

*POMONA FRANCONICA.*

---

DESCRIPTION  
DES  
**ARBRES FRUITIERS**

*les plus connus et les plus estimés en Europe,  
qui se cultivent maintenant*

**AU JARDIN DE LA COUR  
DE WURZBOURG;**

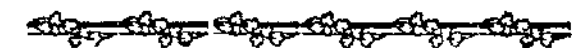
*avec la représentation exacte de leurs fruits, en figures en taille-douce,  
définies, gravées et enluminées d'après nature.*

On y a joint

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

*Par le Sieur*

**JEAN MAYER,  
PREMIER JARDINIER DE LA DITE COUR.**



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



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

POMONA FRANCONICA

oder natürliche

Abbildung und Beschreibung

der besten und vorzüglichsten Europäischen Gattungen

der

Obstbäume und Früchte,

welche in dem

Hochfürstlichen Hofgarten zu Würzburg

gezogen werden.

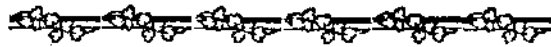
Nebst den hauptsächlichsten Anmerkungen über deren

Erziehung, Pfropfung und Pflege,

von

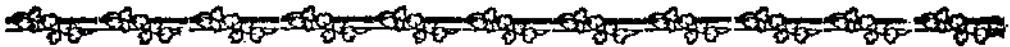
Johann Mayer,

Hochfürstlich Würzburgischem Hof- und Residenzgärtner.



Dritter und letzter Band,

mit einer schwarzen und CLIV. fein ausgemalten Kupfertafeln.



Nürnberg,

bei Johann Samuel Winterschmidt, dem jüngsten, 1802.

---

## Avertissement.

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

Wurzburg 1. Juillet 1801.

M a y e r.

## V o r r e d e.

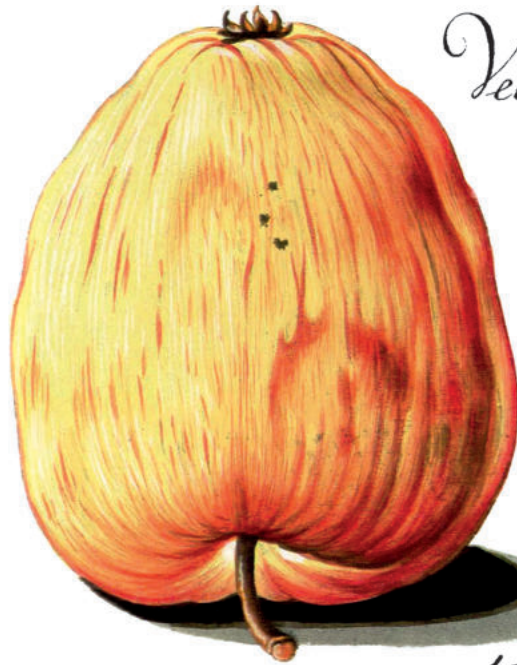
**I**ch übergebe hier den Freunden der Gartenkunst den letzten Theil meines Werkes, welcher zwar schon vor zehn Jahren völlig ausgearbeitet war, aber wegen unvorhergesehener Hindernisse nicht so bald zum Drucke befördert werden konnte. Im letzten Jahrzehende sind indessen einige gute pomologische Schriften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

Würzburg, am Ersten Julius,  
1801.

M a y e r.

Violette.

59.



Veilgenapfel.  
bis Mai.

Martrange,  
chataigneur.

60.



Kastanienapfel.  
bis Maerz.

*Cyros Api.*  
*Pomme-rose.*

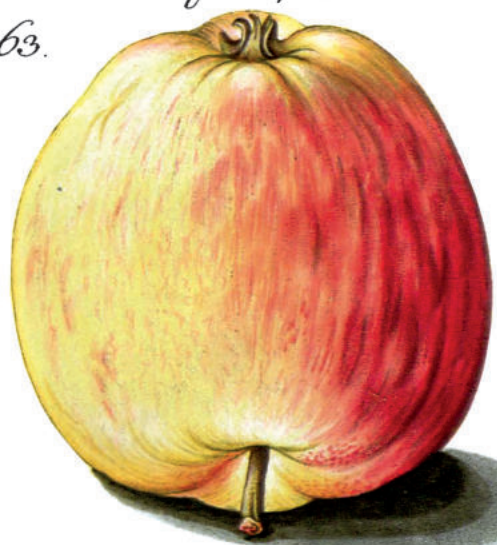
62.



*Cyroses Api.*  
*Rosenapfel.*  
*bis Jun:*

*Rosette marbrée.*  
*Marmorirte Rosette.*  
*Anf: Sept:*

63.



*Api ordinaire.*  
*Gemeiner Api.*  
*bis Jun:*

61.





*Pomme  
de neige,  
Marechal.*

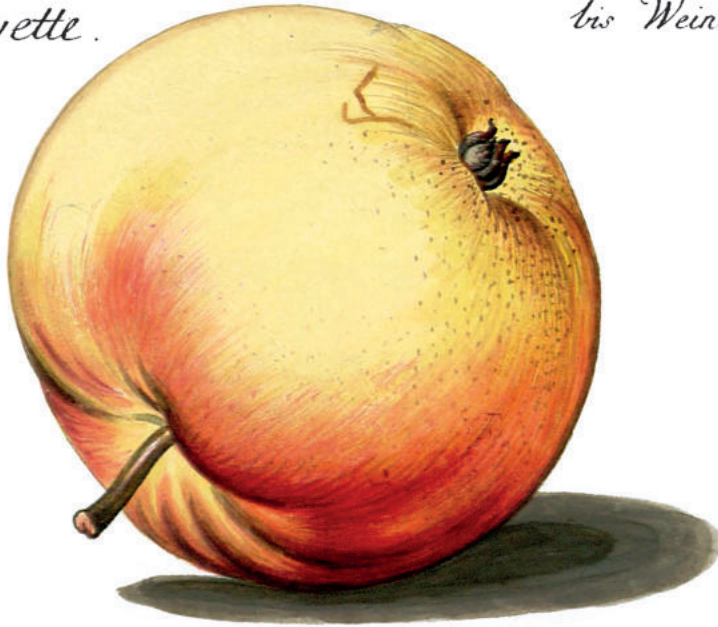
65.



