz voll Fleisch und nur an 10 wie Blumen gestaltete Saftzellen, so mit wenig Kernen versehen sind; von angenehmen Geschmack und Geruch mit Blüthen, wie die gemeine Limone.
2. *Pomum Adami Rheginum*: der Adams-Apfel von Rheggio in Calabria: Ist eine an 5 Zoll lange und 4 Zoll breite schöne, mit einer stumpfen Mühen gestalteten eingedruckten Spitze, Finger dickes, etwas hartes und nicht sehr schmackhaften Fleisches versehene Frucht; der Saft, so viele länglichte Kerne hat, ist herb-sauer; das Blatt kurz, und an beyden Enden stumpf gebogen, und nicht eingezackt.
3. *Pomum Adami Commune*: der gemeine Adams-Apfel aus Neapel. Ist eine 4 Zoll lange und breite Frucht, wie ein Apfel am Stiel und hat eine stumpfe Spitze, wobey sich ein vollkommener Einbiß befindet; hat halben Finger dickes
Fleisch

Fleisch und vielen Saft in 10 Zellen; von vollem Herz, und einige länglicht gebogene Kerne; sonst ist die Frucht schön gelb und nicht höckericht, sondern regulair.

4. *Pomum Adami foetidum vel Romanum*: der Römische stinkende Adams=Apfel. Ist eine ganz runde wie eine Pommeranze gestaltete, aus sehr dünner Schaale und voller Saft, irregulairen Saft-Zellen und wenig Kernen auch volles Herz bestehende Frucht. Sie plakt gemeiniglich auf; da sich denn verschiedene Saft-Zellen mit ihren Häuten zu verschiedenen Lagen zeigen. Diese Frucht, welche einen herb-bittern und sauern Saft hat, ist mehr fürs Auge, als zum Gebrauch, von nicht gar angenehmen Geruch.



Caput IV.

Von denen so genannten Lumien Limonen.

Dieser Baum wächst ziemlich vollkommen, mit ordentlich ausgedehnten Zweigen; die Rinde ist gelblicht, mit weißlichten Streifen versehen; das Blatt ist öfters gebogen, aber etwas zugespitzt; die Blumen sind groß, weiß, von aussen roth und etwas matten, aber angenehmen Geruchs.

Geruchs. Einige Früchte wiegen an 10 Pfund und sind meistens runder Figur; die Haut ist gelblich, eben, und das Fleisch, welches der Haupttheil der Frucht ausmacht, von angenehmen Geschmack; der Saft ist angenehm sauer, in 10 bis 12 Zellen getheilet, und mit wenigen, aber runden Kernen angefüllt.

1. *Lumia Valentina vel Genuensis*: die Valentinsche oder Genuesische Lumie. Diese Sorte ist mit den vorbeschriebenen gleich, hat ein kurzes, aber schön grünes Blatt. Die Blume ist an 2 starke Finger breit; die Frucht rund, eben, löchericht, und wie ein Apfel geformiret; von 5 zu 5 Zoll lang und dick, wenig Saft und Kerne.
2. *Lumia Divi Dominici, sive salis*: die Lumia des heiligen Dominici. Es hat dieser Baum schwache, lodrige kleine Zweige und Blätter; diese sind wie Pommeranzen-Blätter, aber gezackt; die Blume hat 5 bis 6 weisse auswendig rothe Blättchens mit vielen Staminibus; die Frucht ist hellgelb, etwas länglicht, mit einer stumpfen eckigten eingedruckten Spitze 4 Zoll lang und 3 Zoll breit; das Fleisch ist Fingers dick, und der Saft in 12 Zellen fast regulair eingetheilt: beydes ist von ziemlich guten Geschmack und Gebrauch.
3. *Lumia salis, sive spatasora nota, vulgo Giarretta*: die annehmliche oder so genannte gemeine

meine Giarrettæ Lumie. Ist eine kleine 2 Zoll dicke runde Frucht mit einem runden Knopf, statt Spitze; ganz kleine weisse Blüthe, und ein $3\frac{1}{2}$ Zoll langes an beyden Enden zugespitztes Blatt, welches auch oft sehr gebogen wächst; die Frucht hat eine gelb gestreifte dünne Schaale, unangenehmen Geschmack, eines Fingers dickes Fleisch, weich und gar nicht süß wenn sie eingemacht worden, mit beissendem scharfen Saft, welcher in 10 Zellen regulair getheilet ist, und sehr wenig Kernen versehen; bringet Stacheln an den Zweigen hervor.

4. *Lumia Ollulae aspectus*: die einem Töpfchen ähnliche Lumie. Sie ist eine große 5 Zoll lange und an der Spitze 4 Zoll breite, gegen den Stiel zugespitzte weißlicht-gelbe, mit großen 8 Zoll langen, breiten, dünnen ungezackten Blättern versehene Frucht nebst langen Stacheln; hat breites 1 Zoll dickes Fleisch, in 11 Zellen mit rundlichten Kernen getheilten Saft.

5. *Lumia expers medulla sive Hierosolymana*: oder Jerusalemer Lumie. Sie ist eine große 6 Zoll lange und $4\frac{1}{2}$ Zoll breite mit einer langen Spitze versehene glatte hellgelbe Frucht, mit einer löcherichten Schaale, kleines 3 Zoll langes, sehr schmales Blatt mit Stacheln. Sie hat inwendig nicht den geringsten Saft, sondern nur einige kleine bezeichnete Flecke zu Saft-Zellen, worinnen wenig rundlichte Saamen

men-Kerner enthalten sind: das Fleisch ist sehr weiß und angenehm von Geschmack; daher ihr die Neapolitaner den Paradies-Äpfel ihres Orts nennen.



Caput V.

Von den Limas sogenannten Limonen.

Es ist diese Frucht ein Zwischen-Ding der Limone und Auranti oder Orange-Frucht; kommt aber der Limone am meisten bey, hat grünlicht-weiße Rinde an den Zweigen; die Blätter sind wie an der gemeinen Limone beschaffen.

1. *Lima dulcis*: die süße Lima. Die Schaaale dieser Frucht ist fast pommeranzenfärbig, aber nicht so bitter; der Saft, so etwas süßlicht, ist in 8 Zellen eingeschlossen, und hat eine gelbliche Limonen-Saft-Farbe; ihre scharfe Spitze ist eingedruckt.

2. *Lima acris*: die saure Lima: Ist wie vorige eine fast runde an 2 Zoll dicke und lange mit einer runden eingedrucktten Spitze versehene Frucht. Beyde haben große gleiche uneingezackte Blätter, vielen Saft und dünne Schaaale; an dieser ist das Herz auch saftig, welches an der ersten fleischigt ist.

Ⓒ

3. *Lima*

3. *Lima Romana, vel Citrata*: die Römische oder Citrata Lima: Ist eine runde an $3\frac{1}{2}$ Zoll lange und dicke Frucht, mit einer einge-
druckten Hutkopf-Spiße; die ganze Schaaale ist höckericht und gewarzt; die Gestalt aber regulair, von blasser Pommeranzen-Farbe; das Fleisch, welches Fingers dick, ist süßlicht; der Saft, so in 10 Zellen eingeschlossen, ist säuerlich-bittersüß; das Blatt ist 3 Zoll lang und schmal, dabey tief gezackt und gebogen; sie bringt viele länglichte ovale Saamen-Kerne.
4. *Lima Citrata oblonga, sive Scabiosa &c. Monstrosa*: die länglichte sehr schäbichte höckerichte außerordentlich große Lima Citrata: Ist an 6 Zoll lang und 5 Zoll breit, überall höckericht und mit einer Spiße versehen. Sie ist gelber Farbe, öfters gestreift, von schlechtem Geruch und Geschmack. Das Fleisch ist Fingers dick, mit in 9 Zellen getheilten Saft, dessen Herz Deffnungen hat, mit wenig Kernen versehen, und von scharffsauern Geschmack ist; die Blätter sind klein, uneingezackt, gebogen und breit, mit vielen mittelmäßig-großen äußerlich rothen und wenig riechenden Blumen.
5. *Lima Citrata rotunda*: die runde Lima Citrata: Ist eine fast runde, 6 Zoll breite und 5 Zoll lange, gelbe höckerichte etwas gerippte, regulaire mit einer stumpfen Spiße versehene Frucht; deren Fleisch ist $\frac{1}{2}$ Fingers dick; die 12 Saft-Zellen laufen nach dem Herzen sehr
unor-

unordentlich mit verschiedenen Abtheilungen zu, so das große Herz macht. Die Frucht ist pommeranzenfärbig, aber von unangenehmen bitterm Geschmack; das Fleisch ist etwas süßlicht, der Saft halb trocken und herb, mit wenigen Kernen versehen. Das Blatt ist wie ein Pommeranzen-Blatt glatt, und hat am Stiel geflügelte sonst etwas gebogene Lappen.

Caput VI.

Beschreibung derer Aurantiis- oder Pommeranzen-Bäume und Früchte.

Diese Bäume machen eine ziemlich reaulsaire Krone, weil deren Stamm und Zweige ordentlich und steif wachsen; die Blätter sind nicht eingezackt, dabey glatt und dunkelgrün; die äussere Rinde am Stamm ist schwarzbraun, das Holz aber ist weiß; die Blätter der bitteren Pommeranze, sind unten am Stiel mit zwey geflügelten Lappen versehen, welches an den süßen nicht anzutreffen ist. Die aus fünf zurückeaboenen Blättlein bestehende Blüthe, bringt allezeit eine kleine Frucht hervor; sie sind ganz schneeweiß, und wachsen haufenweise bensammen, haben dabey einen sehr starken Geruch. Die Bäume dauern an 300 Jahr und drüber.

1. *Aurantium acri medulla Vulgare*: die gemeine Pommeranze mit bitter-sauerm Saft. Sie ist rund wie ein Apfel, ganz rothgelb mit glatter Schaale, welche dünnes Fleisch und acht saftige mit verschiedenen Saamen-Kerne versehene Zellen hat, und einen bitteren herb-sauern Saft einschließt. Deren Blätter am Stiel noch einen Ansatz eines gespaltenen Blättchens haben.
2. *Aurantium dulci medulla Vulgare*: die gemeine Orange mit süßem Saft. Sie ist der vorigen fast gleich; nur daß sie länglicher, und die Schaale tiefere Schweiß-Löcher, dabey etwas hellgoldgelbere Farbe hat, von angenehmer Bitterkeit und süß-säuerlichen mit vielen Kernen versehenen Saft; ihre Blätter haben am Stiel nichts von dem Ansatz eines zweyten Blattes, wie an der bitteren anzutreffen ist.
3. *Aurantium Sicciove medulla Hibernum*: die Orange mit im Winter ausgetrockneten Saft: Ist eine grössere Frucht, als die vorige, hat eine ganz unebene Schaale mit Warzen; sonst ist sie rund, mit starkem Fleisch und ungleichen Kernen versehen. Der im Winter austrocknende Saft wird in 9 Zellen aufbehalten; sonst ist die Schaale und der Saft, der bitteren gleich.
4. *Aurantium Semine Carens*: die an Kernen mangelnde Orange. Sie ist der bitteren an Gestalt gleich, nur etwas uneben, sonst saftig und

- und rothgelb; der Saft ist gelb, etwas süßsauer, und ziemlich angenehm: die Blätter sind klein, gespißt und etwas zusammen gebogen.
5. *Aurantium Limonis effigie*: die der Limone gleichsehende Pommeranze. Sie hat die Gestalt einer Limone; ist klein, lang, rund und mit einer Spitze versehen; hat etwas dickes Fleisch und kleine Kerne; sonst an Farbe, Geschmack und an den Blättern der bitteren Orange gleich.
6. *Aurantium crispo folio*: die Orange mit krausen Blättern. Sie kommt am Ende der Zweige hervor: ihre kleine kurzstielige gleichsam wie Puschels dicht beyeinander zusammenwachsende Blätter, sind zurück gebogen; die Frucht ist ganz rund und glatt, dabey klein, goldgelb mit etwas dickem Fleisch und saftig, auch mit einigen länglichten Saamen-Kernen versehen, sonst von Geruch und Geschmack ziemlich angenehm.
7. *Aurantium flore duplici*: die Orange mit gefüllter Blüthe. Sie hat mittelmäßige große Blätter, welche wie der bitteren Orange ihre, nur aber kleiner, gestaltet sind. Die Frucht ist ziemlich groß, rund, platt auch ebener goldgelber Schaale; das Fleisch ist nicht sehr dick, aber enthält viele Saft-Zellen und Saamen-Kerne; sonst ist sie vom Geschmack, zwischen süß und sauer, und dabey ziemlich angenehm.

8. *Aurantium Stellatum*: die sternartige Orange. Diese Frucht ist den gemeinen Orangen ziemlich an Gestalt und Farbe gleich, ausser daß sie am Stiel fünfse in Gestalt eines Sterns vorragende Rippen hat, und daß auf derselben Spitze ein runder platter in sieben Theilen getheilter Absatz hervor stehet; das Fleisch ist dünn, hat vielen Saft und wenige kleine Kerne; von Geschmack ist sie zwischen süß und sauer, auch etwas angenehm; das Blatt ist lang und schmal.
9. *Aurantium Roseum*: die Rosen-Orange. Sie ist eine etwas kleine, völlig in die Länge gestreifte, als in viele Theile getheilte Frucht; von runder Gestalt mit einem stumpfen runden eingedruckten Absatz, der Saft ist mehr trocken als feucht, und von unangenehmer Säure, worinnen wenig kleine Kerne enthalten: die Blätter sind klein und scharf gespißt, auch mit Stacheln versehen.
10. *Aurantium Virgatum*: die veränderliche Orange. Sie ist eine Frucht von gemeiner Grösse und allezeit gestreift; wenn sie unreif ist, hat sie grüne und weißlichte Streifen, und reif verwandelt sie die grüne Streifen in schwefelgelb, und die weißlichten, in Orangen- oder Saffran-Farbe. Sie hat ziemlich dickes Fleisch und hellgelben mit vielen großen regulären sitzenden Kernen vermengten Saft; sonst ist sie nicht unangenehm von Geschmack: die Blätter

ter sind mittelmäßig groß, wenig gebogen und etwas spizig.

11. *Aurantium Striatum*: die gerippte Orange von Neapolis. Sie ist mittler Größe, und eine länglicht = runde Frucht von goldgelber Farbe, mit in die Länge laufenden erhabenen Rippen versehen, etwas dicken Fleisch, regulären Saft-Zellen und einigen großen Kernen, von süß und bitterlich = sauern Geschmack, mit kleinen gespißten Blättern und kleiner Blüthe.
12. *Aurantium Foetiferum vel foemina Gaëtanus*: die Weibliche oder mehr Früchte in sich fassende Orange von Gaëta: Ist eine ziemlich große saffranggelbe runde Frucht, welche sich an der Spitze aufschüt, und verschiedene Arten von kleinen Früchten zeigt, mit Saft vermengt, aus lauter Fleisch bestehende zerstreute unregelmäßige Saft-Zellen und Kernen, schwefelfärbigen süßlicht = bittern auch sauern Saft, in sich begreifende Frucht, und dabey kleine Blätter.
13. *Aurantium Hermaphroditum seu Corniculatum*: die Zwitter = auch gehörnte Orange. Sie ist eine große ungleich = runde, verschiedentlich gespaltene, mit heraus wachsenden hornartigen Gewächs versehene, saffranfärbige und bittere Frucht: Das Fleisch ist halben Fingers dick, mit zerstreut liegenden Saft-Zellen, so ovale Kerne in sich enthalten. Das Blatt ist groß, breit, spiz und hat am Stiel einen großen herzförmigen Blatt-Ansatz.

14. *Aurantium Callosum multiforme*: die Knorpel-Orange von verschiedener vielfältiger Gestalt, aus Neapolis. Sie ist mit einem zwey Fingers dicken in die Länge laufenden grünlichgelben, fleischigten, knorpelartigen, höckerichten Gewächs versehen, dagegen die Frucht glatt ist. Der Saft ist weinsäuerlichen und angenehmen Geschmacks, ist voll, hat Kerne, wenig Fleisch und ein hohles Herz.
15. *Aurantium Citratum*: die Citri-artige Orange. Sie ist eine ziemlich große runde, stark gebuckelte der Lima ähnliche gelbfärbige Frucht; hat an $\frac{3}{4}$ Zoll dickes bitteres Fleisch, desgleichen gelblichten bitterem sauern Saft mit Kernen wie die Limone, und ein weites offenes Herz, die Blüthe ist groß, von aussen roth, inwendig weiß; die Blätter breit, dunkelgrün, glatt und dünne, mit kurzen dünnen Stengeln und kleinen Stacheln; die Frucht ist an 5 Zoll dick.
16. *Aurantium distortum Neapolitanum*: die sehr ungestaltete Orange von Neapolis. Sie ist eine mittelmäßige große Frucht, von vielerley Gestalt, welche wie Hörner in verschiedene Spitzen auswachsen, so theils über einander liegen, steif weg gewachsen, oder krumm gebogen sind; von Saffron-Farbe, sehr bitter und herb. Sie bestehet fast aus lauter Fleisch, hat kleine Saft-Zellen, und gar keine Kerne; sonst

sonst hat sie ein ziemlich breites, kurzes und ebenes Blatt.

17. *Aurantium Olyssipponense vel Sinense*: die Orange von Sina oder China. Sie ist eine runde goldgelbe Frucht, von gemeiner Grösse mit bitter-süßer, aber sehr angenehmer und dabey sehr wenig fleischichter Schaale; der Saft, welcher die ganze Frucht ausser dem großen Herzen anfüllt, ist goldgelb, von angenehmen süßsauern Geruch und Geschmack, nebst länglichten schmalen Kernen; sonst hat sie ein ordinaires Orangen-Blatt, so aber sehr dünne und etwas krumm gebogen ist.

18. *Aurantium Indicum in Insulis Philippinis*: die Orange aus den Philippinischen Inseln. Deren sind fünf Sorten, so alle süßen Saft haben, und von andern nicht viel unterschieden sind.

a) Die erste Sorte wird von China nach der Hauptstadt gedachter Inseln Manilla häufig gebracht, ist von nicht großer Gestalt, aber goldgelber Farbe, süßen Safts, und scharfsauern Geruchs.

b) Die zweyte ist breit und runder Form; es sitzen derer fast fünfe beyeinander; ihre Grösse nimmt auf diesen Inseln an verschiedenen Lagen merklich zu.

c) Sie ist voriger, auch der Genuesischen an Grösse gleich, dabey schwer, da die Saftzellen

Zellen noch ein rundes Saft-Gefäß mit Zellen anstatt des Herzens umschließen; sonst gleich an Farbe und Geschmack, aber mit starkgenarbter Schaale; sie werden der Orangen Söhne genennet.

d) Die vierte ist länglicht-rund, blaßgelb und von süßem Geschmack, auch schwer von Saft; diese Sorte nennen die Spanier Darandanas.

e) Die fünfte Sorte ist der Genuesischen gleich, aber von purpurfarbenen Saft, welcher einen Wein-Geschmack hat, und schön in die Augen fällt; sonst der vorigen in allem gleich. Auf diesen Inseln giebt es noch verschiedene Sorten, welche sich an Blättern und Blüthe von einander unterscheiden.

19. *Aurantium Sinense*: die ^{parvum} Sinesische Zwerg-Orange. Es giebt kleine blaßgelbe, 1 Zoll im Durchschnitt dicke, auch noch kleinere, dünn-schälige und ziemlich saftige Früchte, deren jede mitten in einem Haufen kleiner grüner steifer Blätter sitzt, so dieselbige umgeben; die Zweige wachsen dicht beysammen, und wird der ganze Baum nur an 5 Fuß hoch. Der Saft ist hellgelb, von angenehmer Säure und ganz ohne Kerne.

Die wahre Sinesische ist länglicht, wie eine Olive geformt, mit ebener Schaale und süßlichem Saft.

20. *Aurantium dulci cortice*: die süßschälige Orange. Es ist eine große runde an 6 Zoll dicke, hoch-saffrangelbe, ziemlich ebene, süß-bitterschälige Frucht; das Fleisch ist 2 Fingers dick, etwas hart, und ebenfalls von süßem und etwas bitterm Geschmack; der Saft ist schwefelgelb, von mittelmäßiger Säure, in 7 bis 8 Saft-Zellen ohne Kerne getheilet; das Herz ist weit und hohl; die Blätter kurz und schmal, an 4 Zoll lang und 2 Zoll breit, zugespitzt und steif, auch von dunkelgrüner Farbe.

21. *Aurantium maximum*: die größte Orange. Sie ist eine große runde fast glatte an 7 Zoll dicke, erst im dritten Jahr reife, unangenehm riechende und schmeckende, weder bittere, noch sauere, noch süße, mit eines Messers Rücken dicke saffranfärbige Schaale umgebene und mit Schweiß-Löchern versehene, dabey etwas bittere Frucht; das Fleisch, welches an 2 Zoll dick, ist schwammicht, gelblichtweiß; die an 12 Saft-Zellen sind mit einem großen halbhohlen und halbvollen Herzen versehen, von schwefelgelber Farbe, hat wenig aber länglicht und gebogene Kerne; der Saft ist sehr sauer und fast nicht zu gebrauchen; der Größe der Frucht ist dessen Blüthe und Blatt in gleicher Proportion bezumessen, da sie beyde sehr groß sind; das Blatt allein ist an 9 Zoll lang und 7 Zoll breit nach der Spitze zuweilen tief eingeschnitten, sonst überall gleich breit,

breit, mit einem herzförmigen Anfas am Stiel; sie sind von fleckichter und gelblicht = grüner Farbe, und wird auch Hipponerantion genennet.

Es giebt noch verschiedene Sorten Orangen, welche entweder schmale Blätter, wie die Beyden, auch diese sowohl, als ander geschäcke Blätter bringen, so mehr zur Curiosität als Nutzen in verschiedenen fürstlichen Gärten gezogen werden, als:

Aurantium Bizarrinum: die wunderliche Orange. Welche Frucht halb Orange- und halb Citronen- oder Limonen-artig ist, deren Blätter gleichfalls ein Zwischen-Ding dieser beyden Arten Früchte sind, so wie auch der Stamm und die Zweige an der Rinde die braune mit der hellgrauen Farbe untermischen.

Caput VII.

Einige Haupt-Regeln bey der Cultur dieser Bäume zu beobachten.

Zur Erziehung der Limonen, Citri, Lumien zc. hellgelben Früchten, sind die Kerne der ordinairn Citronen die besten, so wie zu bittern und süßen Orangen die Kerne derer ersten die besten sind. Diese Kerne werden gegen

gen Frühjahr in guter Orangen-Erde, welche man hernach beschreiben wird, bey 2 Zoll eingesteckt, setzt diese Töpfe in ein temperirtes Loh-Mistbeet, daß sie geschwinde aufgehen und einen freyen Schuß machen können; im Sommer aber, werden sie zur Luft gewöhnet und früh im Herbst in ein warmes Glas-Haus oder in eine Stube an ein gegen Mittag stehendes Fenster gesetzt, und allezeit wenig, so bald sie es nöthig haben, begossen: Im Frühjahr werden diese Bäumchens jeder in einen besondern Topf gesetzt, welcher nach Proportion klein oder groß seyn soll, und wieder in ein Mistbeet eingegraben, zum desto leichtern Anwachs. Verschiedene dieser Bäumchens werden im Sommer-Monat August schon können oculirt werden, wozu man die besten rundesten Reiser von solche Bäume nimmt, so man zu vermehren gedenket: dabey die oculirten Stämme in ein Haus an der Luft setzt, damit das Auge von der Nässe keinen Schaden leide. Folgendes Frühjahr werden diese oculirte Bäumchens, deren Band 14 Tage nach dem Oculiren lose gemacht werden muß, wiederum, nach dem man den Stamm 2 Zoll übers Auge abgeschnitten, und mit Baumwachs beschmiert hat, in ein Mistbeet gesetzt, da sie denn schon grade in die Höhe schiefen werden; hernach im Sommer an der Luft gewöhnet mit der jedesmaligen Bemerkung, daß man sie zuerst noch von der Sonne wenig bescheinen läßt.

Man braucht zwar nicht so viel Umstände damit zu machen; es werden aber die Stämme niemals so geschwinde und grade in die Höhe wachsen.

Das Beschneiden der süßen und bitteren Orangen verrichtet man im Junio, darnach man sie rund oder eyrund haben will, und werden inwendig nur wenig und wenn sie erstarken, fast gar keine Zweige gelassen, denn ihre Gestalt muß auswendig dicht seyn.

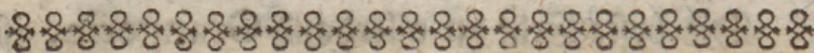
Die Citronen, Citraten, Lumien, &c. mit hangenden und flattrigen Zweigen, bekommen selten eine regelmäßige Figur, deren Zweige lassen sich nicht, wie man will, einstutzen, sondern dieses muß auf einen jungen neben ausgewachsenen Reife geschehen; denn alle diejenigen, so stehen bleiben sollen, müssen ganz bleiben, weil sich die Früchte gemeiniglich am Ende solcher Zweige setzen. Das Begießen geschiehet wenig im Winter, und im Sommer oft, darnach sie es nöthig haben; doch sollen niemals die Wurzeln sowohl oben als unten trocken gelassen werden, weil sie leicht vertrocknen und bey nachher zu stark erfolgtem Guß faulen, und den Baum krank machen. Man soll ihnen auch keinen Guß von frischem Mist geben, wohl aber kann man eine rechte fette Mist-Erde in Wasser zergehen lassen, und statt dessen zu gießen bedienen; auch läßt sich ein Rand von reinem Kuh-Mist am Rande der Gefäße legen, wovon das Wasser etwas mit hinein ziehet, welches ich zu Florenz an sehr schönen voll tragenden Citronen-Bäumen ersehen.

Die

Die beste Erde zu allerhand Orangerie, ist vornehmlich eine fette, aber nicht zu starre Wiesen- und durch Vieh beweidete Erde, 6 bis 8 Zoll tief mit dem Rasen ausgestochen, und ein Jahr lang aufeinander liegen und faulen lassen, da man sie aber alle Monat kurz durchgearbeitet hat; hiervon nimmt man die Halbscheid, und die andere Halbscheid bestehet aus klein geriebenen versaulten Schaaf- Keteln mit versaulter Laub- Erde, oder auch versaulten Pferde- und Kuh- Mist derer Mistbeete, und Blut vom geschlachteten Vieh.

Das Verpflanzen geschieht bey jungen Bäumen alle Jahr; wenn sie erstarken, alle 2, 3 und höchstens 4 Jahr, da ihnen immer eine Hand breit herum, unten aber mehr Erde gegeben wird, welche Erde aber ziemlich fest sowohl unten, als herum gestossen werden muß, daß sich der Erdballen um die Wurzeln fest setze, und sie sich solchergestalt mit ihren Erdballen mögen gut ausheben und verpflanzen lassen.





Caput VIII.

Fortsetzung der Pomologie über Stein- Obst, nebst ihrer nöthigsten Cultur.

Amygdalus: der Mandel-Baum. Französisch
l' Amandier. Engl. *The almond tree*

Die Frucht hat eine den Pfirsichen fast gleiche grüne fleischigte, aber an Saft beraubte Haut; die Blätter und Blüthe sind den Pfirsichen auch fast ähnlich; daher sie leicht zu erkennen sind. Es giebt derer 5 Sorten:

1. Die gemeine große hartschälige Mandel, hat vieles mit der Pfirsich gemein, sonderlich aber mit dem Holz, Blätter und Blüthe; nur daß beyde nicht so stark als an Pfirsichen sind.
2. Die süße weichschälige Mandel. Hat steifere und kürzere Blätter als vorige, und ist an der Spitze etwas rund. Das Holz ist grüner und glänzender von Farbe.
3. Die bittere Mandel hat alles mit der ersten gemein.
4. Die Mandel mit weißer Blüthe, gleichet der ersten Sorte in allen.
5. Die Aethiopische mit scharlachrother Frucht; ist zarter Natur und will mit der Orangerie im Glas-Hause überwintert seyn.

NB. Die ersten 4 Sorten lieben einen lockeren sandigen Boden und warme Lage im Garten.

Caput



Caput IX.

Abricosen = Baum.

Armeniaca arbor: der Abricosen = Baum. Französisch: l'Abricotier. Engl. The apricot tree.

1. Die frühe zimmetriechende Abricot musqué, ist rund, klein, rothgelb, und an der Sonnen = Seite schön roth; hat breite und schön grünfarbige Blätter.
2. Die große ordinaire Römische Abricose ist gelb, und die beste von allen, wird an der Sonnen = Seite roth, ist rund und früh reif.
3. Die weiße Abricose ist der ersten gleich, nimmt keine rothe Farbe an; das Fleisch ist sehr schmackhaft und weiß, den Pfirschen in beyden Stücken gleichkommend.
4. Die Abricose von Angoumois oder Gascogne: Ist mehr lang als rund, hellgelb und etwas roth an der Sonnen = Seite, auch mehr gefärbt als die andern; das Fleisch ist recht hellgelb, schmelzend und weinigt; hat einen süßen Kern, wie die Avelline - Nuß; ihr Holz und Blätter sind auch verschiedener, als anderer Arten.
5. Die Algierische Abricose: Ist länglicht = groß, und platt von schöner weißgelber Farbe, guten weinigten und saftigen Geschmacks; hat große
D
Blä

Blätter und stark Holz; sie heißt auch die Alexandrinische Abricose.

6. Die Türkische Abricose: Ist von voriger Gestalt, nur stärker auf der Sonnen-Seite mit roth getippelt.
7. Die Bredaische oder Holländische Abricose: Ist eine große schöne länglicht-runde goldgelbe sehr saftige, leicht auffspringende Frucht; auch sonst Mandel-Avelline genennet.
8. Die Orangen- oder Türkische Abricose: Ist eine schöne, große, runde, an der Sonnen-Seite braunrothe, süße und sehr saftige Frucht, mit etwas derbem vielmals auffspringenden Fleisch; sie ist vom besten Geschmack unter allen, wird aber später reif.
9. Die kleine Orangen-Abricose: Ist sehr fruchtbar, goldgelb, rund und roth an der Sonne, wird etwas spät reif; das Holz wie auch die Blätter sind klein, und die Frucht nicht sehr saftig.
10. Die gescheckte Abricose: Ist eine große Frucht, von ordinärer Gestalt, Geschmack und Farbe; dessen Blätter und Holz aber gelb gescheckt.
11. Die Abricose von Nancy, oder die Pfirsich- auch sogenannte Brüsselsche Abricose: Ist groß, rund und weißgelb, dessen Haut ganz durchsichtig, so daß man die Fleisch-Adern durch selbige fast sehen kann; eine der schönsten Früchte von Geschmack und Saft, und wird auch früh reif.

Cultur.

Cultur.

Die Albricosen-Bäume, können zu frey stehenden hohen, zu Hecken und am Espalier gezogen werden; sie gerathen in allen diesen Fällen gut.

