

Blöße sind röthlich gefärbt. Das Fleisch ist zergehend (fondante), etwas schmelzend (un peu beurrée), und wird bald meißig. Der Saft ist gezuckert und erhaben. Sie reift zu Ende des Augusts.

CXV. *Pyrus fructu medio, utrinque acuto, glabro, hinc citrino, inde rubro, brumali.* Donville. Die Donville.

Diese Birn ist von mittelmäßiger Größe, länglich, zwey und zwanzig Linien im Durchmesser, und dreyßig Linien an Höhe. Gegen den Kopf zu nimmt sie an Dicke ab. Das Aug stehet in einer kleinen Vertiefung, oder vielmehr in einer glatten, engen und seichten Verebnung. Gegen den Stiel zu nimmt sie vielmehr an Dicke ab, und endiget sich daselbst mit einer zugestumpften oder abgekürzten Spitze. Der Stiel ist ungefähr acht Linien lang, und stehet in einer mit einigen Falten umgebenen und verengerten Vertiefung. Die Haut ist glatt und glänzend, auf der Seite im Schatten citronengelb mit fahlen Flecken besät. Die andere Seite ist ziemlich lebhaft roth, mit kleinen hellgrauen Punkten gerüpfelt. Das Fleisch ist weiß, etwas ins gelbe fallend, brüchig und ohne Steine. Der Saft hat etwas strenges, ist erhaben und nicht unangenehm, so daß diese Frucht, welche im April zeitiget, zu dieser Jahreszeit roh zu essen wäre. Die Kerne sind länglich, sehr vollkommen und hellbraun.

Einige geben diesen nämlichen Namen einer Birn von ganz anderer Gestalt, die drey Zoll hoch, zween Zoll im Durchmesser, und fast kegelförmig ist. Am Kopf ist sie vollkommen rund. Das Aug ist sehr klein und stehet der Frucht gleich. Das andere Ende nimmt an Dicke ab, und hat eine stark zugestumpfte, oder schieß abgekürzte Spitze. Der Stiel ist acht Linien lang, und stehet in einer tiefen, irregulären und mit Beulen umgebenen Aushöhlung. Die Haut ist ziemlich glatt, hellgelb, mit kleinen grauen, sehr wenig sichtbaren Punkten gerüpfelt. Auf der Seite gegen die Sonne ist sie röthlichgelb. Das Gelbe fällt auf beeden Seiten etwas ins holzfarbe. Der Saft ist häufig, und etwas streng (âcre). Das Fleisch ist gelblich, grob, fest, und etwas steinig. Diese Birn hält sich bis in den April, und ist nur gefocht gut.

CXVI. *Pyrus fructu medio, pyriformi, glabro, splendido, partim citrino, partim pulchré et diluté rubente, brumali.* Chat-bruslé.  
(Die verbrennte Käse.)

Diese Birn ist von mittelmäßiger Größe, etwas lang birnförmig, der Kopf ist vollkommen rund. Das Aug stehet in einer seichten Vertiefung. Der Stiel

ist zehen bis zwölf Linien lang, an seinem Ende dick, hat die nämlichen Farben, als die Frucht, und stehet etwas schief an der Spitze der Frucht, welche bisweilen zugestumpft, oder gleichsam in zween kleine Beulen getheilt ist. Der Durchmesser ist zwey und zwanzig Linien, und die Höhe zween Zoll, sieben Linien. Die Haut ist sehr glatt und glänzend, schön hell, aber lebhaft roth, welche Farbe gegen die Oerter, die nicht von der Sonne beschienen worden, schwächer wird, als welche citronengelb sind. Das Fleisch ist weiß, ohne Steine, und bekommt am Feuer eine sehr schöne rothe Farbe. Die Kerne sind schwarz und vollkommen. Diese artige Birn giebt im Hornung und Merz vortrefliche Compoten. Das Blat dieses Baums ist hellgrün, sehr fein gezahnt, klein, länglich, und endiget sich mit einer sehr langen und schmalen Spitze. Die Birn, die insgemein unter dem Namen der Char-brulé bekannt ist, hält das Mittel zwischen der Messire-Jean und der Martin-sec der Gestalt, der Farbe und der Grösse nach. Das Fleisch ist zart, trocken, öfters melbig und steinig. Sie zeitiget im October und November,