*Schnee-oder  
Marschalls-  
apfel.  
Okt: Nov:*

*Pomme de soye  
Rose, soyette.*

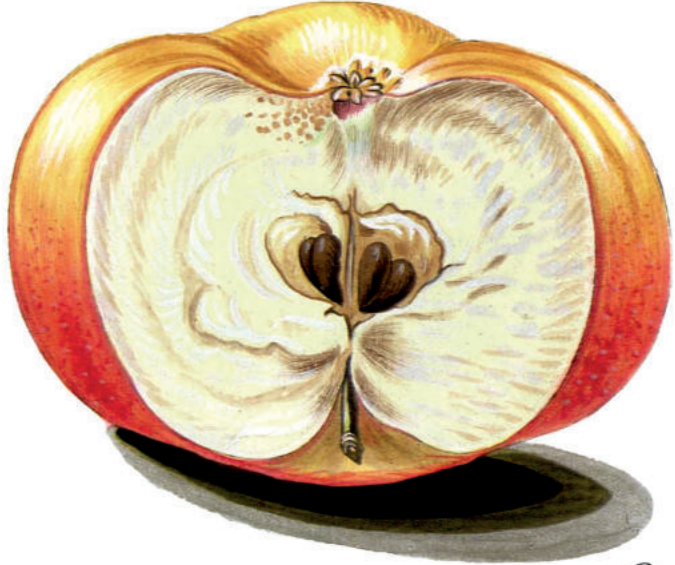
64.



*Seidenhemdgen.  
bis Weinachten.*

3.

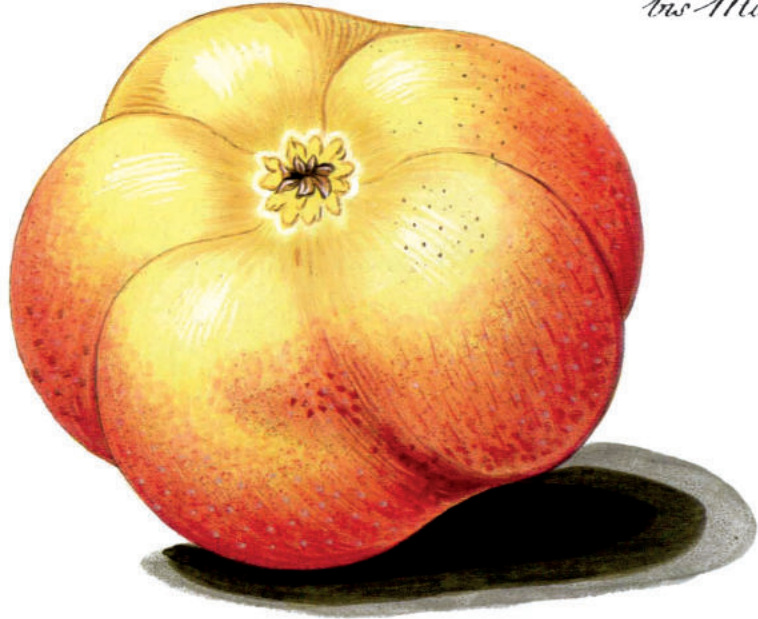
Tab: XXXVII.

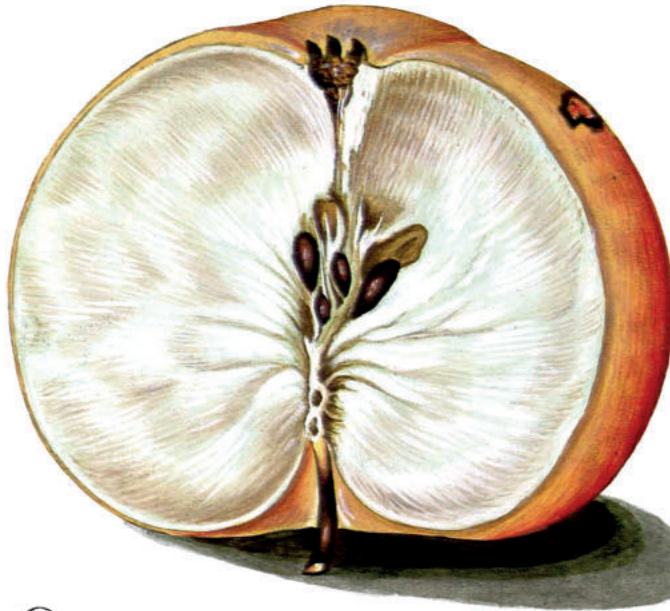


*Pomme étoilée.*

*Sternapfel.  
bis Mai.*

66.

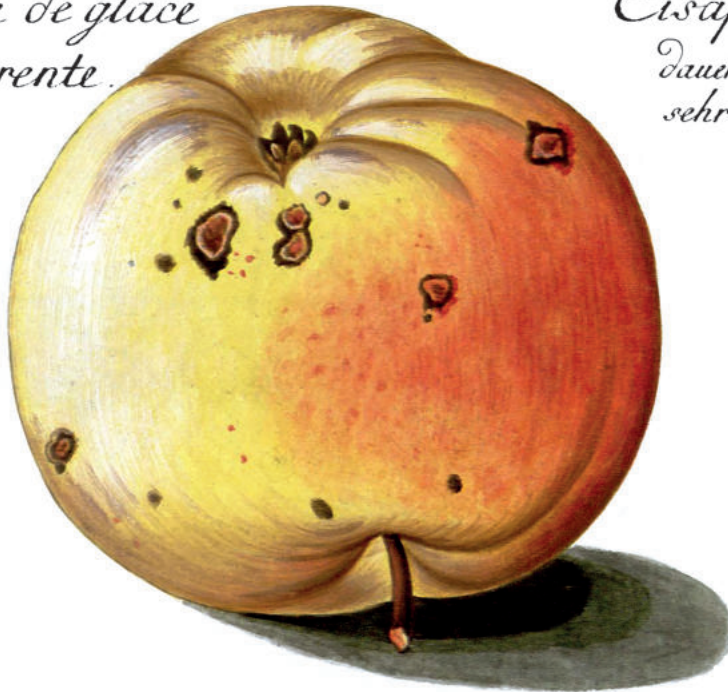




*Pomme de glace  
transparente.*

67.

*Eisapfel.  
Dauert  
sehr lange.*





produit. C'est une bonne poire d'économie et de ménage qui se mange crue volontiers et dont il se fait une grande consommation à la campagne et dans les communautés; elle se garde bien et est surtout excellente cuite.

#### 140. Deux Têtes.

*Pyrus bicipitia* Nr. 6. Ruellii. *Bicipitia quod gemino capite visuntur*. Cordus Nr. 11. *Pyrus sat. fr. magno brumali bicipiti*. Tournef. 83.