Im Espalier werden sie wie die Pfirsichbäume das erste Jahr, da sie denn gepflanzt werden, nachdem sie das zweyte Jahr vorher oculiret worden, auf 5 bis 6 Augen über die Erde abgestuht und mit Baum-Wachs verschmieret; von ihren Trieben läßt man das kommende Frühjahr zwey auch 4 der besten stehen, so daß sie gleich auf beyden Seiten am Espalier angebunden werden können, und läßt man sie zu 10 Augen stehen; nach dem diese Bäume stark treiben wollen, welches sie in einem fetten lockern Boden gern zu thun pflegen, soll man nicht versäumen, die starke Triebe, welche ihren Wachsthum in der dicke zu weit befördern wollen, im May und Juny mit den Nägeln der Finger auf 1 Zoll vom Auswuchse abzukneipen; dadurch werden sie vielmehr und lauter gute Frucht-Reiser schießen; auffer dem, kann man an den Albricosen-Bäumen bey dem Beschneiden alle junge kurze Ausschöße, so viele enge beysammen sitzende Knospen haben, stehen lassen, weil sie die Eigenschaft wie die Pflaumen, Birnen &c. haben, auch am alten 4 bis 5 jährigen Holz ihre beste Früchte zu bringen, welches bey Pfirsich-Bäumen nicht geschiehet.

Ueberhaupt sollen zufolge einer allgemeinen Grund-Regel diese Espalier-Bäume niemals mehr als auf jeder Seite einen oder zwey Haupt-Zweige haben, worauf der regulaire Wuchs auf beyden Seiten, und die Schönheit des ganzen Baums beruhet; diese zwey oder 4 Haupt-Zweige können mit ihren Neben-Nesten das ganze Espalier bekleiden; alle mehr gelaßene, oder in der Mitte aufwärts gezogene Zacken, ziehen den Saft zu stark nach einer Seite, da die untersten Zacken unumgänglich Noth leiden, und Verwirrung in denen Haupt-Zweigen verursachen müssen.

Die Leit-Reiser sind die am Ende jedes Zackens sich einfindende Reiser. Diese soll man bey dem Beschneiden zu 1 bis $1\frac{1}{2}$ Fuß lang lassen, und so von ihren guten Holz-Reisern bis zum Stamm zu allen Seiten, welche zu 1 Fuß lang lassen, benebst allem kurzen Trag-Holz, so daß allezeit zwischen den Holz-Reisern eine starke Hand breit Raum übrig bleibe; alle übrige werden weggeschnitten, sonderlich aber die zu stark ausgeschossen und woran die Augen untenher klein sind, soll man wegnehmen und nur diejenigen lassen, deren Augen doppelt und dichter beysammen sitzen; dieses sind eigentlich die guten Holz-Reiser, um Trag-Holz dran zu ziehen.

Der Albricosen-Baum liebt einen nicht zu feuchten aber leimigten, dabey lockern Boden, und offene Lage, nemlich, daß er von andern Bäumen nicht beschattet werde.

Caput X. Von Kirschen.

Cerasus: der Kirsch-Baum. Franz. *le Cérifier*.
Engl. *The Cherry tree*.

1. Die kleine frühe May-Kirsche: Ist eine sehr rothe, runde, süß-säuerliche Frucht; sie hat kleine Blätter, schwaches Holz, und wird Anfangs Juny reif; man soll sie an Espalier gegen Mittag pflanzen.
2. Die doppelte May-Kirsche. Holländisch: die Herzogin-Kirsche. Englisch: *the Duc Cherry*: Ist groß, flachrund, braunroth, süß-säuerlich und sehr saftig; wird um der Mitte Juny reif, trägt häufig und hat etwas kurze Stiele; sie ist die beste unter allen Kirschen; ihr Blatt ist breit, steif und dunkelgrün; das Holz stark, zähe und kurz, dabey braun und mit etwas weisser dünner Rinde umgeben.
3. Die Muscateller, auch sogenannte Prager Kirsche: Hat mit voriger eine große Gleichheit, nur von süßerm Geschmack und herzförmiger, hat dabey einen längern Stiel, trägt auch sehr häufig, und da sie nicht mit einmahl abblühet; so hat man davon über ein Monat lang die schönsten Kirschen zu essen; das Holz wie auch Blatt ist voriger in allem gleich, nur daß die

Knospen etwas spißer sind. Wird Ausgangs Juny reif.

4. Die Pfälzer Kirsche, ist voriger in allem gleich, wird aber schwärzer und ist nicht so groß, jedoch etwas süßer und trägt ziemlich stark; das Blatt und Holz ist schwächer und sind die Blätter gebogener. Diese 3 Sorten werden von den Franzosen Griottes genannt.
5. Die kleine Montmorenci-Kirsche: Ist eine Art Glas-Kirschen, hellroth, rund, klein, sehr saftig und von süß-säuerlichem Geschmack; der Baum ist sehr fruchtreich, so daß sie Traubenweis hängen, und halten sich, (wenn es nicht viel regnet, denn dieses ist ihr Verderb,) ziemlich lange; das Holz ist schwach, lang, weißlicht und hängend, die Knospen rund und das Blatt klein, breit und steif, dabey etwas zusammen gebogen.
6. Die große Montmorenci: Ist voriger am Geschmack, auch an Farbe gleich, trägt aber nicht so häufig; das Holz ist etwas zäher, aber von gleicher Farbe; die Blätter sind auch breiter, aber etwas zusammen gebogen; es sind beyde sehr köstliche Kirschen von Geschmack und fast gar nicht fleischigt.
7. Die Trosch-Kirsche: Ist eine Art kleiner Glas-Kirschen, deren zwey oder drey zu Zeiten, auch oft auf einem Stiel zusammen wachsen; wovon verschiedene ohne Kerne sind; sie haben einches

schwaches hangendes Holz, und Blätter wie die vorigen, nur etwas hellgrüner.

8. Die große Glas-Kirsche: in Holland, die Volger genannt; ist wie alle drey vorige Glas-Kirschen hellroth, groß, und plattrund: dabey fleischigt, hat steifes etwas braunes Holz, und ein breites dunkelgrünes Blatt; diese Arten giebt es in Holland noch verschiedene Sorten, als: Volgers glimmer, Volgers golden Mond, Volgers golden Wagen, Volgers rosenoble, Volgers Schimmelpenning, Volgers Swolfe. Diese Sorten von der 5ten an werden von den Franzosen Cerifes genannt.
9. Die neue Royale aus Frankreich, ist eine sehr süße weiche hellbraune Herz-Kirsche; sie wird roth an der Sonnen-Seite, roth und gelblicht-weiß marmorit auf der andern Seite im Schatten; hat einen langen Stiel, von welchem sie sehr leicht abfällt; ihr Holz ist gelblicht-braun, lang und stark, hat dabey lange etwas hellgrüne tiefgezackte Blätter; das Holz wächst nicht gern aufrecht; sie ist eine der schönsten Kirschen Guignes genannt.
10. Die Agath-Kirsche, ist etwas grösser und nicht so weich dabey, als mit rothen Flecken und Aldern auf gelblichten Grund durchzogen; ihr Herz wächst etwas steifer, die Blätter und Farbe des Holzes sind voriger gleich; auch wie ein Herz geformet; Guignes genannt.

11. Die Amber- oder Schwefel-Kirsche, ist voriger an Grösse gleich, dabey herzförmig, ganz gelb, von angenehmen süßen Saft und zart; übrigens an Holz und Blatt voriger gleich; sie wird Guignes genannt.
12. Die weiche schwarze Spanische Herz-Kirsche, ist eine der besten Kirschen; und grösser als die drey vorigen, von ganz schwarzer Farbe: sie trägt häufig, und an Holz voriger gleich, solches ist aber etwas brauner, und das Blatt dunkelgrüner: bey den Franzosen wird sie die dritte voriger Guignes genannt.
13. Die große halb gelb und rothe große Spanische weiche, plattrunde Herz-Kirsche, so an nemlichen Baum kömmt, ist grösser als vorige, nur nicht so saftig; der Baum trägt auch nicht so voll, das Blatt ist groß, und das Holz nicht steif, sondern mehr hangend; wird in Frankreich Vice-Roi genannt.
14. Die harte schwarze Spanische Herz-Kirsche: Ist eine der größten Kirschen, hart von Fleisch und dabey sehr süß; der Baum trägt häufig, statt starkes etwas hangendes Holz, und große lange breite dunkelgrüne Blätter. In Holland Punt-Kers und in Frankreich Bigareau genannt.
15. Die große bunte harte Spanische Knorpel-Kirsche: in Holland die Rovanische, und in Frankreich Bigareau genannt: Ist von plattrunder

runder, auch herzförmiger Gestalt; Holz und Blatt sind vorigen gleich.

16. Die ganze rothe große harte Spanische Knorpel-Herz-Kirsche: die Gottorfer, und in Holland die Pearl- auch Ruansche genannte Kirsche, französisch Bigareau. Der Baum trägt voll, ist übrigens voriger an Blatt und Holz gleich.
17. Die Brüsselsche rothe, oder Orangen- auch Prinzen-Kirsche: Ist eine schöne große plattrunde fleischigte weiche und dabei süße und eine der besten Kirschen, überall hellroth, großes, langes und tiefgezackt auch hellgrünes Blatt; das Holz wächst gern unordentlich, dabei stark, braun, und trägt nicht häufig.
18. Die Brüsselsche braune, Leopoldus, auch süße große Amarell-Kirsche genannt: Ist voriger an Größe und Geschmack, auch Gestalt ganz gleich, dabei dunkelbraunroth; aber etwas säuerlicher von Geschmack; das Holz wächst steifer als voriger Sorte, auch ist ihr Blatt breiter, dunkler grün und stark genarbt; sie trägt auch nicht häufig.
19. Die doppelte und einfache Kirschen van der Natt: sind köstliche Kirschen von Geschmack, sehr süß, ganz schwarz und plattrund, hat einen langen Stiel, flatterich wachsendes dünnes Holz, nebst breite dünne gebogene glatte und nicht sehr dunkelgrüne Blätter.

20. Späte Prager, oder lange Velfer, auch Pieterfons-Kirsche: Ist der Muscatel ähnlich, nur saurer, und wird viel später reif.
21. Die Spanische Weichsel, holländ. süße Morell-Kers: Ist eine ziemlich große braunrothe, weiche, süße, wenig säuerliche, dabey angenehm schmeckende mit steifen Stiel versehene, häufig tragende Frucht: hat flatterig umher hängendes starkes Holz, dabey ein breites langes tief eingezacktes, etwas hellgrünes Blatt.
22. Die Cöllnische oder Amarell-Kirsche: Ist eine große, länglicht = runde, schwarzbraune saure Kirsche, deren einige ein Loth wiegen, wird später, als alle vorigen reif; das Blatt ist nicht groß, aber steif und dunkelgrün; das Holz wächst etwas zart und flattericht; man hat derer noch verschiedene Sorten, als:
- die gemeine kleine Morell,
 - die frühe May-Morell,
 - die doppelte Amorell oder Loth-Kirsche,
 - die Morell von Harlem,
 - die Morell Royale oder die blaue Morell.
23. Die Allerheiligen-Kirsche ist die späteste von allen Kirschen; sie ist klein von scharffsaurem Geschmack; dunkelroth, und im Treiben allezeit blühend, so daß daran zugleich Blüthe, grüne und reife Früchte anzutreffen sind; das Holz ist hangend; die Blätter klein und etwas hellgrün gestreift.

24. Der Kirsch-Baum mit gefüllter Blüthe, macht, wenn er blühet, eine schöne Zierde; weil die Blumen ziemlich groß und stark gefüllt sind; übrigens trägt er keine Frucht, hat scharfes etwas hangend wachsendes Holz und steife Blätter.

Cultur der Kirsch-Bäume.

Die beste Sorten-Vermehrung bestehet im Oculiren, Copuliren, Pfropfen und Absaugen, davon die saure und säuerlich-süße, auf sauren; alle andere süße Sorten aber auf süßen Vogel-Kirschstämmen am besten gerathen, wie wohl man auch die süßen Stämme fast zu allen Sorten gebrauchen kann.

Diese Kerne werden im October oder November, nachdem selbige allezeit feucht und an der Luft aufbewahret worden, gesäet; und nachdem sie erstarken, auf verschiedentliche Art ächt gemacht; die Vogel- oder wilde süße Kirschen, so wie zu sauren, die gemeine saure Kirsch-Kerne zum säen die besten sind.

Da sich ein Kirsch-Baum im Beschneiden nicht, wie ein Pflaumen- Birn- u. Baum behandeln läßt; folglich den Sporn-Schnitt nicht verträgt, um Frucht-Holz zu machen, so hat man hauptsächlich auf dessen gute Holz-Reifer zu sehen; diese sind die besten, deren Knospen dick und

und eng beysammen sitzen; alle andere starke Reiser so kleine und weit von einander sitzende Knospen haben, sollen weggeschnitten werden, es seyen denn leere Plätze mit jungem Holz auszufüllen; und alsdann soll man sie kurz, nemlich auf 10 Zoll einstutzen; dieser ihr starker Wuchs, läßt sich im May und Junio durch vorher erwehntes Einkneipen bis auf 1 Zoll abhelfen, daß man an deren statt genugsam Trage-Holz und zu rechter Zeit bekommen kann.

Die guten Holz-Reiser, woraus die Figur des Baums bestehen soll, und die man alle, wo sie nur nicht aus der Ordnung wachsen, und Platz haben, stehen lassen soll, muß man nicht zu lang lassen, noch zu kurz einstutzen; ersteres verursacht, daß anstatt aus den vorjährigen Knospen, Trage-Knospen zu bekommen, wie gewöhnlich, der Saft allzu stark nach oben zu geleitet wird, und diese nachher absterben; zweytens, aus dem allzu kurzen Abschnitt, wenn ein Baum nicht Schwachheit halber so behandelt werden muß, er seinen Saft in zu starke Reiser wieder ausschießet, daß er schwerlich zum tragen zu bringen: die beste Proportion des Abschnittes solcher guten Holz-Zweige, ist als auf 10, höchstens 12 Knospen, da man alle kleine kurzen mit viele vollkommene Knospen besetzte Neben-Reiser, stehen läßt; die andere, so wider die Ordnung wachsende Holz-Zweige, werden dicht, wo sie hervor gewachsen, abgeschnitten.

Sie lieben einen lockern, sandigen, etwas steinigten, leimigten Boden, und vertragen nicht viel Mist.

Caput XI.

Von Quitten.

Cydonia, der Quitten = Baum. Franz. *Coignassier*. Engl. *The Quince tree*.

1. Die Portugisische Quitte mit schönster Frucht.
2. Die gemeine Birn = Quitte.
3. Die gemeine Apfel = Quitte.
4. Der süße esbare fruchttragende Quittenbaum.
5. Dito mit kleiner wolligter esbarer Frucht.
6. Der gemeine dito, mit schmalen Blättern.

Cultur der Quitten.

Die beste Vermehrung bestehet darinn, sie von den abgeschnittenen Zweigen und sogenannten Einlegern oder Ablegern, vorzunehmen; denn die Ausschößlinge ihrer Wurzeln, treiben dergleichen beständig fort, welches bey einem Frucht-

Frucht-Baum üble Folgen und schlechtes Ansehen macht. Diese Vermehrung wird im Anfang des Frühjahrs bey trockenem Wetter vorgenommen, öfters begossen, nachdem sie etwas schräg in Schuhtiefe Gräben eingelegt worden; folgendes Jahr werden die angewurzelten beyammen I Schuh voneinander gepflanzt, und das dritte Jahr pflanzt man sie in ordentliche Baum-Schulen, oder verdünnet ihre Stämme, so daß sie ihren ordentlichen Stand der Weite nach, wie andere Apfel-Stämme, erhalten: worauf sie alsdenn ächt gemacht werden; sonderlich für Birnen, wiewohl man sie auch, Quitten zu tragen in einem etwas feuchten oder nahe am Wasser gelegenen Boden, pflanzen kann; die Früchte, welche sie hier tragen, werden grösser, ob sie schon an einem trockenen Orte, kleiner aber auch wohlschmeckender Obst geben werden. Ein etwas schattiger Boden, ist ihnen auch zuträglich; sonderlich wo sie hoch und trocken stehen.

In Betracht ihres Beschneidens, so ist es genug, sie von ihren sehr starken Schössen, wie auch von den sich kreuzenden Zweigen zu entledigen; übrigens man ihnen leicht eine willkührliche Gestalt geben kann. Zu Sommer- und Herbst-Birnen sind diese, sonderlich von Zweigen fortgepflanzte Quitten-Stämme sehr werth zu achten, zumal wenn es Espalier-Bäume abgeben und tragen sollen: überhaupt sollte man keine trockene, sondern sehr saftige Sorten Sommer-Birnen

nen drauf bringen, welche durch den Quitten-Geruch ungemein verbessert werden; dahingegen die trockene Arten und auch die Winter-Birnen solcher Art, wiederum noch trockener und steinig, auch leicht auffspringen werden.

Caput XII.

Von Feigen.

Ficus: der Feigen-Baum. Franz. *le Figuier*.
Engl. *The Fig tree*.

1. Die kleine frühe von aussen gelbe, inwendig weisse, sehr süsse Feige aus Provence.
2. Die lange violet-färbige, von aussen und inwendig rothe Feige: l'Angelique in Frankreich genannt.
3. Die lange dicke violet-färbige von aussen, und inwendig dunkelcarmoisine Maltheser-Feige.
4. Die länglicht-weisse honigflüssige Alexandrinische Feige.
5. Die runde weisse honigflüssige Feige: beyde haben mehr runde als eingekerbte Blätter aus Smirna.
6. Kleine gelbliche, inwendig rothe weinsäuerliche Feige aus Marseille.
7. Die

7. Die große, von aussen grünlicht-gelbe, inwendig aber hellrothe weinsäuerliche, dabey sehr süße Feige. Fico trojana zu Neapel genannt.
8. Die frühe halb runde, weißgestreifte, inwendig rosenfärbige Feige. La Melette in Gascogne genannt.
9. Mit grüner langer, inwendig hell-carmoiser Frucht aus Smirna.
10. Die große lange, auswendig schwarzviolette, inwendig purpurfärbige Feige. Sie wird in Languedoc la noire genannt.
11. Lange große violette, inwendig weisse Feige von Valentia in Spanien; Molingana zu Neapolis.
12. Lange große violette mit aufgerißter Haut inwendig hellrothe Feige aus Portugal.
13. Die Rosen = Feige, hat einen sehr dicken fleischigten Stiel, ist länglicht = rund, groß; von aussen braunroth, inwendig heller roth und weißlicht; hat am Auge einen erhabenen Buschel, ist eine der besten Sorten vom Geschmack; von Seville in Spanien.
14. Die große aus- und inwendig weisse Türkische Feige, hat sehr tief eingekerbte Blätter.
15. Lange große schwarze, inwendig weisse Feige aus Lissabon in Portugal.

16. La Medotte: Ist von aussen und innen gelb, und nicht groß, aus der Provence in Frankreich.
17. La Bourgassotte: Ist eine von aussen schwärzlich violettfarbige lange Feige; wird spät reif; inwendig ist sie hellroth, aus der Provence.
18. Lange braunrothe inwendig carmoisinfarbige und gelbliche Feige; die gemeine auch aufriehende Feige, aus Italien.
19. Die sehr lang gebogene, aussen braunroth, inwendig röthlich-weiße Feige aus Smirna: Ist eine köstliche aber selten viel ansehende Frucht.
20. Dunkelgrüne länglichte, inwendig dunkel-carmoisine Feige, wird spät reif; aus der Barbarey.

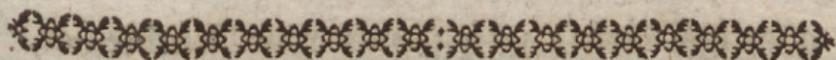
Cultur der Feigen.

Sie lassen sich häufig von Ausschößlingen der Wurzeln vermehren, so man im Frühjahr in Kästen oder Töpfe setzt, ihnen Schatten giebt, bis sie wohl angewachsen sind, und sie alsdann weiter verpflanzt; schlechte Sorten tragende Bäume lassen sich pflöpfen, wie ich hier auf hoher Dre dre habe thun müssen, und sind selbige gut bekommen, man muß aber alle nur mögliche Vorsicht gebrauchen.

Sie nehmen mit allerley magere Erde und sogar Kalkschutt, welche mit verfaulten Kuh- oder Schaaf-Mist melliret worden, vorlieb; sie zehren viel, weshalb sie alle 3 Jahr verpflanzt, wie auch zum öftern begossen seyn wollen, welches sie in Gefäßen und in warmen Sommer-Tagen um den andern Tag ertragen können.

Im Julio kann man sie beschneiden, wenn man sie in eine ordentliche Form haben will, und im Winter bricht man ihre End-Knopfen ab, welches ihn bey dem ansetzen sehr behülfflich ist, daß sie nicht so flattericht wachsen. Die in freyen, guten und fetten Lande gepflanzte Feigen-Bäume, bringen weit schönere Früchte, als die in Gefäßen stehende; letztere aber bringen im Junio ihre Winter-Feigen zur Reife, welches die frey stehenden nicht wohl thun, sondern ihre große schöne Früchte erst im August und September hervor bringen.





Caput XIII.

Von Erdbeeren.

Fragaria: Erdbeeren. Franz. *Des Fraises*.
Engl. *The Strawberry*.

1. Die gemeine wilde runde und braunrothe säuerliche Erdbeere, ist die gesundeste.
2. Dito mit weißfärbiger Frucht.
3. Die Virginische braunrothe große zugespizte sehr süße Erdbeer, in Engelland Hautboys genannt; mit Kernen und rauhem Blatt.
4. Die große Virginische mit runder hellrother etwas säuerlicher, an Kernen mangelnde mit glatten Blättern versehene Frucht.
5. Die große Erdbeer aus Chili in America, ist plattrund, hellroth und 2 Zoll breit, hat viele Kerne; große, steife, glatte, fast rundlichte und stark gekerbte Blätter.
6. Die sehr große, runde, hellrothe, und mit vielen Kernen umgebene Erdbeer aus Carolina, hat nemliches Blatt, wie vorige.
7. Die knospigte, sehr annehmlich schmeckende Erdbeere aus Virginien.
8. Die immer tragende Erdbeer aus den Holländischen Colonien in Süd-America, welche fast

allezeit Blüthe, unreife und reife Früchte hat, ist klein und länglicht, und nur der Seltenheit halber berühmt, sonst giebt's rothe und weisse Sorten.

9. Die weißlicht = grüne Erdbeer, stehet auch mehr aus Seltenheit als Güte im Ruf.

Cultur der Erdbeeren.

Sie lassen sich am besten Ausgangs Augusti verpflanzen, da man ihr Land zwen Stich tief umgräbt, und etwas dünget: Ihre beste Wartung ist im Frühjahr, da man sie mit kurzem verfaulten Mist vermengt, die Ausläufer fleißig abmacht, deshalb soll man sie auf abgefonderte Länder $1\frac{1}{2}$ Schuh von einander pflanzen, wo man große Früchte haben will, und sie das 4te Jahr wieder umpflanzen; also, wenn man alle Jahr einen Theil umpflanzet, hat man beständig die köstlichsten Früchte zu gewärtigen.

Wenn die Früchte anfangen zu reifen, soll man das Land mit trocken Heide = Kraut oder Moos bedecken, damit der Regen den Sand nicht an die Früchte bringe, wodurch viele unbrauchbar gemacht werden.

Zum Verpflanzen soll man niemals die alte Stöcke nehmen, sondern die jungen gesunden mit guten Wurzeln versehene Ausläufer, als welche gleich und am besten fortwachsen.

Caput XIV.

Von Stachelbeeren.

Grossularia: die Stachelbeer. Franz. *La Groseille*. Engl. *The Gooseberry tree*.

1. Die gemeine Stachelbeer mit kleiner grüner Frucht.
2. Die zahme mit großer gelber Frucht.
3. Die zahme Stachelbeer mit rother. rauher Frucht.
4. Die dito mit großer weißer Frucht aus Engelland.
5. Große Bernstein-Stachelbeere.
6. Große grüne dito.
7. Große rothe dito.
8. Die Stachelbeere mit gelben Blättern.
9. Die Stachelbeere mit gescheckten Blättern.

Ihr Anbau ist geringe, weil sich die Stauden leicht zertheilen lassen, denn allzu lange sollen sie auch nicht auf einem Orte stehen bleiben: ein jeder Platz im Küchen-Garten, wo das Land gegraben wird, ist ihnen bequem, nur lieben sie keinen allzu trockenen und mageren Boden, in welchem die Früchte klein und zähe werden.

Man schneidet sie gewöhnlich um des guten Ansehens willen in Kugeln; zum Nutzen aber, den sie bringen sollen, ist diese Art gar nicht gut; denn die Früchte werden nicht groß, und man kann sie schwerlich abpflücken. Die beste Art ist, man läßt sie, wie einen Federbusch wachsen, schneidet alle kleine Reiser heraus, und läßt die langen und stärksten stehen; der Nutzen hiervon ist: daß man weit schönere Früchte bekommt, und wenn man so einen Zweig in die Höhe hält, man alle Früchte von selbigem, ohne sich zu stechen, abnehmen kann. Diese Art wird überall in Engelland befolget, und ist die beste: ein solcher natürlich wachsender, macht auch immer ein besseres Ansehen, als ein beschnittener Strauch.



Caput XV.

Von Aepfel.

Malus: der Aepfel-Baum. Franz. *Le Pommier*.
Engl. *The Apple tree*.

- I. **L**a *passe pomme rouge*: der rothe Früher Aepfel: Wird am ersten reif; ist von schöner rother Farbe, und ziemlich groß, blüht stark, trägt häufig, hat sehr zart Fleisch, will aber gleich gegessen seyn, weil er bald abschmeckend und trocken wird.

2. *La*

2. *La passe pomme blanche*: der weisse Früh-
Apfel: Ist weisser und länger, als voriger,
hat Rippen, dauert etwas länger, ist auch
saftiger, als voriger.
3. *La Calville d'été*: die Sommer-Calville:
Ist länglicht, gegen das Auge etwas zugespitzt,
mittelmäßig groß, roth und weiß gestreift, das
Fleisch ist leicht, und trocken, der Saft süß-
licht, ist wegen seiner zeitigen Reifung zu
achten.
4. *Calville d'été rouge*: die rothe Sommer-Cal-
ville: Ist dunkel- und hellroth auswendig,
hat inwendig vermischtes, etwas trockenes und
leichtes Fleisch: er ist grösser als voriger, und
gleichfalls von länglichter Gestalt.
5. *Le Rambour franc* oder *nôtre dame*: Ist ein
großer plattförmiger, weiß-grünlichter mit ro-
then Streifen vermischter Apfel; gekocht ist er
auch sehr gut von Geschmack, und geachtet
wegen seiner frühen Zeitigung; macht einen
schönen Baum, das Holz ist groß und das
Blatt sehr breit.
6. *Le Rambour blanc*: der weisse Rambour:
Ist auch groß und plattrund, hat einen ange-
nehmen Saft und kann halb grün gegessen
werden.
7. *Le Rambour rouge*: der rothe Rambour:
Ist der größte von allen Äpfeln, dauert lang;
ist aber besser gekocht, als roh zu essen.

8. *Le fenouillet gris*, oder *pomme d'anis*: der Anies = Apfel: Ist mittelmäßig groß, mehr lang als rund, und grauartig von Farbe; das Fleisch ist zart, und schmeckt nach Anies; wenn er etwas über reif wird, ist er am besten zu essen, und dies geschieht vom December bis Februar: es ist einer der besten schmackhaftesten Äpfel, welcher dem Anies beykommt.
9. *Le fenouillet rouge*, *Bardin*, oder *Courpendue*: der rothe Anies-Apfel: Ist dem vorigen gleich, aber noch grauer und an der Sonnen-Seite braunroth; er hat nemlichen Geschmack als voriger, ist aber süßer; er bekommt einen Zimmt-Geruch im leichten und warmen Boden, dauert auch vom December bis im März; man soll ihn aber nicht runzlicht werden lassen, sonst verliert er seinen sehr schönen Geschmack.
10. *Le fenouillet blanc*: der weisse Anies = Apfel: Hat nemlichen Geschmack und Güte, als voriger, ist ziemlich selten; weiß von aussen und innen.
11. *La pomme - figue*: der Feigen-Apfel, ohne Kerne; kommt wie die Feige ohne scheinbare Blüthe hervor; ist länglicht mittelmäßig-groß, und nicht geachtet, als nur der Seltenheit halber.
12. *La passe - pomme d'automne*: der Herbst-passe-pomme, auch *pomme générale* aus Bretagne, wo er sehr in Ansehen stehet. Ist von mittel-

mittelmäßiger Grösse, aus- und inwendig hellroth; der leichteste Apfel vom Gewicht, und reifet im Herbst.

13. *La Verte-Reine*, oder *pomme de Neige*: der Königinn- oder Schnee-Apfel: Ist ein großer von aussen weisser und inwendig sehr zarter, leichter Apfel; er wird früh im Herbst reif, dauert aber nicht lange; sonst von schönem Geschmack.

14. *La Couffinotte*: Ist ein kleiner, sehr hochrother und etwas gestreifter, gut schmeckender, häufig tragender, Cavillen-artiger, bis im Februario dauernder Apfel.

15. *La petite Reinette jaune hâtive*: die kleine gelbe Früh-Reinette: Ist viel zarter, als alle andere Reinetten, hat auch nicht so guten Geschmack, er dauert wenig und reifet im September.

16. *La Reinette rouge*: die rothe Reinette, auch der Carmeliter Reinett-Apfel: Ist viel größer und fester, als voriger; von gutem schmackhaften Saft, und dauert lange.

17. *La pomme Pigeonnet*: der Tauben-Apfel: Ist länglicht, glatt und mittelmäßig groß; hat sehr weisses, brüchiges und zartes Fleisch, nebst angenehmen weinhafteu Geschmack; ist roth gestreift und getippelt, dauert auch sehr lange; man hat auch den weissen Pigeon.

18. *La Royale d'Angleterre*: der Königliche Apfel aus Engelland: Ist von ungewöhnlicher Grösse, mehr lang als rund, zart und leicht von Fleisch.
19. *Le Postophe d'été*: der Sommer-Postophe: Ist der weissen Reinette in allen gleich, nur ist dessen Auge mehr eingedrückt.
20. *La Calville blanche*: der weisse Calville: Ist gelblicht=weiß von aussen und innen und gerippt, hat sehr leichtes angenehm Zimmetartig, weinigt=schmeckendes Fleisch, dauert bis im März und ist ohnerachtet seiner Runzeln, ein guter Apfel; er macht einen schönen Baum und hat breite Blätter.
21. *La Calville rouge d'Automne*: die rothe Herbst-Calville: Ist ein länglicher, ziemlich großer, überall schön rother, leicht fleischigter, weinigt schmeckender, sehr geachteter Apfel; die alten Bäume bringen in der Frucht die rothe Farbe auch hervor, wenn sie in einem schweren und kalten Boden stehen; sind auch von langer Dauer.
22. *La Reinette franche* oder *blanche*: die weisse Reinette: Ist groß und schön, wird gelb, in dem er reifet, und bekommt überall graue Tüppeln: Er hat einen zuckersüßen Saft; ist einer der besten Apfel, sowohl gekocht, als roh zu essen; sie dauern, bis andere wieder reif werden, und werden überall wegen ihrer Schönheit und Geschmack geachtet.