**CXVII. Pyrus fructu medio, feré pyriformi, flavo, serotino. Saint Pere oder Saint Pair. Die Saint-Pere oder Saint-Pair.**

Diese Birn ist von mittelmässiger Grösse, fast birnförmig, sechs und zwanzig Linien im Durchmesser, acht und zwanzig Linien hoch, und am Kopf dick. Das Aug stehet in einer glatten, ausgeschweiften und ganz seichten Vertiefung. Gegen den Stiel zu nimmt sie regulär an Dicke ab, und endiget sich mit einer etwas zugestumpften Spitze. Der Stiel ist ziemlich dick, sechs bis acht Linien lang, und stehet der Frucht gleich. Die Haut ist etwas rauh, überall gelb ins holzfarbe fallend, oder zimmetfarb. Das Fleisch ist weiß, zart, und gemeiniglich ohne Steine. Der Saft ist häufig, und wird, wann die Frucht vollkommen zeitig, gut genug, daß man die Frucht roh essen kann. Gekocht und in Compoten ist sie vortreflich. Die Kerne sind groß, spißig und sehr dunkelbraun. Diese Birn fängt im Merz an zu zeitigen, und einige halten sich bis in den Junius.

**CXVIII. Pyrus fructu medio, pyriformi, partim citrino, partim pulchré et intensé rubro, brumali. Trouvé. Die Trouvé.**

Diese Birn nennet Merlet, Poire de Prince. Trouvé de Montagne. Sie ist von mittelmässiger Grösse, sieben und zwanzig Linien im Durchmesser, neun und zwanzig Linien hoch, und regulär birnförmig. Das Aug ist groß, vollkommen offen, und stehet fast der Frucht gleich. Der Stiel ist funfzehn bis achtzehn Linien lang, am Ende dick, bey'm Anfang etwas fleischig, und stehet etwas schief

schief der Frucht gleich. Die Haut ist fein, lebhaft, und auf der Seite gegen die Sonne ziemlich dunkelroth. Auf der Seite im Schatten ist sie citronengelb, bisweilen hellroth verwaschen oder gestreimt. Ueberall ist sie mit sehr kleinen Punkten gepunktet, die auf dem Gelben roth, und auf dem Rothen hellgrau sind. Das Fleisch ist weiß, etwas gelb, brüchig, und ohne Steine. Der Saft ist häufig, gezuckert, und angenehm; wann die Frucht vollkommen zeitig. Die Kerne sind braun, vollkommen, kurz, und nicht sonderlich spitzig. Diese Birn ist sehr schön anzusehen, und wird im Jenner, Hornung und Merz zu Compoten und gekocht genossen. Wann sie vollkommen zeitig, so ist sie roh besser, als die vorhergehende. Einige davon halten sich bis in den April.

**CXIX. Pyrus fructu medio, utrinque acuto, hinc luteo, inde obscure-rubescente, maximé serotino. Sarasin. Die Sarasin.**

Diese Birn ist von mittelmässiger Grösse, zwey und zwanzig Linien im Durchmesser, und dreißig Linien an Höhe. In gutem Boden wird sie grösser. Die Gestalt ist nicht sonderlich regulär, und länglich. Am Kopf nimmt sie an Dicke ab, und endigt sich irregulär, so, daß die Frucht auf dieses Ende nicht wohl gestellt werden kann. Das Aug steht der Frucht gleich. Die andere Seite endiget sich mit einer zugestumpften Spitze. Der Stiel ist ziemlich dick, und sechs bis zehn Linien lang. Sie hat einige Aehnlichkeit mit der Donville. Die Haut ist auf der Seite gegen die Sonne braunroth verwaschen, mit grauen Punkten gepunktet; und auf der andern Seite grün, wird aber nach und nach heller, und mit Zeitigung der Frucht bleichgelb. Das Fleisch ist weiß, ohne Steine, und fast schmelzend (beurrée), wann die Frucht vollkommen zeitig. Der Saft ist gezuckert, erhaben und etwas parfümirt. Die Kerne sind schwarz, lang, spitzig, und nicht sonderlich vollkommen. Diese Birn ist gekocht und in Compoten vortreflich, und hält sich länger, als irgend eine andere Birn. Den vierten November, da ich sie beschrieb, hatte ich noch einige vom vorigen Jahr, die sehr wohl beschaffen waren, und sich noch lange Zeit halten konnten. Sie waren roh sehr gut. Es giebt wenige Birnen, die so gut als diese verdienen, gezogen und vermehrt zu werden.