Bonviset ou poire à deux têtes est rondelette, verte et cassante, a beaucoup d'eau et de douceur, se garde et mûrit hors de l'arbre. Aout Merlet 1. 26. Il en a une hâtive mûrissant en Juillet, une grosse et une autre dite Granille. Duhamel 113. Manger 103.

C'est une bonne poire de la saison douce et parfumée, quoique la chair n'en soit pas absolument délicate.

On a cru que ses deux têtes étoient formées par la fleur ou l'oeil qui, presque saillant sur le fruit, semble fendu ou partagé en deux: mais ce signe n'est pas assez constant pour avoir pu devenir caractéristique. Sur six poires, quatre l'auront peut-être et deux ne l'auront pas. La bosse près de la queue, qui se trouve à toutes ces poires, me paroît

la

maut aus Paris erhielt, und auf gutem Boden am Spaliere zog. Es ist eine für die Haushaltung sehr gute Birn, welche man auf dem Lande und in Gemeinden stark verbraucht. Sie hält sich lange, ist auch roh wol genießbar, aber gefocht besonders vortreflich.

#### 140. Die zweiköpfige Birn

ist rundlich, grün und brüchig, sehr saftig und süß, hält sich gut, und zeitiget erst, wenn sie vom Baume genommen ist im August, nach Merlet I. 26. Derselbe erwähnt noch eine früher im Julius zeitigende zweiköpfige Birn, ferner eine grosse, und dann noch eine andere, welche Granille heißet. Vergl. du Hamel 113. Manger 103.

Das Fleisch dieser Birn ist zwar nicht gar köstlich: aber doch süß und gewürzreich, und also zu ihrer Jahreszeit immer gut.

Man glaubte, ihre beiden Köpfe würden durch die Blüthe oder durch den Busen gebildet, welcher gleichsam an der Frucht hervortaget, und dieselbe in zweien Theile zu trennen scheint. Aber dieses Kennzeichen befindet sich nicht an allen Birnen, und konnte also auch nicht als Unterscheidungsmerkmal angenommen werden. Unter sechs Birnen werden vielleicht vier dieses Zeichen haben, dagegen die zwei andern nicht. Der wahre Grund ihrer Benennung liegt nach meiner Meinung vielmehr in dem Höcker,

la vraie source de leur dénomination; la tête se trouvant par là relevée, comme pointue d'un coté et aplatie de l'autre: ainsi comme double.

141. *Poire de Wirzbourg, de valet ou de Laquais.*

La poire de Virsbourg, Visebourg ou Verzbourg, ou poire de valet et de Laquais, est une poire d'hyver assez grosse et belle, longue et aménaisant vers la queue, d'un jaune saffran rembruni; la chair cassante, seche, beurrée, relevée, excellente; murit en Janvier et Fevrier et dure longtems. Merlet I. 151. Il la nomme ailleurs Stergonette, peut-être à cause de la couleur.

Laquintinye a la Vertzbourg et la Stergonette parmi les mauvaises poires.

J'ai cherché longtems quel pourroit être le fruit qui depuis plus de cent ans s'étoit fait connoître et estimer en France sous le nom de poire de Wirzbourg: enfin le nom de laquais ajouté à celui de Wirzbourg paroît m'avoir mis sur la voie. Nous avons icy une *Knechtsbirn*, ainsi litteralement poire de valet, connue de tems immémorial dans ce pays, dont la figure que nous donnons, répond exactement à la description de Merlet. C'est une poire de grande ressource par son abondance et sa durée; sa chair est cassante, souvent un peu seche, l'eau

Höcker, welchen alle diese Birnen nahe bei dem Stiele haben: dadurch wird ihr Kopf erhöht, auf einer Seite gleichsam zugespizet, auf der andern platt gedrückt, und also gleichsam verdoppelt.

141. Die Würzburger oder Knechtsbirn

Beschreiber Merlet I. 151. als eine ziemlich grosse, schöne und lange Winterbirn, welche gegen den Stiel zu immer dünner wird. Sie hat eine bräunliche saffran gelbe Farbe, ein brüchiges, trockenes, schmelzendes, gewürzreiches, vortreffliches Fleisch; wird im Januar und Februar zeitig, und hält sich lange. Anderswo nennet er sie auch Stergonette, vielleicht wegen ihrer Farbe.

Quintinye erwähnt dieselbe unter den schlechten Birnen.

Ich forschte lange nach, was das wol für eine Frucht seyn möchte, welche sich seit mehr als einem Jahrhunderte unter dem Namen Würzburger Birn in Frankreich bekannt und beliebt gemacht hat. Ihr Beinamen Knechtsbirn führte mich endlich auf die Spur. Unter dieser Benennung kennen wir seit undenklichen Zeiten in unserem Lande eine Birn, deren Abbildung hier beigegefüget ist, und welche der Beschreibung Merlet's genau entspricht. Diese Birn wächst in grosser Menge, läßt sich lange aufbewahren, und gewähret also mannigfaltigen Nutzen. Sie hat ein brüchiges, zu

y étant ordinairement plutôt rare que superflue: mais elle est fort douce, et a un petit retour de Vineux fort agréable. Je ne saurois mieux la comparer pour les qualités qu'au Martinséc. Elle mûrit en robre, se conserve bien jusqu'en Février, se mange crue avec plaisir, mais est surtout propre à être cuite, sechée et à différents autres usages économiques.

5eme Famille.

Poire à Cuire.

142. a. et b. *Catillacs*. Gros Thomas, Gillogiles, Pequiny, Citrouille, De tout tems, Angoisse blanche, Rateau blanc, Tête de Chat etc.

*Turriana*, *Turraniana* Columellae, *Tyranniana*, *Severiana* 71) Plinii, *Brassicana* Cordi, *Ingentia* Caesalpini, *Pugillaria* Ionstonii, *Zellensia* J. Bauhini etc. Merlet 1. 70. Laquintinye parmi les mauvaises. *Pyrus sat. fr. magno Cydoniae facie*, partim flavo, partim purpureo. Tournef. 55. Chartr. Nr. 2. des poires à cuire Miller 74. Duhamel 102. Pl. 58. fig. 4. Manger 47. et 55.