23. *La Reinette grise*: die graue Reinette: Ist groß, sehr gut von zuckerreichen Saft; dauert aber nicht so lange als der weisse. Er wird doch sehr geachtet, auch vorige in allen, ausser der Farbe, gleich.
24. *La Reinette rouge*: die rothe Reinette: Hat die Gestalt des vorigen, ist aber mehr rund und nicht so groß, er hat ein schönes Roth auf einem gelben Grund; das Fleisch ist süß, aber derb und hat einen angenehmen kleinen Zimmt-Geschmack und Geruch, dauert sehr lang, wird oft mit der weissen Reinette verglichen; Es ist unser sogenannter Borstorfer Apfel.
25. *La Reinette verte*: die grüne Reinette: Ist länglicher als voriger, dauert lange, aber nicht von so guten Geschmack.
26. *La Reinette grise de Champagne*: die graue Reinette aus Champagne: Es ist ein platter Apfel, dessen mürbes und süßes Fleisch auch sehr lange dauert.
27. *La Reinette blanche*: die weisse Reinette: Ist von zartem, aber nicht so gutem Geschmack, auch nicht so lange dauernd als voriger Apfel.
28. *La Reinette d'or, Reinette d'Angleterre*: Engl. Gold pepin: Ist mehr lang als rund, mittelmäßig groß, recht goldgelb, getipelt mit rothen Puncten, ist zuckerreich von Geschmack, feiner als die Reinetts, und in großer

ßer Achtung, dauert auch sehr lange. Man hat auch noch in Engelland verschiedene Pepins, als: Silver pepin, Holland pepin, Spencers dito, Oaken dito, Aromatic pepin, Kentish pepin, Stone dito Stein-Pepin, Eichen-Pepin.

30. *La pomme Violette*: Ist ziemlich groß, weißlicht und roth getippelt, wo die Sonne nicht hin scheint, aber sehr roth und violett gegen der Sonnen-Seite; dessen Fleisch ist sehr weiß und zart, von angenehmen süßen und zuckerreichen Geschmack; er dauert aber das Jahr nicht aus; Er hat auch einen kleinen Violengeruch, daher er den Nahmen davon führt.
31. *La pomme drap d'or*: der golden Zeug-Apfel. Er ist groß, seine Haut gleichet dem drap d'or; der Saft ist gut, das Fleisch aber etwas mehlicht, dauert auch nicht das Jahr hindurch.
32. *La pomme d'apis*: der große und kleine Apis-Apfel, davon letzterer den Vorzug verdient; daher er auch der Rosen-Apfel genannt wird, wegen des Geruchs so den Rosen gleicht, wird auch röcher und schmackhafter als ersterer; er ist in großer Achtung und hält sich sehr lange. Es ist ein wilder Apfel, und in den Waldungen bey Apis gefunden worden.
33. *l'Apis noir*: der schwarze Apis-Apfel: Ist an Gestalt der vorigen gleich, aber grösser und
von

von gleichem Geschmack, ihn auch an Holz und Blatt ähnlich; die Farbe ist schwarzroth.

NB. Der rechte Apis-Apfel ist alsdann gut zu essen, wenn sich seine grüne Farbe sowohl am Stiel als auch am Auge verliert, welches sich im December ereignet, und alsdann sollte man ihn mit der Schaaale essen, weil solche so fein ist, daß man sie nicht merkt, und zum guten Geschmack mehr beyträgt, als wenn man sie abschälet; er dauert sehr lange, und bis im April, behält auch beständig seinen schönen kleinen Zimmet-Geruch und runzelt nicht leicht; sein Fleisch ist ausserordentlich fein, und verdirbt nicht leicht.

34. *La pomme noire*: der schwarze Apfel: Ist dem Apis-Apfel an der Grösse gleich, aber ganz schwarz und von sehr langer Dauer.

35. *Le gros Courpendu gris*: der große graue Courpendu: Ist ein sehr großer, graurothfärbiger, roh und gekocht angenehm schmeckender Apfel.

36. Es giebt noch eine kleinere Sorte, aber vorigemi in allen Stücken gleich; dieser wird in Frankreich *pomme de Berlin* genannt.

37. *La pomme non pareille*: der unvergleichliche Apfel: Ist ganz grün und von guter Grösse, nimmt auch ein wenig graues an; hat einen langen Stiel; in Engelland sehr geachtet, ist sehr gut und dauert lange.

38. *Pear-*

38. *Pearmain d'été*: der Sommer-Pearmain: Ist ein schöner, großer, runder, roth und gelb gestreifter, angenehm weinigt schmeckender, sehr saftiger und mit zarten Fleisch versehener Apfel; man hat auch den
39. Winter-Pearmain, so vorigem gleich ist; aber länger dauert.
40. *Le Rambour d'hiver*: der Winter-Rambour: Ist sehr groß und länger als der Sommer-Rambour; er ist ganz grün, und gekocht sehr gut für Kranke, wegen seiner angenehmen Säure.
41. *La pomme poire*: der Birn-Apfel: Ist eine Art grauer Reinette, welcher hartes Fleisch hat, sehr gut ist und lange dauert.
42. *Le petit pommier-nain*: der kleine Zwerg-Apfel-Baum: Bleibt immer klein, deshalb man ihn in Töpfe pflanzen kann; er bringt Äpfel von der nemlichen Größe, wie die weisse Reinette; ist lang, gelb, sehr gut und dauert lange.
43. *La pomme d'Astracan*: der durchsichtige Moscoviter-Apfel: Ist sehr weiß und groß, hat eine feine Haut, durch welche man fast das inwendige Fleisch sehen kann; er ist im Januar und Februar reif.
44. *La pomme blanche suiffte*: der weisse Schweizer-Apfel: Ist sehr groß und im Januar und Februar eßbar.

45. *La pomme d'Etoile, à longue queue*: der Stern-Äpfel mit langem Stiel: Ist wie der Apis-Äpfel gestaltet, und nur wenig roth.
46. *Le Postophe d'hiver*: der Winter-Postophe: Ist ein sehr großer blaßrother Äpfel, und dauert lange.
47. *Le gros Faros*: der große Faros: Ist ein sehr großer, ein wenig platter, roth gestreifter, mürber und sehr saftiger Äpfel; dauert auch lange.
48. *Le gros Courpendu rouge*: der große rothe Courpendu: Ist länglicht, roth und sehr mürbe; sein Saft ist auch sehr süß, dauert lange.
49. *La passe Rose platte*: die platte Passe Rose: Ist ein dem Apis gleicher Äpfel, nur daß er viel grösser und dauerhafter ist.
50. *Le Francatu*: der Francatu - Äpfel: Ist ein großer, ein wenig platter Äpfel; hat ein tief eingedrucktes Auge, ist mit grauen Zipfeln versehen, wird im Januario reif
51. *La pomme haut-bonté*: der Äpfel von großer Güte: Ist mehr platt als lang, nimmt roth an, ist sehr groß und dauert lange, bald bis Pfingsten; er ist sehr gut.
52. *Le Châtaignier*: der Castanien-artige Äpfel: Ist ein großer weisser roth gestreifter, mit festes weisses und hartes Fleisch versehener Äpfel.
53. *Le*

54. *Le Châtaignier musqué*: Ist auch weiß und gestreift, aber sehr klein, trägt voll und dauert lange, von angenehmen zuckerreichen Saft und Geschmack, und ist einer der schönsten Aepfel-Sorten.
54. *Le petit bon*: der kleine gute Aepfel: Ist länglicht, grau und von sehr angenehmen Saft, auch einer der besten Aepfel.
55. *La pomme de glace*: der Eis-Aepfel. Es giebt zwey Sorten; einer ist groß, aus- und inwendig weiß, auch glatt und schön von Gestalt; der andere ist von brauner Violetten-Farbe; beyde sind mehr fürs Auge, als für den Geschmack, und von kurzer Dauer; sind aber sehr gut, gebacken und getrocknet zu gebrauchen.
56. Der Fichten-Aepfel: Ist fürs Auge, und gut genug; der Baum treibt stark Holz, und bekommt die Gestalt einer Fichte.
57. *La pomme de belle fille*: der Aepfel des schönen Mädchens: Ist groß, gelb und glänzend, von zuckerreichen Saft; es ist eine Art von Gros-Courpendu.
58. *La pomme de Fouasse*: der Fouasse-Aepfel: Ist wenig bekannt; platt, grün und ausnehmend schön; ist, wenn er gekocht wird, von erhabenerm Geschmack als die Birnen.
59. *La pomme de Croquet*: der Haacken-Aepfel: Ist ein großer rother Aepfel, welcher dem Cha-

Chataignier gleichet, ist inwendig sehr weiß, und dauert lange.

60. *La pomme de Bondy*: der Bondi-Apfel: Ist ziemlich groß, grün und roth, sehr glänzend, trägt viel und oft, dauert lange, ist auch besser gekocht als roh zu essen.
61. *Le Jerusalem*: der Jerusalemer Apfel: Ist überall roth, hat festes Fleisch, aber keinen sonderlichen Geschmack, wie wohl ziemlich zuckerreich, hat auch keinen so übeln Geruch, wie andere Sorten, und dauert lange.
62. *Le druë Permain d'Angleterre*: der Englische Pearmein: Ist von nehmlicher Farbe, aber platter gestaltet, auch wohlriechender und süßer als voriger; die Engländer machen viel draus und mehr als aus unsern andern Äpfeln.

Von der Cultur.

Zur Erziehung guter Äpfel-Bäume, nimm man zweyerley wilde Stämme, um selbige in einem rechten Stande zu setzen.

Erstlich: Zu hochstämmige und große Sorten Äpfel, nimmt man die Stämme, so von den ausgedruckten Kernen wilder saurer Äpfel, so in Waldungen wachsen, und im October oder Frühjahrs gesäet worden; oculiret sie, wenn sie noch schwach sind, und ppropft sie, wenn sie erstarken;

mit solchen Sorten als man zu seinem Gebrauch für gut befindet: Zu niedrigen Kessel- oder auch Hecken und Espalier-Bäumen, nimmt man die Stämme, so an Johannis = Aepfel = Bäumen häufig aus den Wurzeln schlagen, oder auch von den Kernen gedachter Aepfel gewachsene, um Pepping, Reinetten ꝛ. und andere kleine gute Sorten drauf zu bringen, wiewohl man auch zu diesen letztern, Stämme von Aepfel = Quitten nehmen kann, welche auch gut anschlagen.

Zu diesen niedrigen Aepfeln schicken sich folgende Sorten am besten; als:

Les Peppins, Reinettes, Calville blanc & rouge, les Rambours blancs, passes-pommes Cousinottes, pommes Violettes, fenouillet gris, pomme de Neige, &c. Wiewohl auch die meisten dieser Sorten, und alle andere auf hochstämmige Bäume am besten gerathen; weil der Aepfel-Baum gern frey wachsen will; daher sie in Obst-Gärten, wo sie frey stehen und Platz genug haben, lange dauern und viel schönes Obst tragen werden.

Die Stämme der gesäeten Kernen, sind besser, als wenn man sie aus den Waldungen holet; denn daselbst haben sie wegen schlechter Nahrung und des Schattens; auch vom Abfressen des Viehes, viel Ansätze ihres Stammes und Rinde gemacht, welches den Saft viele Wendungen zu machen verursacht; daher er oft stockt, und Krank-

heiten

heiten verursacht; hingegen ein gesäeter Stamm frisch in die Höhe schießet, seine Saft = Röhren ungehindert grade fort laufen, folglich die erste Lage zu einem lebhaften Baum geben kann.

Sie bekommen durchs Oculiren und Pfropfen sehr leicht, so daß, wenn man gesunde Stämme hat, man bald zu einer schönen Baum = Schule gelangen kann.

Das Beschneiden haben die Apfel = Bäume, zumal hochstämmige, wenn sie erst ihre Gestalt erlangt haben, nicht mehr nöthig; bey Espaliers und Kessel = Bäumen aber, ist es mit mehrer Verstand vorzunehmen; denn ehe sie sich zum Fruchttragen bequemen wollen, und man die unrechte Sorten genommen hat, so sich eher zu hochstämmigen schicken, hat man bey solche so sehr stark treiben, den Schnitt allemal erst vorzunehmen, wenn sie ausgetrieben haben, und zwar Anfangs May: Im Sommer, und hauptsächlich im May und Juny, soll man ihren starken Trieben durchs Abkneipen, wie bey den Ubricosen gelehret, Einhalt thun. Da sie vieles kurzes Frucht = Holz von Natur ansehen; auch man aus schwachen Holz = Reiser, durchs Durchbrechen Frucht = Holz machen kann, so hat man nur darauf zu sehen, daß die leeren Stellen ausgefüllt werden, und auf die Gestalt, so er haben soll, seinen Schnitt zu richten, welches auf folgende Art geschieht: Die Holz = Reiser von guter Eigenschaft sind die, so eines Feder = Riels Dicke haben;

ben; und diese bewirken durch den Schnitt die ganze Gestalt des Baumes; diese läßt man so lange der Baum seine Grösse noch nicht hat, 7 bis 10 auch 12 Zoll lang; so bald er aber seine Höhe, Grösse oder Gestalt bekommen, werden diese Reiser nur zu 3 Zoll lang gelassen, und werden sie, so lange der Baum jung ist, mit allem Recht die Leit-Zacken genennet: diese an dicken Zacken herauswachsende Holz-Reiser, wo man jung Holz haben wollte, können an 2 Zoll abgeschnitten, auch mit dem Rehfuss-Schnitt, zum Austreiben junges Holz nach der Seite, wo es verlangt wird, abgeschnitten werden. Der Rehfuss-Schnitt geschieht, wenn ich das Messer dicht an diesen Reis und den Zacken, wo es herausgewachsen, ansetze und selbige schreg wegschneide, so daß man nach der Seite, wo ich junges Holz haben will, einen Absatz von $\frac{1}{3}$ Zoll lasse; aus diesem Absatz treibt auch junges Frucht-Holz hervor. Alle Reiser, so viel stärker als die guten Holz-Reiser sind, werden glatt weggeschnitten; denn aus ihrem Absatz schießen immer wieder starke Reiser hervor: wie auch alle schwache Reiser, so kleine und weitläufige Knospen haben, weg zu schneiden sind; aber alles übrige, so schon starke Knospen bringt, soll, wenn es etwas lang ist, auf 3 Zoll abgebrochen werden, so wie diejenigen ganz bleiben sollen, an welcher Ende sich Trag-Knospen zeigen, und woran sich die Früchte gerne generiren; durch das Abbrechen bilden sich die Knospen zu Tragknospen, welche aber durch das Abschneiden, Holz-Reiser machen würden.

Uebrigens zeigt ein jeder Baum nach seinem Gewächs seine Stärke und Schwäche an: und in beyden Fällen hat man sich im Beschneiden darnach zu richten, daß man einem gesunden Baum mehr Kraft zum Ausschiesßen läßt, als dem schwächern, welchen man in allen Stücken kürzer halten soll.

Der Apfel-Baum gehet nicht sehr tief mit den Wurzeln, und gefällt ihm ein etwas schwerer, feucht und beackterter Boden am besten; sandiger, steinigter, allzu harter und nasser Boden sind seine Feinde; er geräth darinnen nicht, auch sind seine Früchte klein und unschmackhaft.

Caput XVI.

Vom Mispel-Baum.

Mespilus: der Mispel-Baum. Franz. *Le Neflier*. Engl. *The Medlar*.

Es giebt deren an 15 Sorten, worunter aber alle Arten Weißdorn gehören; in Gärten aber werden gezogen:

1. Der gemeine mit mittelmäßig-große Frucht tragende Mispel-Baum.
2. Der Holländische dito mit großer Frucht.

3. Der Azerol - oder Neapolitanische Mispelbaum mit scharlachrother und gelber Frucht.
4. Der Virginische Azerol - Baum mit glänzenden Blättern und sehr rothen Früchten.

Beide erste Sorten können durchs Oculiren auf Hagedorn oder wilden Birn-Stämmen vermehret werden; erstere Sorte kann zu hochstämmigen, dagegen die zweyte zu Espalier-Bäumen am besten gebraucht werden, da sie denn schöne große und viel Früchte bringen werden.

Im Beschneiden soll man ihnen die Endknospen an den Zweigen so viel, als wegen der Gestalt, so er haben soll, höchst nöthig sind, lassen, als an welchen ihre Früchte gemeiniglich wachsen.

Sie wachsen auf jedes Erdreich; es ist ihnen aber ein niedriger etwas starrer und dabey feuchter Boden am dienlichsten, als worinnen sie die besten und schmackhaftesten Früchte bringen werden; sie lieben auch eine mehr schattigte, als sonnenreiche Lage.

Man läßt die Früchte bis zu Ende Octobers sitzen, da sie anfangen abzufallen, und alsdann gar nicht essbar sind; man muß sie also auf Stroh in einer trockenen Kammer legen, da sie denn ein Monat nach dem Abnehmen weich, und gut zu essen werden.

Der Azerol-Baum stammt aus Italien her, allwo die Frucht, so man Azerol-Aepfel nennt, welche

welche ziemlich groß werden, auch nebst den Azerol-Birnen, welche kleiner und gelb sind, hoch geachtet werden.

Sie werden durchs Pfropfen auf gemeine Hagedorn-Stämme fortgepflanzt, lieben dabey einen nassen und warmen Boden, alsdann sie häufig Früchte tragen werden: Sie müssen auch, bis sie weich sind, aufbehalten und alsdenn gegessen werden.

Caput XVII.

Von Pfirsichen.

Persica: der Pfirsich-Baum. Franz. *Le Pecher*. Engl. *The Peach tree*.

Ausgangs July werden reif:

1. **L'**avant peche blanche: die frühe weiße Pfirsich: Ist länglicht, ganz weiß, von Muscus-Geruch, der Saft ist sehr süß, sie wird wegen ihrer frühen Zeitigung geachtet: die Blüthe ist groß und die Blätter stark eingekerbt.
2. **La double** ^{de} Troyes, oder *petite mignonne*: die doppelte von Troja, oder die kleine Lieblings-Pfirsiche: Ist von mittler Größe, ziemlich rund, wird sehr roth, hat einen starken Geschmack,

schmack, ist überall mit rothen Zippeln versehen, und hat kleine Blüthe.

3. *L'avant peche de Troyes*: oder rothe frühe Pfirsiche: Ist grösser und runder als die weisse frühe; und hat ein geschminkt Roth, auch mit dergleichen Zippeln besetzt; der Geschmack ist kräftig und nach Muscus; sie reifet gegen Ende July und hat große Blüthe; der Baum macht schwaches Holz.

Im August werden reif:

4. *l'Albergé jaune*, oder die *Rossanne*: die gelbe Albergé: Hat gelbes Fleisch, ist mittelmäßig groß, mehr lang als rund, von schönen saftigen Geschmack, wird an der Sonnen dunkelroth, und hat kleine Blüthe.
5. *La petite pavie Albergé jaune*: die kleine Pavie Albergé, welche fast zu gleicher Zeit reif wird, aber auch wie alle Pavies nicht vom Stein lösen.
6. *La Madelaine blanche*: die weisse Magdalena: Ist rund und ziemlich groß, mit starken rothen Streifen gegen der Sonnen-Seite; inwendig und am Stein ganz weiß, sehr süß und saftig, wie auch von angenehmen Wein-Geschmack; hat große Blumen und tief gezackte breite Blätter; das Holz ist inwendig am Mark etwas schwarz gefärbt, welches wohl meistens vom Boden herkommen kann; wird auch verschiedentlich *la Montagne* genannt.

7. *La*

7. *La pourprée hâtive*: die frühe Pourprée: Ist groß, rund und sehr roth; der Geschmack ist erhaben und köstlich; sie ist eine der besten Pfirsichen, blühet mit großen Blumen, la peche fardée: die geschminkte Pfirsich genannt.

Um die Mitte August werden reif:

8. *La grosse Mignonne*: die große Lieblings-Pfirsich: Ist mehr lang als rund, und hat eine Seite fast immer erhabener, als die andere; ist von schöner rothen Farbe an der Sonnen-Seite, wie auch am Stein, welcher nicht groß ist; sie hat einen zuckerreichen weinigten Saft; das Fleisch ist fest, und eine der besten Sorten, hat große Blumen.

9. *La Chevreuse hâtive*: die frühe Chevreuse: Ist ziemlich groß, mehr lang als rund, wird sehr roth, hat einen zuckerreichen, süßen Saft, blühet mit kleinen Blumen, und trägt häufig.

Gegen Ende August reifen folgende:

10. *La véritable Madelaine rouge*: die wahre rothe Magdalena, auch la Payfanne, die Bäuerinn, la Bourdine, oder Madelaine von Courson genannt: Ist groß, rund und schön roth; diese kostbare Frucht hat einen zucker süßen und kräftigen Saft; der Stein ist klein und meist rund, und die rothe Farbe gehet vom Kern bis etwas tief ins Fleisch, hat große blaßrothe Blumen, und tief gezackte Blätter; die späte Sommer = Triebe werden mit einer

mehlichthen Substanz umgeben, welches aber mehr von einem mageren Boden als von der Natur des Baumes herkommen mag.

11. *Le Pavie blanc*, auch *Pavie Madelaine*: die weisse Magdalena=Pfirsich; weil sie dieser an Frucht, Blütze und Blättern gleich siehet; löset aber nicht vom Stein, wie alle Pavies oder männliche Pfirsichen und nackte Brugnonsthun.
12. *La peche de Malthe*: die Maltheser=Pfirsich: Sie ist den Magdalenen in vielen Stücken, an ihren Blättern und Blüthen, auch Frucht, welche ziemlich roth wird, gleich.
13. *La Chancelière*: die Kanzlerin: gleichet in vielen der schönen Chevreuse, in der Grösse, Farbe und Geschmack; sie ist ein wenig mehr rund; ihre Haut ist sehr fein, und hat kleine Blumen.
14. *La peche Cérise*: die Kirschähnliche Pfirsich: Ist klein, rund, von hellweisser und incarnat-rother Farbe an der Sonnen-Seite; dessen Haut ist glänzend, ohne Wolle; ihr Fleisch ist ein wenig trocken, und sie hat kleine weisse Blumen.
15. *La belle garde*, oder *la galante*: Ist eine sehr große, ziemlich runde, dunkelrothe, ins purpurrothe fallende Frucht; ihr Fleisch ist sehr zart und süß; es ist eine der besten, wenig bekannte Pfirsich; hat kleine Blumen.

16. *La Cardinale Fürstenberg*: Ist sehr groß, von aussen braunroth, und hellroth inwendig, voll Saft, kleinen Stein und Blüthe.
17. *La Transparente*: die durchsichtige Pfirsich: Ist rund und roth auf einer Seite, hat ein festes wohlschmeckendes Fleisch, und große Blüthe.
18. *La Vineuse de Fromentin*: die weinigte von Fromentin: Ist sehr groß, von braunrother Farbe, mehr lang als rund, hat große Blumen, dessen Blätter vom trockenen Wind nicht Schaden leiden.
19. *La peche d'Italie*: die Italiänische Pfirsich: Hat eine eyrunde etwas zugespizte Form, und dunkel-incarnatroth; das Fleisch ist sehr köstlich voller Saft und am Stein roth; dieser ist platt und sehr spizig, der Baum trägt wohl und ist dauerhaft.
20. *La Drusselle*: Ist von eyrunder Gestalt; die Haut hat gegen der Sonne eine zarte Purpur-Farbe; das Fleisch ist roth und trocken, aber von angenehmen Geschmack.
21. *La Montauban, oder die double Montagne*: Ist eine schöne große runde Frucht von dunkelrother Farbe, mit Streifen an der Sonne; gegen der Wand aber blaßgrün; das Fleisch ist zerfließend, und gehet vom Stein los, daselbst es hellroth ist; der Baum trägt wohl.

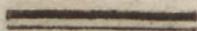
22. *La Royale George*, in Holland die Schwol-
lische: Ist von dunkelrother Farbe an der Son-
nen-Seite und etwas blasser gegen der Wand,
ziemlich groß mit einem tiefen Spalt die Länge
herunter; die Haut ist mit einer feinen Wolle
umgeben, und voller rothen Flecke; das Fleisch
zerfließt, ist gelblicht und hat einen schönen Ge-
schmack; der Stein ist groß und dunkelroth.
23. *l'Albergé Violette*: die violette Albergé:
Ist mittler Grösse, auf der Sonnen-Seite von
dunkler Purpur-Farbe und violett, so gegen
der Wand ins rothgelbe sich verlihet; das
Fleisch ist gelb, löset sich vom Stein, woselbst
es dunkelroth ist: sie ist voll köstlichen Wein-
Safts.
24. *La petite Violette hâtive*: die kleine frühe
nackte Pflirsich: Ist glänzend oder glatt, ohne
Wolle, von mittler Grösse, ziemlich rund;
ihre Farbe ist schön Violett an der Sonne, ihr
Fleisch ist schmelzend und weinigt; hat kleine
Blumen.
25. *La grosse Violette hâtive*: die große dito:
Ist der vorigen in allem an Farbe und Blu-
men gleich, sie ist aber noch einmal so groß;
es ist eine gute Frucht, ihr Fleisch ist auch
schmelzend, aber nicht so weinigt.
26. *La peche Bourdin*: sie ist von ziemlicher
Grösse, auch fast rund, schön roth; sie ist
weinigt, und wird für eine sehr gute Frucht
gehal-

gehalten; der Baum in freyer Luft trägt stark,
und hat kleine Blumen.

27. *l' Admirable*, oder *la belle de Vitry*: die bewundernswürdige, oder die schöne von Vitry: Ist groß und rund, wird stark roth gegen der Sonne, und an der Wand blaßgrün; das Fleisch ist fest und voll zuckersüßen Saft; sie löset sich vom Stein und ist daselbst dunkelroth, und hat kleine Blüthe.
28. *La peche pourprée*: die purpurrothe Pfirsich: Ist eine schöne runde Frucht von dunkelbraun-rother Farbe an der Sonnen-Seite, welche tief ins Fleisch dringet; gegen der Wand blaßroth, das Fleisch ist am Stein sehr roth; und hat der Saft einen schönen Geschmack.
29. *La peche de Portugal*: Ist eine große und schöne Frucht, auf der Sonnen-Seite von dunkelrother Farbe, gegen der Wand etwas ins grüne fallend; die Haut ist mit einer zarten Wolle umzogen, und voll rother Flecken; das Fleisch ist ziemlich feste von köstlichen Weingeschmack, und löset sich vom Stein, welcher gegen die Frucht klein, aber sehr rauh ist.

In der Mitte Septembers reifen folgende:

30. *Le Brugnon Violet musqué*: die Bisamischriechende nackte Pfirsich. Sie ist glatt und gleicht ihrer Gestalt nach der früh nackten; Sie ist aber mehr rund und löset nicht vom Stein,
wie



wie alle, so den Nahmen Brugnons führen, zu thun pflegen; sie ist von erhabenen Geschmack, wenn sie so lange am Baum sitzen bleibet, bis sie sich von selbst ablöset.

31. *Le Brugnon de Newington d'Angleterre*: die nackte Newingtonsche Pfirsich aus Engelland: Ist eine schöne große, an der Sonne schön rothfärbige, an der Wand glänzende gelbe Frucht; hat einen ungemein köstlichen Saft; das Fleisch hängt am Stein fest, und ist daselbst dunkelroth; wird im August reif.
32. *Le Brugnon d'Italie*: die Italiänische Brugnon: Ist schön, groß, an der Sonne dunkelroth, gegen der Wand schön gelb; das Fleisch ist fest, von köstlichem Geschmack, am Stein ist es sehr roth; wird im August reif.
33. *Le Brugnon de Rome*: der Römische dito: Ist eine schöne große, an der Sonne dunkel purpurrothe, und an der Wand ins gelblichtgrün fallende; übrigens voriger sowohl in Zeitigung als andern Fällen gleiche Frucht.
34. *Le Brugnon Violet foncé*: die ganz dunkelviolette nackte Pfirsich: Ist von mittelmäßiger Größe, an der Sonne von unreiner dunkelrother Violett-Farbe, an der Wand gelblichtgrün, von ziemlich gutem Geschmack.
35. *Le Brugnon d'or*: der goldene Brugnon: Ist eine schöne Frucht von lieblich rother Farbe, an der Wand glänzend gelb; ihr Fleisch ist sehr
gelb

gelb von köstlichem Geschmack, und siehet am Stein blaßroth aus; wird Anfangs September reif.

36. *La peche incomparable en beauté*: die an Schönheit unvergleichliche Pfirsich; Ist sehr groß, fest, hat einen weinigten Saft, erhabenen Geschmack, und große Blumen.

37. *La peche belle Beauce*: Ist eine sehr schöne incarnatrothe Frucht, und hat große Blumen.

Gegen Ende Semtembers reifen folgende:

38. *La peche Teint doux*: die zart gefärbte Pfirsich: Ist groß, ziemlich rund, und bekommt ein zartes Roth an der Sonnen-Seite; ihr Saft ist angenehm, hat kleine Blüthe, und ist nicht viel bekannt.

39. *Teton de Venus*: die Venus-Brust: also benennet, weil sie sich in eine stärkere Spitze endiget, wie keine der anderen Sorten. Gleichet in vielen der Admirable, sie ist aber nicht so groß, auch nicht so rund; ihr Fleisch ist köstlich, und hat kleine Blumen.

40. *La Chevreuse tardive*: welche man auch *Pourprée tardive*, oder die späte *Chevreuse* nennet: Ist groß, und mehr lang als rund, wird sehr roth an der Sonnen-Seite, woher sie *Pourprée* heißt; ihr Fleisch und Saft sind ausnehmend gut, und hat kleine Blumen.

41. *La véritable Nivette*: die wahre Nivette: Ist ziemlich groß, mehr lang als rund, wird etwas roth, hat einen kleinen Kern, erhabenen Geschmack und zuckerreichen Saft; ist eine der besten Pfirsichen, und hat kleine Blumen; die Farbe ist gelblicht mit roth marmorirt; der Saft ist auch gelb.
42. *La Royale*: die Königliche Pfirsich: Ist groß, rund, und wird sehr roth, gleicht in vielen der Admirable, aber reifet später; an der Sonnen-Seite wird sie fast schwarzroth, gegen der Wand aber etwas blasser; am Stein ist sie sehr roth, und übertrifft fast alle Pfirsichen an Geschmack, wenn sie nicht zu naß steht.
43. *La peche monfrein*: Ist eine glatte, inwendig gelbe, mit festem Fleisch und wenig aber sehr süßem Saft versehene Frucht; hat kleine Blumen.
44. *La pourprée tardive*: die späte Pourprée: Ist groß, rund, und wird stark roth, hat einen ziemlich kleinen Stein; der Geschmack ist erhaben, hat einen süßen Saft, die Blume ist klein, das Holz groß, wie auch das Blatt, dabey uneben.
45. *La Persique*: Ist sehr groß, mehr lang als rund, von schöner rother Farbe; hat kleine Höcker, und ein Stück Fleisch am Stiel hervor ragend, wie ein Buckel; sie ist von angenehmen Geschmack, wird aber auf jungen Bäu-

Bäumen nicht so groß: (Viele Gärtner halten sie für die Nivette.) Dieser Baum trägt häufig, macht sich stark und lebhaft, und hat kleine Blumen.

46. *Le Pavie rouge de Pompone*, oder *la Monstreuse*: die rothe Pavie von Pompone, oder wunderbare große Pfirsich: Ist groß, rund, von incarnatrother Farbe an der Sonne und hinten blasser; löset nicht vom Stein, wie auch alle Pavies, der Stein ist nach Proportion der Frucht ziemlich klein. denn sie hält gemeiniglich an 14 Zoll in der Ründung, ihr Geschmack ist Bisam-artig, hat zuckersüßen Saft, und große Blumen.

47. *La peche Catherine d'Angleterre*: die Englische Catharinen = Pfirsich: Ist eine schöne große Frucht; die Haut ist mit einer zarten Wolle umgeben, von stark rother Farbe an der Sonnen-Seite, welche an der Wand weißlichtgrün wird; das Fleisch ist voll köstlichen Weinsafte; der Baum trägt stark, muß aber eine Süd-Ost-Wand haben.