Zu dieser zahlreichen Sammlung von Birnbäumen könnten wir noch vierzig oder fünfzig hinzusetzen, die in den Obstgärten gefunden werden, wo man keine Auswahl macht, und deren schlechte oder mittelmässig gute Früchte keine Achtung verdienen, als bey ausserordentlichen Liebhabern von den Varietäten, die alle Sorten haben wollen. Dergleichen sind viele Sommer- und Herbstbirnen, welche

welche zu diesen an guten Früchten sehr reichen Jahreszeiten zu verachten sind; fetter eine große Anzahl von Winterbirnen, von denen einige weit schlechter, als die von uns beschriebene, die andern aber allzubald vergehen. Vielleicht wird man glauben, daß wir ohnehin schon zu viel späte Birnen beschrieben haben, die nur gekocht gut sind. Aber diese Früchte werden schätzbar, in den Monathen, wo alles mangelt, und man sich mit ihnen allein zu behelfen hat. Alle Jahre erfährt man im Frühjahr, daß diese späte Sorten nicht bekannt genug, und nicht gemein genug sind.

### Wart und Pflege.

Von allen Birnbäumen, die man dormalen hat, ist mir kein einziger bekannt, dessen Sorte durch die Kerne gewiß wieder zu erlangen wäre. Die Propfung ist das einzige Mittel zur Vermehrung und Fortpflanzung derselben.

Den Birnbaum pflropft man mit dem Auge, in den Spalt und in die Ritze, nach der Beschaffenheit und Eigenschaft der Stämme, worauf gepflropft werden soll. Die von den Kernen oder von der Brut erzogene Wildlinge geben Stämme für die Obstgärten. Die Bäume zu Geländern, Gegengeländern, die Zwerge und die halbstämmige in die Küchengärten werden auf Quittenstämme gepflropft, als wodurch man Bäume von mittelmäßiger Größe erhält, und die bald Frucht bringen. Der Quittenstamm erfordert gebautes Erdreich; und da seine Wurzeln nicht tief gehen, so braucht er auch nicht so tief gute Erde, als der Birnwildling. Der gemeine Quittenstamm ist nur zu denselben Birnbäumen dienlich, die einen gemäßigten Saft haben, und von mittelmäßiger Größe sind. Die, so groß und stark werden, muß man auf den portugiesischen Quittenstamm pflropfen. Einige schlagen auf dem Weißdorn, auf dem Mispelbaum, auf dem Nerolenbaum, und auf dem Speierlingbaum an, wenn sie nur leichten und kühlen Boden bekommen. Andere kommen nur auf dem Birnwildling fort. Diese Auswahl der Pflropfstämme zu den Sorten kann nicht sowohl durch Regeln vorgeschrieben, als durch Beobachtungen erlernt werden. Defters hat die Beschaffenheit des Bodens eben so vielen Einfluß dabey, als die Sorte vom Baum.

Ueberhaupt lieben alle Birnbäume, sie mögen auf diese oder jene Stämmelein gepflropft seyn, fetten, recht tiefen Sand. In besserem Erdreich kommen sie nicht fort, wenn solches nur acht bis zehn Zoll tief ist. In festem und leimigen Boden erhalten sie sich mit großer Mühe. Die schmelzenden Sorten (beurrées) pflropft man auf den Quittenstamm, und setzt sie in gute, fette und nicht zu feuchte Erde. Die brüchigen Sorten pflropft man auf den Birnwildling, und setzt sie