On présume que le Catillac aura été découvert proche la petite ville de

71) *Turrianum* peut venir de *Turris* Tour ou de *Turres*, ancienne Ville de la Calabre, nommée aussi *Severinum*, aujourd'hui *San Severino*. Il se peut aussi qu'un fruit acerbe, comme il y en a dans cette classe, ait été nommé *strenuus*, *severe*, et comme trop de sévérité dégenere en Tyrannie, de *Pyrus severum* peut aussi s'être fait *Tyrannicum*.

weilen etwas trockenes Fleisch, und gewöhnlich vielmehr särglichen, als reichlichen Saft, welcher jedoch sehr süß ist, und einen sehr lieblichen weinartigen Nachgeschmack hat. In Rücksicht ihrer Eigenschaften müßte ich diese Birn mit keiner andern besser zu vergleichen, als mit der trockenen Martinsbirn. Sie zeitiget im Dezember, hält sich wol bis in den Februar, ist roh gut zu essen, vorzüglich aber ist sie zum Kochen, Dörren und zu mancherlei anderen Gebrauche in der Haushaltung zu verwenden.

5ünfte Gattung.

R o c h b i r n e n .

142. a. und b. Großer und kleiner Kagenkopf.

Diese Birn heißt bei Columella *Turriana*, *Turraniana*, bei Plinius *Tyranniana*, *Severiana* 65), bei Cordus *Brassicana*, beim Casalpini *ingentia*, sehr grosse, bei Jonstone *pugillaria*, Faustbirnen, bei Joh.

65) *Turrianum* kommt von *curris*, Thurm, oder von *Turres*, einer alten Stadt in Kalabrien her, welche auch *Severinum*, heut zu Tage *San Severino* genennet wird. Auch kann eine herbe Frucht, dergleichen es unter den Kagenköpfen gibt, *strenge*, und da zu grosse Strenge in Tyrannie ausartet, vielleicht die tyrannische Birn genannt worden seyn.

de ce nom située sur la Garonne à quelques lieues de Libourne. Mais cette poire s'appelant en Allemand *Tête de chat*, ne seroit il pas possible que Catillac vint de chat, d'autant plus qu'en Bretagne et dans d'autres Provinces de France on prononce *Cat* au lieu de *Chat*?

J'ai quelque lieu de soupçonner que ces Catillacs sont les *Thelyphonia* ou *mort aux femmes* (Weibersterben) Nr. 39. de Cordus. Elles doivent ce singulier nom à la ressemblance de leur couleur avec celle du *Thelyphonon*, Tueloup, qui est notre *Aconit jaune*, plante vénéneuse dans les pays chauds. De *θηλυς* qui est du genre féminin, et *Φοβος, νηξ*, mort, s'est fait *Thelyphonon*, dit Martinius, parceque cette plante ne tue que les femelles des animaux.

Nous avons en Allemagne une petite tête de chat beaucoup meilleure que la grosse, que je crois être proprement le *Pyrum Zellense* de Bauhin, la poire chat de Laquintinye et dont Tournefort donne la phrase suivant: *Pyrus sat. fr. autumnali tuberoso, partim luteo, partim rubente punctato, carne lucida* 55. Cette poire est fort commune dans nos cantons et même assez

Joh. Bauhin *Zellensia*, Birnen von Celle, u. s. f. Vergl. Merlet I. 70. *Quintinye* rechnet sie zu den schlechten Birnen. Vergl. Tournefort 55. Verzeichniß der Karthäuser Nr. 2. Kochbirn. Miller 74. Du Hamel 102. Taf. 58. Fig. 4. Manger 47 und 55.

Ihr französischer Name ist *Catillac*, weil sie vermuthlich bei einem, an der Garonne einige Meilen von Liborno gelegenen, Städtchen dieses Namens entdeket worden seyn soll. Da dieselbe aber in Teutschland *Kägenkopf* heisset, so scheint ihre französische Benennung vielmehr von *chat* (*Käse*) abgeleitet zu seyn, zumal da man in Bretagne und andern französischen Provinzen *Cat* anstatt *Chat* spricht.

Die Kägenköpfe sind auch, wie ich nicht ohne Grund vermuthete, die *Thelyphonia* oder *Weibersterben* des Cordus Nr. 39. Diese sonderbare Benennung erhielten sie wegen der Aehnlichkeit ihrer Farbe mit der *Wolfswurze*, einer giftigen Pflanze in heißen Ländern. Von *θηλυς*, was weiblichen Geschlechtes ist, und *Φοβος*, *Tod*, kommt *thelyphonon*, wie Martinius sagt; denn diese Pflanze tödet nur die weiblichen Thiere.

In Teutschland gibt es einen kleinen Kägenkopf, der viel besser ist, als der grosse, und der meines Dünkens eigentlich die *Zellische Birn* Bauhin's, die *Kägenbirn* *Quintinye's* und jene *Birn* ist, welche nach Tournefort 55. *Thells*



assez estimée, aiant la chair beaucoup plus douce et plus fine que la précédente, l'eau abondante, agréable de sorte qu'on la mange crue avec plaisir; nous la donnons icy b.

Zink a sur sa geme planche Nr. 83 et 87. les deux têtes de chat misérablement barbouillées; il prétend qu'elles sont d'origine allemande venues au Baillage de Sand dans le Comté de Henneberg et spécialement aux lieux nommés *Katzoepfershausen* et *Stepfershausen*.

143. a. et b. Poire de livre ou Rateau gris.

*Volema veterum, Regalia Cordi, Curtii, Ionstonii, Bauhini etc. Libralia a pondere XV. unciarum Gesneri etc.*

C'est une très-grosse poire brune qui est bonne cuite; il y a le Rateau blanc qui s'appelle Algame ou Argentine et un rateau noir. Merlet 1. 139. La poire de Livre que quelques uns nomment rateau gris, est fort grosse, témoin le poids qu'on lui donne. Elle est très-bonne au feu de quelque manière qu'on l'y fasse passer. Laquintinye Nr. 381. Chartr. Nr. 4. des poires à cuire. Miller 62. Duhamel 104. Manger 117. Weinman 842. F. en donne une figure bien différente de la notre et que paroît se rapprocher de la Bellissime d'hyver. Vid. infr.

Theils lehmfarbig, Theils rothgetüpfelt und von durchsichtigem Fleische ist. In unsern Gegenden ist diese Birn sehr gemein und auch ziemlich beliebt, indem sie ein milderer und zarteres Fleisch hat, als die vorhergehende, und ihr Saft ist so reichlich und lieblich, daß man sie auch roh gern verspeiset. Ihre Abbildung befindet sich hier unter b.

Von den zweiföpfigen Kagenbirnen, welche Zink Taf. 9. Nr. 83 und 87. so erbärmlich hingefudelt hat, behauptet er, sie seien teutschen Ursprunges, und wachsen im gräflich-Hennebergischen Amte Sand und besonders in den Dörfern *Katzoepfershausen* und *Stepfershausen*.