48. *l'Albergé rouge*: die rothe Albergé: Ist eine köstliche Pfirsich, und hat einen wenigsten Saft; aleicht übrigens der Peche de Troye an Gestalt und Grösse, hat aber mehr Farbe.

49. *La Rambouillet* oder *Rambuillon*: Ist eine mittelmäßig große, mehr runde als lange, und
 in

in der Mitte durch einen Spalt tief getheilte Frucht; an der Sonne hat sie eine angenehme rothe, an der Wand aber lichtgelbe Farbe; das Fleisch ist hellgelb und löset vom Stein, woselbst er dunkelroth ist; der Saft hat einen köstlichen Wein-Geschmack.

50. *Le Pavie jaune*, oder *Mirlicoton*: die Quitzen-Pfirsich: Ist eine ziemlich große schöne Frucht; die Haut ist mit einer dicken Wolle bedeckt, an der Sonnen-Seite schön roth, an der Wand hellgelb; das Fleisch ist fest, von köstlichen Wein-Saft, wenn sie recht reif ist; es ist eine unvergleichliche Frucht zu dieser Jahres-Zeit.

Zu October werden reif:

51. *La Violette tardive*: die späte nackte Pfirsich, auch *Marbré*, oder die marmorirte genannt: Ist von mittlerer Größe, mehr lang als rund, und im warmen Herbst vollkommen; hat kleine Blüthe und glatte Haut.

52. *l' Abricoté*, oder *Pêche orange*, *admirable jaune*, *Sandalie*, *Pêche de Burat*, und *grosse jaune* genannt; die Abricosen-gelbe bewundernswürdige, große gelbe Pfirsich genannt: Ist an Gestalt der gemeinen Admirable nach der Größe und rothen Farbe gleich; das Fleisch ist wie an den Abricosen gelb und von gutem Geschmack, hat kleine Blumen, und ist ihr Fleisch am Stein sehr roth.

53. *La*

53. *La peche de Pau*: Ist ziemlich groß und rund, nimmt etwas roth an; ihr Stein spaltet sich gerne; das Fleisch ist derb und von mittelmäßig guten Geschmack, nach dieser Jahreszeit.
54. *La Sanguinolle*: die Blut = Pfirsich, auch *Beterave*, *Cardinale*, und *peche d' Hongrie*: die rothe Rüben = Pfirsich, die Cardinals = auch Ungarische Pfirsich genannt; Ist von länglicher Gestalt und mittelmäßig groß, dunkelroth gestreift und mit einer aschgrauen Haut und Wolle umgeben; sie ist inwendig ganz carmoisinroth, und wenn die Jahreszeit warm und naß ist, von guten Geschmack.
55. *La peche à fleur double*: die Pfirsich mit gefüllter Blüthe: Ist im Frühjahr von prächtigem Ansehen wegen ihrer schönen großgefüllten Blüthe; die Frucht wird spät reif, ist gelblichtgrün mit etwas roth an der Sonnen = Seite; sie ist mittelmäßig groß und hat einen guten weinigten Saft, aber derbes nach einer *Abri cose* schmeckendes Fleisch.
56. *Le Pavie de Newington* aus Engelland: Ist daselbst eine der besten Früchte; sie ist groß und hellroth an der Sonne, an der Wand gelblichtgrün; das Fleisch ist fest und löset sich nicht vom Stein; sie ist voll köstlichen Safts und am Stein dunkelroth.

57. *La Madelaine tardive*: die späte Magdalena: Ist denen Magdalenen an Gestalt und Farbe fast gleich, und hat kleine Blumen.

NB. Alle die Pavies oder die männlichen Pfirsichen, werden auch mit dem Nahmen Melacoton oder Mirlicoton, wegen der starcken Wolle, so die Früchte umgiebt, benennet.

Anmerkung.

Ueberhaupt nennen die Franzosen alle vom Stein lösende Pfirsichen, und die so sie unter das weibliche Geschlecht der Bäume zählen, Peches, und die nackten, so dergleichen thun, nennen sie Violettes; hingegen alle Pfirsichen, deren Fleisch am Stein fest sitzt, nennen sie Pavies, und rechnen selbige unter das männliche Geschlecht der Bäume, so wie sie die nackten, deren Fleisch ebenfalls fest am Stein sitzt, Brugnons nennen, und sie auch für männlich achten.

Von der Cultur.

Es ist die Pfirsich eine sehr beliebte und in einer großen Stadt sehr nutzbare Frucht; denn das Dorf Montreuil eine halbe Stunde von Paris ziehet ihren alleinigen Unterhalt aus den Pfirsichen, so daß sie nebst noch anderm rothem Obst an Königlichen Gefällen an die 12500 Rthl. jährlich

lich entrichten. Es ist aber nicht dieser Ort und ihre Bearbeitung von der Beschaffenheit, sich nach ihnen überhaupt zu richten; denn sie gehen im Beschneiden allein darauf, viele Früchte zu haben, ohne sich angelegen seyn zu lassen, einen Baum lange gesund zu erhalten. Ihr Erdboden ist auch von der Beschaffenheit, daß, weil er leimigt, mit Sand und kleinen Steinen sehr stark vermengt ist, die Wurzeln leichter durchwuchern, und in 6 Jahren das verrichten, was sie anderer Orten kaum in 15 thun wollen, wo ein festerer Boden ist.

Es giebt auffer oben angeführten Sorten Pfirsichen, noch viel mehrere Sorten, so theils bekannt auch noch unbekannt sind; sollte man aber eine Wahl treffen wollen, um die Jahreszeit der Pfirsichen hindurch eine Continuation der besten Früchte zu haben, und allenfalls einen Platz zu 50 Stück Bäumen zu pflanzen hätte, so wäre ihm zu rathen, nach des Hrn. *de Combles* Meinung nur folgende 15 Sorten und nach ihrer Anzahl sich zu wählen, nemlich:

2	Bäume von der	Petite Mignonne,
6	— — —	Grossen Mignonne,
2	— — —	Madelaine rouge,
4	— — —	Galante,
3	— — —	Teton de Venus,
3	— — —	Peche d'Italie,
3	— — —	Violette hâtive,
3	— — —	Bourdin.

3	Bäume	von	der	Chevreuse,
4	—	—	—	Pourprée,
3	—	—	—	Perfique,
4	—	—	—	Admirable,
3	—	—	—	Bellegarde,
3	—	—	—	Royale,
2	—	—	—	Nivette,
2	—	—	—	Pavie de Pompone.

Wollte man nur für 6 Bäume Platz haben, so wäre zu rathen:

1	Baum	von	der	großen Mignonne,
1	—	—	—	Violette hâtive,
1	—	—	—	Galante,
1	—	—	—	Pourprée,
1	—	—	—	Admirable,
1	—	—	—	Nivette.

Sollte man sich welche direct aus Frankreich verschreiben, so ist man versichert, am besten be- dient zu seyn, wenn man sie aus dem Dorfe Vi- tri bey Paris kommen läßt; allen andern Dertern ist wegen der Beschaffenheit des Bodens der Baum-Schulen, als der ächten Sorten wegen zu haben, nicht so viel zu trauen.

1) Mitte Octobers verfügt man sich, oder durch darzu Committirte in die Baum-Schulen, und läßt die Sorten und Bäume, so frisches Laub auch gute und gesunde Sommer-Triebe haben, ausheben.

2) Soll

2) Soll man solche Bäume nehmen, so aus den oculirten, auch den vergangenen Sommer ihren ersten Buchs gethan haben, wiewohl auch ein Betrug allhier statt finden kann, nemlich die Bäume, so voriges Frühjahr übrig geblieben, schneiden sie kurz über das ausgewachsene Auge weg, und machen solche Bäume um ein Jahr jünger; es ist aber von keinen guten Folgen, und solcher Baum ist zu verwerfen.

3) Sollen diese Bäume recht gesund seyn, daß sie keinen Gummi angelegt, und sie nicht allzu stark getrieben haben, als deren unterste Augen zu schwach geblieben, und ihr Auswuchs von eben der Beschaffenheit ist; auch sollen sie nicht zu schwach getrieben haben, beydes hat keine gute Folgen, und soll man die mittelmäßig starken erwählen.

Diese Anmerkungen verstehen sich von Espalier-Bäumen; von hochstämmigen kann sich ein jeder nach dem Ansehen und Gesundheit, so sie haben, einen leichten Begriff machen; doch sollten diese Bäume nicht unter einen Zoll im Durchmesser der Mitte des Stammes haben.

Beym Ausheben hat man Sorge zu tragen, daß ihre Wurzeln nicht eingeknickt, weder abgeschabt, noch allzu kurz abgestochen werden; denn an den kleinen Bäumen sollten sie bis 8 Zoll und an grössere nach Proportion länger gelassen werden: auch ist bey dem versenden und einpacken haupt-

sächlich darauf zu sehen, daß alles so, wie sie ausgehoben worden, wohl erhalten bleibe.

Der Pfirsich-Baum wird auf dreyerley Gattungen wilder Stämme oculirt. Erstlich auf schon oculirte Abricosen- oder Mandel Stämme, wenn der Boden leicht ist und warm liegt; hingegen ist der Boden schwer, so sind die Pflaumen-Stämme Saint Julien oder auch der schwarzen Damascene die besten, welche darinn sonderlich, wenn der Boden eine etwas feuchte Lage hat, am dauerhaftesten, und der Kälte besser widerstehen, auch am längsten gut bleiben.

Eine gegen Mittag und Morgen gelegene, und nicht von Bäumen noch Gebäuden beschattete Wand, ist für Pfirsich-Bäume die beste, wie wohl gegen Abend auch die nackten nebst frühe Sorten gut gerathen; wegen des frühen Abtrocknens des Thaues und Regens gegen der Morgen-Lage, ist diese vorzuziehen; Pflaumen, Kirschen, Birnen &c. könnten alle an der Abend-Seite stehen und tragen gut.

Der Pfirsich-Baum verlangt also ein nicht zu feuchtes, noch allzu hohes oder abhängiges Erdreich, wo ihnen die nöthige Feuchtigkeit entzogen wird. Ein frisches, lockeres, dabey zusammenhaltendes mit vielen kleinen Steinen vermischtes und mit wohlverfaultem Kuh- und Pferde-Mist gedüngtes Land, ist also sein bestes Erdreich, worinnen er wohl wachsen und häufig Früchte tragen wird.

Beim Pflanzen der jungen Bäume soll man ihnen, wenn die Erde ganz abgefallen, alle kleine Faser-Wurzeln abnehmen, und nur diejenigen starken, so eine schöne rothbraune Farbe haben, lassen, und sie auf 8 Zoll einstutzen, auch wohl länger lassen, nach Gutbefinden; der Schnitt sollte auf der Erde überall zu stehen kommen, und das Auge, woraus der Trieb gewachsen ist, mit der Oberfläche der Erden gleich seyn.

Bei trockener Erde und Wetter tritt man sie fest, welches bei Regenwetter nicht nöthig ist; wenn man nur versichert ist, daß die Erde sich überall zwischen die Wurzeln herein begeben hat.

Einem jeden neugepflanzten Baume eine Kanne Wasser zu geben, ist auch sehr dienlich; ehe dieses aber geschieht, soll man ihn bis auf 6 Zoll vom Auswuchs des Auges abschneiden, da man den Fuß gegen den Stamm setzt und ihn mit einer Hand unten fest hält.

An einer von 7 bis 8 Fuß hohe Mauer werden diese Espalier-Bäume 15 Fuß von einander und so nach Proportion der Höhe, auch enger zusammen gepflanzt.

Vom Beschneiden der Pfirsich-Bäume.

Man beschneidet sie nach einer alten Gewohnheit, wenn sie zu blühen anfangen; auch warten einige, bis sie abgeblühet haben; welche beyde Arten aber aus vielerley Ursach als verwerflich

lich anzusehen sind. Die beste Zeit, dieses vorzunehmen, ist im Februario und März: man kann jeso den Schnitt und das Unbinden besser verrichten, ohne einigen Schaden anzurichten. Der Baum, der beschnitten werden soll, muß also völlig losgemacht, von alten Bändern und Unreinigkeiten gesäubert werden; dann sucht man sich die Reiser aus, so in ihrer guten Lage an der Wand dermaßen gewachsen sind, daß sie, beym Anheften nicht brechen; diese sollten die Stärke eines dicken Feder = Riels haben, und sind dieselben die wahren Leit = Holz = und Frucht = Zweige; alle andern, wenn es nicht kleine sogenannte Buquet = oder kurze Kronen = Zweige sind, sollen weggeschnitten, oder die starken, dergestalt eingestukt werden, daß sie einen leeren Platz auszufüllen hätten, welches man, wenn er unten am Stamm oder großer Zacken ausgewachsen ist, mit Nuzen und 8 bis 10 Zoll lang laßer kann: alles oben herauswachsende starke Holz aber, soll man entweder ganz wegnehmen, oder ein Moignon = Schnitt, nemlich, wenn man ihn zu 6 bis 8 Zoll über einen guten Holz = Zweig wie einen Stummel stehen läßt, damit das gute Holz durch den allzu starken Zug des Safts, nicht auch in Wasser = Holz verwandelt werde.

Ein junger das erste Jahr ausgetriebener Baum, wird auf 2 oder höchstens 4 Haupt = Zacken geschnitten, so daß zu beyden Seiten gleich viel stehen, und sich gleichförmig ausbreiten können;

nen; alle andere werden abgenommen. Die, so bleiben sollen, werden auf 6 Zoll abgeschnitten; es können aber doch ein oder mehr junge kurze Frucht-Zweige gelassen werden; wenn sie nur nicht so stark als die Haupt-Keiser seyn.

Das andere Jahr läßt man die Leit-Keiser etwas länger, nemlich zu 10 Zoll. Diese Leit-Keiser sind diejenigen, so sich am Ende jedes Astens befinden, die andern, so man näher am Stamm läßt, sollen etwas kürzer bleiben, und so geordnet seyn, daß kein leerer Raum entstehen, noch sie für ihre junge Triebe im Sommer zum Anheften nicht Platz genug hätten; denn alsdenn soll die Luft auch frey zu allen Theilen des Baums streichen können; hieraus wird ein jeder eine Kenntniß des Baumes aus dessen Wachsthum erlernen, wie er sich im Beschneiden überhaupt zu verhalten habe.

Starke Wunden soll man mit Baum-Wachs bekleben, damit sie die Luft und Sonne nicht aufspalten.

Hat ein Baum das vorher erwähnte Abkneipen der jungen zu starken Triebe im May und Junio nöthig; so ist es gewiß der Pfirsich-Baum; durch diese Operation bringt man anstatt des Wasser-Holzes, so man wegschneiden müßte, lauter schönes starkes Frucht-Holz hervor, und wird man niemals leere Stellen bekommen, sondern der Baum überall, so lange er gesund ist, gut bekleidet seyn.

Mit der Stärke des Baumes werden auch die Leit-Reiser länger gelassen, welches von 15 zu 18 Zoll lang seyn kann: aber sie niemals, unabgeschnitten zu seyn, wachsen lassen, es sey dann, der Baum hätte solches wegen seiner allzu warmen Lagen, lockern Bodens und starken Wachstums höchst nöthig; alsdann wird aber ein solcher Baum auch nicht alt werden, wie man ihn andernteils bis 40 Jahr gesund erhalten kann.

Ueberall wo sich die kurzen Buquet-Reiser finden, welche nur $1\frac{1}{2}$ Zoll lang sind, und viele Knospen beysammen an ihrer Spitze haben, soll man alle lassen; dieses sind die herrlichsten Frucht-Zweige und thun gar keinen Schaden; andere Reiser, weil wenn sie gleich überflüssig sind, sie dennoch gut sind, kann man auf ein Auge, und so einige Jahr nacheinander einstutzen, bis man sie nöthig hätte länger zu lassen, um allen leeren Raum im Baume zu vermeiden.

Beym zweyten Sommer-Band, welcher Anfangs August vorzunehmen, kann man viele unnütze Zweige, welche zu schwach, oder zu dick beyeinander, auch grade nach der Mauer zu, oder auswärts nach dem Gange zu wachsen, abnehmen; dadurch werden die, so man beybehalten und anheften will, mehr erstarken, und ihre Knospen dadurch mehr Luft und Kraft bekommen; man kann auch die allzu vielen Früchte, wenn sie sich völlig gefest haben, verdünnen, und niemals mehr als eine Frucht aus einer Knospe lassen, weil die
zu

zu vielen Früchte den Baum schwächen, daß er schwaches Holz treibt, und seinem Untergang nahe kommt.

Wenn die Früchte zu färben anfangen, kann man ihnen die Blätter, so sie bedecken, nach und nach wegnehmen, so daß sie die Sonne treffen möge; durch diese wird ihre Farbe schöner und der Geschmack, weil er mehr verkocht wird, angenehmer.

Zu Baum-Schulen guter Pfirsich-Bäume hier zu Lande zu erziehen, nimmt man Stämme von Hunde- oder Damas-Pflaumen, so von solchem Baume aus den Wurzeln, oder auch aus dem untern Theil der schon ächten Pfirsich-Bäume treiben; diese schneidet man 1 Schuh lang ab und pflanzet sie in ein 2 Schuh tiefes reoltes frisches Küchen-Land, ohne es zu misten; pflanzt dieselben auch so auseinander, daß man sie süglich darzwischen rein machen, oculiren und auspuzen könne; das folgende Jahr kann man diejenigen, so am besten getrieben haben, und sich gut lösen werden, oculiren; aber nicht versäumen, den Band an den Augen 14 Tage nach dem Oculiren zu lüften, nemlich, den Band los zu machen und wieder etwas loser umzubinden; so kann man sie den Winter durch lassen, aber auch bey vielem Schnee und Nässe den Band von Winter ganz los machen, und dagegen die Augen mit etwas Stroh, wenn die Kälte zu stark seyn sollte, binden.

Die Stämme müssen also mit ihren Augen stehen bleiben, und werden nicht ausgenommen, sondern sie müssen auf ihrer Stelle austreiben; sie werden also im Frühjahr $1\frac{1}{2}$ Zoll übers Auge abgeschnitten, so daß die höchste Kante dicht übers Auge sey, und sich die niedrige auf der andern Seite befinde.

Die Violetten- und Chevreusen-Sorten, bekommen nicht besser, als auf Stämmen, so von der St. Julien-Pflaume, welche eine gelbe Sorte ist, genommen werden; was die Ursach hiervon sey, ist noch nicht ausgemacht; die Erfahrung aber hat es allezeit gelehret.

Auch ist zu bemerken, daß eine solche Baum-Schule niemals lange an einem Ort bleiben soll; sondern diesen Fleck, so bald auf demselben 3 Jahr solche Stämme und Bäume gezogen worden, soll man wieder durchs Düngen zu Küchen-Land aptiren, und einen frischen Fleck im Küchen-Garten darzu ausersehen; so wird man allezeit die schönsten und gesündesten Bäume erziehen.



Caput XVIII.

Von den Pflaumen.

Prunus: der Pflaumen-Baum. Franz. *Le Prunier*. Engl. *The Plum tree*.

1. **L** *La prune de Catalogne*: die Spanische Pflaume aus Catalonien, oder auch die früh gelbe *la jaune hâtive*, und *la pisseuse* genannt: Ist eine kleine länglichte weißgelbe, mit leicht abzuwischenden Staub bedeckte, und saftige, auch Anfangs July reisende Pflaume; man setzet sie in Espaliers gegen Mittag: sie löset nicht vom Stein; der Baum trägt voll und wächst gut von ohnoculirten Wildlingen, wie die Cerifette.
2. *La Cerifette rouge und blanche*: die rothe und weiße Kirsch = Pflaume: es sind zwey kleine runde glatte Pflaumen, davon eine hellroth, die andere weiß ist; sie tragen wohl, aus Ker-
nen gezogen, ohne sie wie vorige ächt zu machen.
3. *La prune blanche*: die weiße Pflaume, auch *de Catalogne*: Ist eine ziemlich große, nicht vom Stein lösende, und auch nicht ächt gemacht zu werden erfordernde Frucht.
4. *La prune de St. Cyr, oder Damas noire hâtive*: die frühe schwarze Damas - oder Sanct Cyr-
auch

- auch Marocco-Pflaume genannt: Ist ziemlich groß und rund, hat ein in der Länge nach gehenden Spalt; sie ist von dunkler schwarzer Farbe und mit violettem Staube bedeckt; das Fleisch ist gelb, löset sich vom Stein und wird um die Mitte July reif.
5. *Le gros Damas noir*, oder *de Tours*: die große schwarze Damas- oder Tours-Pflaume; Ist eine sehr große, ovalrunde, dunkelblaue, mit violettem Staub bedeckte, vom Stein lösende Pflaume: hier ist zu bemerken, daß sie gelbes Fleisch, einen zuckerreichen Geschmack und großen Stein hat; sie ist eine der besten Pflaumen, will aber durchs *Oculiren* oder Pfropfen ächt gemacht seyn.
6. *Le petit Damas noir*: die kleine schwarze Damas-Pflaume; folget hernach, wie auch die weiße kleine Damas; sind beyde sehr beliebt, und sehr fruchtreich, ohne jedoch ächt gemacht zu werden.
7. *La prune de Taureau*: die Stier-Pflaume: Ist rothbraun, groß, lang, saftig und ist schwer zu eröffnen.
8. *La prune d'Italie, bona boccone* auf Italiänisch genannt: Ist eine violette Damas-Pflaume, öffnet sich rein, hat einen zuckerreichen und erhabenen Geschmack.
9. *Le Perdrigon rouge hâtif de Cernay*, auch *double Damas*, oder *passé Velours* genannt: Ist eine

eine schöne große Pflaume, mit großem Stein, trägt häufig; hat groß und stark Holz, ein breites rauhes Blatt, und löset nicht vom Stein.

10. *Le Perdrigon noir*: die schwarze Perdrigon-Pflaume: Ist schwarz, länglicht, mittelmäßig groß, von dunkler Farbe mit violettem Staub bedeckt; das Fleisch ist fest, voll, hat ungewöhnlichen köstlichen Saft: wird zu Ende July reif.
11. *Prune Folteringham* aus Engelland: Ist eine länglichte, mittelmäßige Frucht mit einem tiefen Spalt; das Fleisch ist fest, und gehet vom Stein los; der Saft ist köstlich; wird um die Mitte July reif.
12. *La prune violette de Monsieur*: die violette Herren-Pflaume: Ist groß, rund, violett, löset vom Stein, und wird sehr gut im leichten und warmen Boden.
13. *Le Perdrigon violet*: die violette Perdrigon-Pflaume: Ist eine große, mehr runde als lange, von aussen bläulich-rotte Frucht; das Fleisch ist gelblicht, sehr derb, hängt fest am Stein, ist von köstlichem Geschmack, und wird zu Ende July reif: trägt sonderlich gut an Espaliers, so die volle Sonne haben.
14. *l'Impériale rouge*: die rothe Kaiser-Pflaume: oder das rothe bonum Magnum genannt; Ist

- Ist eine große eysförmige, dunkelrothe, mit zarten blauen Staub bedeckte Frucht; das Fleisch ist sehr trocken, und besser zu Conserven als roh zu essen; der Baum trägt stark, und reifet zu Ende des July.
15. *l' Imperiale violette*: die violette Kayser-Pflaume: Ist groß und lang, von Gestalt und Grösse eines Hünner-Eyes, stark mit Staub bedeckt: ihr Saft ist erhaben, zuckerreich, und in ziemlicher Achtung.
16. *La Facinthe*: Ist der Imperial violette in allem gleich, aber nicht so lang; sonsten eben so groß, von nehmlichen Geschmack und Farbe.
17. *La Mirabelle*: Ist klein, rund und von Bernstein-Farbe; wenn sie reif ist, löset sie sich vom Stein, hat einen zuckerreichen Saft, und ist eine sehr gute Frucht zu Conserven.
18. *l' Impériale blanche*, auch *bonum Magnum*, in Holland genannt, große Mogols-Pflaume: Ist blaßgelb, sehr groß und wie ein Ey geformt mit weissem Staub bedeckt; das Fleisch ist fest und löset nicht vom Stein; ihr Saft ist säuerlich, auch besser zur Conserven als roh zu essen; der Baum ist fruchtbar, hat starkes Holz und breite steife glänzende Blätter.
19. *Le Damas violet*: die violette Damas-Pflaume: Ist länglicht, sehr süß, löset vom Stein, und eine sehr gute lange und grössere, als die Damas rouge Pflaume.

20. *Le Damas rouge & blanc*: die rothe und weiße Damas-Pflaume: sind beyde rund und lösen vom Stein, dabey nicht groß und haben einen zuckerreichen Saft, auch als sehr gute Pflaumen geachtet.
21. *Le Damas de Maugeron*: die Damas-Pflaume von Maugeron: Ist violett, groß, rund, löset vom Stein, und wird sehr geachtet.
22. *Le Damas d'Espagne*: dito aus Spanien: Ist violett, groß, mehr lang als rund; mit Staub bedeckt, öffnet sich rein, ist nicht von so gutem Geschmack als andere Damas, aber geachtet wegen ihrer schönen Gestalt, und weil sie stark trägt.
23. *Le Damas d'Italie*: dito aus Italien: Ist eine runde, braun-violette, stark gepuderte, mit zuckersüßem Saft versehenene, vom Stein lösende und eine der besten Pflaumen.
24. *La prune Diaprée*: hat fünf Sorten; la Violette ist lang, stark gepudert, und die allerschmackhafteste von allen Pflaumen; sie trocknet von selbst am Baum.
25. *La Diaprée rouge*, auch genannt *Roche Corbon*, aus einem Dorfe bey Tours: löset nicht vom Stein, ist gut zu essen und zu backen, oder Prunellen zu aptiren; sie bekommt von Wildlingen besser, als wenn sie ächt gemacht wird.

26. *La Diaprée blanche*: Ist groß, und von den besten eine mit; öffnet sich rein; wie auch:
27. *La Diaprée violette*, welche grünes Fleisch hat, und der wahren Diaprée, welche gelbes Fleisch hat, sehr gleicht; es ist noch eine *Diaprée violette bâtarde* oder die unächte, welche sehr wohl von Wildlingen geräth.
28. *Le Perdrigon blanc*. die weiße Perdrigon: Ist sehr köstlich von Geschmack und einzumachen, auch der violetten gleich.
29. *l'Impériale tardive*: die späte Kayserliche Pflaume: Ist schwarz, groß, eyrund, und die beste unter den Impériales; sie öffnet sich nett und ist sehr gut roh zu essen, auch als Prunellen zu backen.
- NB. Es giebt noch eine *Impériale panachée*, welche gestreift-färbigt ist.
30. *La Royale de Tours*: die Königlische aus Tours: Ist eine große ausnehmend schmeckende Pflaume, welche der *Prune de Monsieur* an Größe gleicht; sie ist hellroth, und hat einen langen Stiel.
31. *La Royale*: Ist groß, rund und hellroth, stark gepudert, hat einen erhabenen des Perdrigon gleichen Geschmack.
32. *Le Drap d'or*: Ist eine Art kleiner Damascener, runde, mit goldgelber Haut versehene,

- sehene, roth getippelte Pflaume, und hat einen zuckerreichen Geschmack.
33. *La grosse Reine Claude*, oder *Dauphine*, auch *Damas verd*, zu Tours *l' Abricot verd*, und zu Rouen die *verte bonne* genannt; Ist meist rund, grün, und nimmt gegen der Sonne ein wenig roth an, hat einen flüssigen zuckerreichen Saft, ist eine der besten Pflaumen, löset aber nicht vom Stein; das Holz ist groß, glatt und braun, hat große Nagen und breite dunkelgrüne und glänzende Blätter.
34. *La petite Reine Claude*: Ist weißgelb, rund und löset vom Stein; der Saft ist etwas trocken, aber zuckerreich, das Fleisch fest, das Holz schwächer als voriges, grünlicht und etwas rauh; die Blätter etwas kleiner, heller grün, und nicht so glänzend; ist auch eine der besten Sorten Pflaumen, weil sie sehr fruchtreich ist.
35. *l' Abricotée*: die *Abricosen*-artige Pflaume: Ist eine weisse auf einer und etwas rothe auf der andern Seite, mehr lange als runde, ziemlich große, vom Stein lösende und sehr geachtete Frucht.
36. *Les prunes d' Abricot*: Es giebt deren drey Sorten; die gelbe ist die früheste, aber etwas trocken; die weisse groß und gut; die rothe noch grösser, und wie ein Herz gestaltet, riecht wie die *Abricosen* und öffnen sich alle drey.

37. *La prune Brugnolle*: Ist eine Art von Damas violet; hat gelbes Fleisch und ist sehr gut zu Prunellen und Marmelade.
38. *Damas noir musqué*: die schwarze Muscus-Damas: Ist stark gepudert.
39. *Damas orange*: Ist roth getippelt.
40. *Damas blanc tardif*: Ist platt und zuckerreich; sie öffnen sich alle drey nett.
41. *La Sainte Catherine*: Ist weiß, mehr lang als rund, wird Bernstein-färbig; ihr Saft ist sehr zuckerreich; köstlich roh und eingemacht zu essen; löset aber nicht vom Stein; sie ist dabey groß und eysförmig, wird zu Ende Augusti reif; und vollkommen reif ist sie, wenn sie am Stiel aufrißet; sie wird auch am Baum trocken, wenn der Herbst warm ist.
42. *La prune Cerise* oder *Myrobolane*: die Kirschförmige Pflaume: Ist eine mittelmäßig große, runde, von aussen dunkel-purpurfärbige, mit violettem Staub bedeckte, sehr süß-saftige, um die Mitte Augusti reisende Frucht.
43. *La grosse luisante*: die große glänzende oder Damas Aubert: Ist eine Pflaume von der Größe und Gestalt eines Gänse-Eyes; löset nicht vom Stein, und ist nicht köstlich.
44. *La prune Damasquine blanche*: Ist groß, rund, roth gefleckt, und löset vom Stein.

45. *l' Impératrice blanche* und die *Violette*: sind große runde Früchte; die *Violette* ist roth mit weissen Staub gepudert, das Fleisch gelb, hängt fest am Stein, und ist von angenehmen Geschmack, wird um die Mitte Octobers reif.
46. *l' Impératrice*, in Flandern *prune de Princesse*, auch *Altesse* genannt: Ist klein und länglicht, schön violett-färbig, hat gelbes Fleisch, wird spät reif; man ist sie noch im November; ist aber nicht sehr bekannt.
47. *La prune Suisse*: die Schweizer-Pflaume: Ist groß und gleicht der *prune Monsieur*; löset aber nicht vom Stein, wird noch zu Ende Septembers gegessen.
48. *Le Perdrigon rouge*: die rothe *Perdrigon*-Pflaume: Ist eine den andern *Perdrigons* gleichende, aber viel grössere und schöne rothe Frucht; sie öffnet sich nett, trägt voll; ist sehr köstlich und reiset spät.
49. *Le Damas de Septembre*, auch *prune de Vacance* und *retenuë* genannt: Ist violett, ein wenig lang, löset vom Stein; sie reiset nach den andern Pflaumen, trägt häufig, ist sehr köstlich roh und gebacken zu essen, kann mit unserer Ungarischen gemeinen Zwetschen verglichen werden.
50. *La prune Birette*: Ist eine weisse Frucht, und ein wenig grösser und länger, als die

Mirabelle, man isset sie noch ums Ende Octobers.

