


Ta
2041^m

100 hl

Versuch
einer
Geschichte des Obstbaues
in
Frankreich.

Aus dem Französischen des Hrn. le Grand d'Aussy.

Frankfurt am Mayn.
bei Philipp Heinrich Guilhauman.
1800.



Legrand d'Aussij,
Pierre Jean Baptiste

Histoire de la vie privée des
Français [Anjou]

1947 S 8021

Vorrede des Uebersetzers.

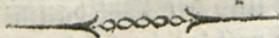
Gegenwärtige Abhandlung ist aus dem Buche: Histoire de la vie privée des François, depuis l'origine de la nation jusqu' à nos jours. Par Mr. le Grand d'Aussy. à Paris 1782. 8vo 3 Vol. Es enthält unter besondern Abschnitten eine Geschichte der Künste und Gewerbe in Frankreich. Vermuthlich ist das Unbestimmte des Titels die Ursache, daß diese Abhandlung, welche unter der Ueberschrift: des Fruits vorkommt, nicht in diesem Buche gesucht wurde, und daß sie – wenigstens in Deutschland – nicht bekannter geworden ist. Bey der sich immer weiter verbreitenden Liebhaberey an dem Gartenwesen überhaupt und der Obstbaumzucht insbesondere, kann es wohl nicht fehlen, daß der Inhalt derselben manchem Liebhaber der Obstbaumzucht unterhaltend und unterrichtend ist, indem man hier aus alten und neuern Schriftstellern und sonst mit Mühe und Fleiß dasjenige ausgehoben und zusammen gestellt findet, was zur

* 2

Ges

Geschichte der Obstbaumzucht in Frankreich dient; und da die Franzosen im Gartenwesen unsre Vorgänger und Lehrer waren, so wird das Büchlein gleiches Interesse für Teutschland haben. Das Bemühen des Verfassers verdient allen Dank, ohngeachtet nicht zu läugnen ist, daß der Abhandlung noch mehrere Vollständigkeit, besonders in Ansehung der neuern Fortschritte in der Obstbaumzucht hätte gegeben, und dafür hier und da etwas, zu diesem bestimmten Zwecke weniger Gehöriges, weggelassen werden können; inzwischen bleibt doch das Büchlein als Hülfsmittel zu einer künftigen vollständign Geschichte des Obstbaues, und bis dahin, als das Einzige, was wir über diesen Gegenstand besitzen, sehr schätzbar.

Der Uebersetzer schmeichelt sich, daß die teutschen Leser dasselbe aus gleichem Gesichtspunkte betrachten, und daher mit seinem Unternehmen nicht unzufrieden seyn werden.



Ein kaltes, wildes, mit Morästen und Wäldern bedecktes Land wie das alte Gallien, kann nur wenige einheimische Früchte besitzen. Dennoch liest man in dem Plinius, daß unter den Früchten, welche die Römer erzogen, eine Art Mispeln und Pflirschen war, welche sie die Gallische nannten, weil sie solche aus Gallien erhalten hatten.

Vermuthlich lernten sie erst zur Zeit der Eroberungen des Jul. Cäsars diese Gallische Mispel kennen; wenigstens setzt Plinius voraus, daß dieser Baum zu Zeiten Cato's des Aeltern in Italien noch nicht eingeführt war.

Von der Gallischen Pflirsche versichert Columella, daß sie die größte Art zu seiner Zeit gewesen sey.

Europa hatte überhaupt ursprünglich sehr wenige Früchte. Es verschaffte sie sich nur

vom Auslande her. Die meisten deren wir jezo genießen, brachte das schöne Klima des fruchtbaren Ostens hervor.

So haben wir aus Armenien die Apricose; die Pistacie und Pflaume aus Syrien; die Kirsche aus Cerasunt; die Citrone aus Medien; von dem Pontus die Haselnuß; die Kastanie aus Castanea, Stadt in Magnessen; die Nuß aus Persien, und die Mandel aus Ostien.

Man behauptet, der Granatbaum stamme aus Africa; nach Andern aus Cypem; der Quittenbaum aus Cydonia, einer Stadt in Creta. Und der Delbaum, Feigenbaum, Birnbaum und Apfelbaum aus Griechenland. Allein der Feigenbaum wurde nach Italien verpflanzt und dort angebauet, ehe er nach Gallien kam; diese Frucht trug sogar, wenn man dem Plinius Glauben beymißt, zur Einnahme und Plünderung von Rom bey. Er erzählt nemlich, ein Schweizer, Namens Elicon, welcher sich eine Zeit lang daselbst aufgehalten, habe auf der Rückreise Wein, Rosinen und Feigen mitgenommen, und diese Lebensmittel unterwegs in Gallien verkauft; die Einwohner, durch die Bewunderung

zung eines Landes hingerissen, woselbst so herrliche Sachen wüchsen, hätten die Waffen ergriffen, und das weltbekannte und berühmte Unternehmen begonnen.

Den Dehlbaum hatten die Gallier sicher den Griechen zu verdanken; er wurde ihnen durch die Phocier, die Erbauer von Marseille, zugebracht; Strabo schreibt, daß es diese Fremde gewesen, welche jene die Kunst, ihn zu behandeln, gelehrt hätten. Wenn jedoch die Schriftsteller, welche behaupten daß dieser Baum aus Griechenland abstamme, durch diesen Ausdruck meinen, daß ihn dort die Natur habe entstehen lassen, und daß er von dort aus in die übrigen Gegenden der Erde verbreitet worden, so irren sie. Die Griechen selbst verdanken ihn dem Aegyptier Cecrops, als dieser Prinz aus Saïs kam, und sich etwa 1600 Jahre vor Christo mit einer Colonie in Attica niederließ. Um das magere und trockne Land, wo er sich anstellte, einigermaßen zu benutzen, pflanzte er Dehlbäume daselbst; sie gediehen so gut, daß er aus Erkenntlichkeit den Dienst der Minerva einführte, welcher man die Ehre zuschrieb,

den Nutzen dieses Baums gelehrt zu haben, daher er auch zu Saïs verehrt wurde.

So wie die Phocier sich an den Gallischen Küsten hin vermehrten, so führten sie ohne Zweifel auch die verschiedenen Fruchtbäume daselbst ein, welche ihr Vaterland hervorbrachte; so wie auch die Bäume aus andern fremden Ländern, mit welchen sie der Handel den sie trieben, in Verbindung setzte.

Es ist ferner wahrscheinlich, daß sie diese neuen Schätze den benachbarten, und mit ihnen verbundenen Gallischen Nationen mittheilten; vielleicht rührt die vorhin erwähnte Gallische Pfirsche von ähnlichen Wohlthaten her, denn nach den alten Schriftstellern stammt der Pfirsichbaum aus Persien.

Auch die Römer machten uns wahrscheinlich noch andre Geschenke dieser Art, nachdem sie Gallien ihrer Macht unterworfen hatten. Es leidet keinen Zweifel, daß ihre dahin geschickten Legionen, und die Kolonien welche sie daselbst anlegten, auch die Künste und Früchte von Italien mitgebracht haben. Ohnstrittig lehrten die Sieger ihre jekige Unterthanen diese neue Cultur, welche sich bald von Provinz zu Provinz verbreitete; und so

läßt

läßt sich leicht die Stelle des Strabo erklären, wo er sagt, daß in dem Narbonensischen Gallien alle Früchte wüchsen, welche Italien hervorbringe.

Der Geograph setzt hinzu: „wenn man
 „etwas weiter nach Norden und auf die Höhe
 „der Ebenen kommt, so findet man
 „noch dieselben Früchte, ausgenommen den
 „Dehlbaum und die Feige; allein etwas weiter
 „hin wird der Wein kaum reif.“

Cäsar und Varro sagen fast dasselbe. Damals wurden ohne Zweifel in Gallien viele Citronenbäume gezogen, weil, nach der Erzählung, des Vellejus Patereculus Cäsar, nachdem er Gallien unterjocht hatte, seinen Triumphwagen mit den Zweigen dieses Baumes schmückte.

Diese und andre ähnliche Thatsachen welche ich anführen könnte, müssen uns einiges Mißtrauen gegen dasjenige einflößen, was Claudian, Petronius, Diodorus, Lucian und Cicero von dem außerordentlichen Eise und der Kälte in Gallien erzählen. Was auch diese Schriftsteller, deren Erzählung aller Wahrscheinlichkeit nach übertrieben ist, davon sagen mögen, so hatte sicher ein
 Land,

Land, welches solche Früchte hervorbrachte, keine so harte und strenge Winter.

Uebrigens, je mehrere Hindernisse die Gallier in ihrem Boden fanden, je rühmlicher war es für sie, Bäume aus einer wärmeren und fruchtbarern Gegend an ihren Himmelsstrich gewöhnt zu haben. Mit der Zeit machten sie noch grössere Fortschritte, indem sie Feigen und Trauben nicht nur im nördlichen Narbonnesischen, sondern auch jenseits der Cevennen, wo Strabo das Ziel ihres Reifwerdens hinsetzte, und selbst in ihren nördlichen Provinzen bis in das Gebiet von Paris zur Reife brachten. Dies bezeugt Julian, welcher, ehe er Kaiser wurde, eine Zeit lang Statthalter in Gallien war, und selbst die Hauptstadt Paris bewohnte. Dieser Prinz rühmt, ohngeachtet er in Griechenland erzogen war, in seiner reizenden Beschreibung, welche er von seinem dortigen Aufenthalt hinterlassen hat, die Güte der Trauben und der Feigen, welche die Einwohner, wie er sagt, auf eine sinnreiche Art erzogen, indem sie die Bäume den Winter mit Stroh bedeckten.

Dergleichen glückliche Erfindungen unter einem so ungünstigen Himmelsstrich durch solchen

chen Erfolg gekrönt, erinnern uns an dasjenige, was im Anfang dieses Werks über den Fleiß und den Erfindungsgeist der Nation gesagt worden. Man sieht, daß sie in Behandlung des Obsts schon dieselbe Geschicklichkeit zeigte, die sie in Behandlung der Feldfrüchte an den Tag gelegt hatte. Wenn eine so abschreckende Arbeit wie die meinige einigen Trost übrig läßt, der mich für die nothwendig damit verbundene Langeweile entschädigen kann, so ist es das Vergnügen, von Zeit zu Zeit mein Vaterland mit Recht loben zu können. Ich werde dieses süße Vergnügen noch mehrmals haben; und ich hoffe meinen Mitbürgern die Zufriedenheit zu verschaffen zu sehen, daß es wenige Künste giebt, in welchen sich unsre Vorfahren nicht mit gutem Erfolg geübt hätten.

Eine von denjenigen, welche ihnen ohne Wiederrede am meisten zu verdanken hat, ist das Gartenwesen. Ihre Fortschritte, ihre Versuche, ihre Entdeckungen in dieser unschuldigen Kunst, die so angenehm als nützlich ist, die immer der Zeitvertreib der Helden, der gebildetern Leute, der Weisen war, sind, wie mich dünkt, wichtig genug, um das davon ent-

entworfenne und zusammengezogne Gemählde mit einigem Vergnügen zu betrachten. Dieser Gegenstand ist neu; bis jezo ist er noch von niemand abgehandelt worden. Uebrigens bemerke ich im Voraus, daß hier nur die Rede von der Erziehung des Obstes ist.

Wir haben so eben gesehen, mit welchem Erfolg die Gallier solche Bäume einheimisch zu machen wußten, welche die Natur nicht für ihren Himmelsstrich bestimmt hatte. Mit dem Beyspiel und dem Unterricht, welchen die Römer hatten, würde ein solcher Geist unfehlbar andre Wunder gewirkt haben. Allein bald wurde alles Talent und alle Racheiferung durch den Einfall der Franken und anderer Barbaren, welche sich in Gallien theilten, erstickt; die Veränderung der Regierung, die Vertheilung der Ländereien, die Knechtschaft, die Unwissenheit, die schrecklichen Kriege, und endlich alles Unglück, welches die Folge dieser zweiten grossen und traurigen Entwicklung war, zerstörte alles dies. Die Kunst von welcher wir sprechen, hatte gleiches Schicksal mit den übrigen. Sie gieng fast in dem Augenblick, wo sie entstand, wieder zu Grunde. Um den Zustand, in welchen sie versetzt war,

war,

war, zu beurtheilen, wird es hinreichen, zweier Gedichte von Fortunat zu erwähnen, deren das eine an seine Mutter, das andre an seine Mutter und Schwester gerichtet war; er meldet darinn, daß er schicke: "Kastanien in einem Korb, welchen er selbst geflochten, und wilde Pflaumen, welche er selbst in dem Wald gepflückt habe."

Bei dem Lesen dieser sonderbaren Zuschrift kommt man in Versuchung zu glauben, es sey die Rede von einem Geschenk, welches ein Wilder einer Wilden zuschickt. Und doch war es das Geschenk eines Bischoffs, eines Mannes von hohem Rang, welcher dadurch ausgezeichnet war, daß er sich an dem königlichen Hof aufgehalten hatte.

Ein anderes Stück von gleicher Sonderbarkeit ist dasjenige, wo derselbe Schriftsteller den Garten der Utrogote, Gemahlin Childeberts, Königs von Paris rühmt.

"Man sieht daselbst, sagt er, auf den Rasen den Schnelz der Blumen, Rosen, Reben und Fruchtbäume. Diese Bäume pflanzte der Monarch selbst; und die Hand, welche sie pflanzte, trug zu den Eigenschaften

" ten

„ten der Früchte bey.“ Wohl zu merken, hier ist die Rede von einem Garten in der Hauptstadt gelegen, von einem Garten für eine Königin angelegt, von ihrem Gemahl, dem König verschönert, und bewundernswürdig genug, die panegyrische Muse des dichtenden Prälaten erweckt zu haben.

Die Gärten Karls des Grossen waren nur um wenig mehr lachend als der Garten der Utrugote, des Glanzes ohngachtet, welchen dieser berühmte Monarch während seiner Regierung über alles zu verbreiten wußte, was ihn umgab. Die Befehle, welche er an mehrern Orten seiner Satzungen (Capitularien) den Aufsehern seiner königlichen Häuser in Ansehung der Behandlung seiner Gärten gab, zeigen uns, daß es bloß grosse Baumgärten mit einem Gemüßgarten verbunden waren, worinn als höchste Pracht einige Blumen gepflanzt wurden. Die Blumen, welche der Kaiser für seine Gärten verlangt, sind Lilien, Rosen, Mohn, Rosmarin, de l'Aurone (?), du pouillot (?) Sonnenblumen und Schwerdtlilien. In Ansehung der Fruchtbäume verlangt er in allen Gärten Speierlinge, Haselnüsse, Quitten, Mispeln, Mandeln, Feigen,

gen, Nüsse, Kastanien, Pfirsichen, Maulbeeren, verschiedene Sorten Pflaumen, Birnen und Aepfel. Von Pflaumen und Birnen giebt er die Sorten nicht an, welche gepflanzt werden sollen, aber die Aepfelsorten bestimmt er; hier sind die lateinische Nahmen, welche ich nicht zu errathen getraue: gormaringa, dulcia, geroldinga, crevedella, spirauca.

Der grosse Garten des Louvre unter den Königen des dritten Stamms hatte ein Stück Weinberg; es wurde Wein darinn gemacht, und Ludwig der Junge wies im Jahr 1160 dem Pfarrer von St. Nicolaus 6 Ohm Wein an, welche er jährlich aus diesem Weinberge zu beziehen habe. Unter diesem Stamm fieng man jedoch an, das Angenehme ein wenig mit dem Nützlichen zu verbinden. Der Garten, von welchem ich eben sprach, wurde berühmt durch sein Gitterwerk, seine Schattengänge, Sommerlauben, Rasenplätze, grüne Sitze und Lusthäuschen. Der zwanzig Morgen grosse Garten Karls V. an den Ufern der Seine, wo sie in die Stadt Paris fließt, erhielt auch einen Ruf durch ähnliche Zierden. Denn bis in das 16te Jahrhundert kannte man, wie ich anderwärts anführen werde, wenige

wenige andre Verzierungen. Es war jedoch bloß ein Baumgarten, welcher sich von den heutigen Gartenschenken unserer Vorstädte nur durch die grössere Ausdehnung und eine grössere Zahl Bäume unterschied. *)

So waren fünfzehn Jahrhunderte hindurch die Gärten in Frankreich beschaffen. Die in das Freye gepflanzten Bäume blieben sich selbst überlassen. Man dachte nicht daran, daß es möglich sey, sie an die dicken Mauern zu pflanzen, welche damals alle Schlösser umgaben, und daß man ihnen auf diese Art einen Schutz gegen die kalten Winde verschaffen konnte, welcher Schutz die Eigenschaften oder das frühere Reifen ihrer Früchte begünstigt haben würde. Man kannte keinen Schnitt, keine Maßregeln, keine Sorgfalt; alles war der Natur überlassen.

Endlich fieng man unter Franz I. an zu glauben, daß die Behandlung der Bäume eine Wissenschaft sey, und daß ihre Regeln wenigstens verdienten studirt zu werden. Der
ausge-

*) Der Monarch ließ bey einer einzigen Pflanzung, welche er vornahm, 100 Birnbäume, 115 Aepfelbäume, 150 Pflaumen und 1125 Kirschbäume pflanzen.

ausgezeichnete Schutz, womit der Monarch die schönen Künste beehrte, hatte unter den Franzosen eine unmässige Begierde zu schreiben erregt, welche sich nach und nach auch bis auf diese Kunst erstreckte. Allein welche Fortschritte konnte dieselbe in einem Zeitalter machen, wo Aufklärung aller Art erst zu entstehen anfing, wo die Physik nur noch dem Rahmen nach bekannt war, wo alles Wissen am Ende in einer schlecht verarbeiteten Gelehrsamkeit bestand? Die Wissenschaft, wovon hier die Rede ist, erfordert viele physische Kenntnisse, eine lange Reihe von Erfahrungen und Bemerkungen, und Augen welche geübt sind die Verrichtungen der Natur zu verfolgen und zu errathen. Die Arbeiten eines Hales, Duhamel's, Buffon's waren erforderlich, um ihre unveränderlichen Geseze fest zu bestimmen. Dennoch schrieben während dieses XVIIten Jahrhunderts mehrere Schriftsteller über diese Materie. Allein es waren Gelehrte, Staatsmänner, sehr unterrichtet in der griechischen und lateinischen Sprache; sie wußten aber dabey vielleicht nicht einen Baum von dem andern zu unterscheiden; sie trugen nur zusammen, was vor ihnen die Alten über denselben Gegenstand geschrieben hatten. Andre,
wie

wie Mizaud, Belon, Champier, Carl Stephan, Liébaut, auch Gelehrte wie die erstern, und noch mehr, ihrem Stand nach Aerzte, fügten mehrentheils zu der Schulfüchseren der Gelehrsamkeit langweilige diätetische Bemerkungen über die guten Eigenschaften der Früchte, welche sie ebenfalls aus jenen Alten schöpften. Ihre Werke sind fast alle in Latein geschrieben, mit einer gezwungenen Reinheit und Stierlichkeit der Sprache, welche sich oft gar nicht zu solchen Gegenständen schickt; sie scheinen weniger die Bemerkungen eines aufgeklärten Pflanzers, als der finstre Unterricht eines Facultisten zu seyn.

Zu allen diesen Fehlern kommen Abgeschmacktheiten, grober Aberglaube, ewige Vorschriften in Ansehung der Mondsveränderungen und des Einflusses der Gestirne. Dies ist ohngefähr der richtige Begriff von der Arbeit aller dieser Gelehrten. Unter allen verdient jedoch Liébaut vorzüglich bemerkt zu werden. Ich glaube nicht, daß die unwissendste, einfältigste und leichtgläubigste Magd in Frankreich, wenn ihr aufgetragen würde ein Buch zu schreiben, so viele Albernheiten zusammen bringen könnte. Will man das Feld fruchtbar haben

ben und viele Früchte erndten, so lehrt es uns Liebau; sein Recept ist untrüglich: man schreibe auf die Pflugschaar, wenn man zum zweitemal pflügt, das Wort Raphael. *) Will man wissen, wie man viel trinken kann, so muß man bey dem ersten Zug, welchen man thut, diesen aus dem Homer übersehten Vers her sagen:

Jupiter his alta sonuit clementer ab
Ida.