143. a. Pfundbirn und b. Burgundische Pfundbirn.

Diese wird von Merlet I. 139. als eine sehr grosse braune Birn beschrieben, welche gekocht sehr gut sei. Er saget auch, es gebe eine graue, welche die Strasburger oder Algame heisse, und eine schwarze.

Die Pfundbirn, welche von einigen auch graue Rechenbirn genannt wird, ist sehr groß, wie ihr Gewicht beweiset, und schmeckt gekocht auf jede Art sehr gut. Quintinye Nr. 381. Karthäuser Nr. 4. Kochbirn. Miller 62. Du Hamel 104. Manger 117. Weinman 842. F. liefert davon eine Abbildung, welche von der unserigen sehr verschieden ist, und vielmehr Aehnlichkeit mit der wunderschönen

infr. 145. a. Knoop a Pl. 8. p. 56. un grand Mogol, gros Tamerlan, *Endegeester*, *Florushey*, *Tsboutpeer* fort ressemblant à la poire de Livre.

Je donne icy 143. b. un fruit extraordinairement gros, réellement monstrueux, dont l'arbre m'a été envoyé d'Alsace sous le nom de gros fin-or d'hyver ou gros franc-réal et quoiqu'il ressemble assez à celui que Krüniz décrit brièvement au Nr. 99. de son Encyclopédie, je ne saurois me résoudre à le nommer franc-réal: j'aime mieux en faire une poire de livre d'autant plus que j'en trouve la description très-exacte dans J. Bauhin Nr. 49 sous le nom de *poire de livre de Bourgogne*, *Poire de XVI. onces de Lorraine*. „La plupart, dit il, „présentent une livre et plus: elles sont „grosses, ventruës, applaties, de „vraie figure de pomme, leur hauteur atteignant à peine leur largeur „et leur diamètre étant parfois de 6 „à 7 pouces. L'ombilic très-enfoncé „est entouré de bosses relevées en „côtes, la queue, pareillement enfoncée entre des tumeurs, est fort „grosse et médiocrement longue. „La peau, fort épaisse, jaune, parsemée de points verts et de taches „brunes, prend du côté du soleil, „une teinte de rouge souvent assez „foncée; la chair en est ferme et „succulente; elles se gardent longtemps, et ce n'est que l'été suivant

Tom. III. „qu'el-

nen Winterbirn hat, von welcher unten Nr. 145. a. die Rede seyn wird. Taf. 8. S. 56. liefert Knoop eine der Pfundbirn sehr ähnliche unter den Namen Groß Mogol, Groß Tamerlan, Endegeester, Florushey, Tsboutpeer.

Unter 143. b. liefere ich hier die Abbildung einer ungeheuer grossen Birn, deren Stamm ich aus dem Elsass unter der Benennung grosse Winter-Goldbirn oder grosse Regelbirn erhalten habe. Sie gleicht zwar so ziemlich derjenigen, von welcher Krüniz in seiner Encyclopädie Nr. 99. eine kurze Schilderung liefert: aber ich möchte sie doch nicht Regelbirn nennen, sondern halte sie vielmehr für eine Pfundbirn, zumal da J. Bauhins Beschreibung von der sogenannten Burgundischen Pfundbirn Nr. 49 sehr genau auf dieselbe paßet. „Die meisten derselben, „saget er, wiegen ein Pfund und darüber. „Sie sind groß, dickbauchig, plattgebrückt, „ganz apfelartig gestaltet, kaum so hoch „als breit, und haben oft im Durchschnitte „6 bis 7 Zoll. Der sehr tief eingesenkte Busen ist mit rippenartig hervorragenden Höckern umgeben; ihr sehr „dicker Stiel von mittelmässiger Länge „stecket ebenfalls tief zwischen Geschwülsten; ihre sehr dicke, gelbe mit grünen „Lüpfchen und braunen Flecken ganz überläete Haut ist auf der Sonnenseite roth, „oft sehr dunkelroth, das Fleisch fest und „saftvoll; sie halten sich lange, und erst

Es „im

„qu'elles développent parfaitement leur douceur.

C'est une excellente poire à cuire, recommandable par son volume, sa durée et la fécondité de l'arbre, peut-être la même que Martini p. 608. nommée grandissime de *Belgrade*, et je soupçonne fort ce mot d'être un corrompu de *Bellegarde*, comme l'écrit Merlet.

#### 144. *Trésor, Amour.*

Or d'hiver, gros fin or long, gros frémont, grosse Dame, jeane rousse d'hiver. *Pyra magna, obsoleti coloris, utrinque turbinata.* J. Bauhin Nr. 39. 72). Merlet I. 139. et 2. p. 85. Laquintinye parmi les bonnes poires à cuire. Tournefort et Miller la confondent avec *Livre*. Duhamel 105. Manger 117. 12.

C'est, parmi les grosses poires de cette famille, peut-être la meilleure; la chair en est blanche sans aucune pierre, tendre et presque fondante lorsqu'elle est bien mure, l'eau abondante, douce, sans aucun goût d'aéreté ou de sauvageon: elle peut très-bien se manger crue, et est excellente cuite, meilleure que *Livre*, *Catillac* etc.

Zink a Pl. 5. Nr. 47. une petite poire d'amour mutissant en 7bre bien connue et commune dans nos cantons sous le nom de Poire du château, ou

72) Sex uncias alta, in medio ventriosa, utrinque turbinata.

„im folgenden Sommer kuffern sie alle ihre Annehmlichkeiten vollkommen.“

Es ist eine vortrefliche Kochbirn, welche wegen ihrer Größe, Dauer und ihres reichlichen Ertrages alle Empfehlung verdienet. Sie ist vielleicht dieselbe, welche Martini S. 608. die größte *Belgrade* der Birn nennet, und wahrscheinlich ist dieses Wort nur verderbt aus *Bellegarde*, wie es Merlet schreibt, entstanden.

#### 144. *Schatz- oder Liebsbirn.*

J. Bauhin 66) beschreibt sie Nr. 39. als eine große, oben und unten zugespizte Birn von schlechter Farbe. Merlet I. 139. und II. S. 85. Quintinye führt sie unter den guten Kochbirnen an. Tournefort und Miller verwechseln sie mit der Pfundbirn. Duhamel 105. Manger 117. 12.