51. *La bonne deux fois l'an*: die zweymahl des Jahres tragende gute Pflaume.
52. *La prune maître Claude*: Ist von mittlerer Größe, mehr rund als lang, von schöner roth und gelb gemischter Farbe; das Fleisch ist fest und gehet vom Stein, hat einen feinen Geschmack und reifet zu Ende Julii.
53. *La prune à double fleur*: mit gefüllter Blüthe; hat zwei Sorten, die eine violett, lang und gut, öffnet sich auch leicht; die andere ist weiß, groß und rund, von wenigem Werth und öffnet sich nicht.
54. *La prune Montmirel*, auch *Culot* genannt; ist lang und spizig, öffnet sich nicht, ist auch besser zu Prunellen und gebacken, als roh zu essen.
55. *La prune Cœur de Bœuf*, auch *prune de St. Lo*: das Ochsen-Herz genannt: Ist die größte von allen Pflaumen, löset vom Stein, hat sehr gelbes Fleisch und rothe Haut, und ist noch länger als die *Impériale*.
56. *La prune de Malthe* oder *de Chypre*: die Maltheser- oder Cyper-Pflaume: Ist eine Damas violet, mehr viereckichte als runde, nicht vom Stein lösende, aber dabey köstliche, und zu St. Maur bey Paris bekannte Frucht.

57. *La prune Cœur de Pigeon*: das Tauben-Herz: Ist wegen ihrer Gestalt also benannt, von violetter Farbe und öffnet sich.
58. *La prune St. Claude*: Ist viel grösser, auch wie ein Herz gebildet, braun = violett, stark gepudert, und löset vom Stein.
59. *La prune de Rhode*: von der Insel Rhodis: Ist schwarz, ziemlich groß und lang, öffnet sich dabey wohl.
60. *La prune sans noyau*: die Pflaume ohne Stein: Ist schwarz, sehr klein, wie ein Herz geformt, öffnet sich leicht, sonst von schlechtem Werth.
61. *Les prunes de Moyeu*: Sind zwei Sorten, eine von Bourgogne, dessen Holz Stacheln hat und ein Wildling ist, trägt viel, ist lang, gelb von aussen und innen, dabey köstlich zu eingemachten Sachen und Marmeladen, von schönem erhabenen Abricosen-Geschmack; die andere
62. Ist die *Moyeu d'ouf*: so genannt, weil sie wie ein Ey geformt; sie ist rund, gelb und sauer, auch von wenigem Werth, ob sie gleich sehr häufig trägt.
63. *La prune Mignonne*: die kleine Pflaume: Ist weiß, ziemlich rund und groß, vom schönsten Geschmack und zuckersüß, sehr geachtet in Tourraine, öffnet sich leicht und kommt spät.

64. *La prune transparente*: die durchsichtige: Ist eine der besten Pflaumen, und selten, groß, lang und schön; sie öffnet sich und heißt durchsichtig, weil, wenn man sie gegen die Sonne hält, man ihren Stein sehen kann.
65. *La prune datte*: Eine Sorte von *Impériale tardive*; sie ist weiß und mehr platt als lang, löset nicht vom Stein; hält sich lang auf dem Baum, auch wenn sie abgepflückt, weil sie festes Fleisch hat; sie ist gut roh zu essen, und Prunellen davon zu machen.

Von der Cultur.

Alle Pflaum-Sorten werden durchs Pfropfen oder *Oculiren* vermehrt; die von Kernen hervor gebrachte Stämme sind die besten, und den Ausschößlingen der Hunde-Pflaumen vorzuziehen; weil diese beständig aus ihren Wurzeln wieder hervor schießen, welches man bey jenen nicht zu befürchten hat. Zur Saat solcher Stämme nimmt man:

Erstens die Kerne von der *St. Julians-Pflaume*, welche von schwarzer Violett-Farbe und klein, dabey mit Staub überzogen ist; sie löset nicht vom Stein, dauert bis zum Winter, wird auf dem Baum teigicht, und wächst auf Wildlingen; diese Sorte ist sonderlich gut, sowohl Pflaumen als Pfirsich und *Albricosen* drauf ächt zu machen.

Zweytens: die Kerne von der Muschel-Pflaume, welche eine länglichte platte dunkelrothe Pflaume ist. Der Stein ist groß, das Fleisch hingegen dünn und unschmackhaft, aber Stämme davon zu ziehen desto besser.

Drittens: die Moyeu d'œuf oder von der gelben Birn-Pflaume, so zum essen nichts taugt, wohl aber zu Stämmen zu ziehen.

Viertens: die von der 18ten, wie auch von der 14ten Sorte sind alle sehr gut.

Es ist aber das Oculiren der Bäume, so gerne Gummi fließen lassen, besser als das Pfropfen, weil sie durch letzteres stärker verwundet werden.

Es ist mit diesen oculirten Bäumen zum verpflanzen eben so, als mit den Pfirsichen, und wollen sie das Jahr drauf oder den folgenden Herbst, da die Augen das erstemal ausgetrieben haben, verpflanzt seyn; denn stehen sie länger an ihrem Orte der Baum-Schule bis nach einigen Jahren, und denn verpflanzt, so muß man Krankheiten an diesen Bäumen befürchten. Die Pflaumen-Bäume verlangen einen mittelmäßigen, weder zu nassen und schweren, noch zu leichten und trockenen Boden; denn in keinen von beyden gerathen sie wohl. Sie sollten an nicht Südwärts, sondern mehr Ostwärts liegende Wände gepflanzt seyn: Sie gerathen auch wohl in Brust-Hecken: hauptsächlich aber sollten sie von starken Winden geschützt stehen; denn ein starker Wind wird sie
alle,

alle, auch kurz ehe sie reif sind, abschütteln, so daß fast nichts dran bleibe.

Sie bringen nicht alle ihre Früchte an einjähriges, sondern auch an 2, 3, 4 und mehrjähriges Holz, deshalb man ihnen im Beschneiden alle kurze und schwache Zweige lassen soll, und in Ansehung ihrer Holz-Zweige, welche die Gestalt des Baumes geben sollen, stuzet man solche bey stark treibenden an 12 und bey alten zu 3 Zoll ein; alle andere entbehrliche Holz-Zweige, sollen ganz weggenommen oder wenigstens ein Auge behalten, weil solche Stuzels gerne nachsterben.

Uebrigens ist wegen des Abkneipens der jungen starken Schösse, was bey den Pfirsichen gelehret, auch hier zu gebrauchen, wie auch das gänzliche Wegnehmen im Sommer solcher Triebe, welche unordentlich wachsen und den Baum entkräften.



Caput XIX.

Von Birnen = Obst.

Pyrus: der Birn = Baum. Franz. *Le Poirier*.
Engl. *The Pear tree*.

1. *Le petit muscat*, oder *sept en gueule*: die kleine Muscateller-Birne, oder sieben eine Mund voll; wächst Traubenweis, ist klein, rund, hat ein Bisam-Geruch und erhabenem Geschmack; sie wird sehr wegen ihrer frühen Zeitigung geachtet; ist dabey halb fließend, und reiset im July, muß aber, ehe sie noch recht reif ist, abgenommen und gegessen werden, weil sie bald teigicht wird.
2. *Le muscat à longue queue*: die Muscateller-Birn mit langem Stiel; Ist ziemlich groß und wächst einzeln.
3. *Le muscat rond*: die runde Muscateller-Birne, auch *Bourdon musqué*: Ist ziemlich groß, trägt voll, und hat einen starken Bisam-Geruch: sie lieben eine warme Lage en Espalier, wo sie besser als im freyen gerathen; wächst auch Trauben- oder Tröschel-weise.
4. *La poire de Chio*: die kleine Bastard Muscateller: Ist kleiner als vorige, der Gestalt nach aber ziemlich gleich; wenn sie reif ist, hat ihre
Schaa

Schaale an der Sonnen-Seite rothe Streifen,
wächst aber einzeln.

Im July werden reif:

5. *l' Aurate* kommt so früh, als die Muscateller-Sorten; ist aber wohl sechsmal so groß, sie wird roth an der Sonne, und ist eine sehr gute Birn.
6. *La poire hâtive ou commune*: die gemeine Früh-Birne: Ist groß, rund und wird bald reif.
7. *La poire hâtive à troche*: Ist roth und trägt Trochel-weise.
8. *La poire hâtive blanche, auch Milan d' été*: Ist ziemlich schmelzend von Fleisch.
9. *l' Amiré Fannet, oder la poire St. Jean*: Ist eine mehr lange als runde Frucht, färbt sich ein wenig roth, ist von zuckersüßem Saft und sehr gut.
10. *La poire de Madelaine, oder Citron des Carmes*: Ist mittler Grösse, mehr lang als rund, färbt sich ein wenig roth, dabey gelb, von zuckersüßem Saft, und sehr gut.
11. *La poire à deux têtes*: mit zwey Köpfen; ist rund, grünlicht und mürbe; hat viel Saft und Süßigkeit; sie dauert und reifet auffer dem Baum, wird schön, groß, an Franz- oder Kessel- auch Espalier-Bäumen, und im July reif.

12. *Le muscat Robert*, auch *poire à la reine*, und *poire d'ambre*: Ist fast so groß, aber runder als die *Aurate*; ihre Haut ist glatt und gelb; ihr Fleisch ist zart, von zuckerreichem Saft und erhabenem Geschmack; ihr Holz gelb, und das Blatt breit; reiset im July.
13. *La cuisse Madame*: Ist lang und dünne am Stiel; ihre Haut ist gelb und roth, der Saft sehr süß, ist halb schmelzend und eine frühe Sommer-Birn.
14. *La Bellissime* oder *Suprême*, die schönste: Ist von ziemlicher Größe, hat die Gestalt einer großen Feige, ist von gelber, mit roth gestreifter Farbe; ihr Fleisch ist halb schmelzend, von gutem Geschmack, und süßem Saft, man muß sie etwas grün abbrechen, weil sie leicht teigicht wird: diese Birn setzt zweymal im Jahr an, im Juny und wieder im September.
15. *Le gros blanquet*: Ist mehr lang als rund, von mittler Größe, glatter Haut, zuckerreichem und erhabenem Saft, hat mürbes Fleisch, großes Holz und breites Blatt; die Frucht ist blaßgrün, der Stiel kurz und dick, und wird Ende July reif.
16. *Le blanquet musqué*: Ist kleiner als vorige, gegen ihren kurzen und dünnen Stiel eingedrückt; die Schaaale ist weich und von blaßgrüner Farbe; wird zu Ende July reif.
17. *Le*

17. *Le blanquet à longue queue*, mit langem Stiel: Ist nicht groß, der vorigen fast an Gestalt gleich, um den Stern herum, aber ein hohleres und tiefer eingedrucktes großes Auge: am Stiel etwas dicker und krumm, die Schaaale ist sehr glatt, weiß, und an der Seite etwas gefärbt; ihr Fleisch ist süßsaftig.
18. *L'Orange musquée*: Ist rundlicht, von gelblicher, mit schwarzen Flecken versehener Schaaale; ihr Fleisch hat einen Bisam-Geschmack, ist aber auch etwas streng und trocken; wird zu Ende des July reif.
19. *La Suprême*, oder *poire Figue*: die Feigen-Birn: Ist groß und lang, süßsaftig, und nicht steinigt.
20. *Le Roussellet hatif*, oder *Perdreau musqué*: Ist eine der besten Birnen, grün, roth und länglicht; der Saft ist angenehm und erhaben.
21. *La poire d'Espagne* oder *St. Samson*, auch *beau présent*: Ist grünlicht, etwas roth, schmelzend, groß und lang, trägt voll; das Fleisch ist etwas derb und nicht süß.
22. *La Farnelle*⁹⁰: Ist eine rothe, lange, trockne und steinigte Birne.

Im August werden folgende reif:

23. *L'Oignonnet*, oder *Amiré Roux*, auch *Archiduc d'été*: Ist rund, platt, von weißlicher und ein wenig rother Farbe; und von kurzem

- zem Stiel; ihr Fleisch ist etwas mürbe und von Rosen-Geschmack.
24. *La poire sans peau - auch fleur de guignes*: Ist von der Gestalt der Rouffelet, und grünlicher Farbe; ihr Fleisch ist schmelzend, von gewürztem Geschmack; sie ist eine köstliche Frucht, hat langes und grades Holz, trägt besser auf nieder- als hochstämmigen Bäumen.
25. *l'Espine-Rose oder poire de Rose*: Ist noch einmal so groß, als die Oignonnet, von nemlicher Gestalt, aber längerem Stiel; der Geschmack kömmt ziemlich überein; sie ist zarter, und halb fließend, hat auch grösseres Holz und Blatt.
26. *La Bergamotte d'été, oder Milan de Benrière*: Gleichet der Herbst-Bergamotte; ist aber grösser, gut, halb schmelzend, wird bald teigicht, wenn sie nicht früh abgenommen wird; das Holz und Blatt sind wie mit Mehl-Staub bedeckt.
27. *l'Orange rouge*: die rothe Orangen-artige Birn: Ist rund und Orangen-förmig; auf einem grauen Grunde hat sie eine Corallenrothe Farbe; der Saft ist sehr süß, ein wenig mürbe und bisamisch; sie muß auch nicht allzu reif abgenommen werden, weil sie leicht verdirbt.
28. *Le Salviati*: Ist mittelmäßiger Grösse, rund, schön und gelb; nimmt gegen der Sonne ein wenig roth an, und ist köstlich; ihr Saft ist
zucker-

- zuckerreich und bisamisch; sie ist fast zerfließend, ohne jedoch ein schwammigtes Herz zu haben. Sie ist gut mit Zucker eingemacht; man braucht sie auch zum Ratafia, und trägt besser auf hoch- als niedrigstämmigen Bäumen.
29. *La poire Vitrier*: Ist der vorigen fast in allen, ausser dem schönen Geschmack, gleich.
30. *La chair à Dame*: Ist von mittler Grösse, ziemlich rund, grau, von Isabell-Farbe, nimmt wenig roth an; ihr Fleisch ist grob, und nicht mürbe.
31. *La Cassolette*, oder *le Friolet*, auch *Muscat verd* und *l'échefon* genannt: Ist mittler Grösse, lang, gelb-grünlicht; ihr Saft ist fließend, zuckerreich und bisamisch, ihr Fleisch derb und zart; sie hält sich noch ziemlich lange für eine Sommer-Birn, und trägt der Baum häufig.
32. *Le Roi d'été*: Hat die Gestalt und Farbe der *Rouffelet*, ist aber wohl viermal so groß, ein wenig zugespizter am Stiel; hat eine harte und mit kleinen grauen Toppeln versehene Haut; das Fleisch ist grob und halb mürbe; ihr Saft gut und bisamisch.
33. *La Robine*, *Royale d'été*, *muscat d'août*, oder *poire d'averat*: Ist eine runde, etwas kleine, platte, gelblichte, langstiellichte, dünn und fleckigte, am Auge etwas hohle, glattschälige.

- schälige, stark bisamisch und süß schmeckende, mit brüchigem Fleisch versehene Frucht; der Baum trägt die Früchte Troschelweise, und ist eine der besten Sommer-Früchte; sie wird auf einem niedrigen Baume viel grösser, als am hochstämmigen.
34. *Le parfum d'été*, oder *d'août*: Ist eine fast runde, sehr rothe, stark bisamriechende Birn. Sie wird in der Mitte August reif, und bekommt auch braune Flecke.
35. *La grise bonne*, oder *poire de Forest*, *Crapandine*, *ambrette d'été* und *rude Epee*, wegen ihres stachlichten Holzes genannt: Sie ist länglicht, und ganz grau, hat schmelzend, sehr saftiges Fleisch.
36. *Le gros Rouffelet de Rheims*: Ist eine der besten Sommer-Birnen, länglicht, am Stiel spiz, von mittelmäßiger Grösse, an der Sonne roth und gegen über braun-gelb; ist wohlriechend, hat einen süßen angenehmen Saft und mürbes Fleisch.
37. *Le petit Rouffelet*: Ist viel grauer und röther, dauert länger, und geräth an hochstämmigen Bäumen besser, als an niedern.
38. *La poire Sanguinolle*: die Blut-Birn: ist mehr befremdend, als gut; weil sie inwendig Blut-roth ist.
39. *Le bon Chretien d'été*, oder auf Italiänisch *Gracioli* genannt: Ist groß, lang, glatt und
3 2
gelb;

gelb; ihr Saft ist sehr süß, und das Fleisch etwas mürb = brüchig; sie ist der bon Chrétien d'hyver fast gleich, wird roh zu essen nicht so hoch geachtet, als gekocht und eingemacht; wird Anfangs September reif.

40. *Le bon Chrétien musqué*: Ist von ansehnlicher Grösse, lang und hat eine gelbe Haut, mit rothen Streifen, wo sie blaß ist; ihr Fleisch ist brüchigt und würzhast; ob sie schon bon Chrétien heißt, so ist doch weder ihr Holz, noch Blatt von der Art, und schickt sich nur für hochstämmige Bäume.

41. *l'Epine d'été, oder Fondante musquée, Italiänisch la Bugiarda*: Ist ziemlich groß und lang, von glatter grünlichter Haut; hat zerfließendes Fleisch, erhabenen und würzhasten Geschmack, es ist eine ausnehmend gute Birn: Ludwig der XIV. nannte sie la bonne poire.

42. *Le Beuré d'Angleterre*: Ist von mittler Grösse, ein wenig länglicht, von grauer und grüner Farbe; ihr Fleisch ist halb schmelzend, von erhabenem Geschmack, wird leicht teigicht, und gut für hochstämmige Bäume.

43. *La Solitaire*: Ist der bon Chrétien ähnlich, und eben so groß, hat weisses etwas hartes Fleisch.

44. *La poire de Mandien*: Ist von mittler Grösse, sehr rothgelb, auch recht saftig. Sie wird eis
ne

ne nach der andern am Baum reif, auch trägt derselbe sehr häufig.

45. *l' Orange verte*: Ist eine runde, mittelmäßig große, grünlichte, an der Sonnen-Seite purpurfärbige Frucht. Ihr Fleisch schmelzet, hat einen zuckersüßen Saft, und etwas lieblichen Geruch; ist am Auge sehr hohl und kurzstieligt; wird Anfangs Augusti reif.
46. *Poire Madelaine*: Ist eine große, runde Birn, wie die Bergamotte; ihre Schaafe ist grün und ihr Fleisch zerschmelzend; sie faulet aber gern am Baume, wird deswegen nicht sehr geachtet; reifet Anfangs Augusti.
47. *Poire de Buchet*: Ist eine große, weißlichte, der Form nach der Bezidhery gleiche, weich und zartfleischigte, auch zuckersüß-saftige, um die Mitte Augusti reife Birn.
48. *Caillot Rosat*: Rosen-Wasser-Birn: Ist eine große, runde, der Messire Jean etwas gleiche, aber rundere, sehr kurzstieligte und unten wie ein Apfel hohle Birn. Ihre Schaafe ist rauh, von brauner Farbe, das Fleisch brüchig und von angenehmen Geschmack.
49. *La poire de Prince*: Ist eine kleine runde, an der Sonnen-Seite schön rothfärbige und an der andern gelblichte, weder hart- noch weichfleischigte Birn. Der Saft hat einen köstlichen Geschmack, und der Baum trägt stark,

stark, wird zu Ende Augusti reif; bleibt 14 Tage gut, ohne zu verderben.

50. *La grosse mouille bouche*: ^{ainsi la seule soit gommée} Ist eine große, runde, glatte, grünschälige, kurz- und dickstiellige Birn. Das Fleisch zerschmilzt, und ist voll Saft, wenn man sie abbricht, ehe sie allzu reif ist; sonst wird sie leicht ~~und~~ mehlicht.

Von den Herbst-Birnen.

51. *Bergamotte d'automne*: Herbst-Bergamotte: Ist von mittler Grösse, gelblichtgrüner Schaale, und an der Sonne etwas blaßroth; Ihr Fleisch schmilzt und der Saft ist würzhast; der Baum trägt stark, und wird um die Mitte Septembers reif.

52. *Bergamotte suisse*: Schweizer-Bergamotte: Ist ganz rund, von grünlicher Farbe mit roth gestreift; das Fleisch zerschmilzt und ist voll Saft, aber nicht so würzhast; wird zu Ende Septembers reif.

53. *Beuré rouge, l'Amboise-Issembert, Beuré gris* und *verde*: Alle diese Nahmen kommen von den verschiedenen Boden und Gegenden her, wo sie wächst. Auch werden die auf Quitten-Stämmen brauner, als die auf Wildlingen, bleibt aber einerley Frucht; ist groß und lang, von brauner Farbe, voll zuckersüßen Safts, wird zu Ende Septembers reif, und ist eine der schönsten Sorten.

54. *Le Doyenné, Dechanten-Birn, Saint Michel, Beuré blanc d'automne, poire de Neige, bonne Ente, Carlisle, Valencia.* Der Form nach, gleichet sie der vorigen, ist aber nicht so spitz am Stiel, kürzer und runder; ihre Schaale ist glatt, und wenn sie reif, von gelber Farbe; ihr Fleisch zerfließet und ist voll Safts, hält sich nicht lange; der Baum trägt stark; wird Ende Septembers reif.
55. *La Franchipane:* Ist eine seltene und köstliche, lange, grüne, erhaben saftige, fließend fleischigte und im August reife, sich aber bis im Herbst haltende Frucht.
56. *Le Citron des Carmes:* die Carmeliter Citrone: Ist eine schöne, rundlichte, große, gelb- und glatthäutige, aber trockene, leicht teigicht, schon im August reif werdende Frucht.
57. *La poire de Musc d'été:* die Sommer-Muscus-Birn: Ist eine rechte Orange-Birn, der Form und Farbe nach; rund, groß, schön und gut; dauert auch lange, und reifet schon im August. Ferner hat man noch Orange-Birnen, so vorigen fast gleichen, als:
 l'Orange commune; die gemeine, ist klein.
 l'Orange Royale; ist schön und groß.
 l'Orange musquée; ist platt.
 l'Orange verte; grünlicht-gelb und wird nicht so bald reif.
 l'Orange Tulippée; ist die beste von allen, und ohne steinigt zu seyn.

Sie wollen alle, wenn sie sich halten sollen, ein wenig unreif gepflückt seyn.

58. *La Cramoisine*: Ist eine lange, der Blanquet gleichende, aber schmalere, und weit süßfastigere, im August reif werdende Birn.

59. *La poire mon Dieu*: Ist schön, groß und gut, von rothgelber Farbe, hat viel Saft, ist nicht steinig, trägt häufig und dauert ziemlich lange; wird im September reif.

60. *La poire de Rose*: Ist eine große, runde, und platte, dabey lang- und dünnstielichte, etwas hartfleischigte und sehr saftige Birn.

61. *La Bezi de Montigny*: Ist von Form und Grösse der Doyenné gleich, aber schmelzender und würzhaster; wird zu Ende Septembers reif.

62. *La verte longue*, oder *Mouille bouche ordinaire*: die Schmalz-Birn: Ist lang und grün; sie ist sehr schmelzend, von angenehmen Saft, in einem warmen, aber nicht so gut in einem kalten Boden; der Baum trägt gut und wird Anfangs Octobers reif.

63. *La verte longue panachée*: die gestreifte Schweizer- oder Schmalz-Birn: Ist von der vorigen fast in nichts unterschieden, nur daß sie grüne, gelbe und rothe Streifen hat; sie ist sehr schmelzend, und hat nemlichen Geschmack, wird gleicher Zeit reif; ihr Holz ist auch gelb gestreift.

64. *La poire de Sapin*: die Zapfen-Birn: Ist sehr lang, von mittler Grösse, und der verte longue nach der Farbe ähnlich, nur nicht so saftig; wird gleicher Zeit reif.
65. *Le Bezi de la motte*: Ist groß, gleichet in etwas der Doyenné oder Beuré blanc, ist aber nicht so gelb; hat schmelzend und süßes Fleisch, und ist dieses eine gute Birn.
66. *Le Messire Jean*: Ist eine große Birn; es giebt graue, goldgelbe und weisse; sie sind rund, von erhabenem Geschmack; das Fleisch mürb und steinigt; ihr Saft sehr köstlich; es giebt verschiedene Arten eben wie bey den Beurés; ist den ganzen October eßbar.
67. *Le Sucre verd*: die grüne zuckerreiche Birn: Ist ziemlich groß, mehr rund als lang; ihre Haut ist glatt und grün; sie ist sehr schmelzend und zuckerreich; der Baum trägt häufig und Troschelweis, macht auch ein großes Holz.
68. *La poire de Vigne, oder de Demoiselle*: die Jungfern-Birn: Ist klein, ziemlich rund, graubraun, der Stiel sehr lang; sie ist schmelzend, von erhabenem Geschmack, wird aber leicht teigicht, wenn man sie allzureif werden läßt.
69. *La Bergamotte d'Angleterre*: die Englische Bergamotte: Ist eine fast runde, gelbe, köstliche, sehr saftige und würzhafte Birn; sie ist

- nicht sehr bekannt, trägt häufig auf hochstämmigen Bäumen.
70. *La Bergamotte Cadette*: die kleinste Bergamotte: Ist eine große und runde, gut tragende Birn, welche man noch etwas grün essen soll, weil sie leicht teigicht wird; es ist eine gute Birn.
71. *Le Bezi d' heri*: Ist eine runde, gelbe, glatte, ziemlich große, aber besser gekochte als rohe, auch auf hochstämmigen besser, als auf niedrigen Bäumen bekommende Birn.
72. *La poire Lansac* oder *Dauphine*, auch *Satin*: Ist rund; ihre Haut ist gelb und glatt, ihr Saft zuckerreich; ihr Fleisch zerfließend, und hat einen angenehmen Würz-Geschmack; wird zu Ende Octobers reif.
73. *La Dauphine* oder *Franchipane*: Ist mehr lang als rund, von guter Größe; ihre Haut ist glatt und gelb; ist halb schmelzend und gut; ihr Saft süß und zuckerreich; sie hat den Geschmack der Sommer-Franchipane.
74. *La Bellissime d' Automne*: die schönste Herbst-Birn, oder *Vermillon* genannt: Ist von der Gestalt der *Cuisse Madame*, aber grösser und hat nemlichen Geschmack; sie ist zuckerreich, mürbe und köstlich.
75. *La Falousie*: Ist groß, ein wenig' zugespitzt am Stiel, von grauer Farbe, der *Martin*
Sec

- Sec gleich, hat viel Saft, wird aber bald überreif, wenn sie nicht ein wenig grün abgenommen wird.
76. *La poire de Champ riche d'Italie*: die Italiänische aus dem reichen Felde: Ist von ziemlicher Grösse, und besonderer Farbe; ziemlich mürbe, wird im October und November reif.
77. *Le Doyenné gris*: Ist viel besser, als die *Beuré blanc*. Diese Birn ist schmelzend und sehr zuckerreich, wird auch nicht teigicht, oder überreif, sondern ist noch im November eßbar.
78. *La Rousselline*: Ist lang, spizig gegen ihren langen Stiel, gleicht in vielen den *Rouffelets* der Farbe nach; sie ist glatt, an der Sonne dunkelroth mit einigen grauen Flecken; ihr Fleisch ist zart, der Saft sehr angenehm und würzhast; wird Anfangs Octobers reif und dauert nicht lange.
79. *La Marquise*: Ist groß, gleicht der *bon Chrétien d'hyver*, der Gestalt nach, wenn der Boden feucht ist, ist er aber trocken, gleicht sie der *Blanquet*: Sie ist wohl gestaltet, hat ein kleines hohles Auge; die Schaaie ist grünlicht-gelb, fällt an der Sonne ins rothe; sie ist schmelzend und zart, ihr Saft zuckerreich und bisamisch, wenn sie ihre gelbe Farbe im Reifen erreicht.
80. *Le bon Chrétien d'Espagne*: Ist von nemlicher Gestalt, als die *bon Chrétien d'hyver*,
sie

sie wird schön roth; ihr Fleisch ist trocken und mürbe, gut zur Tafel, roh und eingemacht zu essen.

81. *La Louise bonne*: Ist groß, mehr lang als rund, der St. Germain etwas ähnlich, von weißlicher Farbe; der Stiel ist sehr kurz, fleischigt, und etwas gekrümmt, das Auge nebst der Blume klein, die Schaaale sehr glatt und Anfangs grün; sie hat sehr zartes und süßsaftiges Fleisch, sonderlich wenn sie in einem trocknen Boden wächst, sonst wird sie sehr groß und ungeschmackt; Ist Anfangs Decembers eßbar.

82. *La Crassane*, oder *Bergamotte Crasane*: Ist groß, rund und von grau-grünlicher Farbe, wird gelblicht, wenn sie reif ist, hat ein Loch und Auge am Stiel; sonst ist die Schaaale rauh, wird auch an der Sonnen-Seite goldgelb; ihr Stiel ist sehr lang und krumm, ihr Fleisch schmelzend und zuckersüß, auch würzhaft; sie wird sehr geachtet und Anfangs Novembers eßbar.

83. *La Crasane panachée*: die gestreifte: Ist der vorigen in allen gleich, die Veränderung besteht in sehr angenehmen in die Augen fallenden Streifen; ihr Blatt ist auch mit einem weissen Rande eingefast.

84. *La Pastorale*, oder *Musette d'automne*: Sie ist lang und von ziemlicher Größe; ihre Haut grün-

gräulich, ihr Fleisch fast schmelzend, und bisamisch; es ist eine gute Birn und dauert bis im December.

85. *Muscat fleuri*, oder *Muscat à longue queue d'automne*: die Herbst-Muscateller mit langem Stiel. Es ist eine herrliche, runde, mittelmäsig große, mit dunkelrother Schaale, zartem schwachhaften Fleisch versehene Frucht. Sie wird um die Mitte Octobers reif.

86. *l'Amadotte*: Ist eine mittelmäsig, etwas lange, oben aber platte, rauhschalige und röthlichte Frucht; das Fleisch ist trocken und von köstlichem würzhaften Geschmack, wenn sie auf einen Wildling gepfropft ist; bleibt sechs Wochen gut und ist zu Ende Novembers eßbar.

Das Holz dieses Baums ist insgemein doricht, und wird unter den Birn-Stämmen für die beste Sorte gehalten, schmelzende Birn-Sorten drauf zu oculiren oder zu pfsproffen, weil sie von ihrem würzhaften Geschmack bekommen.

87. *Le petit Oing*: die kleine Schmalz-Birn, auch *Bouvar*, *Rouffolet d'anjou*, *la Madonne* und *Merveille d'hyver* genannt: Sie hat die Form und Größe der Ambrette, oder der *le Chasserie*; ihre Schaale aber hat eine hellgrüne Farbe, und ist etwas gefleckt; der Stiel ist ziemlich lang, und dünne; das Auge groß mit einer tiefen Hohlung; ihr Fleisch sehr zart
und

und fließend; ihr Saft ist zuckersüß und hat einen würzhaften Geschmack; sie wird im November und December eßbar; es ist eine der besten Früchte dieser Zeit.

Von den Winter-Birnen.

88. *L'Epine d'hyver*: Ist ziemlich groß, mehr lang als rund, grün, und reif wird sie gelblich; sie ist sehr schmelzend und bisamisch, auch zart, hat den feinsten Geschmack, wenn sie auf Quitten gepropfet ist, und im leichten trocknen Boden stehet; wird im November eßbar und hält sich noch zwey Monate.

89. *Le Bezi de Quessois*: Ist eine kleine, fast runde, sehr braungelbe mit rothen Flecken versehene und schmelzende Birn, man nennt sie auch *Beuré d'hyver*; sie reifet im November, und wächst Truschelweis, muß aber nicht stark beschnitten werden; denn sie bringet ihre Blüth-Knospen am Ende ihrer Reiser.