Will man endlich wissen, ob in dem nächsten Jahre das Korn theuer oder wohlfeil werde, und

*) Unter den mit Liebau gleichzeitigen Schriftstellern finden sich noch weit lächerlichere Geheimnisse als die seinigen; dahin gehört das von Mizaud in seinem Enchiridion de Secretis hortorum, um den Hagel von einem Garten abzuwenden. Man darf nur, sagt der Arzt, der Wolke, wenn sie sich nähert, einen Spiegel vorhalten. Indem sie sich so schwarz und häßlich erblickt, wird sie sich vor Entsetzen zurück ziehen, oder durch ihr eigenes Bild getäuscht, wird sie sich einbilden eine andre Wolke zu sehn, und zurück gehn, indem sie den Platz eingenommen glaubt. Mizaud bezieht sich wegen dieses schönen Geheimnisses auf den Palladius, woraus er es wirklich abgeschrieben hat. Wie verfährt hat sich Perrault anstellt, als er die Alten angreifen wollte!

und wann diese Preisveränderungen vorkommen, so muß man nach dem Autor der *Maison Rustique* am ersten Zänner den Küchenherd wohl reinigen, dann Kohlen anzünden; sodann zieht man zwölf Körner Korn nach dem Loos, und läßt durch ein Mädchen oder einen Knaben eins dieser Körner wählen; brennt es ohne zu springen, so wird sich der Preis der Waare den ganzen Monat nicht ändern, springt es ein wenig, so fällt der Preis, springt es sehr, dann freuet euch! Das Korn wird auf den niedrigsten Preis kommen.

Dies schrieb in der Hauptstadt ein ernsthafter Mann, ein unterrichteter Mann, oder der es wenigstens seinem Stand nach gewesen seyn sollte. Vielleicht könnte man ohne Furcht vor Uebertreibung behaupten, daß mehr als ein Drittel seines Werks in ähnlichen Ungereimtheiten bestehet, und dennoch giebt es wenige Bücher, welche einen so allgemeinen *) Ruf erhalten

*) Dies Buch wurde in das Flammändische, Englische und Deutsche übersetzt. Es erlebte in Frankreich mehrere Ausgaben, wovon zwei fast aufeinander folgten; und selbst heut zu Tage rühret die gute Aufnahme der *nouvelle maison rustique*, welche

halten hatten; allein eben dieser Ruf ist es, was mich veranlaßt, bey diesen Abgeschmackheiten womit es angefüllt ist, stehen zu bleiben; diese, anstatt wiederlegt zu werden, fanden im Gegentheil zu ihrer Zeit Beyfall, und zeugen daher gegen das Jahrhundert, worinn sie geschrieben wurden.

Diese Possen sind übrigens diesem Buch nicht ausschließlich eigen. Alle Schriftsteller dieses Zeitalters führen dieselbe Sprache; alle glaubten, so wie das Volk, an den Einfluß des Mondes und der Sterne. Einer der ersten, welcher es wagte, einige Einwendungen dagegen zu machen, ist Olivier de Serres, in seinem Schauplatz des Ackerbaues (im Jahr 1600.)

che fast ganz ungeschmolzen ist, zum Theil, wie oben gesagt worden, von dem alten Rufe her, welchen die ehemalige Maison Rustique hatte.

N. d. U. Wenn der Verf. den guten Ruf der neuern Ausgaben der nouvelle maison rustique für bloß zufällig erklärt, so thut er dem Buch Unrecht. In Ansehung der darinn befindlichen Abhandlung über die Obstbaumzucht gehört dasselbe, besonders nach der neuen Ausgabe von Bastien von dem Jahr VI. oder 1798. ohnstreitig zu den gründlichsten und besten Büchern über diesen Gegenstand.

1600.) Seine Einwendungen stützen sich aber bloß auf die Unmöglichkeit, je eine Wissenschaft, welche seiner Meinung nach Gott uns verbergen halten wollte, völlig zu ergründen; denn übrigens ist er, wie alle Andre von der Wahrheit der Sache überzeugt. Was ihn aber doch an meisten in Verlegenheit setzt, ist die Verschiedenheit der Praxis, welche hierunter in Frankreich eingeführt war. Zum Beyspiel, um den Knoblauch zu säen, um die Ableger des Weinstocks auszugraben, wählte man in Isle de France den Neumond, während man in Languedoc und der Provence zu denselben Verrichtungen das abnehmende Licht vorzog. Es verhielt sich eben so mit dem Beredlen der Bäume, dem Schnitt des Weinstocks, dem Einsalzen des Fleisches &c. jede Provinz hatte ihren Zeitpunkt für solche Geschäfte; und oft war in einer Provinz dieser Zeitpunkt dem in einer andern grade entgegengesetzt.

Doch gab es mitten unter dieser Masse von Irrthümern und diesem Gemisch von schlechten Schriften wahre Liebhaber, aufgeklärte Pflanzler, welche, indem sie sich über beydes hinaussetzten, ihre Muse und ihr Vermögen dazu anwendeten, die Gartenkunst zu studiren,
und

und auszubilden. Unter dieser Zahl befand sich Bellai, Bischoff von Mans, ein wirklich schätzbarer und zu wenig gekannter Mann, welcher, durch seine Geburt zu Ansprüchen auf die ersten Stellen berechtigt, in seinem Kirchspiel die Tugenden seines Standes ausübte, *) als Philosoph lebte, und die Beschäftigungen seiner Nebenstunden für sein Vaterland nützlich zu verwenden wußte. Er brachte einen grossen Theil des Jahrs auf dem Lande in seinem bischöflichen Schloß zu Turoi zu, wo er alle Stunden, welche ihm seine Geschäfte übrig ließen, zur Wartung seiner Gärten anwendete. Beständig sahe man ihn neue Versuche anordnen oder selbst vornehmen. Seine Vorsichtigkeit, sagt ein gleichzeitiger Schriftsteller, gieng so weit, daß er die Erde, welche er zum Säen gewisser feltner Samen bestimmte, mit siedendem Wasser tränkte, um nicht nur die etwa darinn befindlichen gefräßigen Insekten, sondern

B 2

*) Es ist derselbe, dessen im Anfang dieses Werks (in einem andern Abschnitt) erwähnt wurde; er kam nach Paris im Jahr 1546, um dem König Franz I. das Elend der Provinzen und besonders seines Kirchspiels vorzustellen, wo der Arme sich mit Eichelbrod sättigen mußte. Er starb in demselben Jahr zu Paris.

dern auch ihre Eyer zu tödten. Fährlich ließ er aus Flandern, Teutschland, Italien und andern fremden Ländern eine grosse Menge Bäume, Pflanzen und Kräuter kommen. Durch ihn wurden viele derselben in Frankreich bekannt, und der Arzt Belon, jener Reisende, welcher mehrere Schriften hinterlassen, versichert in seinen Remonstrances sur l'agriculture (v. J. 1558) daß er selbst jenem Prälaten eine grosse Menge fremder und seltner Bäume verschafft habe.

Dieser Belon, welcher eben angeführt worden, hatte auf seinen Reisen Egypten, Judäa, Griechenland und Italien durchzogen. Die Schönheit der Gärten, welche ihm diese letztere reizende Gegend darbot, wo die Kunst so sehr durch das Clima unterstützt wird, ließ ihn das Dorfmäßige unsrer Gärten noch lebhafter fühlen. Bey seiner Rückkunft wollte er die Franzosen von ihrer schimpflichen Sorglosigkeit in diesem Stücke heilen; er gab daher seine Remonstrances heraus; ein Werk, welches aber so übel wie möglich ausfiel; in Ansehung des Stiels ist es fast nicht zu verstehen, doch ist es sehr schätzbar durch seine Veranlassung, und noch wichtiger in Ansehung seines

seines Gegenstandes. Er ermuntert darinn sehr zum Gartenbau. Zum Sporn der Nach-
eifrung führt er das Beyspiel der Schweizer
an, welche in Zürich Pomeranzen und Zitro-
nenbäume aus Kernen erzogen hätten, wovon
sie Früchten erhielten. *) Endlich thut er ei-
nen Vorschlag, dessen Ausführung er selbst
übernehmen wollte; nemlich, es sollte jährlich
eine gewisse Zahl fremder und in Frankreich
unbekannter Bäume für die königlichen Gär-
ten angeschafft werden.

Dieser Gedanke fand vielen Beyfall; in
kurzer Zeit würde Belon das Königreich durch
dessen Ausführung mit allem bereichert haben,
was andre Himmelsstriche besitzen. Dieser
Vorschlag wurde auch durch den Cardinal von
Lothringen sehr unterstützt, und von Heinrich
II. wohl aufgenommen. Der Autor erzählt
selbst,

*) Bald erzog man solche auch in Frankreich auf die-
se Art; Liébaut bestimmt selbst in seiner Ein-
theilung des Küchengartens ein eignes Beet für
die zu säenden Pomeranzen, Citronen- und Gra-
natenbäume. Doch bekennt er, daß es bequemer
sey, da diese Bäume langsam wüchsen, sie be-
reits groß aus den mittäglichen Ländern kommen
zu lassen.

selbst, daß, um ihn in den Stand zu setzen, jenes Vorhaben auszuführen, ihm der König ein Jahrgeld von 600 Livres aussetzte, welches aber nicht ausbezahlt wurde; ohne Zweifel wegen des Todes des Monarchen, und der Kriege, welche das Reich unter seinen Söhnen verwüsteten; das Vorhaben wurde also nicht ausgeführt. *)

Die der Nation eigne Betriebsamkeit fieng aber dennoch in einigen Provinzen an sich zu regen. Oben **) ist es vorgekommen, daß die Languedocer damals wegen der Melonenzucht berühmt waren, und die Einwohner der Picardie wegen der Küchenkräuter und Gemüser; es ist der Einwohner von Touraine rühmlich erwähnt worden, und in diesem Abschnitt werden sie noch öfters vorkommen.

Es

*) Es kam endlich im Jahr 1670 zu Stande; der König besaß in der Vorstadt St. Honore einen sehr großen Bezirk. Colbert bestimmte ihn, eine Pflanzschule von fremden Bäumen für die Thiergärten bey den königl. Schlössern anzulegen. Ludwig XIV. begünstigte diese Einrichtung ganz besonders, und besuchte sie mehrmals mit aller Pracht, womit er sich bey außerordentlicher Gelegenheit zeigte.

**) In dem Abschnitt von dem Küchengarten.

Es ist allgemein bekannt, daß diese letztere Provinz der Garten von Frankreich genannt worden; allein wenige Menschen wissen den wahren Grund dieser herrlichen Benennung. Gewöhnlich sucht man ihn in der milden Beschaffenheit der Luft und der Fruchtbarkeit des Bodens, allein fälschlich; diese Benennung wurde dieser Provinz nur beygelegt, weil der Gartenbau daselbst auf einen hohen Grad der Vollkommenheit gestiegen, und diese Gegend sehr reich an guten Früchten war. Liè baut erzählt dies mit dem Bemerken, daß wohl nie ein Nahme mit mehreren Recht gegeben worden.

Uebrigens war es Sache der Regierung, diese aufkeimende Kultur zu befördern, und sie durch Belohnungen, oder wenigstens durch Beyspielen in die Höhe zu bringen. Ihr kam es vorzüglich zu, das Reich mit allen denen Gemüßern, Pflanzen und ausländischen Bäumen zu bereichern, welche dasselbe noch nicht besaß, und nur mit Kosten, und durch Verkehr mit dem Auslande angeschafft werden konnten, wozu gewöhnliche Kräfte der Privatpersonen nicht hinreichen. Alsdenn würde die Gartenkunst eben so wie die Baukunst, die Buchdrucker-

druckerkunst und alle andern Künste in Frankreich eine neue Gestalt gewonnen haben; allein die Regierung achtete diese Künste nicht; bis zu dem Zeitpunkt, wo sie Ludwig XIV. in der Person des Quintinye beschützte, schmachtete sie bloß; wenn die Künste einige Fortschritte machen sollen, so müssen sie bey ihrem Entstehen durch den Regenten beschützt und aufgemuntert werden; wenn sie aber in ihrer Kindheit bloß von Privatpersonen genährt worden sind, so gelangen sie nie zu dem gehörigen Grad von Höhe und Größe.

Noch ein weiteres Hinderniß setzte sich den Fortschritten im Gartenwesen entgegen; nemlich die Schriften, welche damals über diesen Gegenstand vorhanden waren. So wie ein gutes Werk die Fortschritte einer Wissenschaft beschleunigen kann, eben so sehr kann ein mit Irthümern angefülltes Buch dieselbe zurückhalten und ihr schaden. Die Schriften dieses Zeitalters sind aus den alten zusammengetragen, und haben, wie ich weiter oben sagte, alle Armseligkeiten gesammelt, welche jene ältern Schriftsteller hinterliessen, und dies alles aus Ehrfurcht für die Ueberbleibsel des Alterthums, als bewundernswürdige Entdeckungen, oder als

die

die wahre Kenntniß der Geseze der Natur aufgenommen.

Cato und Palladius zum Beyspiel, hatten vorgeschlagen, dem Wein und den Trauben dadurch Heilkräfte beyzubringen, daß man den Weinstock mit abführenden Mitteln begöße, oder diese Mittel in die Rebe statt des Markes hinein brächte; des Liebauts Maison rustique, die Manière de semer, de greffer par frère Denis, und überhaupt die Werke des XVI. Jahrhunderts empfehlen dasselbe bey allen Früchten. Der Arzt Mizaud gieng so weit, über diesen Gegenstand ein ganzes Buch zu schreiben, welches er im Jahr 1579 unter dem Titel: *Medica artificia* heraus gab; hierinn behauptet er, durch die mit den Früchten und dem Gemüse entweder vor oder nach der Erndte vorgenommne Zubereitung nicht nur abzuführen, sondern selbst die meisten Krankheiten zu heilen. *)

Die

*) In unsern Tagen gerieth der Abt Roger, da er einige Uebereinstimmung des animalischen Lebens mit dem Pflanzenleben fand, auf den Gedanken, bey den Krankheiten der Bäume dieselben Mittel anzuwenden, welche die Arzeneykunde und Heil-

Die Alten hatten gelehrt, daß man nach Gutdünken das Fruchtbringen eines Baums beschleunigen oder zurückhalten könne. Man darf nur, nach ihrer Anweisung, auf einen solchen Grundstamm veredeln, dessen Fruchtzeit früher oder später ist; will man frühzeitige Trauben haben, so soll man ihrer Anweisung nach den Weinstock auf einen Kirschenbaum veredeln; um späte Maulbeeren zu haben, setze man Maulbeeren auf Mispeln. Man findet bey ihnen tausend Vorschriften der Art.

Uebrigens kann der Satz, auf welchen sie sich gründen, an und vor sich bis auf einen gewissen Punkt richtig seyn, allein sie haben die Sache übertrieben, und unsre Schriftsteller giengen noch viel weiter. Man kann sich die widersinnigen Zusammensetzungen der Baumarten, welche sie vorschlugen, nicht alle denken. Sie behaupten sogar, daß man dergestalt die Farbe der Früchte verändern könne. Liebaut sagt: man pflanze einen Maulbeer-

baum

Heilkunde bey unsern Krankheiten anwendet, das heißt die Brennmittel, das Schröpfen, die Mäßigkeit, Enthaltbarkeit, die Einschnitte und das Aderlassen, Aufschläge und Umschläge, endlich Schienen, den Verband und die Binden.

baum auf eine Pappel, so erhält man weiße Maulbeeren, einen Citronenbaum auf einen Maulbeerbaum, so trägt er rothe Citronen.

Es kommt mir nicht zu zu prüfen, welche von diesen Erfahrungen wahrscheinlich, und welche unwahrscheinlich sind. Ich bin hier nur Geschichtschreiber, allein auch in dieser Eigenschaft kann ich sagen, daß unsre Schriftsteller denn doch sonderbare Dinge dieser Art aufzischen. Was soll man z. E. dem Mizaud antworten, wenn er versichert, mit eignen Augen gelbe Maulbeeren, Birnen mit rothem *) und Aepfel mit blauem Fleisch, und andre ähnliche Wunder gesehen zu haben? Wären diese Angaben richtig, so würden sie beweisen, daß die Franzosen damals ihre Bäume sehr fleißig behandelten, allein es würde auch zeigen, daß sie ihren Scharfsinn mehr auf schwierige und ungewöhnliche Sachen verwandten, als auf nützliche Dinge. Diesen Weg schlägt die Eigenliebe oft ein; sie wird sich nur wenig geschmeichelt finden, wenn sie bloß eine Frucht auf-

*) Diese rothen Birnen dürfen uns heut zu Tage nicht mehr sonderbar vorkommen; wir kennen eine solche Art, welche man wegen ihrer Farbe Blutbirne genannt hat.

aufzuweisen hat, welche besser und schöner als die gewöhnlichen ist; allein wenn sie gewissermassen die Natur überraschen, und ihr eine Sonderbarkeit abzwängen kann, welche noch kein anderer Liebhaber besitzt, o dann triumphirt sie, dann rühmt sie sich mit Prahlerey ihrer Geschicklichkeit, und nöthigt uns diese Wunder anzustaunen. Virgil rühmt dergleichen Kunststücken folgendergestalt :

Et sterile platani malos gessere valentes;
Castaneæ fagus, ornusque incanuit albo
Flore pyri; glandemque sues fregere sub
ulmis.

Mizaud erzählt, einen Baum gesehen zu haben, welcher zugleich Äpfel, Nüsse, Trauben und Blumen trug. Diese Thatsache, welche immer durch Pfropfen oder Oculiren möglich zu machen ist, *) beweist, so wie das Vorhergehende, den Geist des Sonderbaren, welcher

*) Ein Gärtner von Orleans zeigte, wie man sagt, Ludwig dem XIV. einen Pomeranzenbaum, welcher durch dies letztere Verfahren vierzig verschiedene Früchte trug. Plinius erzählt einen Baum gesehen zu haben, welcher gleichfalls Nüsse, Feigen, Pfirschen, Trauben, mehrere Sorten Äpfel und Birnen ꝛ. trug; allein er giebt an, der Baum habe nicht lange gedauert.

welcher damals in Frankreich unter den Gartenliebhabern herrschte. Heut zu Tage würde man denjenigen auslachen, welcher mit solchen Kindereyen seine Zeit verderben wollte. Allein der gute oder böse Geschmack hängt von den Menschen oder ihrem Zeitalter ab. Ehe man die einfache und edle Schönheit der Griechischen Architectur zu schätzen wußte, hat man lange Zeit die ausschweifende Kühnheit der Gothischen Baukunst bewundert.

Derselbe Hang zu Sonderbarkeiten lehrte, oder brachte vielmehr gewisse ausserordentliche Beredlungsarten in Ausübung, welche man in den alten Schriftstellern gefunden hatte. Cato und Palladius lehren, wenn man von zwey bey einander stehende Weinstöcken, einem schwarzen und weissen, von jedem eine Rebe nimmt und aneinander fügt, so daß sie zusammen wachsen müssen, so wird diese neue Rebe, wenn sie besonders gepflanzt wird, zugleich weisse und schwarze Trauben bringen.

Unstre Schriftsteller machen viel Aufhebens von diesem Verfahren; Lièbaut und Denis schlagen vor, es auf Reiser von verschiedenen Bäumen anzuwenden, um dadurch Früchte von verschiedenen Farben zu erhalten. Der erste
ver-

versichert sogar, daß wenn man auf diese Art vier verschiedene Apfelsorten veredelte, man Äpfel erziehe, welche zugleich viererley Formen, Farben, und Arten von Geschmack erhalten würden.

Nach dem Verfasser des Théâtre d'agriculture gelingt dieß Verfahren sicherer bey Stein- als bey Kernfrüchten, weil man die Kerne sehr nahe beyeinander stecken kann, und es thunlich ist, wenn sie treiben, ihre Keime in einem Rohr von Schilf zu vereinigen, wodurch sie gezwungen werden, einen einzigen Baum zu bilden. Auf diese Art wird, wenn man will, die Frucht den Geschmack der Apriose, gemeinen Pfirsche, Safranpfirsche und einer dritten Art grosser gelber Pfirschen (mirecoton) annehmen.