Unter den grossen Birnen dieser Gattung ist sie vielleicht die beste. Sie hat ein weisses, ganz steinloses, zartes und, wenn sie wol zeitig ist, beinahe schmelzendes Fleisch, und reichlichen lieblichen Saft ohne allen herben oder wilden Beigeschmak. Ob sie gleich roh sehr gut zu essen ist, so ist sie doch gekocht noch besser, und vortreflicher, als die Pfundbirn, der *Kahenkopf*, u. d. gl.

Zink Taf. 5. Nr. 47. erwähnt eine kleine Liebsbirn, welche im September zeitiget,

66) Einen halben Schuh lang, in der Mitte großbauchig, oben und unten zugespizt.

ou du chasseur, qui est réellement bonne, lorsqu'on sait la manger à son véritable point de maturité: mais ce moment est du passage le plus rapide. La figure de Zink est passable, un peu grande; la monticule près de la queue est sur le fruit une élévation à peine perceptible. Le côté du soleil est d'un rouge de corail foncé, celui de l'ombre d'un beau jaune citron clair: il y a bien quelques petits points rouges sur le jaune, mais non pas ces masses, taches et rayures dont Zink a barbouillé sa figure.

145. a. et b. *Bellissime d'hiver.*

*Pyræ Vaconia.* Rouge vacon Nr. 55. J. Bauhini.

La *bellissime d'hiver* de *Bur* ou *Vermillon des Dames* est une poire jaune et rouge belle à peindre d'une grosseur extraordinaire, plus relevée et renflée que *catillac*, beaucoup meilleure et assez tendre, son eau étant douce relevée et des meilleures mise au feu. Merlet 1. 159.

Le mot *Bur* qui se trouve ajouté au nom de cette poire dans tous les anciens livres et catalogues, signifie dans l'ancien françois *frerelay*, ce qui me porte à supposer que ce pourroit bien être un tel frere qui en au-

roit

zeitiget, und unter dem Namen *Schloß* oder *Jägerbirn* in unsern Gegenden sehr bekannt und gemein ist. Sie ist wirklich gut, wenn man sie nur im rechten Zeitpunkt ihrer Reife speiset: aber dieser geht sehr schnell vorüber. Zink's Abbildung von dieser Birn ist erträglich, nur etwas zu groß ausgefallen. Der Hügel bei dem Stiele ist an der Frucht selbst eine kaum merkliche Erhöhung. An der Sonnenseite ist sie dunkelkorallenroth, und auf der Schattenseite sehr schön hellzitronengelb. Auf dem Selben siehet man zwar einige rothe Pünktchen, aber keine so grosse Flecken und Streife, wie Zink bei seiner Darstellung hingefubelt hat.

145. a. Die wunderschöne Winterbirn, und b. die St. Franziskusbirn.

Merlet I. 159. sagt: die wunderschöne Winterbirn von *Bur* oder *Frauenschimmerroth* ist eine gelb und rothe, auſserordentlich grosse Birn, schön zum Malen, erhabener, dicker und viel besser, als der *Kaggenkopf*. Sie hat einen süſſen gewürzreichen Saft, und gekocht ist sie eine der besten Birnen.

In allen alten Büchern und Verzeichnissen führet diese Birn den Beinamen *Bur*, welches Wort im alten Französischen einen Laienbruder bedeutet, und dies bringet mich auf die Vermuthung, daß vielleicht ein solcher Laienbruder diese Birn

Es 2

ent-



roit fait la découverte. Duhamel 103. Manger 18. 6.

Nous donnons icy 145. b. une autre poire exterieurement et interieurement fort semblable à la précédente, excepté qu'au lieu d'être ronde, c'est peut-être la plus alongée de toutes. Son vrai nom semble être St. François. Laquintinye Nr. 127. Manger 164. On la retrouve encore sous ceux de bonchrétien d'Orléans et de Provence, de gros fremont, Grillan, frumentelle, comtesse frémenti etc.

La poire St. François est grosse et très-longue, lisse, jaune et rouge, très-belle, meilleure cuite et en compotes que crue. Merlet 1. 87.

Grillan ou bonne amet est une poire très-longue et grosse, excellente cuite et assez bonne crue, étant sans pierres, d'une eau douce et musquée. C'est le vrai St. François qu'aucuns nomment bonchrétien d'Orléans, un fruit également beau et utile qu'il faut avoir en bon nombre. Merlet 1. 140.

Fremont ou Cheny est fort long et gros, rouge et jaune, un peu marqué de gris — *fort bon*. Merlet 2. p. 74.

*Pyrus sat. fr. longo e rubro flavescente.*  
Tournefort. Martini p. 604.

entdeckt habe. Vergl. du Hamel 103. Manger 18. 6.

Unter 145. b. siehet man hier die Abbildung einer andern Birn, welche nach ihren äusseren und inneren Eigenschaften der vorigen sehr ähnlich ist, ausgenommen, daß sie nicht rund, sondern vielleicht unter allen die längste ist. Sie scheint mir eigentlich die St. Franziskusbirn zu seyn, wovon Quintinye Nr. 127 und Manger 164. sprechen. Unter den Namen Orleaner und Provencer Zuckerbirn u. d. gl. kommt sie auch anderwärts vor.

Merlet I. 87. sagt: die St. Franziskusbirn ist dick und sehr lang, glatt, gelb und roth, sehr schön, gekocht und eingemacht besser, als roh. Ferner sagt er I. 140. Grillan oder bonne amet ist eine sehr lange und dicke ganz steinlose Birn, welche einen süßen gewürzreichen Saft hat, und roh ziemlich gut, gekocht aber ganz vortreflich ist. Dies ist die ächte St. Franziskusbirn, welche von Andern auch Orleaner Zuckerbirn genannt wird. Wegen ihrer Schönheit und Nützlichkeit muß man eine gute Anzahl davon besitzen. Endlich erwähnt Merlet noch II. S. 74. die Fremont oder Cheny, welche sehr lang und dick, roth und gelb, etwas grau gesprenkelt, und sehr gut sei. Vergl. Martini S. 604.

146. *Franc-réal.*

Réal vient de *Regalis* ou de *Regula*, ainsi poire roiale ou de règle. Franc-réal ou grosmicet est une grosse poire presque ronde, d'un jaune bouton-né et tavelé, excellente et des premières à cuire. Merlet 1. Nr. 117.

On sait que le franc réal, que quelques uns nomment fin or d'hyver, est une poire d'un grand rapport, ronde, grosse, jaune tiquetée de petits points de roussure: queue courte: le bois de l'arbre tout far neux. Laquintinye Nr. 148.