90. *La Virgoulé, Bujalœf, Chambrette* und *poire de glace* in Gascogne genannt: Sie stammt aus dem Dorfe Virgoule im Limonesischen her; ist groß, mehr lang als rund, dick am Stiel, und noch dicker am Auge, wird goldgelb wenn sie reif ist, überall mit graue Toppeln versehen; der Stiel ist dick und krumm, ihr Fleisch fließend, und hat einen köstlichen süßen, etwas gewürzhaften Geschmack und
Saft,

Saft, dauert bis im Januario; der Baum wird sehr groß, wächst ordentlich und trägt häufig; er wird auf einem Quitten-Stamm am stärksten.

91. *l' Ambrette*: Ist mittler Grösse, rund und weißlicht von Farbe im leichten, und grau auch röthlicht im schweren Boden; sie hat schmelzend Fleisch, und ihr Saft ist zuckerreich, erhaben und sehr achtbar, von schönem Bisam-Geruch; das Holz ist ziemlich dornicht, wenn sie auf Wildlinge gepfropfet wird, sie geräth aber am besten auf Quitten und ist bis zu Ende January esbar.

92. *La Solitaire* oder *la Mansuette*: Ist der *bon Chrétien* ziemlich an Frucht, Holz und Blatt ähnlich; sie ist aber nicht so groß am Auge, hat etwas mürbes Fleisch, ist von süßem und angenehmen Geschmack; und in Flandern sehr angesehen.

93. *Le Chasserie* oder *Bezi de Chasserie*: Ist mittler Grösse und eyrund von weißlichter Farbe; sie ist schmelzend und zart, ihr Saft zuckerreich und bisamisch. Dies ist eine der besten Winter-Birnen; ihre Blätter sind lang und schmal.

94. *La poire de Jardin*: die Garten-Birn: Ist eine sehr große runde, stark roth, und im December reiswerdende Frucht.

95. *Le Martin Sire*, oder *Poire de Romeville*: Ist mehr lang als rund, von mittler Grösse, grünlicht und glatt, ihr Fleisch ist halb mürbe, von süßem Saft, und man isset sie im Januario; sie wird auch an der Sonne hellroth, und das grüne wird gelb; wenn sie aufm Quitten-Stamm gepfropft, wird sie klein und steinigt.
96. *La Royale d'hyver*, in Italien *Spina Carpi*: Ist schön, groß, mehr lang als rund, an Gestalt und Farbe der Sommer-Bon-Chrétien fast ähnlich; sie nimmt rothe Farbe an, und wird gelb, wenn sie reif ist; ihr Fleisch ist weich, schmelzend und sehr zuckerreich, im trockenem und warmen Boden; das Holz ist groß, das Blatt breit, wie ein Kahn geformt, will aber auf einem Quitten-Stamm nicht fort: sie ist noch im Januar und Februar gut.
97. *Le Martin Sec*, von Champagne: Ist der Gestalt und Farbe nach, der Rouffelet ziemlich gleich; es ist eine länglichte Birn, deren Schaale an der Sonnen-Seite dunkelroth, an der andern Seite aber hellroth wird; das Fleisch ist kurz, brüchigt und zart; ihr Saft ist zuckersüß und wohlriechend, wird auf einen Wildling unvergleichlich, da sie auf Quitten steinigt und trocken wird; sie ist um die Mitte Novembers eßbar und dauert zwey Monat.
98. *La Bergamotte de Souleurs*: Ist ziemlich groß, nicht so platt, aber von nemlicher Farbe wie

wie die Herbst-Bergamotte; sie hat weich und fließend Fleisch; ihr Saft ist zuckersüß und dauert bis im März.

99. *Le Bezi de Chaumontel*; wird auch *Beuré d'hiver* genannt: Ist der rothen *Beuré gris* an Gestalt und Farbe ähnlich, nur ist erstere am Stiel dicker, und wohl noch einmal so groß; ihr Fleisch ist weich, schmelzend und hat dabey einen zuckerreichen Saft; ist noch im Febr. gut.

100. *Le Colmar*, oder *poire Manne*: Ist groß, mehr lang als rund, mit der *Virgoulé* fast einerley gestaltet, aber grösser. Sie ist weißlicht-grün und wird etwas roth an der Sonne, hat überall graue Tappel; ihr Fleisch ist weich und zerfließend, der Saft zuckersüß auch von sehr feinem Geschmack; sie ist eine der besten Winter-Birnen und dauert zu Zeiten bis im April.

101. *La poire de Tonneau*: Ist so groß am Stiel als am Auge, wird groß, und ist sehr gut eingemacht zu essen.

102. *Le Saint Germain*: Ist groß, lang und grau, mit grün vermischt, welches sich, wenn sie reif ist, ins gelbe verliehret: fast von Gestalt der *bon Chrétien d'été* auch an Größe gleich, aber am Stiel etwas zugespizter; sie hat ein weiches schmelzendes Fleisch mit zuckersüßen und würzhafsten Geschmack, dabey viel saftig; sie ist eine der besten Winter-Birnen,
 R und

und dauert zuweilen bis im April. Der Baum wächst schön, hat lange, etwas schmale krumm zurückgebogene Blätter.

103. *l'Orange d'hyver musquée*: Hat die Gestalt der andern Orangen, ist aber weißlicht von Farbe; ihr Fleisch etwas hart, von erhabenen Saft, auch im März und April noch gut.
104. *Le Roussellet d'hyver*: Ist von nemlicher Grösse und Gestalt, der Roussellets, ihre Farbe kommt der Martin Sec sehr nahe, sie nimmt roth an, ist etwas hart von Fleisch, hat einen angenehmen Geschmack und reifet im März.
105. *Le bon Chrétien d'hyver*: Ist eine alte bekannte und den Sommer-Sorten ähnliche Birn; nur wird diese härter vom Fleisch, auch grösser, goldgelber und rother, wenn sie auf einem Quitten-Stamm gepfropfet, als auf einem Wildling, der hochstämmig wird; auch geräch sie besser am Espalier, als im freyen. Sie dauert bis ins Frühjahr.
106. *Le bon Chrétien d'Espagne d'hyver*: Ist eine große pyramidenförmige, an der Sonnen-Seite purpurrothfärbige und schwarzgefleckte Birn; die andere Seite ist blaßgelb, das Fleisch brüchigt, und wenn der Baum in einem leichten und fetten Boden stehet und auf einem Wildling gepfropfet ist, so ist ihr Saft sehr süß

süß und bisamisch, wird zu Ende Decembers reif und dauert noch sechs Wochen; auf Quitten wird sie herb und steinigt.

107. *l'Angelique de Bourdeaux* oder *St. Martial*: Ist der *bon Chrétien d'hyver* ziemlich ähnlich, aber platter und nicht so groß; ihr Fleisch ist brüchigt und zuckerreich, dauert auch sehr lange; sie ist von gelblicher Farbe, an der Sonnen-Seite aber wird sie fast purpurroth; dauert bis im März.

108. *La Bergamotte Bugi de Pâque* oder *d'hyver*: Die Oster- oder Winter-Bergamotte; sie ist der Herbst-Bergamotte fast ähnlich, aber länger, halb weich von Fleisch und gelblicht, wenn sie reif ist, darneben überall viele graue Warzen; dauert bis im März.

109. *Le Muscat allemand*: die teutsche Muscatteller-Birn: Ist eine ausnehmend gute, mehr lange als runde, gleich wie die *Royale d'hyver*, gezackte und auch mit ihren Blättern gleichende, aber gegen das Auge nicht so breite, viel grauere und an der Sonnen-Seite wenig rothe, weiche und schmelzende, etwas bisamische Frucht; man isset sie im März, April, auch zu Zeiten noch im May.

110. *La poire de Naples*: die Birn von Neapolis: Ist ziemlich groß, ein wenig lang und grünlicht; ihr Fleisch brüchigt, süßen Safts; man isset sie noch im März, ihre Blätter sind

- lang, schmal und Wellen-förmig, sehr besonders gebauet.
- III. *l'Impériale* mit Eichen-artigen Blättern: Ist eine grünlichte, der gemeinen Virgoulé gleichende Birn, so bis April und May dauert.
- III2. *La poire St. François*: die St. Franciscus-Birn: Ist mehr lang als rund, von grauer Farbe und roth an der Sonnen-Seite; schmeckt sehr gut gekocht; ihr Saft hat einen Bisam-Geschmack und die Frucht ist nicht steinig, sie ist auch ziemlich gut, roh zu essen, dauert lange und nur für hochstämmige Bäume.
- III3. *La Bergamotte d'Hollande*: die Holländische Bergamotte: Ist ziemlich groß und rund, wie die andern Bergamotten gestaltet, ihre Farbe ist grünlicht, ihr Fleisch halb weich und zart, ihr Saft erhaben; es ist eine gute, bis im Junius dauernde Birn.
- III4. *La Sainte Augustine*: Hat fast die Grösse der Mittel-Virgoulé, ist aber etwas kürzer und am Stiel dünner, die Haut schön Citronen-färbig und an der Sonnen-Seite roth gefleckt, ihr Fleisch ist zart, aber nicht schmelzend und im December essbar.
- III5. *Le Citron musqué*: Ist eine runde, gelbe und rothe, sehr glänzende und schöne, nach Bisam riechende, aber dabey etwas trockene, im December reifwerdende Frucht.

116. *Le Saffran d'hyver* oder *l'Orange de St. Loo*: Ist eine große, runde, weich und gelbfleischigte, grauhäutige, ziemlich lang dauernde, und eine sehr gute Frucht.
117. *Le Sucré verd*: die grüne zuckerreiche: Ist eine grüne, den Bergamotten ähnliche, aber länglichtere, sehr weichfleischigte und häufig tragende Birn.
118. *Le Sucrin noir*: Ist eine zugespitzte mittelmäßig große, schwarzbraunfärbige, köstlich saftige Birn.
119. *Le bon Chrétien doré*: Ist ohne Kerne, hat viel zarter Fleisch, ist nicht steinigt, wie die andern, und färbt sich, nach dem sie an die Sonne mehr oder weniger vornehmlich an Espalier kömmt.
120. *l'Orange musquée*, oder *la poire Madelaine*: Ist eine runde, grüne und gelbwerdende Birn; ihr Saft ist sehr erhaben und bisamisch, es ist eine köstliche Birn, ob schon das Fleisch grob und hart ist.

Von den zum Gebrauch vorzüglichsten
Koch-Birnen.

121. *Le franc real*: Ist eine große, ein wenig lange, grünlichte, überall grau getippte, eingemacht und gedämpfte sehr gute volltragende Birn. Das Holz und die Blätter sind wie mit Mehlstaub bedeckt.

122. *Le Catillac*: Ist eine sehr große, weißlichtgrüne, mit grauen Toppeln und Flecken versehene, mehr runde als lange, gekocht gute und auf allerley Art zugerichtete eßbare Birn. Ihr Holz ist groß und die Blätter sind breit.
123. *La double fleur*, mit gefüllter Blüthe: Ist eine lange, graue, an der Sonnen-Seite rothe, mit gefüllter Blüthe versehene, schön aussehende, zum Kochen sehr gute und lang dauernde Birn.
124. *La poire de Livre*: die Pfund-Birn: Ist sehr groß und ziemlich rund, auch sehr gut gekocht; der Baum treibt stark, sein Holz ist groß, und das Blatt sehr breit, geräth auf hochstämmigen Bäumen am besten.
125. *La Douville* oder *poire de Provence*: Ist eine große und lange, rothgelbfärbige, nicht steinigte, zum Kochen sehr geachtete Birn.
126. *Le Citron d'hyver*: die Winter-Citrone: Ist eine sehr große, der Gestalt und Farbe nach einer Citrone ziemlich ähnliche, hartfleischigte und steinigte, bis im März dauernde Birn.
127. *Le Parfum d'hyver*, oder *Bouvard-Musqué*: Ist eine große runde Birn, von schöner grüner Farbe und Ansehen; trägt häufig und ist zum Kochen köstlich.
128. *La poire Fenart*, oder *Beuré d'hyver*: Ist eine große, lange, grüne, schmelzende, aber an köstlichem Saft mangelnde Birn.

129. *Le petit Certeau*: Ist eine lange schmale sich färbende, sehr gut gekochte und eingemachte Birn,
130. *Le Dagobert*: Ist ziemlich lang, groß, roth und zum kochen eine der besten Birnen.
131. *La Fontarabie*, oder *gros Muscat lion*: Ist eine große, schön gelb gefärbte, nicht steinigte, gekocht sehr gute und wohlschmeckende Birn.

NB. Es giebt noch sehr viele Sorten Birnen; ja jedes Land hat fast seine eigene hervor gebrachte; die angeführten Sorten aber sind die geachttesten in Frankreich, welches das einzige Land in der Welt ist, das mit den meisten und besten Sorten dieser Art Obst pranget, so Ludwig XIV. als ein großer Liebhaber vom Obst, aus allen Provinzen nach seinen Gärten kommen lassen, und sich um Paris herum sehr vermehret haben; deshalb können Liebhaber, denen einige dieser Sorten fehlen sollten, und nach der Beschreibung Lust, sie zu haben, bekommen möchten, sich also nach ihrem wahren französischen Nahmen von dorthier damit versehen: oder auch die hier zu Lande gezogene mit der Beschreibung jeder Frucht vergleichen, ob sie recht bedienet werden.

 Von der Cultur.

Die Birnen-Bäume werden durchs Sculiren oder Pfropfen ihrer Art Stämme, so man Wildlinge heißt, und welche entweder aus Kerren stachlichter wilder und guter Sorten esbarer Birnen, erzogen, oder vom Aufschlag wilder Birn-Bäume genommen worden; Quitten- und Weißdorn-Stämme werden auch gebraucht, und erstere hauptsächlich, wenn der Boden feucht und niedrig liegt, so kann man allerley Arten Schmalz-Birnen drauf bringen; sie werden sehr gut gerathen; so wie man auf Weißdorn auch nichts verlihet, wenn der Boden zu starr seyn sollte, als worinnen dieser leßtern Wurzeln am besten durchdringen; beyde Sorten Stämme aber sind nichts nütze, hochstämmige Bäume drauf zu erziehen, sondern allein für niedrigwachsende und Hecken. Die Birn 86. l'Amadotte ist, wie gemeldet, wegen ihres würzhafsten Geschmacks, die beste Art, Stämme davon zu erziehen, so wohl zu hohen als niedrigen Bäumen.

Die Weite so wohl hoch- als niedrigstämmige Birnen-Bäume auseinander zu pflanzen, richtet sich nach der Güte des Bodens, worinn sie zu stehen kommen, und sollten sie lieber weiter als allzu nahe zusammen stehen; denn da die mehresten ihre Frucht an den Enden ihrer Zweige tragen und man solche ungern abschneidet, auch nicht allemal wie die Aepfel kurzes Trag-Holz machen,

so

so soll man sie in einer Weite pflanzen, damit ihr Holz Platz behalte, sich ausbreiten, auch die Luft und Sonne zu allen ihren Zweigen gelangen könne.

Sie müssen auch beschnitten werden; welches sich lediglich von den Holz-Reisern versteht; diese werden wie bey dem Apfel-Baum behandelt, und dem starken Wasser-Holz wird ebenfalls durchs Einkneipen im May und Juny, auch noch später im Sommer, Einhalt gemacht, oder gar weggeschnitten; das wenige Beschneiden schränkt sich also lediglich auf alle kleinere Zweige, als die Holz-Reiser sind, ein; sonst würde man sie zu keiner Gestalt bringen können; wiewohl man verschiedene Bäume findet, welche alles Beschneidens ohnerachtet nur desto stärker wachsen; daran sind Theils die Sorten schuld, so sich besser für hochstämmige schicken, oder auch sehr lebhaft wilde Stämme, worauf sie acht gemacht worden, und in einem lockern und fetten Boden stehen: solche Bäume soll man erst spät, bis nach ihren Austrieb beschneiden, oder so dieses nichts helfen wollte, ihnen bey dem Ausgraben einige der stärksten Wurzeln abhauen; sie aber zu früh zum Fruchttragen zu zwingen, ist bey lebhaft wachsenden Bäumen nicht ehender zu vermuthen, bis der Baum zu seiner gehörigen Stärke und Alter gekommen sey; wiewohl verschiedene Sorten schon früh tragen, solche Bäume werden niemals recht groß, noch werden sie sehr lange dauern; denn sonderlich zeigt dieses früh und viel Obsttragen eines noch

R 5

jungem

jungen Baumes an, daß der Boden zu mager, der Baum zu früh zu seiner Reife gekommen, und folglich nicht lange dauern werde.

Beym Einpflanzen junger Bäume, soll man ihnen, wie gemeldet, alle kleine Zaser-Wurzeln benehmen; von den großen läßt man 2 bis 3 der besten, so die lebhafteste Farbe haben, auf 8 Zoll lang, setzt ihn ein, so tief er gestanden, wenn der Boden naß und niedrig liegt; aber wohl etwas tiefer in einer warmen und trocknern Lage.

Der erste Schnitt solcher Bäume geschieht, nachdem es Espalier- oder Kessel-Bäume seyn sollen, nach der Lage, so die Ausschößlinge zu dieser Absicht erfordern, bis auf 4 Augen, so stehen bleiben: an Espalier- und Kessel-Bäume werden die Sommer-Triebe gleich durch Stäbe, Reisen, 2c. nach ihrer Gestalt angeheftet und gezogen, damit man ihn desto eher frey wachsen lassen kann: folgendes Jahr werden diese Holz oder auch Leit-Reiser, welches die End-Reiser sind, auf 5 bis 6 Augen eingestutzt und alles kleine Holz läßt man ihm, wenn es nicht zu schwach und dabey lang ist; dann wird es halb durch oder auf 3 Augen abgebrochen; dieses Einstutzen der Holz-Reiser wird bey des frischen oder schwachen Treibens des Baumes entweder länger oder kürzer eingestutzt; überhaupt soll man sich nach der Grösse seiner Frucht richten, ob sie groß oder klein ist und darnach den Raum zwischen denen Zacken mehr oder weniger Raum geben, so daß die Frucht beym

beym Hängen Freyheit habe, ohne sich im geringsten zu reiben, welches der Frucht schädlich ist: ehe man aber ein Holz-Reis ganz wegschneidet, zumal er an großen starken Zacken hervor gewachsen ist, soll man sehen, ob man aus ihm nicht einige kleine Reiser heraus schießen zu machen für nöthig erachte, einen leeren Raum damit auszufüllen, und so kann man ihn bis auf eines Thalers dick, oder mit dem Kehlfuß - Aufsatz abschneiden, wenn man junges Frucht-Holz haben will, und auf ein Auge, wenn es ein Holz-Zweig abgeben soll.

Der Birn-Baum behält sein einmal angesetztes Frucht-Holz sehr lange; denn man findet an einem beynah 20 Fuß langen Zacken, daß derselbe beständig alle Jahr seine Früchte an nemliches Holz nur aus andern gebildete Trag-Knopfen hervor bringt; anders aber ist es bey Pfirsichen, welche nur ihr bestes Obst an junges und einjähriges Holz tragen. Im Sommer muß man hier, wie bey andern Bäumen gelehret, die guten Reiser entweder anheften, oder bis August frey stehen lassen, als wenn man deren Wachsthum durchs Einstucken Einhalt thun kann, wodurch die unterste Trag-Knopfen und deren Holz sehr gestärket werden; es sollen aber 12 bis 15 Augen an noch jungen Bäumen stehen bleiben; an alten Hecken aber kann man sie kürzer und ehender einstucken.

Bey jedem Abschnitt eines Reisers hat man darnach zu sehen, daß das letzte Auge dahin gefehret

fehrt stehe, wohin der Austrieb bestimmt, und soll der Schnitt nicht lang, sondern stumpf über ein solches Auge geschehen, und die höchste Kante übers Auge zu stehen komme.

Ein in seiner Jugend wohlgezogener Baum wird selten ins wilde und sehr starke Treiben austreten, wenn man ihn zu Austreibung vieler Knospen und Trage-Holzes Anlaß gegeben; welches durchs Abkneipen starker Triebe und Einstuken im Sommer stark wachsender Holz-Reiser bewirkt wird, ohne an das letzte und gefährliche Hülfsmittel, die große Wurzeln abzuhaueu, schreiten zu dürfen.

Das Beschneiden dieser Bäume kann vom Einsammeln der Früchte an bis ins Frühjahr unternommen werden, nachdem man es wegen anderer Arbeit am füglichsten findet.

Die Espalier-Bäume sind in alle Küchen-Gärten den Kessel-Bäumen vorzuziehen; denn an erstern werden die Früchte vollkommener und nehmen nicht so viel Platz ein, sonderlich wenn man das Land zu mehren Sachen gebrauchen muß, auch das Umgraben und Düngen des Küchen-Landes den Bäumen viel Nahrung giebt.

Alle Sorten Sommer- und Herbst-Birnen werden auf hochstämmige und Zwerg- oder Kessel-Bäume wohl reif; die Winter-Birnen aber sollten nur en Espaliers stehen und so, daß sie der freyen Luft und etwas gegen Mittag gekehrte Lage haben,

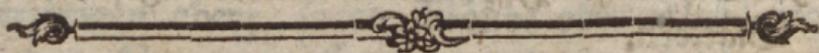
haben, um sie in unsern Gegenden vollkommen reif und ausgewachsen abnehmen zu können: die Früchte soll man auch nicht eher abpflücken, als bis sie sich leicht mit ihrem Stiel vom Holz ablösen lassen; geschiehet es zu früh, wird man fast allezeit etwas vom Trag-Holz und deren jungen Frucht-Knospen mit abreissen, und soll man die Winter-Birnen so lange an den Bäumen lassen, als es das gelinde und gute Wetter gestatten will, aber zur Abnahme alsdann allezeit trockenes Wetter erwählen; und damit behutsam umgehen, damit sich die Früchte im geringsten nicht drücken, oder eine Quetschung erhalten, wovon sie alsbald anfaulen werden.

In der Frucht-Kammer kann man sie sachte auf Haufen legen, damit sie schwitzen, Luft durchstreichen lassen, und dieses zwey Wochen lang; hernach aber jede Frucht mit einem Lappen abtrocknen und jede Sorte bey einander in Körbe mit Weizen-Stroh zwischen Früchte und Körbe einlegen mit gedachtes Stroh gut zudecken, in einer trocknen vom Frost gut verwahrten Kammer hinstellen, und ihnen nur die möglichst wenige Luft geben; denn die Luft ist ihnen zu dieser Zeit mehr schädlich als nützlich, sie mag feuchte oder trocken seyn; je besser alles fleischigte Obst, was sich aufbewahren läßt, von aller eindringenden Luft geschüzet ist, desto länger läßt es sich auch im guten Stande und Geschmack erhalten: welches sehr oft bewährt gefunden worden.

Die

Die Birn - Bäume vertragen keinen zumal langen strohigen Mist unter sich, wenn der Boden trocken ist; dieses verursacht, daß die Wurzeln, welche an diesen Bäumen gerne nach der Tiefe gehen, den trocknen Mist erreichen, und gleichsam einen brandigen Saft im ganzen Baum ausbreiten, welches ein Ansaß zur Haupt-Krankheit ist und sich schwer heilen läßt. Daß beste ist, einen guten Küchen-Boden oder Feld, oder Gras-Fleck zu $3\frac{1}{2}$ Fuß tief wohl umreolt, doch so daß das Gras, wenn es nicht sehr queckigt oder pedigt ist, so wohl als das Obere des Küchen-Landes und Feldes nur zu 2 Fuß von der Ober-Fläche zu liegen komme; dieses wird alles, was man herein pflanzet, in den ersten Jahren die erwünschte Wirkung, und allen Bäumen eine gesunde Grundlage ihres Saftes verschaffen: oben auf aber können alle junge Bäume mit wohl versaulten Mist, so weit ihre zarte Wurzeln gehen, im Herbst belegt werden; welches den Thau-Wurzeln zumal bey ein lockeres oder vorhero rein gemachtes Land sehr vortheilhaft ist; es kann auch dieser Mist, wenn es der Zierlichkeit nicht schadet, den Sommer über liegen bleiben, oder so man ihn eingraben müßte, wäre es sehr dienlich, diese junge Wurzeln im Sommer vor den brennenden Sonnen-Strahlen mit grünen Rasen umgekehrt zu belegen; die Thau-Wurzeln werden darunter frisch erhalten, wachsen gut fort, erhalten den Baum bey beständigen guten Saft, welches

welches nur durchs Begießen verschlimmert wird, die Erde allzu fest um diese zarte Wurzeln, und die Veränderung zwischen Hitze und Kälte allzu sehr empfinden macht.



Caput XX.

Von den Johannisbeer = Sträuchern.

Ribes: der Johannisbeer = Strauch. Franz. *Le Groseiller*. Engl. *The Currant tree*.

1. Die gemeine rothe Johannisbeer.
2. Die große teutsche rothe dito.
3. Die gemeine weisse dito.
4. Die große teutsche weisse dito.
5. Die Johannisbeer mit fleischfarber Frucht.
6. Dito mit Stachelbeer = Blättern.
7. Kleine wilde Johannisbeeren.
8. Schwarze Johannis = oder Aßbeer, deren Blätter stark riechen.
9. Johannisbeer mit gelbgestreiften Blättern.
10. Gemeine dito mit anmuthig grün und weiß = geschleckten Blättern.
11. Weisse

-
11. Weiße dito mit gestreiften Blättern.
 12. Johannisbeer mit gestreiften Stachelbeer-Blättern.
 13. Schwarze Johannisbeeren mit gestreiften Blättern.
 14. Die Americanische schwarze Johannisbeer ist an der Blüthe von den andern Sorten sehr unterschieden.

Die fünf ersten und die achte Sorte, sind diejenigen, so im Frucht-Garten gezogen zu werden verdienen; die andern aber sind mehr für Lust-Wälder, als zum Nutzen bestimmt.

Alle mit scheckigten Blättern belaubte Sorten machen nur im Frühjahre ein gutes Ansehen; im Sommer werden die Blätter auch grüner.

Sie können aus ihren eingelegten starken Reifern im schattigten Boden, allwo sie leicht Wurzel schlagen, oder durch Ausschösse ihrer Wurzeln vermehret werden; im Sommer hält man sie vom Unkraut rein, und läßt sie zwey Jahr an diesem Orte, allwo man sie schon zu allerhand Figuren aptiren kann. Es läßt sich dieser Strauch auch, willkührlich ziehen; da es aber eine gute Frucht ist, so verdienet sie an südöstlich liegenden Mauern gepflanzt zu werden, da sie an 14 Tage früher reifen und an Nord-Wänden werden sie ihre reife Früchte lange erhalten: sie können daselbst 8 Fuß von einander stehen, und läßt man ihnen zwischen
ihren

ihren Zacken 6 Zoll Raum; sie wachsen auch ziemlich hoch.

Im Garten kann man sie zu Brust-Hecken und Kugeln auch zu allerhand Figuren schneiden; diejenigen aber, so an Wände oder Espaliers stehen, können angebunden werden, und da man ihnen nur ihre Leit-Zweige läßt und alle übrige starke auf ein Auge abschneidet, werden sie die besten, meisten und größten Früchte hervorbringen: Auch an Kugeln, Hecken, &c. soll man inwendig kein starkes Holz-Keis lassen, wenn sonst alle Stellen ausgefüllet sind, sondern ihnen inwendig Luft verschaffen, wodurch man durch das bessere Obst schadlos gehalten wird. Da sie auch ihr Obst an das Holz vom vorigen Sommer bringen, so hat man solches sorgfältig zu lassen, und so es zu flattericht wachsen sollte, es einzustutzen, woraus allezeit mehr hervor wächst, und sie vollkommen tragen werden.

Sie lieben einen mehr trocknen als nassen Boden, dauern ziemlich lange und tragen allezeit häufig.





Caput XXI.

Von den Himbeer-Sträuchern.

Rubus: der Himbeer-Strauth. Franz. *Framboisier*. Engl. *The Raspberry tree*.

1. Die gemeine rothe;
2. Die späte rothe;
3. Die gelbe oder weisse; und
4. Der Himbeer-Strauch ohne Stacheln.

Sie lassen sich alle leichtlich aus der Neben-Brut vermehren, welche man im October abnimmt und einpflanzt; damit sie noch vor Winters anwurzeln und annoch folgendes Jahr tragen können. Beym Verpflanzen beschneidet man ihre Faser-Wurzeln ein wenig; sie sollten aber feucht bleiben und nicht austrocknen: ferner, die sich am Stiel unterher zeigende Sprossen soll man ihnen lassen; weil sie alle Jahr aus ihren Wurzeln neues Holz machen, und das alte abstirbt; deshalb ben sie sich nicht zu Hecken schicken, wohl aber kann man sie Reihenweise 5 Schuh voneinander setzen, oder jeden Strauch für sich einen geräumigen Platz geben; denn je mehr sie Luft haben, um desto besser gerathen ihre Früchte und desto länger kann man davon pflücken.

Im October und November ist es Zeit, ihr altes Holz bis in der Erde wegzunehmen; die jungen Schösse aber beschneidet man bis auf eine Länge von 2 bis 3 Schuh, hernach wird das Land umgraben, und wenn es vorher etwas gedünget worden, werden sie besser tragen. Im Sommer hält man sie vom Unkraut rein.

Es ist gut, wenn alle Jahr einige neue Sträucher gepflanzt werden; denn da sie die ersten drey Jahre die größten Früchte bringen, so ist es gut alle Jahr große so wohl, als viel Früchte zu haben; sonst können diese Stauden viele Jahre dauern; ihre Früchte aber sind immer kleiner, obgleich häufig.

Ihr bestes Erdreich ist ein frischer sandiger leimigter, weder allzu nasser noch zu trockener Boden.

Caput XXII.

Von Weintrauben und deren Stöcken.

Vitis: der Weinstock. Franz. *La Vigne*. *Le Raisin*: die Traube. Engl. *The Vine*. *The Grape*: die Traube.

- I. **L**e Raisin précoce, Morillon noir hâtif, Raisin Sainte Madeleine: Ist eine kleine, mit dichten kleinen trüb-schwarzrothen, etwas dickhäutigen

häutigen Beeren versehen, ziemlich süße, und nur wegen ihrer frühen Zeitigung schätzbare Traube.

2. Die trüb-rothe frühe ungarische Traube; hat lockere, ein wenig länglichte, etwas zähhäutige, dabey sehr süße, und von den Wespen stark verfolgte Beeren.
3. Früh Ungarischer Wein, mit großen, runden, schwarzen und gepuderten, sehr saftigen, aber locker am Stamm wachsenden, dabey süßen Beeren mit zarter Haut: wird am ersten reif und deswegen zu achten; in Sans = Souci befindlich.
4. Früh Ungarischer blauer Wein: Ist eine kleine, aus kleinen runden und ganz schwarzen mit blauem Staube bedeckte, dünnhäutige und sehr süßsaftige, früh reifwerdende, und doch lange dauernde Beeren bestehende Traube; zu Sans = Souci.
5. Trüb = rother Ungarischer: Ist eine ziemlich große Traube, mit dicht wachsenden, dünnhäutigen und dabey sehr süßen Beeren; zu Sans = Souci befindlich.
6. *Le Morillon tacconi, Molenard, Fermenteau,* auch *Bourguignon* genannt: Hat schwarze dichte Beeren und eine kurze Traube, dessen Blätter, wenn sie hervor wachsen, wie stark mit Mehl gepudert, deshalb man sie die Müller-Traube nennet;

nennt; trägt häufig und ist dauerhaft; daher sie, zum Wein daraus zu pressen, in Burgundien sehr geschätzt wird.