Alle diese schönen Geheimnisse wurden damals als die Quintessenz und der Gipfel der Kunst betrachtet. Boiceau de la Baraudiere, Aufseher der Gärten bey den königl. Schlössern, spricht noch mit Ehrfurcht davon in seinem Traité du jardinage 1707, und behauptet grade zu, daß man auf diese Art bunte Trauben und Früchte erziehen könne. Freylich gebrauchte Boiceau einige Einschränkung bey

bey seinen Vorschriften. Er verlangt vor allen Dingen, daß die Reiser, welche man zusammen veredelt, Uebereinstimmung haben, daß sie sich ihrer Natur nach zusammen schicken, und daß ihre Früchte zu gleicher Zeit reif werden.

Es kommt wieder auf den Ausspruch der Naturkundigen bey der Frage an, welche unter diesen Versuchen gelingen können, und falls sie diese zu beantworten wissen, müssen sie weiter sagen, was die wahre Ursache davon sey. Sie müssen entscheiden, ob in diesen Bastardfrüchten die verschiednen Farben nicht von einer Schwäche des Saftes herrühren, welche ihren Grund in einer Krankheit des Baums hat, und ob die Abwechselung in Form und Geschmack nicht von der Befruchtung von einem Baum in der Nachbarschaft herrührt? Wenigstens ist es eine ausgemachte Sache, daß es in dem Thierreich Mißgeburten *) geben kann,

und

*) Die Memoires de l'Academie des Sciences von 1711 und 1712 sprechen von Pomeranzen, wovon ein Theil auf der einen Seite Citrone war; von einem Apfel, an welchem einige Abtheilungen Birne waren, und von einer andern Frucht, welche zugleich

und eben so gewiß vermehren sich unter den Pflanzen zuweilen diese ungewöhnlichen Bastarten, und pflanzen sich fort, anstatt daß sie unter den Thieren immer unfruchtbar bleiben.

Einsichtsvolle Leute merkten aber bald, daß man weder dadurch, daß man die Bäume der Natur überließ, noch indem man sie durch neues Veredeln ängstigte, bessere, frühzeitigere und reichlichere Früchte erhielt. Sie begriffen, daß hiezu nothwendig ein besser gebauetes Land und besonders eine günstigere Lage erforderlich sey; dies führte auf die Erfindung der Spaliere. Diese Erfindung gehört in das Ende des sechszehnten Jahrhunderts. Wenigstens wünscht Olivier de Serres in seinem Theatre d'Agriculture vom Jahr 1600 seinen Zeitgenossen Glück, daß sie soweit gekommen seyen, daß Obst früher als ihre Vorfahren zu erziehen.

Diese

gleich Citrone und Pomeranze war. Der Abt Rollin, Aufseher über die königlichen Baumschulen, besitzt in seinem Garten, in der Vorstadt du Roule einen Weinstock, dessen Trauben auf eine andre Art sonderbar sind; an einem Stiele sieht man weiße Körner, und an andern schwarze und weiße zugleich.

Diese Spaliere waren aber nicht gleich das, was die unsrigen sind, das heißt, Bäume an der Mauer angebracht und angeheftet. Es war eine bloße Hecke, welche aus Fruchtbäumen bestand, und in der besten Lage des Gartens angebracht war; damit der Wind die Früchte nicht Herunter schlagen sollte, wurden die Zweige in einander gestochten. Man hielt diese Hecke sehr niedrig, und gab ihr zwei Schuhe in der Dicke. Uebrigens düngte man den Boden, und begoß ihn den ganzen Sommer über; dieß ist, sagt de Serres, der ganze Aufwand, welchen die Unterhaltung dieser Hecken erfordert; eine kleine Ausgabe in Vergleichung mit dem Nutzen!

Nicht alle Bäume schickten sich zu einem solchen Spalier; man mußte Zwergbäume dazu haben. *) Auch gebrauchte man anfangs
nur

*) Diese Nothwendigkeit führte auf den Gedanken, die meisten Obstbäume zwergartig zu erziehen; man gelangte dazu, sagt de Serres, indem man die Enden der Zweige in die Erde einschlug; wenn diese Zweige Wurzel gefaßt hatten, so wurden sie mit der bewurzeltsten Stelle in Kasten gepflanzt, wo sie niedrig geschnitten wurden, und immer klein und dünne blieben.

nur die kleinen Aepfelbäume, welche man Johannis-Stämmchen nennt. Doch bediente man sich bald auch der kleinen Muskatellerbirnen *) dazu, und endlich fand man Mittel, auch andre Bäume hierzu gebrauchen zu können. Eine Zeitlang machten die Gärtner aus dieser letztern Entdeckung ein Geheimniß, und um die Neugierigen los zu werden, gaben sie vor, wie de Serres sagt, dieß sey eine neue Art von Bäumen aus Indien.

Entweder verstunden die Baumgärtner das Geheimniß nicht, zu verhindern, daß die Bäume nicht stark in die Höhe giengen, oder sie sahen ein, daß sie mehr an Früchten erndeten, wenn sie solche aufschießen ließen; kurz
man

ben. Man setzte diese mit Frucht beladnen Sträucher auf die Tafeln, und, sagt er, man hatte es dahin gebracht, sogar die Haselstaude, den Granatbaum und Feigenbaum so aufzusetzen. Das Buch: *Abrégé pour les arbres nains* par Laurent, 1675. und *la nouvelle Instruction pour la culture des figuiers* 1692. versichern in Ansehung des letztern Baums den guten Erfolg.

*) Wenn hier die heut zu Tage allbekannte petit Muscat gemeint ist, so ist dies offenbar ein Irrthum, da dieser Baum bekanntlich einer der Birnbäume vom stärksten Wuchs ist. A. d. U.

man verwarf bald die Zwergform, und die Fruchthecken wurden zu Baumgehägen.

Diese wurden auf folgende Art erzogen und geordnet; zwischen jeden jungen Baum setzte man einen Pfahl von der Höhe, welche die Bäume haben sollten; von einem Pfahl zum andern brachte man quer vier Reihen Latten an, woran man die jungen Zweige befestigte, wie man es bey neuen Lindenhecken macht. Nach vier Jahren, wenn die Bäume von selbst, und dadurch, daß sie in einander geflochten wurden, stark genug waren sich aufrecht zu erhalten, so nahm man alles todte Holzwerk weg, und dann brauchte man die Bäume nur jährlich zu scheeren. Uebrigens brachte man, wie an den Hainbuchenhecken, Thüren und Fenster, rund oder eckig an. Oben wurden diese Baumgehäge wellenförmig oder in Zinnen ausgeschnitten; hie und da ließ man einen Baum hervorragen, welcher in Form einer Kugel, Pyramide oder sonstigen Gestalt geschnitten wurde.

Ausser Baumgehägen zog man noch Bösgengänge, Hallen und besonders Terränge von Obstbäumen; doch verwarf man dabey diejenigen Bäume, welche zu schwer zu leiten sind,

als Nußbäume, Kastanien, Haselstauden und Feigen. De Serres rühmt besonders einen Terrgarten dieser Art, welchen der Kron-Feldherr in seinem Garten zu Ales angelegt hatte. Er war von Kirschbäumen, und stieß auf eine schöne Sommerlaube von Maulbeeren. Alle diese Wunderwerke wurden im Freyen ausgeführt. Endlich fieng man an, Bäume an den Mauern hin zu pflanzen, allein diese waren auch wie bey den Baumgehägen nahe beyfammen und ineinander geflochten; sie machten gleichfalls ein Ganzes aus, welches eben so mit einem Heckenmesser behauen, oder mit der Scheere geschoren wurde. Sie behielten deswegen auch den Rahmen Spalier bey; eine Benennung, welche auch wegen der Pfähle passend war, woran sie anfangs gezogen wurden; diese hat man bey den Spalierbäumen beybehalten, obgleich die jetzige Art sie zu leiten, sehr verschieden von jener ist.

Das Abgeschmackte und die mancherley Ungemächlichkeiten bey dieser Baumzucht waren so fühlbar, daß man bald darauf Verzicht that. Dann aber gieng man wieder auf der andern Seite zu weit; man erzog nur Bäume mit niedrigem Stamm, ganz frey stehend; die-

Diese hatten zwar vor dem dichten Baumgehänge den Vorzug, allen Einfluß der Luft und Sonne zu genießen, dagegen fuhr man fort, obgleich auf andere Art, sie zu verstümmeln. Der schlechte Geschmack der Zeit hatte in den Gärten den Gebrauch eingeführt, den Buchs, Taxus und andre immergrüne Sträucher in Gestalten von Vögeln, Thiere, Menschen in jeder Stellung, Schiffe mit offenen Segeln u. zu schneiden. Diese Thorheit erstreckte sich bis auf die Fruchtbäume. Man verstümmelte sie, um ihnen die lächerlichen Gestalten zu verschaffen, welche die Mode schön fand; sie schickten sich weit weniger dazu, als die andern Bäume, so daß man, wie sich ein derzeitiger Schriftsteller ausdrückt, unnöthigerweise sehr gute Bäume dadurch verdarb, daß man ihnen mit vieler Mühe eine sehr elende Gestalt gab.

Ein Gebrauch, welcher nur eingeführt schien, um der Natur entgegen zu arbeiten, ohne irgend einen wahren Nutzen zu haben, konnte sich nicht lange erhalten. Man behielt zwar die Bäume mit niedrigen Stämmen bey, allein man erzog sie als Büsche; man bildete sie sogar zu Fünfecken, und Bonne-
fonds,

fonds, Königlichcr Kammerdiener, sagt in seinem Jardinier François von 1651, daß dies damals sehr Mode gewesen.

Dieser Gebrauch hat zum Theil bis auf die neuern Zeiten fortgedauert, weil diese Form bey vielen Vorzügen nur diesen Fehler hat, daß sie zuviel Platz einnimmt, und viel Schatten macht. Quintinye, welcher 40 Jahre nach Bonnefonds schrieb; brachte auch nur Buschbäume in der innern Eintheilung der Gärten an. Er gestattet die Hochstämme nur in ganz grossen Gemüßgärten; und selbst da setzt er auf jeden Fall nur in jedes Quartire von zehn bis zwölf Ruthen einen.

Alles, was man bis jezo über die Gartenkunst in Frankreich gelesen hat, zeigt anfangs einen erst entstehenden Kunstfleiß, worauf bald eine grobe Unwissenheit, nachher Irrthümer, und zuletzt unzählige Spielereyen folgten. Endlich kam die Zeit, wo man anfieng, die wahren Grundsätze der Kunst kennen zu lernen und anzuwenden. Diesen Dienst sind wir einem der ersten Einsiedler von Port Royal, Arnold von Andilly schuldig. Dieser ehrwürdige Mann, welcher sich im Jahr

1644

1644 in diese Abtey zurückgezogen hatte, wendete seine Erholungsstunden, die er sich bey seinen ernsthaften oder andächtigen Beschäftigungen erlaubte, zur Baumzucht an. Sein scharf und richtig sehender Geist zeigte ihm bald, wie weit man noch von dem einzuschlagenden Weg entfernt war. Mit richtigen Begriffen verband er anhaltende Beobachtungen, und im Jahr 1652 gab er unter dem Nahmen Le Gendre, Pfarrer von Henonville die Früchte seiner Arbeit in einem bereits oben angeführten Buche heraus, unter dem Titel La manière de bien cultiver les arbres fruitiers. Unter den Abhandlungen, welche bis dahin über das Gartenwesen erschienen sind, scheint mir diese die erste zu seyn, welche mit Verstand und Einsicht geschrieben ist; hier ist die Wissenschaft zum erstenmal auf Grundsätze zurückgeführt; hier sind die wunderbaren Veredlungsarten, die Gehäge von Obstbäumen, der mörderische Gebrauch, die Obstbäume wie Buchenhecken zu scheeren, und die übrigen oben angeführten Mißbräuche bekämpft. Der Verfasser behauptet, daß die wahre Kunst darinn bestehe, die Berrichtungen der Natur zu unterstützen, und

und nicht ihnen entgegen zu arbeiten; daß wenn man genöthigt sey, den allzustarken Wuchß der Bäume durch den Schnitt zurück zu halten, man sich dabey hüten müsse, den Baum nicht zu verstümmeln; endlich, daß man bey dessen Behandlung immer suchen müsse, ihn soviel wie möglich in einer angenehmen, und dem Auge gefälligen Gestalt zu erhalten.

Man pflanzte bis dahin die Fruchtbäume dicht zusammen längs den Mauern hin. Andilly sahe ein, daß wenn man sie von Raum zu Raum einzeln setze, und ihre Nester künstlich ausbreite, man ihnen dadurch den doppelten Vortheil einer größern Wärme und eines stärken Schutzes gegen die rauhen Winde verschaffe; daß dies ausserdem zur Obstzeit einen reizenden Anblick gewähre. Nach diesen Begriffen dachte er sich die Spaliere so aus, wie sie noch heut zu Tage gebräuchlich sind. Wenigstens war er einer der ersten, welche sie in Aufnahme brachten, wie er sich dessen selbst in seinem Werk rühmt, wenn er auch nicht der erste Erfinder sollte gewesen seyn.

Um den Spalierbäumen mehr Beyfall zu verschaffen, gerieth man zugleich auf die weitere

tere Erfindung, auch gegen der Mauer über gleichlaufend mit derselben ihrer ganzen Länge nach eine andre Reihe solcher Bäume zu pflanzen, welche man noch niedriger zu halten suchte, und an ein besonders verfertigtes Espalier anheftete. Dies sind die Gegenspaliere, wie man sie gegenwärtig noch hat.

Der Vorzug der neuen Espaliere vor den alten bestätigte sich bald durch den Erfolg. Hiedurch, sagt Andilly, sahe man auf ein Mal einen bewundernswürdigen Ueberfluß von Früchten in Gegenden, wo sie zuvor selten waren, und wo man sie aus entferntern Provinzen kommen lassen mußte; dadurch gediehen in Frankreich Früchte, welche sonst nur unter einem wärmern Himmelsstriche reiften, und auf diese Art konnte man an einer und derselben Mauer die Erzeugnisse mehrerer Himmelsstriche vereinigen; auch hat man jezo nicht mehr nöthig, die Bon Chretien von Touraine, die Amadotte aus Bourgogne, aus Poitou die Portail, und aus Anjou die St. Lezin kommen zu lassen. Alles dies wächst jezo bey uns, und die Gegend um Paris liefert dasjenige im Ueberfluß, was vorhin die übrigen Provinzen nur einzeln besaßen.

Man

Man kann es sich heut zu Tage kaum vorstellen, daß diese Art die Bäume zu ziehen, Widerspruch gefunden hätte; und doch mißbilligten sie sehr viele Leute; die Vorrede des angeblichen Pfarrers beschäftigt sich zum Theil damit, ihren Einwürfen zu begegnen. Noch im Jahr 1665 schrieb J. Merlet, Verfasser des Abregé des bons Fruits, daß alle Pfirschen, die Madelaine ausgenommen, recht gut im Freyen fort kämen. Quintinye selbst versichert im Jahr 1690 daß die auf diese Art erzogenen Pfirschen viel besser seyen, als die am Spalier gewachsenen. Nach seiner Angabe verliert alles an der Mauer gezogne Obst an seinen guten Eigenschaften; nur die Pflaume nimmt er aus. Um den Früchten der Spalierbäume die Vortheile der freystehenden zu verschaffen, wandte er ein ganz schickliches Mittel an, welches er seinen Lesern in seinem Werk vorträgt. Es bestehet darinn, die Zweige von der Mauer los zu binden, wenn die Frucht anfängt zu reifen, und sie an Pfähle zu heften, welche man vor dem Baume in die Erde steckt.

Nach diesem Grundsatz wird man sich nicht wundern, wenn Quintinye die Spaliere
nur

nur wenig lobt. Von allen Fruchtbäumen setzt er nur die Feigen, Azerolen, Frühkirschen, die Trauben und gewisse Arten von Birnen, Pflaumen, Pfirschen und Apricosen an die Spaliere.

Noch weniger Glück machten die Gegenspaliere. Derselbe Schriftsteller sagt, daß zu seiner Zeit ihr Gebrauch ganz abgeschafft gewesen, und daß man statt ihrer lieber Buschbäume gezogen, oder eine Weinrebe des Spaliers, welche man über den Weg herüber einlegte, an einer Schnur hingezogen habe. Alles dies ist Liebe zur Gewohnheit gewesen, und es ist bekannt, daß nach dieser Zeit die Gegenspaliere wieder stark in Gebrauch gekommen sind.

Die Erfindung der Spaliere erzeugte nothwendigerweise eine neue Kunst, nemlich diese, die Zweige geschickt zu leiten, und sie auf eine gefällige Weise zu ordnen. Andrus führt mehrere Arten davon an, unter welchen, seinem Ausspruch nach, diese die beste, wenn auch nicht die schönste ist, daß man, um die Zweige anzuheften, Saalband oder Stückchen Tuch nimmt. Dies nennen wir heut zu Tage mit Lumpen heften; man schreibt die Erfindung

findung davon mit Unrecht den Einwohnern von Montreuil zu, welche, wie es weiter unten vorkommt, erst in dem Anfange dieses Jahrhunderts bekannt wurden.

Eine andre Art von Anheften, welche man mit eben so wenigem Grund den Einwohnern von Montreuil zuschreibt, ist diese, daß Hammelsknochen eingemauert werden, um die Hauptzweige daran zu befestigen. Andilly erwähnt dieser Art auch, sagt aber, daß sie erst seit wenigen Jahren angewendet werde.

Derselbe Schriftsteller spricht noch wie auch Bonnesonds von Gitterwerk, welches von Latten oder Pfählen gemacht wird. Da dieses das reinlichste ist, und das Hesten mit Lumpen ausser dem bettelhaften Anblick, welchen solches gewähret, nur auf Wänden von Gyps und dergleichen, wo man die Nägel einschlagen kann, anwendbar ist, so wurde jenes Lattenwerk am meisten angebracht. Laurent, welcher im Jahr 1675 seinen *Abrégé pour les arbres nains* schrieb, sagt, daß solche damals stark im Gebrauch gewesen. Heut zu Tage hat man in den Lustgärten nichts anders, als dieses Lattenwerk.

Endlich begnügte man sich nicht mehr, durch den Vortheil der Lage in unserm Klima
Früch-

Früchte zu erziehen, welche vorher nicht darinn wuchsen, man mußte diese Frucht bäume auch noch vor dem Frost und den tödtenden Frühjahrswinden, welche in einem Augenblick die Arbeit und Hoffnung des Gärtners völlig vereiteln können, zu schützen suchen. Um diesem fürchterlichen Ungemach abzuwehren, brachte man auf dem Rücken der Spalier-Mauer eine Art eines Wetterdachs oder eines abschüssigen Dachs an, welches um zwey bis drey Schuhe hervorsprang. An diesem Dach waren Vorhänge von grober Leinwand auf Vorhangstangen angebracht, welche sich leicht vorziehen ließen, wenn der Frost einige Gefahr besorgen ließ. Die Liebhaber, sagt Bonnefond, schützten auf diese Art ihre Apricosenbäume. (Dies war die einzige Obst-Baumart, wovon man Frühobst erzog.) Die Ausgabe ist anfangs groß, fügt er hinzu, allein sie dient auch für mehrere Jahre.

Wenn gleich die Vorhänge Unbequemlichkeiten hatten, weswegen man sie wieder aufgab, so gewährten sie doch auch Vortheile, weshalb sie der Verfasser der Culture du pécher (1770) noch anrath. Wenn übrigens jemand diese Erfindung lächerlich finden sollte, so

so könnte man ihm antworten, daß sie wahr-
scheinlich Anlaß zu der Erfindung der Treib-
häuser gegeben habe. Man durfte, um diese
vollends zu Stande zu bringen, nur noch das
Ganze mit Glassefenstern verwahren, und einige
Feuerbecken hinein setzen, welche der Länge
nach die Mauer erwärmten.