Miller 68. Chartr. Nr. 1. des poires à cuire. *Pyrus sat. fr. magno globoso, flavescente punctis rubris consperso.* Tournefort 65. Duhamel 60. Manger 179. 2.

147. *Chapeau.*

Poire grosse, alongée, jaune dorée un peu rouge, semblable au Messire Jean doré, mais plus grosse et plus foncée en couleurs; elle a la queue longue, très-grosse, et c'est une de nos meilleures poires à cuire, se gardant jusqu'en Avril et Mai. L'arbre de vient fort grand et haut quasi comme un chêne; il charge extraordinairement et toutes les années. Merlet 1. 66. Vanosten la cite d'après Merlet, du reste ni Manger ni aucun autre auteur n'en fait mention.

146. *Regelbirn.*

Real kommt von *regalis* oder *regula*, und folglich ist Franc-real eine königliche oder Regelbirn.

Merlet I. Nr. 117. beschreibt sie als eine grosse, beinahe ganz runde, gelbsinnige und geschäkte Birn, welche vorzüglich und eine der ersten Kochbirnen sei. Auch Quintinye Nr. 148 sagt: die Regelbirn, welche von Andern Winters Goldbirn genannt wird, ist bekanntlich von starkem Ertrage, rund, dick, gelb und mit rothen Lüpfschen gesprenkelt. Sie hat einen kurzen Stiel, und das Holz ihres Stammes ist ganz mehlig.

147. *Die Hutbirn*

ist dick, länglich, goldgelb und etwas rötlich, der goldgelben Junker Hansens birn ähnlich, nur dicker und dunkelfarbiger, mit langem und sehr dicken Stiele. Sie ist eine unserer besten Kochbirnen, und hält sich bis in den April und Mai. Der Baum wächst stark in die Dicke und Höhe, beinahe wie eine Eiche, und seine Fruchtbarkeit ist jedes Jahr ausserordentlich. Merlet I. 66. Nach ihm erwähnt auch Vanosten diese Birn: aber weder bei Manger noch bei irgend einem anderen Schriftsteller wird sie angeführt.

## Etranguillons.

*Pyra strangulatoria* Henrici et Caroli Stephani, Ruellii, Curtii, Cordi etc.

Henry Etienne dit 73) c'est l'Achras ou poire sauvage de Théophraste quoi qu'Hésiode et Homere appellent de ce nom des poires cultivées dans les Jardins. Achras vient d'Ochrein *τοῦ ὀχρεῖν* étrangler, d'où nous avons fait étranguillon.

Charles Etienne, neveu du précédent, dit dans son livre *de Re hortensi*: ces poires par la beauté de leur coloris rouge et jaune invitent les passants à les cueillir, mais à peine y ont ils porté la dent qu'ils les rejettent avec dédain, l'acéribité de leur suc prennant à la gorge et menaçant d'un étranglement soudain.

Or nous en reconnoissons de trois especes sans parler des poires sauvages qui semblent appartenir toutes à cette classe.

1) Celle de Charles Etienne, Ruell et Curtius qui séduit et trompe par sa beauté et dont une variété vraisemblablement améliorée depuis par la culture paroît être notre poire d'attrape, *foppen peer* ou grosse jargonelle. Vid. Nr. 97.

2) Celle de Jean Bauhin nommée Etranguillon jaune d'été. *Pyra strangulatoria viridia Canthari, Mausbirn, Füssilbirn*. J. Bauhin Nr. 51. *Pyrus sat. fr. aestivo longo, acervitate strangulatoria*.

73) In thesauro linguae graecae. T. 2. p. 1631.

## Würgibirnen.

Heinrich Stephan 67) hält sie für die Achras oder wilde Birn des Theophrastus, obgleich Hesiodus und Homerus diesen Namen künstlich gezogenen Gartenbirnen beilegen. Achras kommet von Ochrein, *τοῦ ὀχρεῖν*, würgen, woraus der Name Würgibirn gebildet wurde.

Karl Stephan, der Enkel des vortigen, sagt in seinem Werke vom Gartenbau: diese Birnen locken durch ihre schöne rothgelbe Farbe die Vorübergehenden zum Abbrechen: aber schon bei dem ersten Bisse wirft man dieselben mit Unwillen weg, weil ihr herber Saft die Gurgel kratzet, und plötzlich zu erwürgen drohet.

Dergleichen Würgibirnen gibt es drei Arten, ohne von wilden Gattungen zu sprechen, welche alle in diese Klasse zu gehören scheinen.

1) Die von Karl Stephan, Ruell und Curtius beschriebene Birn, welche durch ihre Schönheit verführet und täuschet, und von welcher unsere oben Nr. 97 beschriebene Mexierbirn oder grosse Winter-Jargonelle eine wahrscheinlich durch den künstlichen Anbau verbesserte Abart zu seyn scheint.

2) J. Bauhin's sogenannte gelbe Sommer-Würgibirn, Mausbirn, Füssilbirn

67) In seinem Thesaurus linguae graecae T. II. S. 1631.

*lacionem minitans.* Tournes. 27. Miller 27. *Choak pear.* M. Manger Nr. 65. *desireroit que cet arbre fut plus connu en Allemagne.*

Nous donnons icy le fruit Nr. 148. observant qu'il ne prend jamais de rouge et que, quoiqu'on ne puisse guere le manger crû, il est excellent cuit, seché au four, coupé en quartiers, enfin d'un usage économique fort étendu.

3) La Poire à cidre, poire à piler, nommée *brute pear* par les Anglois, dont il y a plusieurs variétés et qu'il seroit encore bien désirable devoir plus connue et cultivée parmi nous.

M. Christ la nomme Poire à vin de Champagne, parceque le cidre ou poiré qu'on en tire, doit avoir le moussieux, le piquant et le parfum de ce vin.

Il se trouve en Allemagne comme dans chaque Pays une grande quantité de poires à cuire, et l'on n'exigera pas de nous de les détailler toutes icy, cependant il nous reste encore à faire mention de quelques unes.

149. *Poire osseuse, de Roseau, de Fer, qui ne tombe point au vent etc.*

Corrus Nr. 15. *Ossea a duritie sic dicta,* Merlet 2. 87. Manger 71.

Ce Poirier est très-commun parmi nous et fort en estime pour sa fécondité et l'utilité de son fruit, qui reste sur l'arbre jusqu'aux grandes gelées et ne tombe que rarement; il est tou-

jours

silbirn Nr. 51. Manger Nr. 65. würde vielleicht wünschen, daß dieser Baum in Teutschland bekannter werden möchte.