7. *Le Morillon noir ordinaire*: die schwarze gemeine Morillon: Ist eine mittelmäßig große, mit etwas länglichten, ganz schwarzen und locker hangenden Beeren; er ist vortreflich zum essen, und man macht auch den besten Wein davon; in Bourgogne nennt man ihn Pineau, und in Orleans l'Auvernat.
8. *Le Morillon blanc*: der weisse dito: Ist auch vortreflich, die Haut aber zäher.
9. *Le Chasselas blanc, Bar sur aube, Royal Muscadine*, teutsch: der schöne Edel vom Rhein: Es ist eine lange, große, weisse, an der Sonne gelbbraune Flecke bekommende Traube. Wächst dicke an seinem großen Stamm, und wachsen zuweilen oben noch zwei Neben-Trauben; die Beeren sind rund, fleischigt, von sehr süßem und bisamischen Geschmack, eine der besten zum essen, aufzuheben, Wein daraus zu pressen und zumal am Rheinstrom.
10. *Chasselas noir*: oder schwarze Muscadine: Die Beeren sind so groß, als an der vorigen und wachsen auch dicht an einander; die Trauben sind grösser und werden später reif; der Saft ist sehr köstlich; wenn der Stock eine rechte warme Lage hat, so trägt er stark und werden die Trauben im September reif.

11. *Chasselas rouge d'Espagne*: oder rothe Spanische Muscadine: Deren Beeren sind etwas grösser, als an der vorigen und wachsen dünner am Stamm; sie ist blaßrother Farbe, und ihr Saft sehr süß; hingegen wird sie später reif.
12. *Le Raisin de Lixdau*, der frühe Leipziger: *Melier blanc* in Champagne genannt. Ist die schönste Sommer-Traube von Geschmack und Güte; sie macht eine ziemliche große, mehr breite als lange Traube mit klaren gelblichgrünen wie ein Ey geformten, ziemlich großen, ausnehmend zarthäutigen und süßsaftigen zerfließenden, fleischigten Beeren; ihr Holz ist fleckigt, und hat mittelmäßig große, dabey glatte, dunkelgrüne und wenig eingezackte Blätter; wird Ausgangs August reif und dauert bis im Herbst.
13. *Raisin de Canada*, *Cioutad* auf Spanisch: der Perterfiliën-Wein, also nach seinem Blatt benennt, welches am mehresten und tiefsten von alle Wein-Sorten ausgezackt ist; die Traube gleicht an Grösse, Güte und Geschmack dem schön Edel, ist aber lockerer von Beeren und wird später reif; trägt auch häufig, wenn der Stock alt ist, und ist in *Sans-Souci* befindlich.
14. *Corinthen-Wein* ohne Kerne mit weissen Beeren: Ist eine lange, mittelmäßig große Traube, deren Beeren nicht sehr klein, aber dicht

dicht zusammen wachsen, wird erst im October reif, alsdann werden sie hell und gelb; in Sans-Souci. Es giebt auch blaue und rothe Corinthen-Trauben.

15. *La Muscadine-Diamant, fendant blanc*: Ist eine große, lange, mit großen, runden, weißlicht-gelben, nicht sehr dicht wachsenden Beeren versehene weichfleischigte, sehr saftige, ausnehmend süß und bisamisch schmeckende, klarshäutige und fast durchsichtige Traube; einige weisse Aldern laufen die Beeren entlang und umgeben dieselben; wird im September reif.

16. *Die Früh van der Lahn*: Ist eine in Holland aus Kernen gezeugete große mit sehr großen, runden, goldgelben, durch weisse Aldern der Länge nach bestreifte Beeren versehene Traube; ihre Haut ist nicht so klar, als an der vorigten; dennoch aber von sehr süßen bisamischen Geschmack, nebst etwas brüchigen Fleisch; sie wird oft zwiewächsig, das ist: sie hat große und kleine Beeren zugleich; zu Sans-Souci befindlich.

17. *Le grand Provençal hâtif*: die große frühe Traube aus Provence: Ist eine sehr große, an 18 Zoll lange Traube, woran oben noch einige auswachsen, so daß sie oben sehr dick und unten spitz wird; der Stock trägt häufig, ist eine der schönsten Herbst-Trauben; ihre Beeren sind ziemlich groß, wie an der Chasselas

blanc grünlicht-gelb und länglicht, von angenehmen Geschmack, mit sehr saftigem Fleisch; sie dauert aber nicht lange, hat eine feine und zarte Haut, wie der früh Leipziger; die Beeren plagen aber sehr leicht, daher sie auch bald faulen, wenn sie nicht Luft haben; in Sans-Souci befindlich.

18. *Le grand Provençal jaune*: die gelbe dito: Ist eine sehr große, lange, wie vorige gestaltete, dabey mit runden, fleischigten, gelben, gut reifenden Beeren versehene Frucht; der Geschmack ist wie an den Chasselas blanc, nur faulen sie leicht vom Ramm los, wenn die Masse oder ihr Schweiß nicht durch die Luft abtrocknen kann; wird im October reif.
19. *Le grand Provençal verd*: der grüne dito: Ist von nemlicher Größe, Geschmack und Güte, als vorhergehende; nur werden die Beeren nicht völlig so groß, faulen auch leicht, und wenn sie reif sind, haben sie eine gelbgrüne Farbe, werden im October reif; heißt auch Pendoulau in Provence.
20. *Le Muscat blanc*, auch *Frontignac* genannt: Ist eine schöne, lange, mit runden dicht an einander wachsenden Beeren versehene Traube, daher sie mit der Scheere locker gemacht werden müssen, wenn sie noch klein sind; sie wächst oben breit, wird etwas spät reif; ist aber gut aufzuheben, Wein davon zu machen, und zum

trocknen; hat einen starken Bisam-Geschmack, und ist fleischigt. Die Holländer nennen ihn Kattepifs.

21. *Le Muscat jaune de Portugal*: die gelbe Portugiesische Muscateller-Traube: Ist voriger gleich, wird aber längerer und lockerer von Beeren, welche an der Sonne braune Flecke bekommen; hat einen starken Bisam-Geschmack, ist fleischigt, dauert lange, wird anders fast Bernstein-gelb von Farbe; in Sans-Souci.
22. *Le Muscat rouge*: der rothe Muscateller: Hat die Gestalt wie vorerwähnter, auffer daß die Farbe trübbroth, er später reif wird, nicht so öhligt und stark bisamisch ist; in Sans-Souci.
23. *Le Muscat noir*: der schwarze Muscateller: Ist kleiner als voriger von Trauben, trägt auch nicht so voll; ihr Saft und Geschmack ist aber feiner, als aller vorig gedachter, und nicht so fleischigt; die Beeren sind ganz schwarz mit blauem Staub bedeckt; die Haut ist auch zärter; in Sans-Souci.
24. *Le Muscat gris*: der graue Muscateller: Ist röthlicher, brauner mit grünvermischter Farbe, sonst von Gestalt, Größe und Geschmack dem weissen Muscateller oder Frontignac ähnlich; wird spät reif und faulet leicht, weil die Beeren gerne zu plazen pflegen.

25. *Le Muscat d'Alexandrie, de Jerusalem, passe musqué, Raisin d'Algo*: der Muscateller aus Alexandria, Jerusalem, &c. Ist eine sehr große, mit eysförmigen sehr großen Bernstein-gelben und weissem Staub bedeckte Beeren versehene, schöne aber im Freyen schwer reif werdende, sonst vom Geschmack köstliche und hoch bisamische Traube; die Beer ist fleischigt und folglich zu den Rosinen-Arten zu zählen; in Sans-Souci.
26. *La Damascène rouge*: die rothe von Damasco: Ist der vorigen an Gestalt und Grösse gleich, auffer daß diese Beeren blauröth sind und keinen bisamischen Geschmack haben; ihr Fleisch ist sonst sehr saftig, aber doch eine Art Rosinen-Traube, wird draussen an einer warmen Lage noch ziemlich reif; sie wächst locker von Beeren; deshalb sie gut zum aufheben ist, muß aber recht reif werden.
27. *Weisser Ungarischer*: Ist eine ziemlich lange Traube mit länglichten graugetoppelten Beeren; hat einen feinen öhlichten, sehr süßen und fetten Geschmack; die Beeren sind gelblicht-weiß; wird wohl reif und wachsen dicht an einander.
28. *Der Wein aus Smirna*: Ist vorigem fast an Geschmack und Güte gleich, aber doch zärter von Fleisch, sehr saftig, mit grössern, langen, braungetoppelten Beeren gleichfalls versehen, und sind ihre Trauben auch viel grösser.

29. Großer blauer Rhein-Wein von Frankendahl: Ist eine sehr große, dichte runde Beeren habende, schwarzblaue, oben breit werdende und voll tragende, angenehm süßsaftige und etwas fleischigte, an einer Wand gut reif werdende Traube; in Sans-Souci.
30. Großer blauer von Boromeo, auf teutsch, Bocks-Horn genannt: Ist voriger in allem gleich, hat aber große länglichte Beeren und trägt der Stock voll, von sehr süßen fleischigten Saft und wird draussen an einem warmen Ort noch gut reif, hat auch einen stark blauen Staub.
31. Die *Malvasir*-Traube: Ist eine Traube mittler Grösse von trüb-rother Farbe, und einem feinen erhabenen etwas bisamischen Geschmack; die Trauben sind lang, der Stock trägt stark, die Beeren groß, rund und sehr saftig.
32. Weisser *Malvasir* aus Champagne: Ist eine lange weißgelbe Beeren habende Traube, welche meist oft zwiewächsig, das ist: kleine und große Beeren zugleich trägt; der Stock ist allezeit sehr voll, und ist dieses eine köstliche Traube von Geschmack und vielen süßen Saft, dünner Haut und wird draussen noch gut reif; in Sans-Souci.

33. *Malvasir-Muscательler*: Ist eine breite ziemlich große, mit länglichten und dunkel-violetten Beeren, mit bläulichem Staube bedeckte, besonders süße, fette und bisamische köstliche Traube von Geschmack; wird gut reif und dauert lange.
34. *Alicanten-Wein*: Sind große schöne, etwas dichte, länglichte und blauröthe Beeren; auch von köstlichen süßen würzhaften Geschmack und vielen Saft; die Beeren sind groß und dauern lange, reifen aber etwas schwer: in Italien werden sie *Alabrogica Plinii* genannt.
35. *Blauer später Ungarischer*: Ist eine mittelmäßig große Traube von schwarzblauer Farbe, runden Beeren, mit blauem Staub bedeckt, klebricht süßem Saft, und wird im October reif.
36. *Sevillischer langer Cibeben-Wein*: Ist eine lange große Traube mit $1\frac{1}{2}$ Zoll langen schmalen, zarthäutigen, sehr saftigen Beeren; sie wird früh reif, ist sehr süß von Geschmack, dauert aber nicht gar lange.
37. *Sevillischer Rosinen-Wein*: Ist sehr groß von Trauben und von $1\frac{1}{2}$ Zoll langen ganz ovalrunden, gelblicht-weißen, sehr saftigen, fleischigten, süßen, aber spät reif werdenden Beeren; auch will der Stock hier zu Lande nicht häufig tragen.
38. *Lacryma Christi*: Ist eine Traube vom feuerersprenyenden Berg Vesuv bey Neapolis herstant-

stammend, allwo sie häufig und so gar in den alten Schlacken von den Feuer-Laven wächst. Es ist eine mittelmäßig große schwarzblaue Traube mit länglichten nicht gar großen inwendig einen röthlichen Saft habende, dabey ausnehmend süße und aromatisch schmeckende Beeren; trägt hier zu Lande nicht häufig, wird aber auch spät reif.

39. Portugiesischer Rosinen-Wein: Ist die größte von allen Trauben und wird so dick, daß man sie verdünnen muß; der Stock trägt sehr häufig und sind die Beeren länglicht und grünlichtweiß, auch an der Sonne gelblicht: im freyen hier zu Lande reifet sie selten.

40. Die grüne *Malvastr*-Traube: Ist eine ziemlich große mit großen runden, ganz grünen und etwas gelblichten Beeren an der Sonnen-Seite mit sehr zarter Haut versehene, ausnehmend süße und saftige, im October reif werdende, aber nicht volltragende Traube; wächst auch bey alten Stöcken nicht wohl aus, sondern bringt viele kleine unreife Beeren mit hervor.

41. Der große Schwarze Spanische oder *St. Peters*-Traube: Es ist eine sehr große aber mit Neben-Trauben und großen ganz runden und dunkelschwarzen Beeren versehene Traube; ihr Saft ist sehr köstlich und etwas röthlicht; die Blätter sind sehr zerkerbt; es werden aber die Trauben spät reif.

42. Die

42. Die große weiße Spanische: Ist eine sehr große breite mit großen länglicht weissen gelben Beeren versehene Traube; deren Fleisch nicht so derb, als an der Rosinen-Traube, und haben einen süßen Geschmack, werden aber auch spät reif; in Sans-Souci.
43. *Le Bourdelas*; weiße, roth und schwarz: Ist eine große Trauben-Art mit großen runden Beeren; wenn sie recht reif werden, ist es eine gute Traube; sonst allezeit gut um Verjus zu Saucen davon zu machen.
44. *Le Sanmoireau* von Languedoc: Ist eine ziemlich große schwarze glatte Traube, mit mittelmäßig großen, dicht in einander wachsenden Beeren; der Stock trägt allezeit voll; der Saft ist süß, etwas röthlicht und köstlich; wird aber spät reif und halten sie sich am längsten von allen Trauben; in Sans-Souci.
45. *Le Frementeau* aus Provence: Ist eine lange, ziemlich große, etwas trüb-hellrothsfarbige Traube, mit violett-weissem Staub bedeckt, länglichter, nicht sehr kleiner sehr saftiger Beere, von gutem Geschmack, süß und erhaben; der Stock trägt voll; die Trauben werden aber spät reif; in Sans-Souci.
46. Spanischer rother Rosinen-Wein: Ist eine sehr große volltragende Traube mit ovalrunden großen, braunrothen, blaulichem Staube bedeckten, an langen Stielen sehr locker umher
- hanz

hängenden Beeren; werden hier aber selten, auch hinter Glas nicht wohl reif.

47. *Le Raisin suisse*: die Schweizer-Traube von Languedoc: Hat geschleckte Trauben bloß zum Ansehen; denn diese Beeren sind weiß und schwarz geschleckt, zuweilen sind sie ein viertel gefärbt, manchmal auch die halbe Traube weiß, die andere Hälfte schwarz, auch einige weiß und andere schwarz an nemlichen Stock.

48. *Le Fennetin* oder *Muscato d'Orleans*: Ist eine weiße Traube von sehr süßem Geschmack, und gleichet dem Melier stark.

49. *Le Piquant Paul*: Ist eine weiße, sehr süße, auch Vogel-Schnabel genannte Traube; die Beere ist groß, sehr lang und auf beyden Seiten zugespitzt; wird gut reif und ist süß vom Geschmack.

50. *Le Rognon de Coq*: Hahnen-Kloten genannt: Ist eine sehr große lange Traube mit sehr lang schmalen gekrümmten und zugespitzten fleischigten gelben Beeren und wenigen Saft: der Stock trägt sehr voll, werden aber selten reif, kömmt aus Neapel, allwo sie *Uva Cornicione* genannt wird.

51. *Le Maroquin, Barbarons*, in Neapel *Uva Pane* genannt: Ist eine violettfärbige, erstaunend große Traube. Deren Beeren groß, rund und hart sind, dabey ist das Holz röthliche und die Blätter roth gestreift.

52. *Saridel*, eine Griechische Traube: Ist von mittelmäßiger Grösse, dunkelrother Farbe, kleinen Körnern und zäher Haut; bey gutem Wetter, wenn diese Trauben wohl reifen, geben sie einen guten Wein; der Stock will aber an einer mittägigen Mauer gepflanzt seyn.

53. *Perlen-Trauben*, so man in Provence *Rinde Ponso* nennet: Ist eine große, lange, mit mittelmäßig großen, runden, grünlicht-weissen Beeren versehene Traube; der Saft ist süßlich-sauer. Sie wird spät reif.

54. *Rothe Warner-Trauben*: die Beeren sind groß und von röthlicher Farbe mit Staub bedeckt; die Trauben sind groß und der Stock trägt viel. Sie wird zu Ende Septembers reif, es ist eine schöne Traube; Herr Warner hat sie von Hamburg mit nach Engelland gebracht.

55. *Schwarze Warner- oder Hamburger Traube*: Hat Beeren von mittler Grösse, die mehr lang als rund, und wenn sie reif sind, eine schöne schwarze Farbe haben. Der Saft ist sehr köstlich, und hat einen etwas Bisam-Geschmack; sie wird um die Mitte des Septembers reif: ist mit voriger von Hamburg gebracht.

56. *Rothe Muscateller*, von Alexandria, so einige rothe Jerusalem-Muscateller nennen; diese Traube wird nicht so spät reif, als die gelbe

gelbe dito sub No. 25, und wird daher derselben um Paris vorgezogen, woselbst sie an einer guten Wand sehr wohl reifet; die Beeren sind nicht völlig so groß, als an der gelben, sie haben aber gleiche Gestalt und Güte.

Weisser Morillon: Ist eine Traube von mittelmäßiger Größe; die Beeren sind fast rund und wachsen dichte an einander; ihr Saft ist wohlschmeckend; die Haut aber ist zähe; sie werden an einer Wand wohl reif. Unter No. 8. mit berühret.

57. *Weisser Auvernat:* der Form nach ist sie der schwarzen Auvernat - Traube unter 7ter No. abgehandelt, gleich; sie wächst sehr dichte und ist trüblich-weißer Farbe; der Saft ist nicht so wohlschmeckend, hergegen giebt sie einen guten Wein.

58. Die *schiele Auvernat-Traube:* Ist auch in etwas wie die vorige geformt, aber blos dunkel-braun; die Beeren wachsen etwas lockerer, als an der vorigen, werden auch ehender reif; daher ist es besser, dieselbe in Weinberge zu setzen.

59. *Muscateller-Cibeben:* Dieses ist eine große länglichte, spitzige Traube, deren Beeren fest und fleischigt sind, und locker am Stiel wachsen. Sie ist eine etwas späte Frucht; im Sans-Souci-Weinberg ist sie nur einmal und trägt

M

wenig;

wenig; sonst ist sie sehr bisamisch und fein vom Geschmack.

60. *Grüner Melier* aus Frankreich: Bringt ziemlich große und viel Trauben hervor; sie werden etwas dicht von Beeren, und diese sind länglicht und zugespitzt, trüb-grünlicht-weisser Farbe; es ist ein saftiger Wein, aber in Sans-Souci-Berg bekommt er selten einen süßen Geschmack, und verdirbt oft, ehe er reif ist.
61. *Grüner Melier* von Lissabon: diese Traube ist nicht so groß, wie auch die Beeren; sie sind aber auch zugespitzt, grasgrün, wenn sie reif sind, und haben braune Flecke; sie gerathen besser in Sans-Souci-Berg.
62. *Gelber Melier* von Mallaga: Ist der vorigen an Grösse und Gewächs auch an Geschmack gleich, welcher süß und würzhast ist; allein seine Beeren sind gelb und hangen lockerer am Ramm, wie die vorige.
63. *Grüner Malvasir* aus Spanien: Es ist eine köstliche süße, ganz grüngelblichte lange, rundbeerigte, mittelmäßig große, aber spät reif werdende Traube.
64. *Großer rother Spanischer Cibeben - Wein*: Hat große und lange Trauben, ziemlich große Beeren, ist voller Saft, süß und zart; wird hier im Berge hinter Fenstern noch ziemlich reif.

NB. Es giebt im hiesiger Königl. Weinberge noch vielerley Trauben, als:

Zarter weisser Cibeben-Wein aus Spanien;

Grüner Ungarischer später;

Blauer Italiänischer Rosinen-Wein mit langen Beeren;

Rother zarter Cibeben-Wein aus Portugal;

Blauer aus Mallaga;

Große rothe Rosinen-Trauben aus Seville;

Grosser weisser zarter Cibeben-Wein aus Seville;

Gelber Malvasir aus Portugal;

Großer schwarzer aus Mallaga;

Großer langbeerigter Diamant der dem Diamant-Wein an Geschmack, Güte und Saft, auch an Farbe zu vergleichen ist; nur sind die Beeren länglicht;

Schwarzer aus Languedoc, mit locker hangenden sehr süßen und nicht sehr großen Beeren,

und dergleichen mehr, welche alle spät reifen oder selten zur Vollkommenheit gelangen.

Von der Weinstöcke Cultur.

Dieselbige ist so mancherley, als es Länder giebt wo der Wein sehr wohl wächst. Denn an Orten, wo mager Land ist, wird der Stock nicht alt; und hat man allezeit darauf zu sehen, daß man zeitig genug Senker macht, um junge Stöcke vorrätzig zu haben, wo ein alter eingehen will, wie hier zu Lande geschieht; eins aber wäre zur Verbesserung hiesiger Weinstöcke in den gemeinen Weinbergen höchst nöthig zu befolgen, und acht drauf zu haben; die Stöcke bleiben mit ihren Reben den Winter hindurch aufrechts stehen, wobei sie viel von aller abwechselnden Lust und Frost ausstehen müssen, und nicht allein viel Holz verfrieret, sondern der Stock auch unten Schaden leidet. Dieses sollte man sorgfältig durch wenig brauchende Arbeit verhüten, und dennoch von großem Nutzen ist; nemlich, man sollte die Weinstöcke, wie sie im Reich thun, vor dem Winter sämtlich auf die Erde ausstrecken, welche durch übers Kreuz gestochene Stäbe in ihrer Lage erhalten werden; solcher Art, wenn auch eines Fingers dick Schnee fällt, solches Holz für aller starken Kälte schützet, auch unter tiefen Schnee sie gar keinen Schaden leiden. Die Stöcke werden auch länger Kraft behalten, welche ihnen sonst, wenn sie der offenen Witterung ausgesetzt sind, entzogen wird; zwentens machen unsere Weinmeisters ihre Bügels, nemlich, die letztere Kraft, so ein alter Stock hergeben soll, hoch in der Luft; diese

diese Bügels können auch an jungen Stöcken, ohne große Entkräftung der Haupt-Pflanze großen Schaden zu bringen, bewirkt werden, man nimmt eine starke untere Rebe, bieget sie, wie einen halben Zirkel in die Höhe, und das Ende davon gräbt man in die Erde ein, so daß an 6 bis 8 Augen aus der Erde kommen und die Erde den Diameter dieses halben Circuls vorstellet; hieran wird man unglaublich grössere Trauben und zu ihrer vollkommenen Reife erlangen; die Reben, so Wurzeln schlagen sollen, müssen auch niemals zu tief eingelegt werden, denn $1\frac{1}{2}$ Schuh tief eingelegt und obenher wohl gedünget mit verfaulten Mist und guten Gassen-Koth, wird dem Stock ungemein wohl bekommen, lange dauern und in Kraft erhalten; denn liegen die Wurzeln zu tief, können sie von der Sonne nicht erwärmet werden, welche ihnen doch so nöthig ist, und die Güte des Weines ungemein verbessert.

In Oesterreich und Ober-Ungarn beschneiden sie die alten Stöcke allezeit auf einen halben Schuh hoch von der Erde, so daß in einigen Jahren, wo dieser Abschnitt alle Jahr auf gleicher Stelle vorgenommen wird, leztlich es einen runden Kopf wie eine große Wasser-Kübe macht, aus welchem allezeit gnug junge Reben ausschiesßen; von diesen lassen sie drey der besten stehen, schneiden sie auf vier und einige auf ein Auge ab, und gewinnen viel und schönen Wein, machen auch ehender keine

ne junge Stöcke, als bis die alten schwaches Holz treiben und abnehmen wollen.

Auf den großen Inseln bey Venedig, nemlich auf Chiosa, habe ich eine ganz andere Art Behandlung von Weinstöcken gesehen, welche den schönsten reifen Muscateller hervor gebracht haben, nemlich ihre Wein-Gartens liegen alle flach ohne Hügel; in diese legen sie ^{ihre Weinstöcke} querdurch oder in die Länge so daß sich ihre Linien allezeit vom Morgen gerade nach dem Abend zu kehren: alsdann ziehen sie ihren Wein wie an einem Espalier, so von großen Pfälen und querüber angebundenen Latten bestehen; dieses Espalier stehet nicht aufrechts, sondern lehnet sich gegen Mittag so daß es mit der Erde einen Winkel von 60 Grad macht; an dieses Espalier binden sie ihren Wein, und legen ihn der Länge nach an, daß es einer wohl bekleideten Wand ähnlich siehet; so wie nun die Trauben schwer werden, hängen sie senkrecht gegen der Erde herunter, und sind also den Sonnen-Strahlen den ganzen Tag hindurch ausgesetzt, welche sie denn gehörig verkocht und sie zu solcher Reife bringet, daß ihr Wein mit den besten in Italien gewonnenen verglichen werden kann, ohnerachtet diese Insel mitten im Meer liegt, und von den kalten und mit See-Salz vermischten Winden vieles aussteht. Es verdiente diese Art wohl nachgeahmet zu werden, indem sie in einem Küchen-Garten viele Dienste thun würde; denn da sie diese Linien von Weinstöcken alle

alle 15 auch 20 Schuh von einander anlegen, so haben sie zwischen diesen Linien das beste Garten-Gewächs das ganze Jahr hindurch, und hier zu Lande wäre es auch sehr dienlich, die kalten Winde von diesen Gewächsen dadurch abzuhalten, sonderlich im Frühjahrs- und Herbst-zeiten.

Zu Neapel ist der Boden viel gesegneteter; denn daselbst sind ihre Weinstöcke an hohen Pappels Bäumen von 60 Fuß hoch und noch höher angeheftet, so hoch die Stöcke auch mit aufwachsen; die Bäume stehen in Linien zwischen ihren Feldern an 30 Fuß von einander, werden alle drey Jahr von ihren ausgeschossenen Reifern abgepußt, so daß sie einen hohen Pfal vorstellen, und zu gleicher Zeit werden auch nur ihre Weinstöcke behauen, da sie ihnen einjährige Reben von 16 bis 20 Fuß lang lassen, von einem Baum zum andern hängen sie solche Reben zusammen, so daß es angenehm ins Auge fällt, und die Trauben von unten bis oben an den Baum hinauf und von einem Baum zum andern voll hängen. In den Herrschaftlichen und andern Weinbergen um den feuerspeyenden Berg Vesuv, lassen sie ihre alte Stöcke an Pfäle gebunden bis 8 Schuh hoch wachsen, und alle 8 auch 10 Fuß ins gevierte stehen andere Stöcke, dieser oben ausgeschossene Reben werden über Kreuz von einem Stamm zum andern gezogen, da denn ihre Trauben herunter hängen und eine schöne Augenweide und so viel Bogen-Gänge vorstellen. Diese Stöcke sonderlich

lich von den Lacryma Christi und Muscateller wachsen auch sehr wohl in der alten und oben auf etwas mürbe gewordenen Feuer-Lava, welches der Feuer-Ausfluß des Berges ist, und durch die Witterung seine Stein-Härte verlohren hat. Dieser erst gedachte Wein wächst und geräth auch an keinem Orte so gut, als hier.

In Slavonien, Dalmatien und andern Gebürge in Italien legen sie ihre Stöcke auch an die höchste Berge an, aber allezeit gegen den Mittag gekehrt; hier brechen sie aus einer Grube von 5 Fuß tief und 4 Fuß breit alle die Steine, welche sie durch Schieß-Pulver oder Brecheisen in Stücken brechen, und legen sie zu einer trockenen Mauer mit Erde mellirt an; 8 bis 10 Fuß davon machen sie desgleichen und so den ganzen Berg hinauf; in diese mit guter Erde ausgefüllte Gruben legen sie ihre Wein-Reben 3 Fuß von einander und so eben tief schreg ein; dieses machen so viele Treppen-artige Berge, und geben ein unvergleichliches Ansehen. Da auch diese Terrassen so horizontal, wie möglich angelegt werden, so fangen sie alles Regen-Wasser auf, und das überflüssige Wasser wissen sie durch besondere Gänge abzuleiten, daß es ihrer Arbeit kein Schaden zufügt.

Mehrere umständliche Nachrichten, wie die Weinberge in Italien und Frankreich angelegt und behandelt werden, findet man in des berühmten Hrn. Philipp Müllers Gärtner-Lexicon und können uns alle diese Behandlungen zu unsern

fern Clima nicht viel helfen; wir wollen also nur das berühren, was zu dem Weinbau in unsern Gärten am dienlichsten ist.

Die Fortpflanzung der Weinstöcke ist gar leicht; entweder legt man gute Reben in runde ein Fuß im Durchschnitt habende mit guter Erde angefüllten Körbe, ein, und gräbt den Korb bey dem alten Stock in die Erde; diese Ableger können weit versandt werden, und mit ihren Körben in die Erde gepflanzt, den Korb mit der Spade einigemal durchstoichen und das Loch angefüllt: oder man nimmt solche Ableger, ohne aber daß ihre Wurzeln trocken werden, und legt sie $1\frac{1}{2}$ Fuß tief und so lang sie sind, in die Erde, so daß nur ein gutes Auge mit der Erde gleich hervor rage; und endlich gebraucht man das Schnitt-Holz, welches der unterste Theil einer jährigen Rebe, so 4, 5 bis 6 Augen, darnach sie stark ist, lang seyn kann, und am untersten Ende läßt man ein Gelenke vom alten zweyjährigen Reb-Holz dran; schneidet solches am Ende glatt herum ab; leget sämtliches Schnitt-Holz, wenn man den Wein früh schneidet, in etwas trockene Erde bis an das oberste Auge ein, bis zur Pflanz-Zeit, welches im April am besten geschiehet; ehe sie eingelegt werden, soll man ihre unterste Enden einen halben Tag lang im Wasser setzen, und alsdann in gutes frisches Erdreich $1\frac{1}{2}$ Fuß tief einlegen, so, daß das oberste Ende schreg nach der Mauer, oder seinen Stand heraus laufen möge, gleichfalls so, daß

nur ein Auge hervor raget, welches auch noch mit etwas Erde bedeckt werden kann, die Austrocknung zu verhindern.

Wäre es ein tiefer feucht liegender Boden, so könnte unter der Erde, worauf der Weinstock anzulegen ist, Kalch = Schutt unterbracht werden, welches gute Dienste thut; solche Stöcke vom Schnitt-Holz, so auf die Stelle, wo sie bleiben sollen, gelegt werden, wachsen ausnehmend gut fort.

Den ersten Sommer läßt man nur den besten Schoß fortwachsen und nimmt alle andre weg; das Jahr drauf schneidet man diesen Schoß bis auf zwey Augen, so nur bleiben sollen, über der Erde weg; aus diesen zwey Augen läßt man gleichfalls nur zwey Schösser wachsen und thut die andern weg; bindet sie an, und im July stußet man sie auf 8 Augen ab, da man sie vorhero nach gerade von ihren untersten Geiß oder den Schössen, so neben den Knospen und Blättern hervor wachsen, gesäubert hat, mit der Vorsicht, daß man niemals ein Blatt neben der Knospse abnimmt; denn diese sind zu vollkommener Auswachsung der Knospen höchst nöthig; noch den Geiß zu oberst wegnehmen, sondern allezeit zwey stehen lassen, damit der Wachsthum dadurch fortgehe, und nicht zurück gehalten werde, so daß er durch die Knospen zum größten Schaden der Rebe auszutreiben dadurch verhindert werde; dieser oberste Geiß kann wiederum, wenn er fortgewachsen ist, auf ein

ein Auge und wieder auf einen Trieb oder Geiß abgestutzt werden, und solcher Art werden sich die Reben erstarken und den Grund zu einem gesunden und vollkommenen Stock geben.