Dies sind die Hauptentdeckungen, welche
gegen die Mitte des vorigen Jahrhunderts in
der Gartenkunst gemacht wurden. Um diese
Zeit fängt die Geschichte ihrer Fortschritte,
wenigstens in Ansehung der Baumgärtner-
an. Man findet nichts mehr von Lichtsverän-
derungen, von Aberglauben und Kindereyen. *)
Die Wissenschaft wurde zur wahren Wissenschaft;
welche auf Sätzen und Erfahrungen beruhete;
die Schriften wurden lehrreich und methodisch;
kurz, bald verdiente diese Kunst durch ihre
glänzenden und schnellen Fortschritte unter die-
jenigen gezählt zu werden, welche der Schutzgeist
Frankreichs dazu bestimmte, Ludwig XIV.
zur

*) So weit reicht in Teutschland die Aufklärung in
dieser Kunst nicht hinauf, da mitunter neuere
Schriftsteller diese Armseligkeiten ihren Vorgän-
gern immer noch nachschreiben. A. d. U.

zur Unsterblichkeit zu erheben, und der Monarchie den Ruhm der schönsten Regierung vorzubereiten.

Dieser Fürst liebte die Gärtnerey sehr; man sagt, daß er sich zuweilen selbst damit beschäftigt habe *); und dies war schon genug, die Talente dieser Art, so wie alle andere aufblühen zu sehn. — Damals fing man an, die Gärten, welche man bis dahin sehr vernachlässigt hatte, zu verschönern und zu verzieren. Unter den Händen der Dufresne, Quintinye und le Notre wurden sie bezauberte Orte, welche weit über alles dasjenige erhaben waren, was die Rohheit unsrer Vorfahren je in dieser Art erfunden hatte. Die Gärten des Monarchen athmeten überall diesen Geist der Größe und der Pracht, welcher ihm eigen war, und fast auf jedem von ihm errichteten Denkmal ausgedrückt ist. Zwar entdeckt man zuweilen einen gewissen Fehler bey diesen, welchen
man

*) Dühamel in den *Traité des arbres fruitiers* führt an, daß man noch heut zu Tage in dem Garten von Val einen Nerolenbaum sehe, wovon die Art an Ludwig XIV. aus Spanien geschickt worden; diesen habe, der Sage nach, der Monarch selbst gepflanzt.

man sehr oft seinen Denkmälern vorwarf; nemlich, daß sie mehr für das Ansehen und die Pracht, als zum wirklichen Nutzen sind. Hier ist jedoch die Rede noch nicht von demjenigen, was man für die Verzierung und Schönheit der Gärten that. Ich werde, wie schon bemerkt, Gelegenheit finden, davon anders wo zu sprechen. Hier kommt bloß der Obstgarten und die Baumzucht vor, — das heißt, dasjenige, was man in diesem Stücke dem Quintinye schuldig ist.

Dieser berühmte Mann steht nicht ganz in dem Ruf, welchen er verdient hat, oder vielmehr, er genießt nicht ganz den verdienten Ruf. Diejenigen, welche seinen Namen kennen, sehen ihn gewöhnlich, als den ersten und geschicktesten Gärtner an, welchen Frankreich je gehabt hat. In der That war er der erste, welcher den Baumschnitt auf Grundsätze brachte, der erste, welcher das Geheimniß der Natur bey der Vegetation errieth, und endlich der erste, welcher — was ohne ihn unglaublich geschienen hätte — die Kunst erfand, einen Baum zum Fruchttrogen zu zwingen, die Früchte an einem Ast häufiger als an einem andern hervor zu bringen, oder was noch besser

fer ist, sie auf alle Aeste gleich zu vertheilen. Den würdigen Nebenbuhler des Le Notre und Dufresne, den geschickten Mann, welcher die Anlagen der schönen Fruchtgärten von Sceaux, Chantilly, Rambouillet und St. Ouen entwarf, diesen la Quintinye, welcher die herrlichen Gemüßgärten von Versailles angelegt hat, kennen wenige Menschen. Und doch wäre dies letzte Werk allein hinreichend, ihm einen unsterblichen Namen zu verschaffen. Niemand vereinigte ein Unternehmen dieser Art mehrere Schwierigkeiten zugleich, und nie wurden sie mit mehrerem Scharfsinn besiegt.

Der Aufenthalt, welchen sich Ludwig XIV. für immer zu Versailles gewählt hatte, war so sonderbar, daß man hätte glauben sollen, er habe sich diesen Aufenthalt bloß gewählt um der Natur entgegen zu arbeiten, und sie gegen ihren Willen zu zwingen, einen Ort, welchen sie zum Verbannungsort bestimmt zu haben schien, herrlich umzuschaffen. Dies ist noch nicht genug; oft tadelte der Monarch auch die Künstler, welche er zur Ausführung seines Vorhabens brauchte, und gab ihnen ganz meisterhaft die Art von Verschönerung an, welche er hie oder da ausgeführt haben wollte. Zum Beyspiel, der

D

von

von ihm für die Gemüßgärten bestimmte Platz war ein großer Morast oder See, worinn sich alles Regen- oder benachbarte Bergwasser sammelte. Um dieß Stück mit dem umliegenden Land in gleiche Höhe zu bringen, mußten fünf und zwanzig Morgen Landes um 15 — 20 Schuhe hoch ausgefüllt werden. Schon der Gedanke an eine solche Arbeit war sehr abschreckend. Allein der Monarch hatte befohlen, und so mußte gehorcht werden. Durch einen glücklichen Erfolg in allen seinen Unternehmungen geblendet, und durch Schmeicheln betäubt, schien ihm nichts von dem was er befahl, unmöglich; so war lange Zeit die Uebermacht seines Glückes beschaffen, oder viel mehr, es erschien während der glänzenden Jahre seiner Regierung eine solche Menge großer Männer aller Art, daß jene unabhängigen Launen und despotischen Befehle immer Wunder erzeugten.

Quintinye hatte den Auftrag, den Küchengarten anzulegen; er sah wohl ein, daß bey dem Ausfüllen des Morastes eine so mittelmäßige Erhöhung sein Land noch nicht vor dem aus der Nachbarschaft zu fließenden Wasser schützen würde. Er ließ daher einen großen Behälter

ter
Wa
ber
ter
dur
Kü
Rin
ten
dur
Erd
fer,
gan
schic
sie
Sch
ge
Epa
welc
Sach
gleich
ten
te
und
seher
Gem

ter nahe bey seinen Gärten graben, um das Wasser aufzunehmen; er leitete solches weiter vermittelst einer Wasserleitung, welche er unter dem Küchengarten der ganzen Länge nach durchführte. Das Regenwasser wurde aus dem Küchengarten durch besondere, einen Schuhtiefe Rinnen geleitet, welche an jedem Quartier unten angebracht waren. Auf diese Art bekam er durch das Graben des Wasserbehältnisses viele Erde zum Ausfüllen, und dieses fremde Wasser, welches ihm zur Last war, diente seiner ganzen Anlage zur Zierde; so bekämpft Geschicklichkeit die ihr aufstossenden Hindernisse, sie werden für den Künstler Veranlassung neue Schönheiten anzubringen.

Quintinye theilte sein Land in eine Menge verschiedener Gärten ein, um dadurch die Spaliermauern zu vermehren. Der Plan, welchen er davon hinterlassen hat, stellt die Sache also dar, und man findet in andern gleichzeitigen Schriftstellern, daß es dieser Gärten ein und dreißig waren; jeder derselben hatte zum Gießen einen eignen Springbrunnen, und war mit einem gemauerten Erdabsatz versehen, dessen Schwiebbögen im Winter als Gewächshäuser dienten.

Diese stolzen Arbeiten hatten nur Werth für den Hochmuth, oder, wenn man will, für den Ruhm Ludwig XIV. Wenn Quintinye seinen Kunstfleiß nicht nützlicher verwendet hätte, so würde er bloß Ansprüche auf die Wohlthaten seines Herrn, oder höchstens auf die Bewunderung der Welt gehabt haben, anstatt daß ihm die wahren Dienste, welche er in seiner Kunst geleistet hat, auf immer die Erkenntlichkeit der Nachwelt erworben haben.

Als er seine Schriften heraus gab, kannte man schon, wie er selbst sagt, sechs verschiedene Arten von Gärten, die Blumengärten, Obstgärten, Küchengärten, die Baumschulen, die botanischen Gärten und endlich solche Gartenfelder, welche man in Paris und in den meisten andern Städten, wovon daher die Märkte mit Gemüse versehen werden, der *Morast* heißen. Man hatte zwar angefangen sich auf Erziehung des Obstes zu legen, allein man wußte noch keinen Unterschied zwischen guten und mittelmäßigen Sorten zu machen; man pflanzte deren nur eine in einem ganzen Garten, oder man pflanzte sie alle ohne Unterschied und Wahl. Quintinye lehrte hier einen Unterschied zu ma-

machen; er classificirte*) die meisten Sorten, lehrte, welche man verwerfen und aufnehmen müsse; seine Urtheile über diese Dinge sind noch heut zu Tage größtentheils die unsrigen. Man kann hierüber nach seinem auf Gründen beruhenden Verzeichniß guter Birnen urtheilen.

Die Gärtner konnten für ihre Spalier nur die Mittagsseite, er aber lehrt alle Seiten des Gartens zu benutzen.

Bey der geringen Kenntniß, womit die Gärtner ihre Bäume pflanzten, ereignete es sich zuweilen, daß sie auf einmal der Früchte zuviel, und ein andresmal gar keine hatten; er lehrte sie zuerst, wie man sich bey einem mittelmäsig grossen Land für das ganze Jahr eine ununterbrochene Folge von Früchten verschaffen könne.

Um endlich das dem Quintinie gebührende Lob zu vollenden, muß angeführt werden, daß ihm die Ehre zusteht, der erste Gesetzgeber in dem Gartenwesen war. Wenn er sich zu-

*) Bloß nach dem Werth und der Zeit der Reife. Das Verdienst eine Classification nach einem auf standhafte Charaktere gebaueten System zu versuchen, war dem tiefforschenden Geist der Deutschen vorbehalten. A. d. U.

weisen in den Gesetzen, welche er vorschrieb, irrte, wenn geschicktere Naturkundiger seitdem in ihren Entdeckungen weiter gekommen sind, so ist die Ursache diese, daß die Naturgeschichte und Naturkunde seitdem weit beträchtlichere Fortschritte gemacht hat. Auf die Fehler in seiner Schreibart darf man nicht achten, weil sie keinen Einfluß auf die Deutlichkeit seiner Begriffe haben. Daß ewige Anführen lateinischer Verse über den Ackerbau, womit er den Rand seines Buchs angefüllt hat, rührt von einer gewissen Pedanterie her, welche er sich in seinem ersten Stande als Lehrer angewöhnt hat.

Einige Jahre nach Quintinye trat ein Mann auf, welcher seine Kunst ohne darüber zu schreiben, mit einem bisher noch nicht gekannten Erfolg ausübte. In den Provinzen war er wenig bekannt, weil er statt schriftlicher Werke nur Beispiele zu befolgen hinterließ; allein in der Hauptstadt, wo eine schmeichelhafte mündliche Uebertragung seinen Ruf fortpflanzte, kannte man ihn sehr wohl. So lange er lebte, bewunderte die Hauptstadt seine Gärten, und es giebt noch Leute, welche sich erinnern, daß sie in der Jugend nach seinen Gärten, als

ei

einem Gegenstand der öffentlichen Merkwürdigkeit gegangen sind.

Der Mann, von welchem geredet wird, ist der Ludwigbritter Girardot; er stand, ehe er sich auf das Gartenwesen legte, unter Ludwig XIV. in Kriegsdiensten; es verdient hier bemerkt zu werden, daß die drey Männer, welche unter dieser Regierung von der Natur zu Beförderung der Fortschritte in dem Gartenwesen außersehen wurden, nemlich d'Andilly, la Quintinye und Girardot von dem Schicksal anfangs in eine ganz andre Laufbahn versetzt waren. Dieser von welchem hier die Rede ist, zog sich aus der grossen Welt zurück, nachdem er, wie viele Andre fast sein ganzes Vermögen in dem Dienste zugesezt hatte. Er besaß nur noch einen Garten von vierthals Morgen zu Bagnolet, einem Dorf nahe bey Paris, und in der Gegend von Bagnolet ein kleines Lehn-Gütchen, welches ohngefähr aus noch einmal soviel Ländereyen bestand. Er nahm sich vor, durch den ehrbarsten und rühmlichsten Erwerb diese zwei mittelmässigen Grundstücke dazu anzuwenden, seine Glücksumstände wieder herzustellen, und, welch Wunder! es gelang ihm.

Um

Um seine Spalierwände zu vermehren, und folglich um mehr Bäume pflanzen zu können, theilte er seinen Platz durch Scheidewände in kleine Abtheilungen von zwanzig bis fünf und zwanzig Fuß. Die Erfindung dieser Mauern war nicht neu; Quintinye hatte sie in seinem Küchengarten von Versailles angebracht; allein da Girardot einer der ersten war, welcher sie in den Gärten der Privatpersonen einführte, da er sie zuerst so häufig vermehrte, so wurden sie nach seinem Rahmen Mauern nach Art des Girardot benennt, welchen Rahmen sie in einigen Provinzen noch führen. Nach dieser Eintheilung bestunden die Ländereyen des Girardot in sieben und siebenzig Gärten, welche ihrem Eigenthümer so lange er noch lebte, in gewöhnlichen Jahren 12000 Livres abwarfen; hierunter ist aber das Lehngut nicht begriffen, welches ausserdem noch zwei Mal so viel eintrug.

In diesem so wie in dem hier beschriebenen Garten hatten alle Mauern obenher einen Ueberhang, ohngefähr wie derjenige, dessen oben bereits erwähnt wurde; jener diente zu Andilys Zeiten dazu, die Vorhänge vor den Bäumen daran zu befestigen. Nur gab Girardot
 sei=

feinen Ueberhängen weniger Vorsprung, weil er bloß die Absicht hatte, dadurch seine Bäume vor den Schlagregen zu schützen.

Im Frühjahr, wenn er sie vor dem Reif sichern mußte, bediente er sich einer andern Einrichtung von seiner Erfindung, welche eben so sicher wie die Vorhänge, und weit weniger kostspielig war. In seiner Mauer hatte er nemlich hie und da in bestimmter Höhe Speichen von alten Rutschenrädern angebracht. Er legte Bretter darüber her, welche ein bewegliches Dach bildeten, das weiter hervorragte als das andre; hieran befestigte er im Nothfall Strohdecken. *)

In

*) Man hat in der Folge den Strohdecken verschiedene Ungemächlichkeiten vorgeworfen, nemlich, daß sie den Baum der Sonnenstrahlen beraubten, die Blüthen durch das Wiederstreifen abstießen, und den Baum für die Folge, wenn er wieder aufgedeckt würde, empfindlicher gegen die Kälte machten. Es hat daher ein Gärtner in dem Journal economique vom Jahr 1772 eine andre Art vorgeschlagen, deren Vorzüge er nach gemachter Erfahrung versichert; sie besteht darin, den Baum durchaus nach der vorgeschriebenen Weise mit der durchsichtigen Leinwand zu behängen, welche man Cannevas nennt. Auf diese Art, sagt er, sieht man die Blüthenospen blühen, und die Holzaugen treiben,

In den Augenblicken der Gefahr verdoppelte er seine Sorgfalt und Wachsamkeit. Er und seine Gartenknechte brachten alsdenn die Nacht wachend zu. Der Thermometer war damals für die Gärten noch nicht eingeführt, daher versiel dieser sinnreiche Pflanzler auf die Kunst, diesem Mangel durch Gefäße mit Wasser angefüllt abzuhefeln, welche der freyen Luft ausgesetzt wurden; sobald er auf denselben die erste Spur von Eis bemerkte, so wurden die Strohecken abgerollt, und vor den Bäumen aufgehängt. *)

Durch diesen Fleiß und tausend andre ähnliche Mittel gelang es diesem Girardot nicht nur sich Früchte zu einer Zeit zu verschaf-

*) Wenn ich dieses Verfahren nicht von seinem eignen Sohn gehört hätte, so glaubte ich solches bezweifeln zu müssen. Damals kannte man den Thermometer schon lange. Die Frau v. Sevigné sagt in einem Brief an ihre Tochter (im Jahr 1686.) wo sie von der damaligen außerordentlichen Hitze in Paris spricht: niemals hat der Thermometer so hoch gestanden. Außerdem erzählt la Quintinye daß er deren zu Versailles gebraucht habe. Wahrscheinlich hatte sich zu Girardots Zeit der Gebrauch derselben noch nicht bis auf die privat Gärten erstreckt.

schaffen, wo andre dergleichen noch nicht hatten, sondern auch sie besser, schöner, und besonders frühzeitiger zu erhalten. Sein Sohn lebt, nachdem er wie der Vater unter denselben Truppen mit Auszeichnung gedient hatte, ganz eingezogen in Corbeil, wo er zu seinem Vergnügen mit gleich gutem Erfolg einen Garten bauet; er sagte mir, er habe in seiner Kindheit achtzig frühzeitigen Kirschen mit achtzig Livres bezahlen sehn; diese seyen zu einem Gastmahl bestimmt gewesen, welches die Stadt Paris gegeben habe. Ich habe von einem alten Stadtbeamten erzählen hören, daß bey einer Feyerlichkeit, welche die Stadt Paris in einem Jahr anstellte, worinn es gar keine Pfirschen auffer bey dem Girardot gab, drey tausend Stücke bey ihm gekauft und das Stück mit einem Thaler bezahlt worden.

Ober gleich alles feinere Obst reiflich erzog, so beschäftigte er sich doch vorzüglich mit Erziehung der Pfirschen. Täglich überbrachte er deren dem König nach Versailles. Sein Garten zu Bagnolet wurde selbst für die reichen Pariser ein Spazier- und Lustort. Zur Obstzeit gieng man häufig dahin, um sich an den

den Pfirschen zu erquicken, und die Schönheit seiner Spaliere zu bewundern; es war nichts feltnes, an manchen Tagen der Woche fünfzig bis sechzig Wagen dahin fahren zu sehen.

Dieses erregte Aufsehn mußte nothwendig die Racheifrung der benachbarten Gegenden erwecken. Durch das Beyspiel angefeuert, beschäftigte sich Montreuil ganz allein mit Erziehung des Obstes; wer es weiß, mit welchem Erfolg sich seitdem die Einwohner dieses Orts darauf gelegt haben, der wird gesehen, daß sich eigentlich Girardot dessen zu rühmen habe.

Ein Schriftsteller, welcher den Fleiß der Einwohner von Montreuil am meisten gelobt hat, ist der Abt Roger (Schabol) in seiner Pratique du Jardinage, 1770. Doch hat er seinen Eifer für diese achtungswürdige Baumgärtner zuweit getrieben. Seiner Behauptung nach sind sie die Erfinder der Schiedwände, der Strohdecken, Windschirmen, des Anheftens mit Lumpen, des Gebrauchs der Hammelsknochen zum Bitterwerk ic. Seiner Meinung nach verdanken sie ihren Beruf zum Gartenwesen einem jener sonderbaren Ereignisse, welche zuweilen der Zufall erzeugt, ohne

ne

ne daß man sie voraus sehen kann. Er sagt, einige Bauern assen Weinbergpflirschen und warfen die Pflirschensteine an die Mauer ihres Gartens hin. Bald nachher waren sie sehr erstaunt, aus diesen Steinen Bäume entstehen zu sehn; sie pfliegten ihrer, und da die Frucht durch Güte des Bodens und der Lage vorzüglich gedieh, und vielen Absatz fand, so wurden sie dadurch veranlaßt, mehrere solcher Bäume anzuziehen.