in

in starke Erde, die weder zu trocken, noch zu naß ist. Bey der Beschreibung von jedem Birnbaum, haben wir den selbigem anständigen Boden und Stamm bemerkt, und dieses nach der gemeinen Ausübung, welche wir weder loben, noch dazu rathen wollen, indem wir aus der Erfahrung versichert sind, daß alle Birnbäume viel besser auf den eigenen Wildling, als auf irgend einen andern Stamm gepfropfet werden. Wenn die Gärtner zu den Beländern, zu Zwergen und zu Fächern, die auf den Quittenstamm gepfropfte Birnbäume vorziehen, so werden sie in wenig Jahren durch den Schnitt geschwächt oder wohl gar ruinirt, damit sie desto eher Früchte bringen. Hingegen wachsen die auf den Wildling gepfropfte Birnbäume viel stärker, ertragen das übermäßige Beschneiden lange Zeit, bemühen sich nur ihren Verlust durch starke Triebe zu ersetzen, ohne Früchte zu bringen. Diefenige, welche den Schnitt vom Birnbaum gut verstehen, wissen und erfahren, daß der auf den Wildling gepfropfte Birnbaum eben so bald trägt, als der auf dem Quittenstamm, und daß der Quittenstamm zum pfpflanzen eben so mittelmäßig für den Birnbaum, als der Pflaumenbaum für den Pfersichbaum. Der Birnbaum nimmt alle Lagen an; auch die gegen Mitternacht kann mit Sorten besetzt werden, deren Frucht leicht reift, und wenig Farbe bekommt. Bey den Birnbäumen, denen nicht jede Lage gleichgültig ist, haben wir oben die ihnen anständige Lage angezeigt.

Den Birnbaum schneidet man nach den allgemeinen Regeln. Wir wollen nur eine besondere Beobachtung hinzusehen. Der Birnbaum ist von der Natur bestimmt, ein großer Baum zu werden, er macht gemeinlich lange und starke Triebe, gehet immerfort in die Höhe, und giebt lange Zeit keine Proben, auch nicht einmal Hoffnung zur Fruchtbarkeit. Man muß ihn also die ersten Jahre nicht kurz schneiden, damit die Wurzeln nicht Schaden leiden, oder nur starke Zweige und falsches Holz wachsen; und ihm alle kleine Zweige lassen, die ohne Unordnung bleiben können. Wenn die Hitze der Jugend gemäßiget, und er sich zum Fruchttragen bequemt hat, und man findet, daß er sich alsdenn zu weit ausgebreitet, so kann man ihn ohne Gefahr stutzen und kürzer machen, weil er leicht wieder austreibt. Wenn also dieser Baum nur die drey oder vier ersten Jahre gut behandelt worden, so sind die Fehler, die entweder aus Noth, oder aus Unachtsamkeit, wider die Regeln begangen worden, wieder gut zu machen, wenn man ihn nur nicht in seinen Fehlern veralten läßt. Man siehet öfters zehen bis zwölfjährige Birnbäume, die noch nicht getragen, weil man allemal zu viel davon weggeschnitten, da sie hingegen mit dem vierten oder fünften Jahre würden getragen haben, wenn man ihnen die kleinen Zweige gelassen hätte, welche allein im Stande sind, Früchte zu bringen; und wenn durch allzuvielles Wegschneiden die dicken Zweige nicht wären vermehrt worden. Was

die übrigen nach dem Schnitt folgenden Behandlungen, das Ausbrechen der Triebe, das Anheften betrifft, kann im Artikel von der allgemeinen Wart und Pflege nachgesehen werden.