Das dritte Jahr werden an jeden dieser Haupt-Reben drey Augen gelassen und wie erwehnet, behandelt.

Ist der Stock vollkommen ausgewachsen, so läßt man der End-Rebe 4 Augen, da die andern zu beyden Seiten an $1\frac{1}{2}$ Fuß von einander auf zwey und drey Augen eingestutzt werden. Man kann die Trag-Knospen daran unterscheiden, daß sie wie doppelt gegen die andern aussehen, und darnach soll man um viel Trauben zu haben, und nachdem der Stock lebhaft genug ist, sein Absehen richten, ihm nach Proportion so viel als nöthig sind, zu lassen, und darnach richtet sich auch zu Zeiten, der lange und kurze Schnitt der Reben.

Der letzte Weiden-Band soll allezeit dichte unter das letzte Auge angebracht werden, damit, wenn er zu weit davon seyn sollte, die Rebe mit ihren schweren auswachsenden Reben nicht herunter breche.

Im Monat May soll man die Weinstöcke fleißig durchgehen und ihnen alle schwache ausgetriebene Reben, zumal woran sich keine Trauben zeigen, abnehmen, und die starken anbinden; folgendts drauf, wenn sich die Trauben gebildet und abgeblühet haben, kann man die Reben übers
vierte

vierte Auge der letzten Traube abbrechen, und die obersten Schösse neben den Knospen lassen, damit die Rebe fortwachsen möge; die untersten aber werden allezeit weggenommen; sonderlich aber soll man an einer solchen starken Rebe kein Blatt, nemlich ein solches, so neben einer Knospe und unmittelbar aus der Haupt-Rebe entsprossen ist, bevor es völlig ausgewachsen ist, und die Knospe sich völlig gebildet hat, wegnehmen; es ist allemal schädlich; wie wohl Sr. Majestät unser allergnädigster König dieselben schon im Juny von den Trauben wollen weggeschnitten wissen, da muß ich denn dasselbe eines großen Thalers groß stehen lassen und übrigens wegschneiden; es hat den Trauben auch noch nichts geschadet, sie werden dadurch früh an der Sonne gewöhnet und ihre wässerichten Theile werden von früh an besser verköcht.

Das etwas frühe Einstutzen der Reben, versteht sich von solchen, die Trauben haben; denn solche sollten den Winter oder Frühjahr drauf nur auf zwey Augen oder ganz weggeschnitten werden: diejenigen aber, so keine Trauben haben, und künftig darzu auf 4 und mehr Augen geschnitten werden sollen, muß man erst in der Mitte July einstutzen, und ihnen nur vorhero die untersten Geiß-Triebe nachgerade wegnehmen. Die Länge dieser Reben bis wo sie abgestutzt werden, soll nicht unter 5 Schuh seyn.

Im Sommer soll man an jedem Stock 6 Reben für künftiges Jahr zum tragen, nebst denen, so bereits Trauben haben, lassen; alles andere soll man wegnehmen; aber hauptsächlich auch darnach sehen, daß man untenher allezeit junges Reb-Holz laße, damit der Stock überall wohl bekleidet sey und man sich dieser Reben in der Folge bedienen könne, entweder sie in die Höhe zu ziehen, oder Ableger daraus zu machen; diese zu verpflanzen, soll man niemals über ein Jahr lang am Stock lassen, es sey denn das Espalier zu bekleiden, oder alte Stöcke zu verjüngern.

Bei dem Beschneiden großer Stöcke hat man zwei Absichten in acht zu nehmen, erstlich nach *Hrn. de la Quintinie* auf das Vermögen des ganzen Stockes, und zweytens auf jeder Rebe, so beschnitten werden soll, Stärke und Beschaffenheit auch deren Trag-Knospen zu sehen.

Die Zeit, wenn dieses verrichtet wird, ist im Februar und März, und sonderlich wenn man andere Espalier-Bäume beschneidet; später aber sollte es nicht wegen des starken Ausfließens des Safts durch die frische Wunde vorgenommen werden.

Erstlich in Betrachtung ihrer Lebhaftigkeit soll man solchen stark treibenden Stöcken, viele Ausläufer, das ist, zu vier und mehr Augen beschnittener Reben lassen; sich nach ihrem Alter richten, wie viel sie nöthig haben, und daß sie das bey überhaupt keine Verwirrung machen.

Zwey

Zweytens in Betracht der gehörigen Stärke jeder Rebe; wenn sie zu beschneiden sey, so sind es die an den bequemlichsten Orten hervorgewachsene stärkste Reben; denn alles schwache Reb-Holz, so im Sommer nicht weggenommen worden, soll man jetzt abnehmen. Die beyzubehaltene gute starke Reben werden auf 4 Augen, nemlich von da an, wo die Rebe voriges Frühjahr hervorgeschossen, abgeschnitten; es sey denn, man wolle den Stock sehr hoch ziehen, und daß er diese Höhe bald erreichen sollte; alsdann kann man sie noch ein- oder zweymal so lang lassen, wenn es starke Reben sind.

Der Abschnitt geschiehet kurz über das Auge, und so daß die höchste Kante übers Auge zu stehen komme, damit der ausfließende Saft nicht über das Auge, sondern auf der andern Seite ablaufen möge. Jedes Auge der vier gelassenen treibt eine Rebe, und meistens zwey Trauben an jeder hervor, wenn sonst der Stock guter Art und gesund ist. Dieses alles wohl in acht genommen, wird einen jeden seine Wahl bestimmen, welches weggeschnitten oder bleiben soll: überhaupt verstehet sich dieses Beschneiden nur von den Espaliers.

Man soll auch überhaupt keine Rebe für gut erkennen, die nicht stark genug, und immediate aus einer Haupt-Rebe der alten, grade als ein einjähriger Trieb hervor gewachsen, sie sey unten
haupte

hauptsächlich beyzubehalten und auf drey Augen zu beschneiden; dagegen man die anderer Arten ausgewachsene auf zwey und ein Auge nach weg-schneidet und sich zu einer jeden Platz genug finde, das Austreibende anzuhasten, ohne den Trauben und andern Haupt-Reben die Luft zu benehmen.

Aus einem jährigen Oberschnitt von vier Augen sollten also wieder vier Haupt-Reben hervor wachsen; von diesen läßt man bey dem Winter-Schnitt den stärksten auf vier Augen zum Führer oder Leit-Reben stehen, und unter diesen erwählet man noch eine Rebe von nemlichem Triebe, und schneidet sie auf zwey Augen ab, welches man denn einen Haacken nennet; dieser soll zwey Reben schießen, von welchen man den besten erwählen kann, wenn die Haupt-Rebe herunter gesetzt werden sollte.

In trockenem und leichtem Erdreich wäre es nicht schädlich, die Stöcke im Sommer einigemal zu begießen; es wird dieses ihre Trauben-Beeren vergrößern: auch so man die Muscateller-Trauben im wählenden blühen mit Wasser benehset, wird man sie verdünnen, daß sich die Beeren nicht so sehr pressen können, und faulen; sonst muß man sie, gleich nach ihrer Blüthe etwas mit der Scheere auspuzen, und mit andere sehr dicht wachsende Arten eben so verfahren; sehr lang wachsenden aber unten die Spitze benehmen, welche doch niemals so gut reif als das obere Theil wird.

Der

Der Weinstöcke bestes Erdreich ist ein mit wohlverfaultem Pferde-Mist wohl durchgearbeitetes fettes leimigtes Garten-Erdreich, worinnen alles gut geräth; die Farbe mag seyn, wie sie will; denn sie wachsen sehr wohl in einem ganz rothen Leimen, weissen mergelichten so wohl, als im steinigten, guten schwarzen und sandigen Boden.

Man kann die Weintrauben aufgehängt in einem trocknen, mit altem Weine angefüllten Keller, wie auch auf Stroh gelegt sehr wohl aufbehalten; ferner jede Traube, wenn sie recht abgetrocknet, in einen pappiernen Beutel gethan, fest zugebühret und neben einander in eine temperirte Kammer auf Heu oder Stroh gelegt, oder bloß aufgehängt; so hat man lange Zeit Weintrauben zu essen; wie man denn dieselbe in Italien in Felsen ausgehauene trockene Keller bis Pfingsten auch wohl conserviret.





Dieses Register enthält 730 verschiedene Sorten Obst, nach alphabetischer Ordnung, mit der Nummer, auf welcher Pagina solche nachzuschlagen. Da aber verschiedene Früchte mehr als einen Rahmen führen, die sich in der Beschreibung jeder Sorte zusammen finden; so habe dieses der Leichtigkeit halber ausführlich registrirt, damit man die verschiedene Sorten unter welchem Rahmen sie einem bekannt sind, desto leichter finden könne.

Ich habe mich bey den Limonen zc. Italiänischen Orangerie - Früchten der Lateinischen so wie bey den aus Frankreich herkommenden, der Französichen Rahmen bedienet, weil solche schon unter selbigen bekannt sind, und laßen sich solche von den teutschen Sorten Obstes unter teutschen Benennungen am besten unterscheiden. Diese Sorten sind nach ihrem Summarischen Inhalt, folgende:

Adami Pomum	3	Sort.	Limas	=	=	5	Sort.
Ubricosen	=	11	=	Limonen	=	35	=
Apffel	=	71	=	Lumien	=	5	=
Aurantiis	=	22	=	Mandeln	=	5	=
Birnen	=	190	=	Mispeln	=	4	=
Citreis	=	5	=	Paradies = Apffel	=	1	=
Erdbeeren	=	9	=	Stachelbeeren	=	9	=
Feigen	=	23	=	Pfirsichen	=	72	=
Himbeeren	=	4	=	Pflaumen	=	82	=
Johannisbeeren	=	12	=	Quitten	=	6	=
Kirschen	=	51	=	Weintrauben	=	105	=
		401	=			329	=
						401	=

Total: 730 Sort.

R e g i s t e r.

A.	Pag.		Pag.
A dami Pomum	19	Apfel: Courpendu, gros,	
" " Commune	=	gris = =	67
" " foetidum	20	" rouge	69
Amygdalus der Mandel-		Druë pearmain	
Baum	38	d'Angleterre	71
Ubricose: die frühe	39	Fenouillet gris	62
" große gemeine	=	" rouge	=
" " weiße	=	" blanc	=
" von Angoumois	=	Francatu	69
" Algierische	=	gros Faros	=
" Türkische	40	Jerusalem	71
" Bredaische	=	Nôtre - Dame	61
" Orangen	=	Coussinotte	63
" " kleine	=	passe pomme	
" " gescheckte	=	" blanche	61
" " von Nancy	=	" rouge	60
Armeniaca arbor, Ubric-		" pomme figue	62
osen = Baum	39	" passe pomme	
Apfel = Baum	60	" d'Automne	=
Apfel: Unies	62	" passe Rose platte	69
" Apis noir, der	=	" générale	62
schwarze	66	" de Neige	63
" Borstorfer	65	" Pigeonnet	=
" Calville d'été	61	" Postophe d'été	64
" " rouge	=	" Drap d'or	66
" " blanche	64	" d'Apis	=
" " rouge d'Aut-	=	" " noir	=
tomne	=	" non pareille	67
" Carmeliter-Rei-	=	" poire	68
nette	63	" d'Astracan	=
" Châtaigner	69	" blanche suisse	=
" " musqué	70	" d'Etoile	69

Apfel:

Apfel: haut-bonté	69
= de glace	70
= de Pin	=
= de belle fille	=
= de fouasse	=
= de Croquet	=
= petit bon	=
= de Bondy	71
= pearmain d'été	68
= = Winter	=
= Peppin Gold	65
= = Silver	66
= = Aromatic	=
= = Holland	=
= = Kentish	=
= = Spencers	=
= = Stone	=
= = Oaken	=
= Violette	=
= Postophe d'hyver	69
= Rambour franc	61
= = blanc	=
= = rouge	=
= = d'hyver	68
= Reinette, jaune	63
= = des Carmes	=
= = franche	64
= = grise	65
= = rouge	=
= = verte	=
= = grise de	=
Champagne	=
= = blanche	=
= = d'or	=
= Royale d'Angle-	=
terre	64

Aurantium acri medulla 26

Aurantium dulci medulla	26
= ficciore medulla	=
= femine carens	=
= Limonis effigie	27
= crispo folio	=
= flore duplici	=
= stellatum	28
= Roseum	=
= Virgatum	=
= Striatum	29
= Foetiferum	=
= Hermaphroditum	=
= Callosum multi-	=
forme	30
= Citratum	=
= Distortum	=
= Sinense, Olyssip-	=
ponense	31
= Indicum	=
= Sinense parvum	32
= dulci cortice	33
= Maximum	=
= Bizarrinum	34

B.

Birn = Baum	115
Birn: Aurate	116
= Amiré Jannet	=
= d'Ambre	117
= Amiré roux	118
= Archiduc d'été	=
= Ambrette d'été	121
= = d'hyver	133
= Amadotte	131
= Amboise	124

Birn: la madonne	131	Birn: Bezi de Chau-	
= Angelique de		montel	135
Bourdeaux	137	= Bellissime d'Au-	
= Ste. Augustine	138	tomne	128
= Bourdon musqué		= bon Chrétien	
	115	d'été	121
= Blanquet gros	117	= = musqué	122
= musqué		= = d'Espagne	129
= à longue		= = doré	139
queuë	118	= = d'hyver	136
= Bellissime	117	= = d'Espagne	
= beau présent	118	d'hyver	
= Bergamotte d'été	119	= bonne Ente	125
= d'Automne	124	= Bouvar	131
= suisse		= musqué	140
= d'Angleterre		= Bujalcef	132
	127	= Bugiarda	122
= Cadette	128	= de Buchet	123
= de Souleurs		= de Chio	115
	134	= Citron des Car-	
= Bugi de Pâ-		mes	116
que	137	= = =	125
= d'Hollande		= = musqué	138
	138	= Caffolette	120
= Beuré'rouge	124	= Caillot Rosat	123
= gris		= Carlisle	125
= verd		= Catillac	140
= blanc d'Au-		= Certeau	141
tomne	125	= chair à Dame	120
= d'hyver	140	= champ riche	
= d'Angleterre		d'Italie	129
	122	= Chambrette	132
= Bezi de Montigni		= Chasserie	133
	126	= Crapaudine	121
= de la Motte	127	= Crassane	130
= d'heri	128	= - panachée	
= de Queffois	132	= Cuisse Madame	117

Birn:

Birn: Cramoifine	126	Birn: Ifembert	124
= Colmar	135	= Lanfac	128
= Dauphine	128	= Louife bonne	130
= Dagobert	141	= de Livre	140
= Demoifelle	127	= Madeleine	116
= Donville	140	= Mandieu	122
= Deux têtes	116	= Madeleine	123
= Double fleur	140	= Manfuette	133
= Doyenné	125	= Martin Sire	134
= Doyenné gris	129	= = Sec	=
= d'Espagne	118	= Manne	135
= Espine Rose	119	= St. Martial	137
= = d'été	122	= Meflire Jean	127
= = d'hyver	132	= Marquife	129
= fleur de Guignes	119	= Merveille d'hyver	
= Friolet	120		131
= Forest	121	= Saint Michel	125
= Fondante mus-		= Milan d'été	116
quée	122	= mon Dieu	126
= Fontarabie	141	= Mouille Bouche	=
= Franchipane	125	= Mufette d'au-	
= = =	128	tomne	130
= St. François	138	= Mufe d'été	125
= Franc Réal	139	= Mouille bouche	
= grife bonne	121	gros	124
= St. Germain	135	= Muscat fleuri	131
= glace	132	= - Lion	141
= Gracioli	121	= - à longue	
= Hâtivau	116	queuë	131
= = à troche	=	= = allemand	137
= = blanche	=	= = petit	115
= Jaloufie	128	= = à longue	
= de Jardin	133	queuë	=
= Jargonelle	118	= = rond	=
= St. Jean	116	= = bastard	=
= Jenart	140	= = Robert	117
= Impériale	138	= = d'Août	120

Birn: Milan de Beurière	119	Birn: de Rose	126
" de Neige	125	" Royale d'été	120
" de Naples	137	" - d'hyver	134
" Oignonnet	118	" Rude épée	121
" l'Orange musquée	"	" sept en gueule	115
" rouge	119	" Suprême	118
" verte	123	" St. Samson	"
" -	125	" sans peau	119
" l'Orange musq.	139	" Salviati	"
" commune	"	" Sanguinolle	121
" Royale	"	" Sapin	127
" musquée	"	" Safran d'hyver	139
" Tulippée	"	" St. Michel	125
" d'hyver	136	" Solitaire	133
" de St. Lo	139	" "	122
" musquée	"	" Spina Carpi	134
" Figue	118	" Sucré verd	127
" Perdreau musqué	"	" "	139
" d'Averat	120	" Sucrin noir	"
" parfum d'Août	121	" de Tonneau	135
" Pastorale	130	" Vitrier	120
" parfum d'hyver	140	" Valencia	125
" de Prince	123	" verte longue	126
" petit Oing	131	" - panachée	"
" de Provence	140	" de Vigne	127
" à la Reine	117	" Virgoulé	132
" Rouffelet gros	121	" Vermillon	128
" petit	"		
" d'hyver	136		
" hârif	118		
" d'Anjou	131		
" Romeville	134		
" Rouffeline	129		
" Robine	120		
" Roi d'été	"		
" de Rose	119		

C.

Cerasus, der Rirschbaum	43
" mit gefüllter Blütthe	49
Citreum Malum Vulg.	3
" belluatum	"
" cucurbitatum	"
" dolci medulla	"
" multiforme	4

Citri-

Citri-Bäume	I
Cydonia, der Quitten- Baum	51
Cultur der Orangen- Bäume	34
- der Abricosen- Bäume	39
= der Kirsch-Bäume	49
= der Feigen	55
= der Erdbeeren	58
= der Stachelbeeren	59
= der Aepfel-Bäume	71
= der Nissel-Bäume	75
= der Pfirsichen	90
= der Pflaumen	112
= der Birnen	142
= der Johannisbee- ren	150
= der Himbeeren	152
= der Weinsidcke	170

E.

Erdbeeren, gemeine wilde	57
= weisse	=
= Virginische braune	=
= " große	=
= große von Chili	=
= größte runde von Carolina	=
= Virginische	=
= knospigte	=
= immertragende	=
= weißlicht-grüne	58

F.

Ficus, der Feigenbaum	53
Feige: kleine frühe gelbe	=
= lange violette	=
= Angelique	=
= violette von Maltha	=
= lange weisse von Alexandria	53
= Smirnische runde weisse	=
= kleine gelbe von Marseille	=
= Fico trojana von Neapel, oder	54
= gelblicht-grüne und rothe	=
= weiß gestreifte Me- lette	=
= Smirnische lange grüne	=
= la noire große lange	=
= von Valencia	=
= Molingana	=
= violette von Portugal	=
= Rosen von Seville	=
= Türkische große weisse	=
= schwarze von Lissabon	=
= Medotte	55
= Bourgassotte	=
= braunrothe aus Italien	=
= sehr lange braunro- the aus Smirna	=
= dunkelgrüne aus der Barbaren	=
Fragaria, die Erdbeere	57

G.

Grossularia, der Stachel-	
beer = Strauch	59
Griottes - Kirschen	44
Guignes - Kirschen	45

H.

Himbeeren, gemeine rothe	152
= späte rothe	=
= gelbe oder weisse	=
= ohne Stacheln	=

I.

Johannisbeeren: gemeine	
rothe	149
= große teutsche rothe	=
= gemeine weisse	=
= große teutsche weisse	=
= Fleischfarbig	=
= mit Stachelbeer-	
Blättern	=
= kleine wilde	=
= schwarze	=
= mit gelbgestreiften	
Blättern	=
= mit grün- und weiß-	
licht gestreift	=
= weisse mit gestreiften	
Blättern	150
= noch zwei gestreifte	
Sorten	=
= Americanische	
schwarze	=

K.

Kirschen: frühe May	43
= doppelte May: oder	
Herzogin	=
= Prager Muscatel-	
ler	=
= Pfälzer	44
= kleine Montmo-	
renci	=
= große dito	=
= Frosch	=
= große Glas: oder	
Volger	45
= Volger glimmer	=
= golden Mond	=
= " " Wagen	=
= Rosenoble	=
= Schimmel-	
penning	=
= Swolfe	=
= neue Royal	=
= Agath	=
= Amber: oder Schwe-	
fel	46
= weiche schwarze	
Spanische	=
= gelbrothe weiche	
Spanische	=
= harte schwarze	
Spanische oder	
Punt-Kers	=
= harte bunte Biga-	
reau	=
= Ruansche	47
= rothe harte Spani-	
sche oder Gottorfer	=
Kirschen:	

Limon Striatus Amal-	
phitanus	12
- Sbardonius	13
- Scabiosus	14
Lumia Valentina	21
- Divi Dominici	-
- Salis	-
- Ollulae aspectus	22
- expers medulla	-

M.

Malus, der Apfel-Baum	60
Mespilus, der Mispel-	
Baum	75
Mispel-Baum gemeiner	=
= Holländischer großer	=
= Azerol Neapolita-	
nische	76
= Virginische	=

P.

Paradisi (sequens Pomum)	
	19
Persica, der Pfirsich-	
Baum	77
Pfirsichen: weisse frühe	=
= Avant pêche de	
Troyes	78
= Albergé jaune	=
= - petite Pavie	=
= - violette	82
= - rouge	87
= Belle garde	80
= Belle de Vitry	83
= - Beauce	85

Pfirsichen: Beterave	89
= Bourdine	79
= Bourdin	82
= Brugnon violet	
musqué	83
= - de Newing-	
ton	84
= - d'Italie	=
= - de Rome	=
= - violet foncé	=
= - d'or	=
= - Burat	88
= Cardinale Für-	
stenberg	81
= Catherine d'An-	
gleterre	87
= Cardinale	89
= Chevreuse hâtive	79
= - tardive	85
= Cérise	80
= Chancelière	=
= Double de Troyes	
	77
= Druffelle	81
= Double fleur	89
= Galante	80
= grosse jaune	88
= d'Italie	81
= Incomparable en	
beauté	85
= Madeleine blan-	
che	78
= - rouge	79
= de Malthe	80
= Madeleine tardive	
	90
= Montauban	81

Pfir

Pfirsichen: Montagne	78	Pfirsichen: violette grosse	
≠ Mignonne grosse	79	hâtive	82
≠ Montagne double		≠ . tardive	88
	81		
≠ Monfrein	86	Pflaume: Abricotée	107
≠ Monstreuse	87	≠ d'Abricot	≠
≠ Nivette	86	≠ l'Abricot verd	≠
≠ Orange	88	≠ Altesse	109
≠ d'Hongrie	89	≠ Blanche	101
≠ petite Mignonne	77	- Birette	109
≠ Pourprée tardive	86	≠ bonne deux fois	
≠ - hâtive	79	l'an	110
≠ Pourprée	83	bonum Magnum ru-	
≠ Pavie Madeleine	80	brum	103
≠ Payfanne	79	≠ bonum Magnum	
≠ Persique	86		104
≠ Pavie jaune	88	≠ Brugnonne	108
≠ - de Newing-		≠ Bona Boccone	102
ton	89	≠ Catherine Sainte	
≠ de Pau	≠		108
≠ Pompone pavie	87	≠ de Catalogne	101
≠ de Portugal	83	≠ Cerifette rouge	≠
≠ Rambouillet	87	≠ - blanche	≠
≠ Royale	86	≠ St. Cyr	≠
≠ - George	82	≠ Cérise	108
≠ Rossanne	78	≠ Cœur de bœuf	110
≠ Swollische	82	≠ - de Pigeon	111
≠ Sandalje	88	≠ St. Claude	≠
≠ Sanguinolle	89	≠ Chypre	110
≠ Transparente	81	≠ Damas gros noir	
≠ Teint doux	85		102
≠ Teton de Venus	≠	≠ - noir petit	≠
≠ Vineuse de Fro-		≠ - double	≠
mentin	81	≠ - violet	104
≠ violette petite		≠ - rouge	105
hâtive	82	≠ - blanc	≠

Pflaume: Damas de Mau-	Pflaume: de Marocco	102
geron	≡ Maître Claude	110
≡ - d'Espagne	≡ de Malthe	≡
≡ - d'Italie	≡ Mignonne	111
≡ Diaprée	≡ violette de Mon-	
≡ - violette	fleur	103
≡ - rouge	≡ Mirabelle	104
≡ - blanche	≡ Montmirel	110
≡ Dauphine	≡ de Moyeu	111
≡ Damas verd	≡ - d'œuf	≡
≡ - noir mus-	≡ Myrobolane	108
qué	≡ passe Velours	102
≡ - Orange	≡ Perdrigon noir	103
≡ Damas blanc	≡ - blanc	106
tardif	≡ - violet	103
≡ - Aubert	≡ - rouge hâtif	
≡ - de Septem-		102
bre	≡ - rouge	109
≡ Damasquine	≡ de Princesse	≡
≡ Datte	≡ Reine Claude	
≡ à double fleur	verte	107
≡ Drap d'or	≡ - petite	≡
≡ Folteringham	≡ Rétenué	109
≡ grosse Mogols	≡ de Rhode	111
≡ d'Italie	≡ Royale de Tours	
≡ Jacinthe		106
≡ Impériale rouge	≡ Royale	≡
	≡ sans noyau	111
≡ - violette	≡ Suisse	109
≡ - blanche	≡ de Taureau	102
≡ - tardive	≡ Transparente	112
≡ - panachée	≡ verte bonne	107
≡ Impératrice	≡ de Vacance	109
≡ - blanche	Prunus, der Pflaumen-	
≡ - violette	Baum	101
≡ Luisante grosse	Pyrus, der Birnbaum	115
≡ de St. Lo		110

Q.

Quitten = Baum	51
Quitte: Portugiesische	=
= Birn	=
= Apfel	=
= süße eßbare	=
= kleine wolligte harte	=
= mit schmalen Blättern	=

R.

Ribes, Johannisbeer:	
Strauch	149
Rubus, Himbeer:	
Strauch	152

S.

Stachelbeeren, gemeine	59
= große gelbe	=
= rothe rauhe	=
= große weiße	=
= Bernsteinfärbige	=
= große grüne	=
= große rothe	=
= mit gelben Blättern	=
= mit aeseckten Blättern	=

V.

Vitis, der Weinstock	153
----------------------	-----

W.

Weintrauben: Alicant	162
= Alogo	160
= Alabrogica Pli-	
nii	162
= Auvernat	155
= - blanc	167
= - schiele graue	=
= Barbarons	165
= Bar sur aube	155
= Boromeo bleu	161
= Bockß = Horn	=
= Bourguignon	154
= Bourdelas blanc	164
= - rouge	=
= - noir	=
= Canada	156
= Chaffelas blanc	155
= - noir	=
= - rouge	156
= Corinthen	=
= Cibeben von Se-	
ville	162
= - großer Spa-	
nischer rother	168
= - zarter weisser	
aus Spanien	169
= - rother zarter	
von Portugal	=
= - großer weisser	
aus Seville	=
= Ciourad	156
= Diamant mit run-	
de Beeren	157
= - mit lange Bee-	
ren	169
	Wein

Weintrauben: Damafce-	
ner rother	160
= - weiffer	=
= Fennetin	165
= Fermanteau	154
= Fendant blanc	157
= Fruh van der	
Lahn	=
= aus Frankendahl	161
= Frementeau	164
= Frontignac	158
= Garidel	166
= Schön: Edel	155
= Hamburger	166
= Italiänische blaue	
Rosinen	169
= Lacryma Christi	162
= Languedoc	165
= Lindauer	156
= Maroquin	165
= Ste. Madeleine	153
- Malvasir	161
- - weiffer	=
- - Muscateller	162
- - grüner	163
- - grüner aus	
Spanien	168
- - gelber aus	
Portugal	169
- - großer schwarzer	
von Mallaga	=
- Mallaga blauer	=
- Melier verd von	
Frankreich	168
- - von Liffabon	=
- - gelber von	
Mallaga	=

Weintrauben: Melier	
blanc	156
- Molenard	154
- Morillon noir	155
- - tacconi	154
- - noir hatif	153
- - blanc	155
- - -	167
- Muscadine	155
- - rothe	156
- Muscat blanc	158
- - jaune	159
- - rouge	=
- - noir	=
- - gris	=
- - d'Alexandrie	160
- - de Jerusalem	=
- - d'Orleans	165
- - rouge d'Alexan-	
drie	166
- - - de Jeru-	
falem	=
- Muscat Cibebe	167
- passe Musqué	160
- St. Peters - Traube	
	163
- Pendouleau	158
- Pineau	155
- Perl: Traube	166
- Piquant Paul	165
- précoce oder frü-	
her	153
- Provengal hâtif	157
- - jaune	158
- - verd	-
- Rheinwein blauer	161
- Rin de Ponso	166
	Wein

Weintrauben: Rosinen	
von Seville	162
- - große rothe	
von Seville	169
- - von Portugal	163
- Royal muscadine	155
- Rognon de Coq	165
- Sanmoireau	164
- Smirna: Wein	160
- Spanischer großer	
weisser	164
- - schwarzer	163
- schwarzer aus Lan-	
guedoc	166
- Spanische rothe	
Rosinen	164
- Schweizer	165
- Ungarischer trüb-	
rother	154

Weintrauben: Ungarischer	
früher großer	
blauer	154
- - früh blauer	-
- - trüb: rother	
großer	-
- - weisser	160
- - blauer spä-	
ter	162
- - grüner spä-	
ter	169
- Warner, rother	166
- - schwarzer	-

Z.

Zwerg: Apfel: Baum	68
--------------------	----



Errata.

- Vorrede Pag. IV. Zeile 21. fehlet sol = cher.
 dito VIII. = 21. lies versehen zu.
 Pomologie Pag. 9. Zeile 7. muß heißen: das Blatt ist
 an 4 Zoll lang, breit und dick, dabey dunkelgrün.
 Pag. 6. Zeile 19. lies Vulgo für Vulga.
 „ 22. „ 22. „ Hierosolymana.
 „ 32. „ 16. „ Aurantium sinense parvum.
 „ 58. „ 12. „ verfaulten Mist vermengt,
 umgräbt.
 „ 68. „ 1. „ der Sommer; Pearmain.
 „ „ „ 8. „ le Rambour.
 „ „ „ 27. „ blanche frisse.
 „ 71. „ 12. „ le druë Pearmain.
 „ 77. „ 21. „ la double de Troyes.
 „ 99. „ 27. „ vor Winter.
 „ 102. „ 29. „ passe Velours.
 „ 104. „ 18. „ l'Impériale blanche.
 „ 107. „ 4. „ Damas verd.
 „ „ „ 20. „ l'Abricotée.
 „ 108. „ 4. „ noir musqué.
 „ 118. „ 23. „ la Jargonelle.
 „ 124. „ 3. „ la grosse mouille Bouche
 auch Coule soif genannt.
 „ „ „ 7. „ leicht mehlicht.
 „ „ „ 21. „ Beuré gris & verd.
 „ 172. „ 8. „ legen sie ihre Weinstöcke
 querdurch.