Es bedarf jedoch dieser unwahrscheinlichen und romanhaften Erzählung nicht, um zu zeigen, daß sich Landleute in der Nähe der Hauptstadt bloß der Erziehung des Obstes widmen konnten. Die Gewißheit des Absatzes, der Reiz des Ertrags und vorzüglich das Beispiel des Girardot, dessen Gewinnst sie vor Augen sahen, mußte sie schon allein auf diesen Gedanken führen. Sie haben jedoch nichts von allem dem erfunden, was ihnen der Abt Roger zuschreibt. Die Kunst, die Spaliermauern zu vermehren, die sparsame Art des Anheftens, die Wetterdächer und Strohecken, alles dieß war vorher schon eingeführt, wie weiter oben vorgewesen ist. Selten ersinnt

D.

der Bauer bey Künsten, wobey es auf Einsicht ankommt, etwas Neues. Er hat weder die nöthige Zeit und Muffe, noch den Grad von Verstand, welcher erfordert wird, um Entdeckungen auszufinnen, oder zu verfolgen. Wenn er Bäume pflanzt, so wird er sich bemühen, das Obst reichlicher, vollkommner oder frühzeitiger zu erziehen, weil ihm diese Vorzüge am meisten eintragen; allein alles was bloß darauf abzielt, die Sorten zu veredlen, sie zu verbessern, oder überhaupt alles, was ihm nicht zugleich die Aussicht auf einen schnelleren oder bessern Absatz eröffnet, dies wird er vernachlässigen.

Ich habe keineswegs die Absichten, hierdurch den Ruhm der Einwohner von Montreuil zu schmälern, allein man muß ihnen doch nicht mehr Ruhm zuschreiben, als ihnen gebührt. Dieser besteht darinn, daß sie sich ebenfalls viele Geschicklichkeit in Erziehung der Früchte erworben haben, daß sie mit unglaublicher Sparsamkeit alles anzuwenden wußten, was man bis dahin zum Vortheil der Spalierbäume erfunden hatte; vorzüglich gehört dahin, daß sie den Baumschnitt und die Bildung des Baums verbessert haben. Jeder Gutsbesitzer in
der

der Gegend der Hauptstadt, der sich nur einigermassen um seine Bäume bekümmert, nennt, wenn von dem Schnitt seiner Bäume die Rede ist, einen Gärtner von Montreuil. Ich weiß Beyspiele, daß man sie sieben bis acht Stunden weit hat kommen lassen. Die übrigen Dörfer um Paris hätten gleichfalls suchen sollen, das Obst so zu erziehen, wie es die Einwohner von Montreuil thaten; sie hatten dieselben Bewegungsgründe, sich diesem Geschäfte zu widmen, nemlich die Aussicht zum Gewinnst, die mächtigste aller Triebfedern; und doch hat man Montreuil nicht nur nicht übertroffen, sondern man konnte es nirgends eben so weit bringen.

Sollte man es wohl glauben, daß ein sehr eingeschränktes Gebiet durch den bewundernswürdigen Fleiß seiner Einwohner so weit gebracht worden, daß es mehr ertrug, als manche unsrer Provinzen zusammen genommen; daß ein Morgen Land daselbst gewöhnlich zu sechs hundert Livres vermiethet wird, und daß davon dem König sechzig Livres an Steuern bezahlt werden. Es ist in der That ein merkwürdiger Anblick, wenn man auf den Anhöhen der Nachbarschaft umhergeht, und die-

diese ungeheure Menge Gärten sieht, welche von allen Seiten durch Wände durchschnitten, und diese mit Bäumen bedeckt und mit Grün bekleidet sind. Man glaubt die Cellen eines Bienenstocks zu sehn. Man erblickt alsdann in der Einbildung alles, was man in den Dichtern über die Arbeiten, Sorgfalt, Emsigkeit und den Fleiß dieser schätzbaren Thiere gelesen hat. Wer könnte uns auch einen richtigern Begriff davon geben, als dieß arbeitssame verständige Volk, welchem die Hauptstadt einen Theil des Genusses auf ihren Tafeln verdankt? Sie erziehen alles, was mit Vortheil verkauft werden kann, Pflaumen, Birnen, Kirschen, Trauben, Apricosen. In dem leeren Zwischenraum zwischen zwey Spalierbäumen sind Erdbeeren, Erbsen, Gemüß und andere ähnliche Erzeugnisse gepflanzt, welche sie vermittelst der Windschirme und Strohecken frühe zur Reife bringen, da ihre Mittel ihnen nicht erlauben, Treibhäuser für das frühe Obst anzulegen.

Der Baum, welchen sie wie Girardot, vorzüglich lieb gewonnen haben, und in dessen Behandlung sie Meister sind, ist der Pfirsichbaum.

Meh-

Mehrere Jahrhunderte hindurch kannte man zu Paris nur die Weinbergß-Pfirschen, das heißt solche, welche freystehend in den Weinbergen der umliegenden Gegend wuchsen. Als Folge des alten Gebrauchs erzieht man deren noch hie und da, obgleich die Früchte jetzt nur von den geringern Volks-Classen gekauft werden; sie werden in den Strassen als Wein-Pfirschen ausgerufen.

Die am meisten geachteten waren die von Corbeil. Champier erwähnt ihrer auf eine vortheilhafte Weise. Sie werden gerühmt von Ch. Etienne, Rabelais und La Framboisier, zuerst Arzt bey Heinrich IV., dann Ludwig XIII. Er schrieb noch im Jahr 1613 in seinen Werken, „die beste Pfirsche ist die von Corbeil, welche trockenstes Fleisch hat, und gar nicht am Kerne hängt.“ Die Erfindung der Spaliere raubte diesen Pfirschen auf ein Mal einen Theil ihres Rußs. Am Ende des Jahrhunderts setzte sie La Quintinye in die Reihe der schlechten Arten, indem er sie unschmackhaft, kraftlos und von unreifem bitterm Nachgeschmack fand. Der Verfasser des *Abrégé des bons fruits*, welcher ebenfalls im Jahr 1690 schrieb, sagt,

E

daß

daß sie damals die gemeine Pfirsche geheissen habe.

Den Montreuiller verdanken wir es, daß die guten Sorten dieser Frucht so vermehrt worden sind, daß sie in Menge auf die Märkte der Hauptstadt gebracht werden. *) Ein jeder, der sich mit dem Gartenwesen abgiebt, weiß es, daß die Einwohner dieses Orts sich eine eigene Geschicklichkeit in dem Schnitt und der Behandlung dieses Baums erworben haben, welche auch nach ihnen den Rahmen führt, und von den neuern Schriftstellern mit desto mehrerm Grund allen andern vorgezogen wird, als sie sich immer durch den besten Erfolg auszeichnet. Dieser Strauch, welcher unter den Händen der gewöhnlichen Gärtner so schwach ist, welcher so wenig erträgt, und so frühe abstirbt, dieser Strauch, welchem La Quintinye selbst jährlich nur ohngefähr acht-

*) Wenn man dem Abt Roger Glauben beymisset, so erzielten einige unter ihnen neun Sorten; so führt er die Boudine an, welche man einem Rahmens Boudin verdanke; der Abt Roger irrt aber, denn die Boudine oder Bourdine befindet sich schon in dem Verzeichniß des Quintinye.

achtzig Stück Früchte auf den Stamm zuge-
steht, haben die Montreuilier zu einem lebhaf-
ten und starken Baum zu erziehen gewußt,
welcher an ihren Spalieren acht bis neun
Klafter Mauer deckt, und wohl tausend Früch-
te bringt, ohne daß er in dem folgenden Jahre
im geringsten entkräftet erscheint. Der Abt
Roger, bey welchem man diese Thatsache ließt,
versichert daselbst eine große Zahl sechs-
ziger Pfirsich-Bäume gesehen zu haben, deren ein
jeder jährlich fünf bis sechs hundert Pfirschen
trug.

Drey Jahre nach Bekanntmachung dieses
Werks erschien ein anderes unter dem Titel:
*Essai sur la taille des arbres fruitiers, par une so-
ciété d'amateurs* *), in welchem der Verfasser
Trepillon für die Bäume und besonders die
Pfirsichbäume einen Schnitt, Behandlung und
Richtung der Zweige vorschlägt, welche ganz
neu ist. Wenn ich hier das Nähere davon
erklären wollte, so würde ich vermuthlich

§ 2

nicht

*) Von diesem Buch ist im Jahr 1783 zu Colmar ei-
ne teutsche Uebersetzung erschienen, welche den
Lesern durch den teutschen Obstgärtner Theil VI.
Seite 140. bereits allgemeiner bekannt ist.

A. d. U.

nicht recht verstanden werden. Man muß das Buch selbst lesen, und die dabey befindlichen Kupferstiche vor Augen haben, um die Weise des Verfassers zu verstehen. Zeit und Erfahrung muß über ihren Werth entscheiden. Ich führe nur einstweilen an, daß sie den Beyfall sachverständiger Leute gefunden hat, und in vielen Gärten angewendet wird.

Wenn man auch gleich nirgends in der Gegend von Paris des Obstbaues mit so vieler Einsicht pflegte, wie zu Montreuil, so hat man sich doch überall mit Eifer, und selbst mit gutem Erfolg auf die Obst-Cultur gelegt, weil man, wie schon bemerkt worden, überall gleiche Gewißheit des Absatzes, und also dieselben Vortheile fand. Dieser Nahrungszweig wurde für die meisten benachbarten Dörfer und bürgerlichen Landhäuser eine der besten Einkünfte. Die entferntern Gegenden, welche aber an der Dise, Marne oder Seine liegen, geben sich auch mit Vortheil damit ab. Besonders hat sich das, obgleich ziemlich entfernte Fontainebleau einen Handelszweig dadurch verschafft. Das Obst kommt von daher in Schiffen nach Paris, welche unter dem

Nah-

Nahmen Schiffe von Tomeri, einem Dorfe, dessen Einwohner sich zu Makler der ganzen Gegend aufgeworfen haben, bekannt sind. Es kommen dergleichen auch aus andern Provinzen, als aus Nivernois, Bourbonnois und Auvergne. Kurz, überall hat sich die Kunst vervollkommenet, überall hat sie der Natur Vortheile abgewonnen. Es ist der Kunst sogar gelungen, Pfirschen in den Französischen Colonien zu St. Domingo zu erziehen, und zwar auf die Weise, daß man die Bäume in den Schutz zwischen die Berge gesetzt und oft begossen hat, kurz, indem man dieselben Vorichtsmaßregeln anwandte, um diese Bäume gegen die zu große Hitze zu schützen, welche man in unserm Klima gebrauchte, um ihnen solche zu verschaffen.

Was aber in diesem Jahrhunderte die Fortschritte in dem Gartenwesen am meisten begünstigte, war der besondre Schutz, den ihm Ludwig XIV. angeheißen ließ. Dieser Fürst, welcher die Botanik liebte, und in diesem Fach viele Kenntnisse besaß, hatte sich zu Trianon einen besondern Garten von den herrlichsten Pflanzen und Sträuchern angelegt, welche er selbst bauete. Die Gärten bey seinen Schloß-

Schlößern wetteiferten unter einander um den Vorzug, seinem Geschmack ein Genüge zu leisten, und seine Gunst zu verdienen. Jährlich ließ man auf seinen Befehl aus England, Holland und fremden Welttheilen Pflanzen, Saamen und neue Bäume kommen *); vielleicht hat Frankreich bloß unter seiner Regierung an dergleichen mehr erhalten, als unter allen seinen Vorfahren. Dieser Zuwachs wird für diejenige, welche die Geschichte der Künste unsers Jahrhunderts schreiben, ein wichtiger Artikel seyn, welchen man nicht übergehen darf. Dieser Fürst hatte um Paris und in allen Provinzen königliche Baumschulen anlegen lassen, welche auf Kosten des Staats gebauet wurden; nach dem Abgeben der Aufscher wurden den privat Personen die verlangten Bäume unentgeltlich ausgeheilt. **) Unter seiner Regierung kamen

die

*) Man hat über die Kunst diese Verschickungen vorzunehmen, ein eignes Werk geschrieben, welches damals in dem Louvre gedruckt, und mehrere Male aufgelegt wurde.

**) Die beträchtlichen Kosten des jezigen Kriegs (1782) sind die Ursache, daß diese Baumschulen bis auf die zu Vincennes eingegangen sind.

die Treibhäuser und die Treibkasten auf, welche bis dahin unbekannt waren. Dieser letzte Artikel ist merkwürdig, und verdient eine nähere Beschreibung.

Die Einwohner des südlichen Europa's brachten zuerst die schöne Gartenkunst zur Vollkommenheit. Die Natur, welche ihnen einen heiterern Himmel, mildere Luft, und ein früheres und länger dauerndes Grün gewährt, scheint ihnen in diesem Stücke nur noch die Sorge der Verschönerung übrig gelassen zu haben. Auch haben sie alles erfunden, was diese Lustorte anmuthig und wohlustathmend machen konnte. In den nützlichern Erfindungen hingegen brachte man es in den mehr nördlichen Gegenden weiter, und es läßt sich leicht begreifen, daß die daselbst so fühlbare Nothwendigkeit, beständig die Strenge eines rauhen Himmelsstrichs und eines fargen Bodens zu bekämpfen, den Fleiß besonders erwecken muß. Es gereicht den Einwohnern dieser Gegenden zum Ruhme, das Geheimniß entdeckt zu haben, die Natur zu zwingen, ihnen bis in die Mitte des Winters Früchte zu liefern, welche die Jahreszeit nicht mehr bringt. Ein solches Geheimniß wurde aber nicht auf ein

ein Mal erfunden. Die Gewächshäuser kamen vor den Treibhäusern auf, und wahrscheinlich entstanden letztere aus erstern.

Als der Pomeranzenbaum in Frankreich eingeführt wurde, und man versuchte ihn daselbst einheimisch zu machen, mußte man wohl im Winter darauf denken, ihn gegen die tödende Kälte des Klimas zu schützen. Man erzog ihn daher in Kübeln, in grossen Kästen, und in gläsernen Töpfen von gebrannter Erde *); diese setzte man bey dem Anfang des Frostes in Keller oder Gewölbe. Dies Verfahren war jedoch mit so vielen Kosten und Ungemächlichkeiten verknüpft, und der Reiz, diesen schönen Baum frey und ohne weitere Mühe

*) Liebaut erzählt, daß die Kästen obenher weiter als untenher waren, vorzüglich um ihnen die Gestalt eines Korbs zu geben. Diese Gestalt wurde bis in das vorige Jahrhundert beybehalten. Die Töpfe waren nach demselben Schriftsteller ein Aufwand, welcher nur bey großen Herrn stattfand. Man verfertigte damals recht artige Sachen von gläserner Erde. Man sieht noch viele Sierrathen dieser Art in dem Schloß zu Madrid, welches Franz I. erbauete. In vielen unsrer Städte sind die Häuser von farbigen Backsteinen erbauet.

Mühe wachsen zu sehen, war so groß, daß man es wagte, ihn in das freye Land zu setzen, und Alleen und Bosquets davon zu bilden.

In unsern südlichen Provinzen begünstigte das warme Klima den Versuch. Beaujeu (im Jahr 1551) sagt, die Provence, und besonders die Küste von Hieres sey mit solchen Wäldern bedeckt. Heut zu Tage ist dies noch eben so. Zu Hieres, Grasse, Toulon und andern Gegenden in der Nähe des Meeres stehen noch wie ehemals die Pomeranzenbäume in freyer Luft; diese Bäume können auch daselbst ohne zu verderben, eine Kälte von drei Graden aushalten.

In den nördlichen Provinzen, wo man denselben Versuch anstellte, mußte man im Winter viele Vorsicht anwenden, um die Pomeranzenbäume zu schützen. Man verwahrte sie alsdenn mit einem Gehäuse von Strohdaken, oder mit einer Bedeckung von Pantoffelholz. Liebaut erzählt, daß geschickte Gärtner dieser Beschützung ohngeachtet zuvor alle Blüthenknospen, und selbst das zärtteste junge Holz abgeschnitten hätten.

Am Ende des vorigen Jahrhunderts waren in dem königlichen Garten von Trianon
noch

noch solche Pomeranzen Bosquets, welche seit dem vorhergehenden Jahrhundert ihrer Seltenheit wegen berühmt waren. La Quinti-
nye erzählt sogar, daß man diesen Kapseln, welche den Bäumen zur Bedeckung gedient, sehr gefällige Formen gegeben habe, welche selbst als Verzierung gebraucht worden.

Die Erfahrung mußte bald lehren, daß ein solcher Schutz nicht hinreiche, die Pomeranzenbäume in manchen strengen Wintern gegen die Kälte zu schützen, und daß die Kapsel, ausser der Ungemächlichkeit, daß den Bäumen die belebende Einwirkung der Sonne entzogen wurde, noch den Nachtheil hatte, daß sie die Bäume ersticke, indem sie solche der Luft völlig beraubte. Es hielt schwer, ein Mittel zu finden, welches diesem dreyfachen Ungemach auf ein Mal abhalf. Man erfand es im sechzehnten Jahrhundert bey dem Churfürsten von der Pfalz. Dieser Fürst ließ in seinen Gärten zu Heidelberg eine Art einer Gallerie von Holz über die ganze Allee seiner Pomeranzenbäume bauen. Diese Gallerie hatte Glasfenster, wo die Sonne durchscheinen konnte, und überdies wurde sie durch Defen

ge=

geheizt, wie es in Teutschland üblich ist. Wenn im Frühjahre das schöne Wetter eintrat, so wurde dieses Gehäuse weggenommen; im Herbst wurde es wieder aufgeschlagen; auf diese Art hatte man das ganze Jahr hindurch einen herrlichen Spaziergang, welcher beständig mit Blumen und Früchten geschmückt war. Liebaut, welcher diese Einrichtung sehr lobt, sagt, daß man sie mit Erstaunen betrachte.

Nach der Erzählung des Liebaut scheint es, daß man keine ähnliche Einrichtung in Frankreich traf; ohne Zweifel war die Störung, welche auswärtige und bürgerliche Kriege in den Einkünften des Königs angerichtet hatten, die Ursache davon. Allein daß, was jener Schriftsteller hinzusetzt, zeigt zugleich, daß die grossen Herrn in Frankreich, so wie der Churfürst von der Pfalz zu Heidelberg für die Pomeranzenbäume bewegliche Häuser hatten, welche zwar minder kostbar, aber nach denselben Grundsätzen erbauet waren.

Man hatte dergleichen mit noch geringern Kosten eingerichtet. So giebt jener Schriftsteller Anweisung zu Erbauung eines solchen.

Es war eine Art von Schuppen, welcher eben nicht von der Beschaffenheit war, daß er einem Garten zur Zierde gereicht hätte; allein man fand damals an dem Pomeranzenbaum so viel Gefallen, daß man alles als schön betrachtete, was zu seiner Erhaltung beitragen konnte. Liébaut sagt, man pflanze seine Bäume wider eine gegen Mittag gelegene Mauer, welche etwas über drei Klafter Höhe hat. Von zwölf zu zwölf Fuß errichte man Pfeiler oder steinerne Säulen, dreyzehn Fuß hoch und acht Fuß auseinander, auf welchen ein leichter Balken statt des Gesimses herzieht. Das Ganze wird mit einem abschüssigen Dach gedeckt, welches mit der einen Seite auf dem Balken, und mit der andern wider der Mauer ruht. In den mittäglichen Gegenden reicht es hin, wenn dieß Pomeranzenhaus auf den Seiten zugemacht wird; die Vorderseite, welche nach Mittag gerichtet ist, kann ganz offen bleiben. Höchstens kann man an dem Dach einige Dachfenster anbringen, um desto mehr Sonne hinein zu lassen. In den nördlichen Provinzen aber muß das Gebäude ganz geschlossen und geheizt werden, und zwar entweder mit Kohlenfeuer, oder dünnem trockenem Holze,

Holze, welches nicht raucht; man müste denn lieber den Aufwand des Churfürsten von der Pfalz anwenden wollen. Bey der Rückkehr des Frühlings nimmt man das Dach und die Einfassung hinweg, und die Bäume bleiben im Freyen.