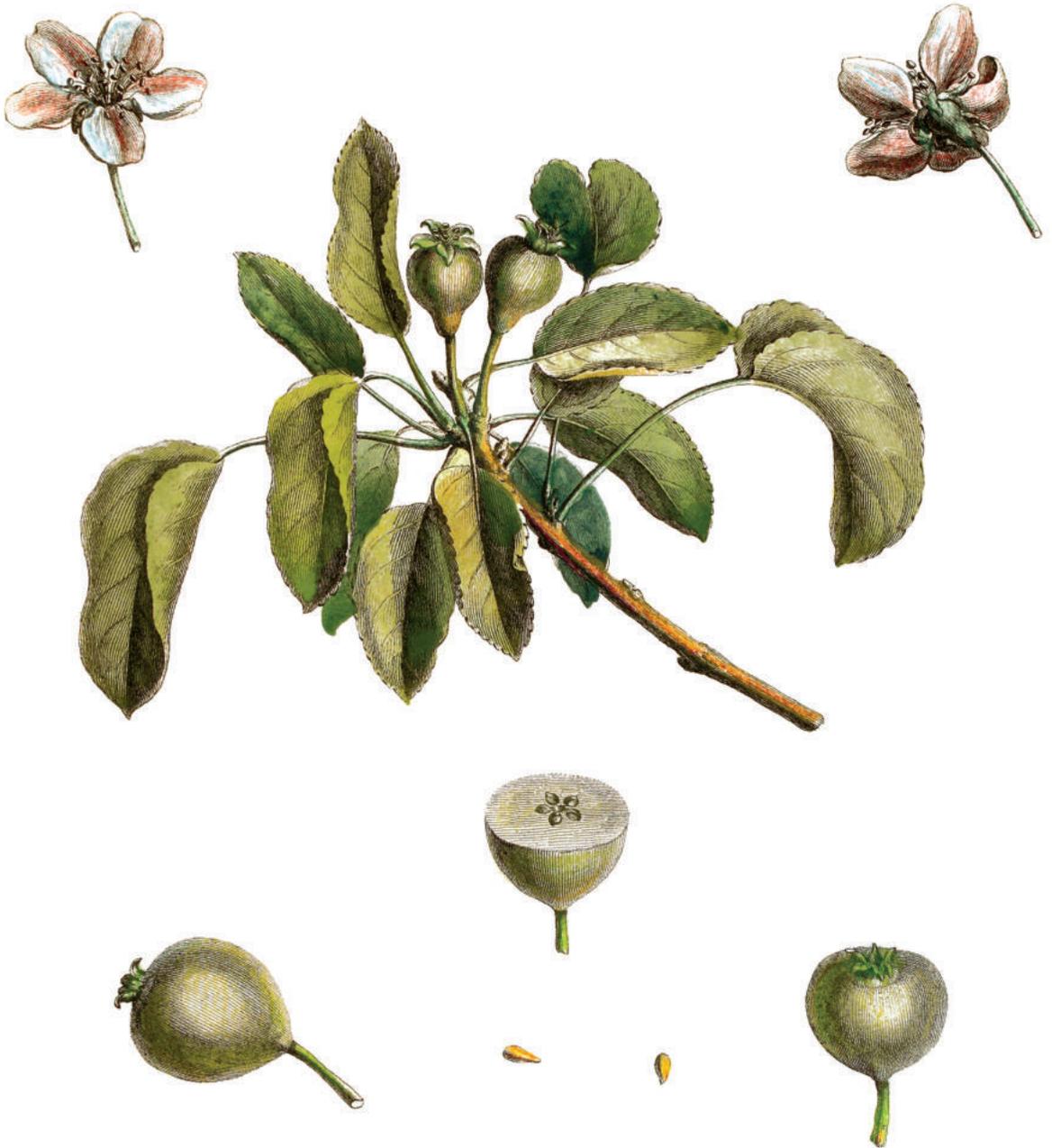
## Nutzen und Gebrauch.

Das ganze Jahr durch kann man Birnen roh, ohne Zucker gekocht, und in Compoten genießen. Einige sind gedörrt sehr gut. Keine taugt zu trocknen und auch zu nassen Confituren, ausgenommen die Roussellet vom Reims, mit welcher sehr gute trockne Confituren und vortrefliche Marmelade gemacht werden. Man macht sie auch, wie viele andere Früchte, in Brandwein ein.

Um die Winterbirnen sechs Wochen oder zwen Monat über ihre gewöhnliche Zeit gut zu erhalten, muß man solche nach dem Abnehmen in der Obstkammer auf einem Tisch die über einander legen, und so lassen, bis sie recht feucht sind, oder, wie man insgemein sagt, bis sie verschwitzt haben, welches nach Beschaffenheit der Luft in kürzerer oder längerer Zeit, und bisweilen in vier und zwanzig Stunden geschieht. Adann wischt man sie mit einem leinenen Tuch recht trocken ab. Einige ziehen die Sorge (wollenes Tuch) vor. Man legt sie hierauf eine neben der andern an die Sonne, oder in eine trockne Luft. Wann sie recht trocken sind, so wickelt man jede besonders in Papier, und verschließt sie in Kisten oder Kommode, die an einem trocknen und vor dem Frost gesicherten Ort stehen. Auf diese Weise erhält man die St. Germain-Birn bis zu Ende des Aprils, und die andern spätern Birnen nach Proportion. Eben so kann man auch die Äpfel erhalten.