Von dieser Frucht geben wir hier Nr. 148. eine Abbildung, mit der Bemerkung, daß sie nie roth wird; und ob sie sich gleich nicht so gut speisen läßt, so ist sie doch gekocht, gedörrt und geschnitten ganz vortreflich, und von dem größten Nutzen in der Haushaltung.

3) Die Silberbirn, Kelterbirn, welche im Englischen *brute pear* (wilde Birn) genannt wird, von der es mehrere Abarten gibt, und welche bei uns wol bekannter und mehr verbreitet seyn sollte.

Christ nennet sie Champagner Weinbirn, weil der daraus gepresste Most wie Champagner Wein musiret, biselt und riechet.

In Teutschland, so wie in jedem andern Lande, gibt es sehr viele Kochbirnen: aber sie alle einzeln hier anzuführen, wird uns Niemand zumuthen. Von einigen muß ich indessen noch Meldung thun.

149. Die Röhrlesbirn

ist bei uns sehr gemein und beliebt wegen ihrer Nützlichkeit und Fruchtbarkeit. Diese Birn bleibet am Baume hangen, bis es stark frieret, und selten fällt sie herab. Sie ist von außerordentlicher Festigkeit, und kann niemals roh gespeiset werden; aber gekocht, gedörrt und auf verschiedene Arten zugerichtet, ist sie vortreflich; durch  
das



jours d'une dureté invincible et ne peut jamais se manger crû; mais il est excellent cuit, séché et employé de différentes manières, développant au feu une belle couleur rouge et un parfum très-agréable: il dure jusqu'en Mai et au delà; dès le mois de Janvier il commence à noircir, et sa peau devient enfin toute noire.

Il y a plusieurs autres poires qui noircissent en murissant, telles que le *Piceum globosum*, boule de poix Nr. 25 de Bauhin, la grosse Sauge, quille grise, Cheronne, Epine d'hiver noire, muscat noir sur l'arbre etc. de Merlet.

Une poire de Mercier qui se trouve dans l'Encyclopédie économique de Krüniz, n'est mangeable que presque entièrement molle et pâteuse comme les Nefles: il la dit bonne et utile poire de ménage: elle me semble avoir quelque rapport avec la Coriolane Nr. 101.

Les *Pyra arrostia*, Poires à rotir ou à frire, en vieux allemand *Fregelbirn à frigendo* Nr. 45. de Cordus sont de deux espèces, la grosse qui est une poire de livre, et la petite qu'ont, outre Cordus Nr. 37. Ionstone Nr. 8. Le Tabernaemontan Nr. 5. et J. Bauhin 74) Nr. 27. et qui n'est autre chose que notre Poire de coing, *Pyrum cydoniatum*, fort connue des an-

das Rothen erhält sie eine schöne rotthe Farbe und einen sehr lieblichen Wohlgeruch. Sie hält sich bis in den Mai und noch länger: aber schon vom Januar an wird sie schwärzlich, und bekommt endlich eine ganz schwarze Schale.

Noch mehrere andere Birnen, z. B. Bauhin's Pechfugel Nr. 25. und Merlets grosse Salbenbirn, graue Regelsbirn, Cheronne und Winterborn, ic. werden bei der Zeitigung am Baume schwarz.

Eine gewisse Krämersbirn, welche in Krüniz's Encyclopädie vorkommt, ist nur alsdann genießbar, wenn sie beinahe ganz teig ist, wie die Mispeln auch. Er nennet sie eine gute und für die Haushaltung nützliche Birn, und sie scheint mir mit der Coriolansbirn Nr. 101. einige Aehnlichkeit zu haben.

Die Bratbirnen des Cordus Nr. 45. welche im alten Deutschen Fregelbirnen von frigere genannt wurden, sind von zweierlei Art; die grosse, eine Art Pfundbirn, und die kleine. Von der letzteren sprechen ausser Cordus Nr. 37. auch Ionstone Nr. 8. Tabernaemontanus Nr. 5. und J. Bauhin 68) Nr. 27. und sie ist ganz einerlei mit unserer Quittenbirn, *pyrum cydoniatum*, welche schon im Alterthume sehr

74) Il l'appelle aussi *Weingifter*, empoisonneuse de vin, quasi *vinum veneno inficentem dicas*: il la compare à la Cénobienne ou poire de Moines, c'est à dire au Messire Jean.

68) Er nennet sie auch *Weingifter*, als wenn sie den Wein vergifte, und vergleicht sie mit der Kloster- oder Mönchenbirn, nämlich mit der Junker Hansenbirn.

anciens et si commune en Allemagne que j'ai cru superflu d'en donner la figure. Weinman en donne une assez ressemblante Nr. 842. b. et voicy la description de Merlet. 2me partie pag. 76. „Le coing ou St. Justin est „rondelet, gros comme un coing et „de même par carnes, coloré vers le „solaire, le reste d'un gris clair mar- „queté de petites marques, devient „d'un jaune brun vraie couleur de „coing en murissant.“ Manger Nr. 36.

### 150. Paires Clairettes ou de Clairet.

Henne Nr. XI. Kruniz 53. Manger 59.

C'est Henne qui le premier a fait connoître ce poirier, et son nom doit venir de ce que le bois ainsi que le fruit a une teinte de rouge pâle comme du vin clairet. L'arbre est prodigieusement fécond, mais la poire ne se mange guere crue: en revanche elle est excellente cuite et d'un grand usage économique.

sehr bekannt und in Deutschland so gemein ist, daß ich eine Abbildung davon für ganz überflüssig hielt. Weinmann's Darstellung derselben Nr. 842. b. ist ziemlich gut getroffen, und Merlet II. S. 76. machet folgende Beschreibung davon: „die Quitten- oder St. Justins- „birn ist rundlich, groß und dick, wie ein „Quittenapfel, eben so eckig, auf der „Sonnenseite roth, übrigens hellgrau mit „kleinen Flecken bezeichnet, und bei dem „Zeitigen nimt sie anstatt der braungel- „ben eine wahre Quittenfarbe an.“ Vergl. Manger Nr. 36.

### 150. Die Klarettenbirnen

hat zuerst Henne bekannt gemacht, und ihre Benennung haben sie vernuthlich daher, daß sie, so wie das Holz ihres Baumes, blaßroth aussehen, wie die Farbe des Schillerweines ist. Der Baum trägt eine ungeheure Menge: aber roh ist seine Frucht ungenießbar, gekocht hingegen desto vortreflicher und von mannigfaltigem Nutzen in der Haushaltung.