Bald wurde man einen so lästigen Gebrauch überdrüssig; man hatte keine Pomeranzenbäumen mehr im Freyen, sondern pflanzte sie alle in Kasten; die Kübel hatte man abgeschafft, weil deren Form ungefällig war; auch die Gefäße von glastrtem Thon, wollte man nicht mehr haben, weil sie zu zerbrechlich waren. Von dieser Zeit an reichten die Gewächshäuser hin, die Bäume während der kalten Witterung zu erhalten; man heizte sie, wie man die andern geheizt hatte. Die Ungemächlichkeit des Rauchs, und die Feuergefähr, welche mit dieser Einrichtung verbunden war, führte auf eine neue Erfindung. Ein Italiänischer Jesuite, der P. Ferrari rühmt sie sehr in seinem lateinischen Buche, das den Titel führt: Hesperides, und im Jahr 1646 heraus gekommen ist. Der Verfasser spricht mit vielem Lobe von dem Fleiße der Franzosen, welche das Mittel erfunden hätten, nicht nur

ihre

ihre Pomeranzenbäume zu erhalten, sondern sie auch zum blühen und Fruchtragen zu bringen, und zwar in einem Klima, welches die Natur nicht für diesen Baum geschaffen habe; er fügt hinzu, daß sie solche in dem Monate October in ein besonderes Gebäude trügen, welches zu diesem Gebrauch bestimmt sey, gegen Mittag liege, und durch doppelte Fenster auswendig, von Glas und inwendig von Papier verwahrt sey. An dieses Haus, sagt er, stößt ein anderes viel kleineres, worinn ein Kamin angebracht ist, das nur durch eine sehr dünne Platte von dem grossen Haus abgesondert ist. Man zündet da Feuer an, und die erwärmte Platte theilt unvermerkt auf der andern Seite eine gelinde Wärme mit. *)

Der Leser wird sich wundern, daß man nicht statt dieses unvollkommenen Verfahrens die Defen angewendet hat, Allein die in
 Teutsch-

*) Nach dem P. Ferrari hat man selbst in Flandern Pomeranzenbäume erzogen; er nennt einen gewissen Wilhelm Blasere, welcher sie aus Italien hat kommen lassen; in seinem Garten hat er einen bedeckten Gang von hundert Fuß errichten lassen, worinn er sie den Winter erhielt, indem er mit Steinkohlen heißen ließ.

Deutschland so gewöhnlichen Ofen waren in Frankreich sehr selten. Oben ist es vorgekommen, daß Liebaut sie als etwas Kostbares anführt. Doch bediente man sich ihrer zu Ende des letzten Jahrhunderts. La Quintinye erwähnt ihrer, allein man verstund es entweder noch nicht, sie gehörig zu leiten, oder man fand sie ungemächlich, weil La Quintinye selbst anrath, in den Treibhäusern Lampen und Fackeln anzuzünden, um dadurch die gehörige Gemässigkeit der Luft zu bewirken.

Noch mehr muß man sich aber wundern, daß die Franzosen des sechszehnten Jahrhunderts, welche längst schon eine Art warmer Treibhäuser für die Unterhaltung ihrer Pomeranzenbäume hatten, diese nicht benutzten, um, wie heutzutage auch von andern Bäumen frühzeitiges Obst zu erziehen. Es ist aber bereits gesagt worden, daß der Pomeranzenbaum damals bey den Grossen ein Gegenstand des Aufwandes und der Pracht war, und daß man in Ansehung seiner keine Kosten scheuete; während die übrigen Fruchtbäume, welche blos eine gewöhnliche Behandlung erforderten, und von jederman angeschafft werden konnten, nicht geachtet wurden. Ueberdies muß man

be-

bedenken, daß die Spaliere damals noch nicht eingeführt waren, und daß die Erfindung wovon ich spreche, nur bey den Spalierbäumen angewendet werden konnte; bald nach Einführung der Spaliere wurde auch diese Art von Treiberey in Ausübung gebracht.

Quintinye sagt, wenn man Feigenbäume in Kasten erwärmen will, so legt man vor einer Mauer an der Mittagsseite ein kaltes Mistbeet an, wo die Kasten hineingesetzt werden; dann deckt man alles mit großen Glassfenstern zu; diese haben sieben Fuß Höhe, sind viereckig, und werden an die Mauer angelehnt; man verwahrt sie sorgfältig, damit der Frost nicht eindringe. Dies ist ein wahres warmes Treibhaus nach unsrer Art. Es ist nur von demjenigen, welches Liebbaut beschreibt, darinn unterschieden, daß jenes ganz von Glas ist; die jezigen sind von beyden darinn verschieden, daß an die Stelle der Wärme durch Mist, Kohlen oder Spähne, die Defen getreten sind.

Man findet in den Werken des St. Gelais eine Stelle eines Gedichts, wornach er am ersten Mai frische Kirschen an Frauenzimmer überschickte. Wie konnte man aber ohne Treib-

Treibhäuser so frühzeitiges Obst erziehen? Ich weiß es nicht; ich finde nur in dem Champier, daß die Einwohner von Poitou jährlich mit der Post frühzeitige Kirschen nach Paris schickten, und daß sie solche dadurch so frühzeitig erzogen, daß sie Kalk an den Stamm des Baums thaten, oder dessen Wurzeln mit warmen Wasser begossen. Ich glaube kaum, daß durch dies Verfahren die Kirschen anfangs Mays zur Reife gebracht werden konnten; auf jeden Fall konnte sich Belais, wenn seine überschickten Kirschen so erzogen waren, einer Erfindung nicht rühmen, die einen Baum nur dadurch zum Fruchttragen brachte, daß sie ihn tödete. Erst seitdem man Treibhäuser hatte, konnte man beständig frühes Obst, und zwar ohne Gefahr für die Bäume erhalten.

Wenn man übrigens wissen will, ob damals sich die Kunst seit einigen Jahren gehoben hatte, so muß man sie mit demjenigen vergleichen, was sie bey ihrem Entstehen war, nemlich unter den Händen des Quintinye, als des Mannes, welcher für den geschicktesten Gärtner seiner Zeit gehalten wurde, und welchem keine nur erdenkliche Hülfe fehlte. Er rühmt sich, Ludwig dem XIV. zu Ende des

Märzess Erdbeeren vorgesezt zu haben; Kern-
erbsen im April; Feigen im Juni; Kopfsalat
und Spargel im December und Jenner.

Unter den guten ausländischen Früchten
welche in den Treibhäusern gezogen wurden,
ist die Ananas eine der ersten. Ursprünglich
aus Asien wurde sie im lezten Jahrhunderte
nach den Französifchen Colonien in Amerika
gebracht, wo sie in dem warmen Himmels-
strich ihre ursprüngliche Güte beybehalten hat.
Eine Zeit lang kamen die Ananasse aus den
Colonien eingemacht zu uns. Labet spricht
davon im Jahr 1694 in seiner Reise nach
den Antillen. Einige Liebhaber lieffen hierauf
die Pflanze selbst aus den Colonien kommen;
sie erzogen sie unter Glas; ohngeachtet der
Ausgaben, welche ihre Erziehung erfordert,
sind sie in den Gärten der Hauptstadt und
der Gegend so sehr vermehrt worden, daß
man selbst auf den öffentlichen Märkten Ana-
nasse antrifft.

Gewöhnlich glaubt man, der Pomeran-
zenbaum komme aus China, und sey durch
die Portugiesen nach Frankreich gebracht wor-
den, als diese zur Zeit ihrer Entdeckungen
und Eroberungen jene Gegend von Asien ken-
nen

nen gelernt hatten. Mehrere neuere Bücher und namentlich das Dictionnaire d'Histoire Naturelle, bezeugen sogar, daß man noch heut zu Tage in Lissabon in dem Garten des Grafen von St. Laurent den Pomeranzenbaum sehe, welcher dort zuerst gepflanzt worden, und der Stammvater aller Pomeranzenbäume sey, welche sich daselbst befinden.

Diese Geschichtserzählung könnte wohl möglich seyn. Wenige Bäume dauern so lange wie dieser; es ist bekannt, daß noch vor wenigen Jahren zu Fontaineblau der berühmte Pomeranzenbaum vorhanden war, welcher im Jahr 1523 dem Kron-Feldhern von Bourbon abgenommen wurde, als nach dem Abfall des Prinzen seine Besitzungen eingezogen wurden. Was aber die Anekdote des Grafen St. Laurent als unrichtig darstellt, ist, daß man schon Pomeranzenbäume in Frankreich hatte, lange ehe die Portugiesen nach Indien reiseten. Eine Rechnung vom Jahr 1333 für das Haus Humberts, Dauphins von Viennois, welche Balbonais in seiner Geschichte von Dauphinne anführt, erwähnt einer gewissen Summe, welche bezahlt worden, um Pomeranzenbäume zu verpflanzen „pro

arboribus viginti de plantis orangiorum ad plantandum.

Heinrich IV. hatte in seinem Garten der Thuilleries eine Orangerie anlegen lassen, welche lange Zeit bestand, und erst unter Ludwig XIV. zerstört wurde, als le Rostre die Form dieses Gartens änderte, und ihm die schöne Einrichtung gab, welche man heut zu Tage noch bewundert. Heinrich, welcher in seinem Reiche Seidenfabriken anlegte, und einen Stolz darinn setzte, alles aufzumuntern, was auf diesen Handelszweig Bezug hatte, bestimmte sein Gebäude, wie Sully sagt, nicht um Pomeranzenbäume, sondern um Seidenwürmer aus den Eiern zu erziehen, welche er aus Spanien hatte kommen lassen.

Ludwig XIV. liebte vorzüglich diesen schönen Baum, welcher auch ohne Frage durch seine zierliche Gestalt, sein angenehmes Grün, seinen Wohlgeruch, Blüthen und Früchte, der erste Baum in den Französischen Gärten ist. Noch heut zu Tage rechnet man das kostbare Gewächshaus, welches er hat erbauen lassen, um die Pomeranzenbäume den Winter durch zu erhalten, unter die Merkwürdigkeiten von Ver-

Versailles. Dies Haus, welches nach der Zeichnung des Mansard erbauet ist, hat eine Gallerie von 80 Klaftern Länge, und acht und dreißig Schuhe Breite; hinten stossen zwey andere Gallerien in einem rechten Winkel auf dasselbe, deren jede sechsßzig Klafter lang ist. Im Frühjahre, wenn es die milde Jahrßzeit erlaubte daß diese zärtlichen Bäume der Luft ausgesetzt wurden, stellte man sie hinter niedrige Hecken von Rosen, Geißblatt und Jasmin, welche, da sie die Kasten verbargen, und nur den Baum mit seiner blühenden Krone sehen ließen, dem Auge den überraschenden Anblick eines bezauberten Waldes gewährten. Wenn der Monarch in seinen Gärten die glänzenden Feste gab, welche auswärts seine Regierung fast eben so sehr verherrlichten, als seine Eroberungen, so brachte man seiner Liebhaberey zu Gefallen bey Auszierung der bedeckten Gänge, der grünen Säle und der übrigen Verschönerungen überall Pomeranzenbäume an. Eine Hauptzierde der Gallerie zu Versailles waren die Pomeranzenbäume; in jedem Raum zwischen zwey Fenstern standen deren viere, welche noch durch silberne Kasten auf einem Gestell von gleichem Metall geschmückt

wa=

waren. Eben so viele waren deren in dem Billardsaale angebracht. Sogar in sein Zimmer ließ der Monarch solche Bäume stellen; seine Gärtner hatten zur Befriedigung seines Geschmacks das Geheimniß erfunden, daß ganze Jahr hindurch einige in der Blüthe zu haben. Die hiezu gewählten Bäume begossen sie gar nicht, damit sie abtrockneten; wenn die Blätter abgefallen waren, so brachte man die Bäume wieder durch eine andre Behandlung zum Leben. Bald trieben sie neue Blätter und Blüthen, und dann wurden sie dem Fürsten gebracht. Man durfte nunmehr, um das ganze Jahr hindurch solche Bäume in der Blüthe zu haben, nur von vierzehn zu vierzehn Tagen mit neuen Bäumen dasselbe Verfahren wiederholen.

Große Herrn und reiche Privatpersonen führten diese Art von Pracht, welche die Gärten von Versailles zierte, auch in ihren Gärten ein. Frau von Sevigné schreibt im Jahre 1675: „Wir waren zu Elagny; dieß ist der
 „Pallast der Armide; das Gebäude erhebt
 „sich zusehend; die Gärten sind angelegt.
 „Sie kennen die Manier des le Nostre.
 „Er hat einen kleinen finstern Wald stehn
 „ laf

„ lassen, welcher sehr gute Wirkung thut. Er
 „ hat einen ganzen Pomeranzenwald angelegt,
 „ wo die Bäume in Kasten stehn; man geht
 „ darinn spazieren; es sind förmliche Gänge,
 „ worinn man Schatten hat; um die Kasten
 „ zu verbergen, sind von beyden Seiten Ein-
 „ fassungen von derselben Höhe von blühenden
 „ Tuberosen, Rosen, Jasmin und Nelken
 „ angebracht. Ohne Zweifel ist dies die schön-
 „ ste überraschendste und bezauberndste neue
 „ Anlage, welche man sich denken kann. “

Andre gebrauchten ebenfalls bey den Fe-
 sten, welche sie gaben, gleich dem Monarchen
 diesen schönen Baum. Dieselbe Frau von Se-
 vigné sagt im Jahr 1679 (wo sie von der Heu-
 rath der Fräulein von Luvois redet, welche
 den 24. Nov. vollzogen ward) „ man hat den
 „ Frühling wieder eintreten lassen; alles war
 „ voll blühender Pomeranzenbäume und Blu-
 „ men in Kasten. “ Bey einem andern Feste,
 welches am 9. Febr. 1680 in dem Condeischen
 Pallast gegeben wurde, beschreibt sie „ ein The-
 „ ater von Feen erbauet, Pomeranzenbäume
 „ mit Blüthen und Früchten beladen, Blumen-
 „ gehänge, Aussichten &c.

Bald

Bald wurde dieser Gebrauch allgemein. Unter der Menge von Bällen, ländlichen Festen und herrlichen Schmaussereyen, welche von grossen Herrn während der dreyßig letzten Regierungsjahre Ludwig XIV. veranstaltet wurden, und von den Schriftstellern jener Zeit beschrieben sind, ist vielleicht keine einzige dieser Lustbarkeiten, wobey nicht diese beschriebene Verzierung angebracht worden.

Heut zu Tage ist der Pomeranzenbaum ausschließlich ein Baum für die Zierde geworden. Es sind wenige, selbst bürgerliche Gärten, worinn man ihn nicht sieht. Allein unser Himmlsstrich läßt die Frucht selten zur Reife kommen. Selbst die Pomeranzen aus Languedoc und der Provence sind mittelmäßig. In den nördlichen Provinzen benutzt man weniger die Früchte als die Blüthe, welche sehr viel einträgt, indem sie zu Eingemachten, Zuckerküchelgen, Lattwerge, Zuckerwerk, Eis und gebrannten Wassern gebraucht wird.

Heut zu Tage haben die Pomeranzen von Malta den ersten, und die Portugiesischen den zweyten Rang. Diese waren in dem letztern Jahrhundert so geachtet, daß man sie als ein anständiges Geschenk für die königlichen Kin-

der

der ansah. Die Herzogin von Montpansier sagt in ihren Dankwürdigkeiten: „der „Monsieur war bey mir, und gab mir Portugiesische Pomeranzen.“ Moliere bemerkt in der Beschreibung des Schauspiels, welches einen Theil der berühmten Feste Ludwig's XIV. im Jahr 1668 in Versailles ausmachte, daß man gleich anfangs auf dem Theater ein kostbares Mahl von Portugiesischen Pomeranzen und andern Früchten aller Art in sechs und dreißig Körben gesehn habe.

De Serres sagt, daß man zu seiner Zeit (1600) selbst in Italien nur vier verschiedene Arten dieser Früchte gekannt habe. Die Pomeranze, Citrone, Limonie und die dickschalige Citrone. Er sagt, man könne mit allem Fug noch eine fünfte Art zählen, allein sie diene bloß, um den Händen einen Geruch zu geben, oder sie zu reinigen. Noch heut zu Tage behält man jene Classification bey, allein jede dieser vier Classen hat ihre Unterarten. Der Neapolitaner Porta sagt in seinen Villis welche im Jahr 1592 heraus gekommen, daß man damals in Italien eine einzige Art dickschaliger Citronen, zwey Arten Limonien und drei Arten Pomeranzen zählte, nemlich die süße, die bit-

tere,

tere, und die welche weder bitter noch süsse ist. In dem Buche: Instruction facile pour connaitre toutes sortes d'oranges et de citrons vom Jahr 1680 werden in den vier Classen achtzig Arten gezählt. Heut zu Tage zählt man deren hundert sechs und zwanzig.

Nach Lamer y (Traité des aliments 1705) trugen im vorigen Jahrhunderte die Frauenzimmer von Hof süsse Citronen in den Händen, und bissen von Zeit zu Zeit hinein, um ihre Lippen roth und frisch zu erhalten.

In dem Schauspieler: der Geizige, von Moliere (1667) wo sich Harpagon bey seiner Gebieterin entschuldigt, daß er ihr bey dem Besuche den sie ihm machte, keine kleine Mahlzeit bereitet habe, antwortet der Sohn: Ich habe davor gesorgt, mein Vater, ich habe einige Schlüssel Chinesischer Pomeranzen hieher bringen lassen, und süsse Citronen und Eingemachtes, welches ich in ihrem Rahmen holen lies.

Die Studenten auf der Universität hatten auch damals die Gewohnheit, in den ersten Tagen des Juni ihrem Professor eine Citrone darzubringen, worinn sie sechs oder sieben Goldstücke steckten. Dies Geschenk wurde in einem

cryo

crystallinen Becher überreicht, und wurde Landit genannt, nach dem Rahmen der berühmten Ferien, welche damals in den Collegien eingeführt waren. Im Jahr 1700 wurde dieß abgeschafft.

Zur Zeit des Champier (1560) kannte man in Frankreich nur vier Arten Feigen; die rothen, purpurfarbigen, weissen und schwarzen. Diese beiden letztern waren nach seiner Angabe die häufigsten; in der Provence hielt man die schwarzen für die gesündesten und angenehmsten. Derselbe Schriftsteller rühmt vorzüglich die Marseiller Feigen. De Serres führt sie als durch ganz Frankreich berühmt an. Doch schätzte man auch, wie er sagt, die von Montpeiller, Nismes, St. Andeol, Aubenes und von Pont St. Esprit. Unter den Feigen dieser verschiednen Gegenden schätzte man am meisten die Lubicon, Bourjasotte, Quotidiane, Blanquette, Brunessenque, Blavette, Rousseau, Concourolle, Douce, Peaudure, Marseille, Bouveau, Deil de Perdrix, Hospitaliere, Coquine, Pourquine, und die Angelique. Achtzig Jahre nach de Serres führte die Instruction facile pour connaitre toutes sortes

tes

tes d'oranges et de citrons siebzehn Arten Feigen an, allein die Rahmen stimmen nicht alle mit jenen überein. Es sind drey weisse, die gelbe, sonst Angelique oder Incarnadine, die verguldete oder Geuse, die platte violette, die schwarze, oder Feige von Madera; die grüne oder Verdaille, oder Spanische; die Herbst- oder Himmlische; Rubicon oder Fieberfeige, oder die Genuessische, die graue, die Bourjacotte, die Vermisingue, Medoc und die frühzeitige. Dieser Schriftsteller führt an, die besten und köstlichsten Feigen seyen die weissen. Der Geschmack hatte sich schon geändert; die schwarzen hatten ihren Vorzug verlohren.