Nach dem gemeinen Gebrauch erhält man diese Früchte auch sehr gut in der Asche. Man machet in Kästen, in Fässern, in einem Eß von der Obstkammer, oder einem andern vor Frost und Feuchtigkeit gesicherten und verschlossenen Ort eine drey bis vier Zoll dicke Lage von Asche, legt die Früchte hinein, bedekt solche wieder mit einer Lage Asche, leget wieder Früchte, und sodann wieder Asche, und dieses so lange, als noch Platz im Kasten ist, und man Früchte hat. Aber einige Birnen, und die mehresten Äpfel bekommen in der Asche einen unangenehmen Geschmack. Dieses kann man wenigstens zum Theil verhüten, wenn man die Früchte in Papier wickelt.





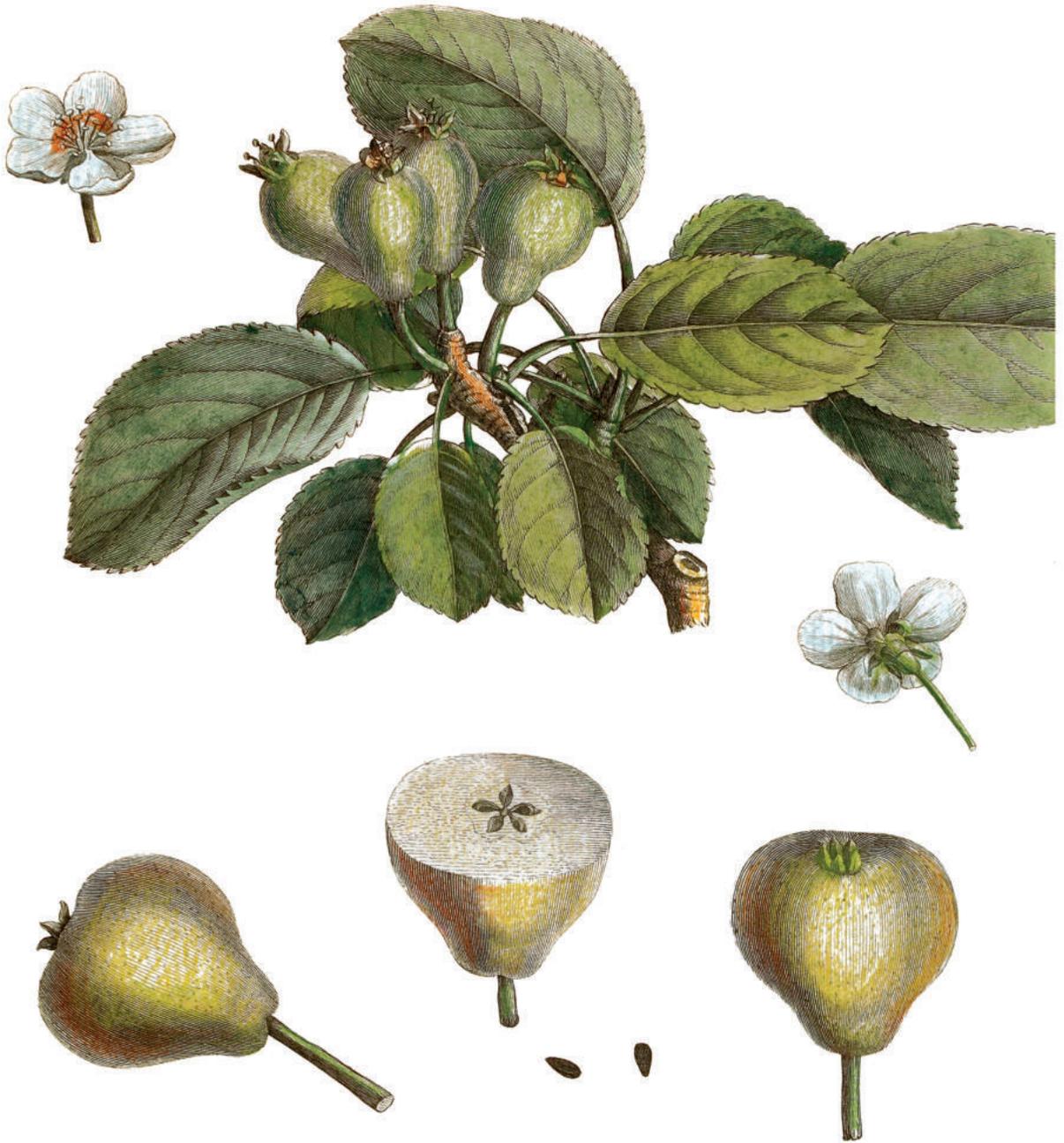
Die kleine Muscatellerbirn





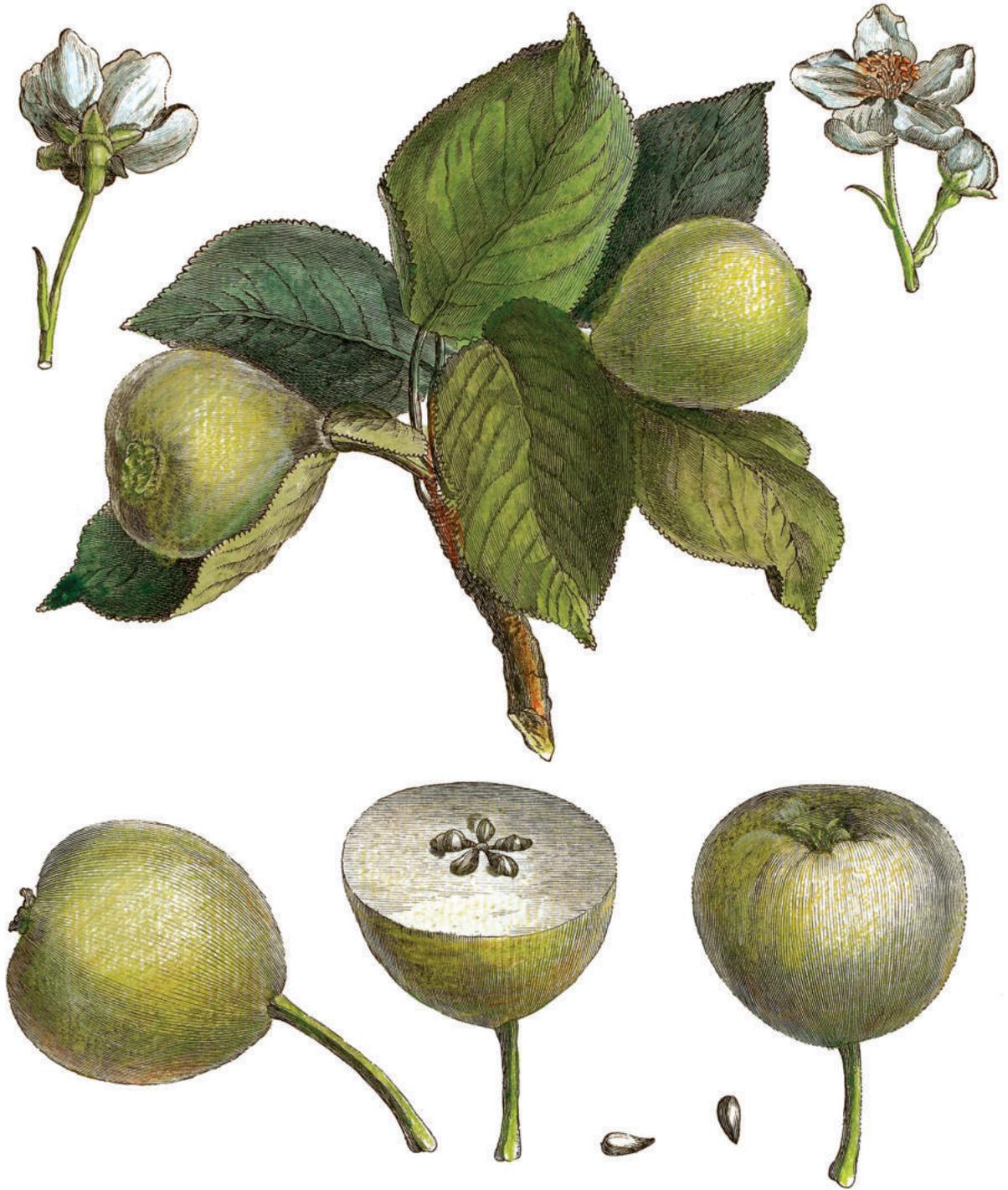
*Muscat Royal*





*Aurate*





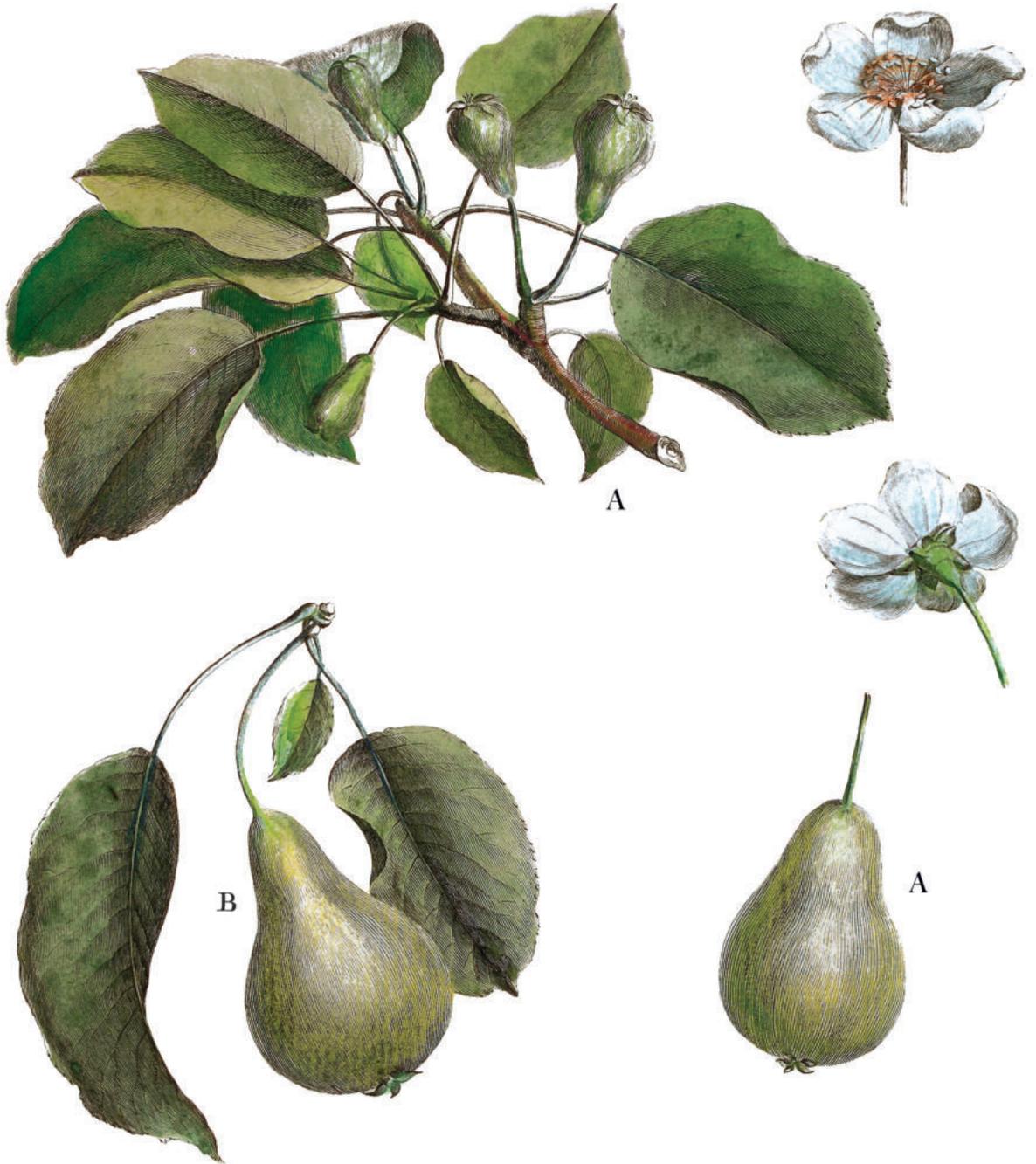
*Madeleine*





*Frauenschénckel*





A) Blanquet mit langem Stiel, und  
B) die Perlenförmige