Alles dies betrifft aber nur die mittäglichen Provinzen. Unter dem Himmelsstrich von Paris erzog man sehr wenige Feigen, weil die Strenge der Kälte ihre Erhaltung im Winter sehr erschwerte, und man das sinnreiche Verfahren zu ihrer Erhaltung vergessen hatte, welches, wie oben vorgewesen, sonst die Bewohner dieser Gegenden ausgezeichnet, und ihnen die Lobsprüche des Kaisers Julian erworben hatte. La Quintinye sagt, daß die einzigen Feigenbäume, welche man daselbst angetroffen habe, solche gewesen seyen, welche einige Bauern zufälligerweise

weise in einen Winkel ihrer Hofrathhe pflanzten, und ohne alle Wartung bloß der Sorgfalt der Natur überliessen. Dieser geschickte Gärtner und geschmeidige Hbßling stand bey einem Könige in Diensten, welcher die Feigen liebte. Um sich die Gunst seines Herrn zu verschaffen, legte er sich vorzüglich auf Erziehung der Feigen, und ersann mit gutem Erfolge zweyerley Verfahrungsbarten, als deren Erfinder er sich selbst angiebt. Das eine war, eine gewisse Zahl dieser Bäume am Spalier zu erziehen; das andre, einige wie die Pomeranzenbäume in Kasten zu pflanzen. Wenn bey dieser Art der Frost die erstern zu Grund richtete, so erhielt er wenigstens die andern. Ausserdem konnten diese früher Früchte liefern, weil es leicht war, ihren Trieb zu befördern; oben kam es schon vor, wie es la Quintinye anfieng, die Bäume in einem Treibhause warm zu halten. Er sagt, die Erfindung der Kasten hatte allgemeinen Beyfall, und wurde von vielen Liebhabern nachgeahmt. Durch den Erfolg dreist gemacht, pflanzte er Gänge, und selbst einen kleinen Busch von Feigenbäumen, und gab diesem den Nahmen Feigenanlage (figuerie), ein Wort, das er in seiner Sprache neu eingeführt haben will.

will. Ueberhaupt giebt er alles, was er über die Behandlung der Feigen lehrt, als neue Wissenschaft für die Pariser aus.

Doch hatte er nicht alle ihm bekannten Arten von Feigen aufgenommen. Von siebzehn Sorten, welche der Herausgeber der *Instruction facile*, sein Zeitgenosse anführt, hat er nur achte angegeben. Er erklärt weiter, daß er nur zwey wahrhaft gute Sorten kenne, wenigstens für den Pariser Himmelsstrich; nemlich die lange und runde weisse. Die erste dieser beiden heißt heut zu Tage Feige von Versailles, und die zweyte, Feige von Argenteuil, weil diese Art in diesem Dorf, welches wegen seiner Feigen berühmt ist, gebauet wird.

Im Jahre 1774 erschien eine Abhandlung über die Erziehung des Feigenbaums, vom Herrn de la Brouffe, Maire von Aramond. Der Verfasser führt darin den Rahmen von drey und zwanzig Sorten Feigen an, welche verdienten gezogen zu werden; diese Rahmen sind, zwey oder drey ausgenommen, ganz verschieden von den bisher erwähnten; wahrscheinlich weil er nur die provinciellen Rahmen seiner Gegend nennt, ohne daß er die gleichbedeutenden Benennungen angeführt hat, welche anderwärts üblich sind.

Alle

Alle Granat-Äpfel, welche im XVI. Jahrhundert in Frankreich gegessen wurden, kamen, nach Champier aus Languedoc oder der Provence. Da diese Frucht dazumal in manchen Krankheiten als Erfrischungsmittel sehr gebräuchlich war, so gaben sich die Obsteinmacher und Aerzte des Landes wo sie nicht wuchsen, alle Mühe, sie während der Hitze zu erhalten, allein es gelang ihnen nicht. Am Ende des Frühlings, wenn sie selten wurden, verkaufte man sie bis zu einem Louisd'or das Stück, und sogar noch höher. Doch fügt der Verfasser da, wo er über die Wirkung dieser Frucht auf die Gesundheit spricht, hinzu, daß als der Pabst Clemens VII. zu einer Unterredung mit Franz I. nach Marseille kam, und viele Franzosen die Granatäpfel im Uebermaas gegessen hatten, sie sich gar nicht wohl darauf befunden hätten.

In mehrern Gegenden versuchte man auch den Pistazienbaum zu erziehen, allein diese Frucht wurde, wie dieser Schriftsteller anführt, nirgends reif.

Ob sich gleich seit Champier des Clima in Frankreich nicht geändert hatte, so hatte
man

man es doch, nachdem die Baumzucht auf einen besonders hohen Grad gekommen war, dahin gebracht, daß der Pistazienbaum nicht nur fort kam, sondern auch Früchte brachte. Er gedieh in den mittäglichen Provinzen sehr gut, und viele Leute daselbst verschafften sich dadurch ein Einkommen. Man sieht, was noch überraschender ist, dergleichen Bäume in voller Fruchtbarkeit in dem Dorfe Colombe, nahe bey Paris, in einem Hause des Herrn Mercier; das Haus gehörte vorhin dem Herrn v. Alleurs, Französischen Gesandten bey der Pforte, welcher bey der Zurückkunft von seinem Gesandtschaftsposten aus dem Morgenlande mehrere dieser Bäume mitgebracht, und in seinen Garten zu Colombe gepflanzt hatte. Sie stehen in einem trocknen sandigen Boden, wieder einer an der Mittagsseite gelegnen Mauer, ohne daß sie jedoch angeheftet sind. Die Frucht ist sehr gut; ohnlängst hatte Herr v. Angivilliers die Ehre, der Königin davon vorzusetzen.

Durch dies Beyspiel ermuntert, wollte der Abt Rollin, Oberaufseher der königlichen Baumschulen, auch dergleichen Bäume bey sich erziehen; er ließ zu dem Ende Saamen aus der

Pro-

Provence kommen, welchen er in seinen Garten in der Vorstadt du Roule und in den königlichen Garten zu Vincennes säete; der Saame gieng recht gut auf, und ist zu starken Bäumen erwachsen, welche dormalen am Spaliere stehen, und bald Früchte versprechen. Mehrere darunter würden schon Früchte bringen, wenn die männlichen Bäume schon so stark wären, als die weiblichen; durch einen unangenehmen Zufall aber sind die zuerst gesäeten alle von der letztern Art; und es ist bekannt, daß zur Bildung der Frucht der weibliche Baum von dem männlichen befruchtet werden muß.

Champier schreibt, daß man in der Gegend von Lyon Brustbeerenbäume gepflanzt habe, daß aber dieser Versuch nicht besser gelungen sey, als der anderwärts mit Pistatienbäumen angestellte. Ohne Zweifel schickte sich der Boden von Languedoc und der Provence besser zu diesen Bäumen, indem Liebaut, welcher vierzehn Jahre nach Champier schrieb, erzählt, daß in diesen Provinzen, und besonders in der Gegend von Pont St. Esprit viele Brustbeerenbäume wüchsen.

In der Gegend von Lyon geriethen die Kastanien am besten. Der Neapolitaner Porta
 G schreibt,

schreibt, daß solche vorzüglich in den Bergen und in etwas kaltem Lande gediehen; deswegen, sagt er, gerathen sie sehr gut in Savoyen, während man deren um Paris nur wenige sieht, welche noch überdies ausgeartet sind.

Noch Champier kannte man in Perigord mehr als acht verschiedene Arten von Kastanien, welche alle ihre Rahmen hatten; diese Frucht, sagt er, macht den Nahrungszweig dieser Provinz, so wie der Bergbewohner in den Cevennen aus. Hier ist der Boden so unfruchtbar, daß das Volk nur an Sonn- und Feiertagen Brod isst. An den übrigen Tagen des Jahrs ernährt es sich mit Kastanien, welche, um sie zu erhalten, im Rauche getrocknet, und mit Schweinenfleisch zubereitet werden.

Heut zu Tage ernährt sich der Bauer in den Cevennen, in Limousin, Auvergne, la Marche, Perigord &c. noch eben so; die Kastanien werden noch eben so getrocknet, wie zu Champier's Zeiten, und man kann in den Mémoires de l'Académie des Sciences von 1768 eine sehr ausführliche Abhandlung über die Art lesen, wie heutiges Tages dabei verfahren wird.

Auch in mehrern andern Provinzen, besonders in Bretagne, machten die Kastanien ein sehr

ge-

gewöhnliches, obgleich nicht das einzige Nahrungsmittel aus. Frau v. Sevigné schrieb im vorigen Jahrhunderte von ihrem Landgut zu Rochers bey Vitre: „Ich lernte die Provence nur durch die Granaten, Pomeranzen und den Jasmin kennen; hiernach bildet man seinen Begriff von dieser Provinz. Allein hier sind die Kastanien die Zierde des Landes.“

„Ich hatte dieser Tage drei oder vier Körbe voll um mich herum stehen. Ich ließ davon kochen, braten, ich steckte davon in die Tasche; man trägt sie in Schüsseln auf, ja man tritt darauf herum; dies ist Bretagne in seiner Pracht.“

Unter die Dinge, welche man im XIIIten Jahrhunderte in den Strassen von Paris feil bot, zählen die alten Manuscripte die Kastanien der Lombardie. War wohl damals diese Frucht weniger in Frankreich bekannt als jetzt? Hiernach muß es wohl so seyn, ohngeachtet mehrere Schriftsteller behaupten, daß an allen alten Kirchen die Zimmerarbeit von Kastanienholz sey. Herr v. Buffon hat bey näherer Untersuchung zu finden geglaubt, daß es eine gewisse Art Eichen sey, welche man weiße Eiche von Bourgogne nennt, deren Holz nach seiner Be-

schaffenheit und der Lage seiner Fibern dem Kastanienholze vollkommen gleicht. Diese Bemerkung des Französischen Plinius ist durch Herrn Camus de Mezieres in seinem *Traité des bois*, und durch andre bestätigt worden. Sie ist um so wahrscheinlicher, als der Kastanienbaum, wenn er eine gewisse Größe erreicht hat, gewöhnlich auf dem Stamme verfaulet.

Es mag seyn wie es will, wenn man im XIIIten Jahrhunderte Kastanien in Frankreich erzog, so ist es wahrscheinlich, daß sie wenig geachtet waren, weil die Lombardischen Kastanien zu uns gebracht wurden. Vielleicht hatten auch diese fremden Kastanien größern Ruf, so, daß man doch inländische unter ihrem Rahmen verkaufte.

Die besten des Königreichs, fährt Champier fort, sind die aus der Gegend von Lyon, welche man Marronen genannt hat, um sie von den andern zu unterscheiden. *) Doch versteht man auch unter der

Be-

*) Champier ist, wie viele andere in Verlegenheit, über den Ursprung dieser Benennung: Marronen. Sollte sie nicht von der Gestalt der Frucht her-



Benennung von Marronen die Kastanien aus Dauphinee, welche auch auf den Markt von Lyon geschickt, und daselbst gleich denen aus der Gegend von Lyon verkauft werden. Wenn diese Art von Kastanien eingemacht wird, so werden sie mit Rosenwasser zubereitet. Doch ist die gewöhnliche Art der Zubereitung sie zu braten, in welcher Gestalt sie selbst auf den Tafeln der Könige aufgetragen werden.

Ronnius führt an, daß die Lyoner Kastanien in Flandern sehr geschätzt seyen. Sie haben ihren Ruf bis auf unsre Zeiten erhalten; ob man gleich die aus den Dörfern Conlonbriere und Mauves in der Provence vorzieht. Diese letztern heißen Marronen von Luc, nach dem Rahmen der kleinen Stadt,

wo-

hergenommen seyn? In der alten Römisch Französischen Sprache nannte man den Unrath von Pferden, Eseln und ähnlichen Thierarten Marrons. Dieser ist durch die cirkelförmige Bewegung in den Eingeweiden im Umkreis rund und auf zwei Seiten durch den Druck des aus abgefonderten Theilen bestehenden Unraths unter sich platt gedrückt. Es ist wahrscheinlich, daß diese Gestalt, da sie ohngefähr der grossen Kastanie gleicht, dieser den Rahmen welchen jener Unrath führte, gegeben hat.

wohin sie die Bauern von Maures auf den Markt tragen.

Seit einigen Jahren hat der Abt Nol-
lin Pfropfreiser von diesen vortreflichen Mar-
ronen kommen lassen; er hat sie in die Kö-
nigliche Baumschule gepflanzt, und hofft die-
se Art bald in der Gegend von Paris zu ver-
mehren.

Im Jahr 1742 hat ein Arzt von Mont-
peitler, Namens Guisard ein Werk heraus
gegeben, unter dem Titel Pratique de Chi-
rurgie, worinn er vorschlägt, aus Marronen
einen Trank zu verfertigen, welcher der Cho-
colade ähnlich ist; wovon er versichert, daß
er untrüglich gegen Brustkrankheiten, Auszeh-
rung, eiterigen Auswurf &c. sey; er sagt,
man nehme acht frische Marronen, welche
in Wasser gekocht und geschälet sind; diese kocht
man in einem Quartier Milch weich, und treibt
sie durch ein Haarsieb. Hieraus wird ein
heller Absud entstehen, welchen man zum zwei-
ten Male in einem Quartiere Milch kocht, wo-
zu man ein Stückchen Zucker und Zinnet
thut. Dieß wird mit dem Quirl zu Schaum
geschlagen, und warm getrunken.

Man

Man hat auch den Versuch gemacht, einigen Nutzen aus den wilden Kastanien zu ziehen, allein ihre grosse Bitterkeit war immer ein Hinderniß dabey. Doch hat der Präsident Bon ein Mittel erfunden, ihnen diese Bitterkeit durch eine Lauge zu benehmen, welche von ungelöschtem Kalk und Asche zubereitet wird; dieß Verfahren ist in der Academie des Sciences beschrieben. Der Verfasser sagt, daß aus den wilden Kastanien auf diese Art zubereitet, ein Teig entstehe, welcher das Febrervieh sehr gut mäste.

In den Capitularien Karls des Grossen wird der größern und kleinern Art Nüsse erwähnt.

Oben sprach ich von dem Mispelbaum als einem der ältesten Frucht bäume der Gallier.

Champier, welchen ich bey dieser Fruchtgattung alle Augenblicke anführen muß, lehrt uns, daß zu seiner Zeit die Mispel wenig geachtet war, weil sie die Bauern gewöhnlich auf den Weißdorn veredelten, wodurch sie ausartete; seitdem man sie aber auf Quitten gesetzt, sey sie eben so gut als schön

ge=

geworden. Uebrigens fügt er hinzu, daß die Mispelart, welche man in Italien Uzerolen nennt, außerordentlich selten in Frankreich gewesen sey.

Ich habe oben einer mündlichen Uebersieferung erwähnt, welche sich zu Val wegen eines Uzerolenbaums erhalten hat, von dem man sagt, daß er aus Spanien Ludwig XIV zum Geschenk geschickt, und von dem Monarchen selbst gepflanzt worden. Wenn das Geschichtchen wahr ist, so beweist es, daß die Uzerolen noch zu Ende des vorigen Jahrhunderts selten waren.

Die Cornel-Kirschen werden nur von den Bauern gegessen, wie Champier weiter erzählt; man braucht sie in der Arzney, oder zum Zuckerwerk. Auch sieht man sie zu Langres, wo es deren viele giebt, als eine gute Quelle des Erwerbes an.

Die Wälder des Königreichs sind mit Speierlingbäumen angefüllt. Die Landleute brauchen die Früchte zu einem Trank; dies ist aber auch der einzige Nutzen, welchen man aus dieser Frucht zieht, die so wenig geachtet ist, daß man zu Orleans sagt, wenn ei-

ner

ner einen dummen Streich gemacht hat, er hat Speierlinge gegessen. *)

Man bedient sich der wilden Haselstaude zu Zäunen, und der grossen Haselnuß um die Bogengänge und Sommerlauben damit zu bedecken. Diese hat zwei Arten, die eine mit weissem, und die andre mit rothem Kern.

Diese nennen wir Avelinier, nach dem Rahmen einer Stadt in Campanien, woher wir sie erhalten haben; ob sie gleich ursprünglich aus dem Königreiche Pontus abstammt, wie schon anderswo angeführt worden.

Ich finde im Olivier de Serres, daß die Küste der Provence gegen Marseille hin ganz mit dieser Art von Haselstauden bedeckt war, und daß von dorthier fast alle Haselnüsse kamen, welche in dem Königreiche verzehrt wurden.

Champier betrachtete Frankreich als einß der Länder, welches die besten Kirschen und

*) Der Verfasser (Champier) erzählt, daß er im vierzehnten Jahre so gefährlich an der Ruhr darnieder gelegen habe, daß er von den Aerzten aufgegeben, allein plötzlich durch rohe Speierlinge gerettet worden, welche er auf Urathen einer alten Frau gegessen habe.

und meisten Arten derselben lieferte. Die Instruction pour les arbres fruitiers, ein Werk des Bautier, ersten Arztes des Königs, welches nach seinem Tode im Jahre 1653 erschien, führt nur fünf verschiedene Arten an; die ganz frühe, die frühzeitige, die dicke mit kurzem Stiel, die späte mit langem Stiel, und die Salbeiblätterige. Im Jahr 1600 zählte de Serres acht Arten mit ganz andern Nahmen. Wahrscheinlich erwähnte Bautier nur der bessern Arten, welche in der Gegend von Paris gezogen wurden, und de Serres sprach nur von denen, welche in Languedoc, seinem Vaterlande wuchsen. Hier auf muß man fast immer bey den Obstverzeichnissen der Schriftsteller der beyden letztern Jahrhunderte Rücksicht nehmen; ich schreibe daher wenigen derselben nach. Man kann sich nicht anders auf sie verlassen, als nur wenn ein Schriftsteller, wie z. E. Herr Dühamel ein vollständiges Verzeichniß liefert. Dieser unterscheidet in seinem Traité des arbres fruitiers sechs Arten von Süßkirschen, sechs von Marmorkirschen, und fünf und zwanzig von Sauerkirschen und Weichseln.

Die

Die Kirschen, welche die heutigen Pariser am meisten schätzen, sind die Montmorenci, welche den Rahmen von jenem reichen Thale führet, welches sich von St. Denis bis Pontoise erstreckt. Sie waren schon im vorigen Jahrhunderte berühmt, und la Quintinye erwähnt ihrer ebenfalls.

Die Quitte, welche man heut zu Tage wenig achtet, war bis zu Erfindung der Spalierie eine sehr geschätzte Frucht. Man zählte sie nach de Serres unter die besten, wegen ihrer guten Eigenschaften; man gebrauchte sie nicht nur zum Einmachen, und Quittenbrod, sondern auch in der Küche, um den meisten Fleischspeisen Geschmack zu geben. Der Verfasser des *Abrégé pour les arbres nains* lehrt uns, daß man viele Quitten aus dem Gatinais erhielt, daß aber die besten die Portugiesischen gewesen.

Nach Champier scheint es, daß man die Apricosen erst im sechzehnten Jahrhunderte kennen lernte. Wenigstens spricht dieser Schriftsteller davon als von einer neuen Frucht, welche zwar nunmehr gemeiner werde, anfangs aber selten gewesen sey, so daß das Stück um einen Denier verkauft wor-

den.

den. „ Anfangs, sagt er, waren sie nicht
 „ grösser als eine Damascener Pflaume. Die
 „ Kunst unsrer Gärtner hat sie sehr vervoll-
 „ kommet, daher sie jetzt besser und grösser
 „ sind.

Im Jahr 1651 zählte der Verfasser des
 Jardinier François nur drey Arten Apricosen,
 die späte, die frühe und die bisamhafte. Das
 Dühamelische Verzeichniß zählt ihrer drey-
 zehn. (Sie sind zu bekannt, als daß sie hier
 brauchen angeführt zu werden.) Die Aprico-
 se von Nancy, sonst Pfirschen-Apricose ist die
 größte und beste unter allen. *)

Die Spaliere, deren Erfindung die Ei-
 genschaft der meisten Fruchtgattungen verbes-
 serte, schadeten den Apricosen. An einer Mau-
 er gezogen, werden sie teigigt und unschmack-
 haft; sie verlohren auch ihren Ruf und wurden
 als eine sehr mittelmäßige Frucht angesehen,
 welche man bloß zum Einmachen gebrauchte.
 Doch gesteht Quintinye, welcher sie sehr her-

*) Der Abt Roger behauptet aber, daß die Pfir-
 schen-Apricose aus Piemont komme, und daß
 man sie nicht mit der Apricose von Nancy ver-
 wechseln dürfe. Quintinye erwähnt einer
 Apricosen-Pfirsche.

herunter setzt, daß sie im Freyen ganz gut würden.

Oben hat man gesehn, daß unter den Fruchtbäumen, welche Karl der Grosse in seine Gärten zu pflanzen befahl, mehrere Pflaumenarten waren. Wahrscheinlich vermehrten sich die Arten noch in den folgenden Jahrhunderten, weil Champier anführt, daß sie zu seiner Zeit sehr zahlreich gewesen. Die besten, sagt er waren die Royale, Perdrigon, Damas von Tours, die rothe, schwarze, so wie die violette. Das Théâtre d'agriculture von de Serres vom Jahr 1600 nennt achtzehn Arten Pflaumen. Das Werk des Arztes Bautier unterscheidet eben so viele, allein die Nahmen dieser beyden Schriftsteller sind bis auf zwey oder drey, wie vorhin bey den Kirschen angeführt worden, ganz verschieden. Bautier hat zehn Arten von Damascener, zwey Perdrigons (de Serres führt deren drey an) zwey Imperiale, die Attila von Gonvar, die Pflaume von Mans, die Neapolitanische, sonst graue Damascener von Caihau, und die violette Brig-nole, welche nachher Prune de Monsieur hieß, zu Ehren des Monsieur, Bruder Ludwig XIV. Auffer diesen achtzehn Sorten nennt Bautier
noch

noch einige, welche nur zu Prunellen und zum Einmachen taugen sollen, nemlich Moyeux von Bourgogne, Mirabelle, Sainte Catharine, gelbe Axtille, Lileverd, Monmirot, durchsichtige Mirabon, Diapre de la Roche courbon, und die Apricosenpflaume von Tours.

In diesen Verzeichnissen vermist man die Reine-Claude, welche heut zu Tage von vielen Personen nicht nur als die erste Pflaume, sondern sogar als die vorzüglichste aller Früchten angesehen wird. Die Pflaume, welche man damals für die beste hielt, war die Perdrigon; selbst Quintinye ist dieser Meinung. Dieser Schriftsteller rühmet sehr die schönen Pflaumenbäume des Hügel von Meudon.

Uebrigen glaubt man, daß die Reine-Claude ihren Namen von der Tochter Ludwig XII. der ersten Gemahlin Franz I. führt; und daß die Damascener Pflaume zur Zeit der Kreuzzüge von dem Grafen von Anjou mitgebracht worden.

Der Pfirsichbaum ist einer der Bäume, welche, wie anderswo gesagt worden, den Galliern bekannt waren, und einer von denjenigen, welche seitdem in jedem Zeitalter der Monarchie gebauet worden. Ich habe auch gesagt, daß

Karl

Karl der Große in seinen Kapitularien befohlen hatte, daß mehrere Arten davon in seinen Gärten stehen sollten. Ich habe gesagt, daß man bis zum letzten Jahrhundert, wo die Spaliere erfunden wurden, bloß die hochstämmigen und Weinbergs-Pfirschen kannte. Endlich habe ich gesagt, daß zu Paris die von Corbeil am berühmtesten waren. Champier bemerkt, daß in allen Weinbergen des Königreichs dergleichen standen. Nach seiner Angabe waren unter den Pfirschen aus den Provinzen die von Trojes und Dauphinee sehr berühmt.

„ Was die Arten betrifft, sagt der Verfasser, so hält man die Alberge, Duracine und „ Auberi für die besten. Letztere ist sehr allge-
 „ mein in Languedoc; sie ist in Frankreich seit
 „ zwanzig Jahren bekannt, und von den Pari-
 „ sern, welche sie veredelten, aufgenommen.
 „ Die Duracine wächst in Bretagne; sie ist
 „ saftig, so groß, daß sie eine Manns Hand
 „ ausfüllt, und hängt am Kerne.

Quintinye zählte zu seiner Zeit drey Arten glatter Pfirschen, sieben mit anhängendem Steine, und zwey und dreißig mit ablößigem Steine. Letztere zieht er der zweiten Art weit

weit vor. Nach seinem Ausspruche ist die Mignonette die schönste, und die beste die Rivette und Admirable, besonders aber die frühzeitige Violette, welche er Königin der Pfirschen nennt. In der Klasse der Pfirschen mit nicht ablösigem Steine schätzt er nur die rothe, Monstreux genannt, wegen ihrer Größe, welche oft, wie er sagt, dreizehn bis vierzehn Zoll im Umfang hat, und sonst auch Pomponne genannt wird, weil Herr v. Pomponne der erste war, welcher sie in seinem Garten hatte, und unter den Liebhabern weiter verbreitete.

Dies sind die Aussprüche eines Mannes, welchem sein Ruf in diesen Stücken ein großes Ansehen gab, dem aber eben dies Ansehen zuweilen zu viel Vertrauen auf seine Entscheidungen einflößte. Nach Vorausschickung dieser Bemerkung glaube ich hier das Zeugniß des Kammerdieners Bonnefond anführen zu müssen, welcher durch das in seinem Jardinier François befindliche Verzeichniß der Pfirschen, die zu seiner Zeit (1651) am geachtetsten waren, in diesem Stücke wenigstens den Geschmack der Nation angiebt. Es sind die frühe von Troye, Alberge Prime, Madelaine, Passe Chevreuse, Admirable, Brugnon Musquee,
vio-

violette Pavie, Kirschpflirsche, Pfirsche von Pau und Andilly. (Die letztere hatte wahrscheinlich ihren Rahmen von dem Einsiedler von Port-Royal, welchem wir die Erfindung der Spalierre verdanken.)

Unter den Äpfeln hatten im dreyzehnten Jahrhundert der Blandüreau von Auvergne, der Rouveau und die rothen Äpfel den meisten Ruf. Im sechzehnten Jahrhundert waren es nach Champier der Paradiesapfel, Capendu oder Courtpendu, welchen die Frauenzimmer seines Geruchs wegen in ihre Schränke legten, um ihren Kleidern Wohlgeruch zu verschaffen; sodann der Blandüreau, wovon er bemerkt, daß er oft in den Gesängen junger Mädchen angeführt werde, ohne Zweifel wegen der freyen Zweydeutigkeit, welche dieser Rahme veranlaßte.

Beaujeu sagt ebenfalls, daß in der Provence der Paradiesapfel der geachtetste gewesen sey.

De Serres giebt in seinem Théâtre d'agriculture den Rahmen von sechs und vierzig verschiedenen Arten von Äpfeln an. Doch versichert Quintinye daß er bey der genauesten Nachforschung nur fünf und zwanzig ha-

be kennen gelernt. Unter diesen sind nur sieben, welche er rühmt, nemlich die graue Renette, weiße Renette, Herbst = Calvil, Zenschel = oder Anisapfel, Courtpendu oder Baradin, Api und Biolette.

Nach Gontier. de Sanitate tuenda (1668) haben wir den Calvil aus Dännemark.

Die Birnarten waren zahlreicher. Man findet deren bey dem de Serres zwey und sechzig; fünf und neunzig in der Instruction pour les arbres fruitiers, nahe an vierhundert in dem Jardinier François, und mehr als dreyhundert bey dem Quintinye. Es ist mehr als wahrscheinlich, daß die Verfasser dieser starken Verzeichnisse sich öfters mögen geirret haben, und daß sie durch die verschiedenen Rahmen, welche in den verschiedenen Provinzen einer und derselben Frucht gegeben werden, verleitet worden sind, diese mancherley Rahmen für besondere Arten zu halten. Zuverlässig verdient der Birnbaum auch wegen seiner Dauer und der guten Eigenschaften seiner Frucht allgemein gezogen zu werden, daher denn auch mehrere Arten entsprungen seyn mögen. Diese entstanden besonders in dem vorigen Jahrhundert, als der Geschmack

am

am Gartenwesen fast allgemein wurde, und auf ein Mal stärkere Fortschritte machte.

Damals holte man viele Birnstämme aus den Wäldern, welche, nachdem sie in die Gärten gepflanzt wurden, durch die Cultur bessere Früchte brachten. Dahin gehören diejenigen, welche den Vornahmen Bezi führen. Dieses Wort bézi oder bézier ist ein alter Ausdruck in der Bauernsprache, welcher in der Normandie, in Bretagne und mehreren Provinzen Wildling heißt; man fügte, um die Art der Frucht zu unterscheiden, den Rahmen des Waldes hinzu, wo man den Baum her hatte, ale Bezi d'Heri, de Chaumontel, de la Motte, de l'Chasserie &c.

In den Provinzen, wo das Wort bézi nicht in Gebrauch war, gab man dem Birn-Wildling den Rahmen des Eigenthümers statt des Rahmens des Waldes. So nannte man in Bourgogne einen Wildling, welchen man in dem Walde gefunden, Madame Dudotte, oder, wie dies verstümmelt ausgesprochen wird, Amadotte, nach dem Rahmen der Besitzerin des Waldes.

Manche Birnarten, welche gewissen Provinzen oder Bezirken eigen waren, wurden,

§ 2 wenn

wenn sie Ruf erhielten, im übrigen Königreiche auch aufgenommen. So war in Anjou die St. Lezin, in Poitou die Portail; ferner in vorigen Zeiten nach Champiers Erzählung zu Lyon die Cuisse Madame und le Foret, zu Tours die Bonchretien, zu Autun die St. Royle; zu Paris die a deux tetes, a trois tetes und besonders die Caillou-rosat; endlich in Autun und Lothringen die Bergamotte. Diese Früchte mögen nun in der Folge entweder in dem Boden, welcher nicht passend für sie war, ausgeartet seyn, oder sie sind durch bessere Früchte verdrängt worden; kurz, die meisten werden heut zu Tage als mittelmäßig betrachtet. Doch muß man die Bonchretien ausnehmen, welche einen Theil ihres alten Rufes beybehalten hat.

Diese Birne kommt aus Touraine. Als die Französischen Schriftsteller des sechszehnten Jahrhunderts gestehen dieser Provinz diese Ehre zu, und Karl Etienne sagt weiter, daß ihr der Nahmen Bonchretien von einem gewissen Martin beygelegt worden, welchem wir sie verdanken. *) Als Karl VIII

daß

*) Nonnius gesteht, daß die Flammander sie von den Franzosen erhalten haben.

das Königreich Neapel eroberte, so ließ er eine Parthie dieser Bäume dorthin verpflanzen. Diese Anekdote habe ich in den Silvis des Porta gefunden; da dieser ein Neapolitaner war, und im Jahre 1592 schrieb, so verdient er wohl völligen Glauben. Die Leser werden sich erinnern, daß Italien aus Gallien einige Bäume erhalten hat. Hier ist ein weiteres Zeugniß von einem ähnlichen Falle neuerer Zeit. Ich bin überzeugt, wenn ich Muße gehabt hätte, die fremden Schriftsteller zu durchsuchen, wie ich die unsrigen durchgehen mußte, so würde ich auf viele andre ähnliche Beweise gestossen seyn. Allein die Schriftsteller unsrer Nation boten mir schon eine so ungeheure Arbeit dar! und wer kann alles lesen! Uebrigens nahmen die Neapolitaner, wenn wir dem Porta glauben, das Geschenk Karl VIII als wahre Günstbezeugung auf; und die Birne von Touraine wurde, nach dem Geständniß des Schriftstellers als die beste Frucht angesehen, welche sie besaßen.

Bei uns schätzte man sie eben so hoch. Die Bonchretien wurde bis zu Ende des vorigen Jahrhunderts nicht nur für die erste Birne, sondern

bern sogar für die erste aller Früchte ohne Wiederrede gehalten. So drückte sich im Jahr 1675 der Verf. des *Abrégé pour les arbres nains* aus. Einige Jahre nachher brachte Quintinye in seinem Verzeichnisse guter Birnen diese um den Vorzug, dessen sie bis dahin genoß. Er ordnete die Birnen nach dem Rang, und ob gleich wie oben gesagt ist, unser Jahrhundert ihm nicht in allen Ausprüchen bestimmte, so glaube ich doch, daß es angenehm seyn dürfte, seine Meinung in Ansehung des Werths der Birnen kennen zu lernen, da seine Entscheidungen zu ihrer Zeit gleichsam als unwiederruffliche Beschlüsse angesehen wurden.

(Der deutsche Leser wird wohl diese durch öfteres Abschreiben von deutschen Schriftstellern hinlänglich bekannte Rangliste gern entbehren.)

Was die geringe Kenntniß der Eigenschaften der Früchte bis auf Quintinye betrifft, so muß man sich nur an dasjenige erinnern, was oben von den verschiedenen Arten jeder Gattung, welche man am meisten liebte, vorkam. Fast alle würden heut zu Tage von unsern guten Tafeln ausgeschlossen werden. Paris selbst, ob es gleich der Mittel-

punct

punct des Aufwands und der Sinnlichkeit ist, hatte in diesem Stücke keinen verfeinerten Sinn, weil dieser bey der Art wie das Obst gezogen wurde, nicht statt finden konnte. In Ansehung der Birnen zum Beyspiel, bestand die ganze Herrlichkeit darinn, wie bereits angeführt worden, daß man diese Art aus Poitou oder Lothringen, jene aus Rutun oder Anjou kommen ließ. Unter den einheimischen schätzte man im XIII Jahrhunderte nach den ältern Dichtern die Hativeau, Caillou, Saint Riaux, und die Angoisse. Im XVI Jahrhundert schätzte man nach Champier die deux tetes, trois tetes, und Caillou-Rosat; nach Karl Etienne war es die nemliche Caillou, die Bonchretien musquee, Carteau, Damien, Bergamotte und Tant-bonne. Im vorigen Jahrhunderte war es eben so, wenn wir uns auf den Deutschen Schriftsteller Sperling verlassen, welcher in seiner Carpologia physica (1661) ein Wort über unser Obst sagt; man hatte die Bonchretien, deux-tetes, Carteau, Bergamotte, Caillou, ferner die Angoubert, Calvan und Rose.

Es ist bereits anderswo angeführt worden, daß das Obst unsrer Vorfahren weniger

ger

ger gut als das unsrige war; ich hätte noch weiter sagen können, daß sie wenigere gute Früchte hatten als wir, oder vielmehr, daß sie deren fast gar keine hatten. Diese zweite Behauptung dürfte wohl eben so wahr wie die erste seyn.

Die besten Geländer = Trauben, welche man im vorigen Jahrhundert kannte, waren nach Quintinye die Chasselas oder Bar-sur-aube, Cioutat, die Corinthen, Genatin und Morillon noir, und vier Sorten Muscateller = Trauben, als die rothe, die schwarze, welches die wenigst gute ist, die lange, sonst Passe-musquee, welche am schwersten zeitig wird, endlich die weiße, welche er für die beste hält. Der Verf. rühmt sehr die Muscateller = Traube von Touraine.

Der Maulbeerbaum verdient nicht nur in Ansehung seiner heilsamen Früchte Aufmerksamkeit, sondern auch wegen der besondern Eigenschaft, daß er mit seinen Blättern das Insekt ernährt, welches uns die Seide verschafft. Dies giebt ihm einen großen Werth. Auch fieng man erst an diesen Baum zu schätzen, als man Seidenwürmer erzog. Beaujeu sagt (1551) ausdrücklich, daß man ihn in der Pro-
vena

vence nur seiner Blätter wegen geachtet habe, und daß die Einwohner deswegen mehr den weissen Maulbeerbaum anpflanzten. In mehreren andern Gegenden, besonders in Touraine zog man, wie Champier anführt, ebenfalls den weissen Maulbeerbaum dem schwarzen vor, obgleich seine Frucht minder gut ist; allein die Blätter sind besser für die Seidenwürmer.

Wenn man sich auf de Serres (1600) verläßt, so geht die Einführung des Maulbeerbaums in Frankreich nicht über die Regierung Karl VIII hinaus. Einige Französische Edelleute, welche den Monarchen zur Eroberung von Neapel begleiteten, hatten in diesem Königreiche oft Gelegenheit diesen köstlichen Baum zu sehen; sie erzogen junge Stämmchen davon, welche sie bey ihrer Nachhausekunft einsetzten. Die Gegend in Frankreich, wo man sie zuerst sahe, ist Alan, in der Provence, bey Montelimart, an der Gränze von Dauphinee. Bald, sagt de Serres, war der übrige Theil der Provence, Languedoc, Dauphinee, die Graffschaft Venaisin, das Erzbisthum Orange damit bepflanzt. Man sahe auf ein Mal sehr einträgliche Seiden-Manufacturen entstehen und sich vermehren. Der Verf. fügt hinzu, daß dieses

Ge:

Gewerbe ganz neuerlich mit Beyfall und Ruhm auch zu Tours sey eingeführt worden, und daß man den Seidenbau selbst zu Can eingeführt habe. Der übrige Theil des Reichs verachtete ihn durchaus, welches der Verfasser als Beweis von Unwissenheit oder Mangel an Betriebsamkeit auslegt, da die Herzogin von Arscot zu Leyden, welches weit nördlicher als Frankreich liege, Seidenwürmer gehalten, und die Seide zu Kleider für ihre Töchter gebraucht habe.

Von einem wahrhaft patriotischen Eifer beseelt, schrieb de Serres im Jahr 1599 ein Werk über die Erziehung der Seidenwürmer, welches er nannte: *Ceuillette de la Soie*. Dies widmete er der Stadt = Obrigkeit von Paris, um diese große Stadt aufzumuntern, den Maulbeerbaum zu pflanzen. Hierinn sagt er, daß man überall, wo der Weinstock fortkomme, auch Seide gewinnen könne. Er behauptet, daß bloß die beyden Königl. Häuser zu Vincennes und Madrit drey mal hundert tausend Bäume erziehen könnten, und daß dieser neue Erwerbzweig auf eine sehr nützliche Weise alle Armen der Hauptstadt ernähren könne; das einzige Ungemacht dabey würde dies seyn, daß

Daß im nördlichen Frankreich die Eier etwas später ausgehen würden, als in den mitäglichen Provinzen.

Das Werk des de Serres erregte seiner Absicht gemäß grosse Aufmerksamkeit; *) viele Personen, welche dieser Vorschlag zu Versuchen veranlaßte, pflanzten in dem Gebiet der Stadt Paris Maulbeerbäume; da aber niemand die Seidenwürmer zu erziehen und zu behandeln wußte, so verlohren die meisten Personen die Früchte ihrer Anstalten. Dieser üble Erfolg machte einige so muthlos, daß sie ihre Maulbeerbäume ausriffen, und sich, der in jenem Buche angeführten Thatsachen ohngeachtet, einbildeten, daß die nördlichen Französischen Provinzen für die Seidenwürmer nicht günstig seyen. Glücklicherweise zeigte die Erfahrung, daß sie sich geirrt hatten, und diese Erfahrung verdanket man Heinrich IV.

Der Ankauf roher und verarbeiteter Seide entzog dem Königreiche jährlich gegen vier
Mil-

*) Die Chronique Septennaire schreibt dem de Serres die Ehre zu, aus Baumrinde Seilwerk und Leinwand verfertigt zu haben; von allen Arten, fein und grob, stärker und dauerhafter als alles andere.

Millionen; eine für jene Zeit beträchtliche Summe. Der gute Heinrich hatte beschloffen, diese verderblichen Ausgaben einzustellen; das Aufsehn, welches das Buch des De Serres erregte, war ihm zu Gehör gekommen; er verlangte daher von dem Verfasser über diesen Gegenstand eine besondere Abhandlung, worauf er sogleich in allen seinen königlichen Gärten weiße Maulbeeren pflanzen ließ. Dabey ließ er es aber noch nicht bewenden; im folgenden Jahre schickte er den Verfasser selbst in die mittäglichen Provinzen mit Herr v. Colonceß, Oberaufsehern der Gärten in Frankreich, um Stämmchen zu kaufen. Sie kauften deren wirklich funfzehn bis zwanzig tausend Stücke, welche in den Gärten der Tuilerien gepflanzt wurden. Der Monarch ließ Seidenwürmeryer aus Spanien kommen, und bestimmte, wie oben schon erwähnt worden, das Gewächshaus dieses Gartens sowohl zur Erziehung der Seidenwürmer, als zur Zubereitung und Verarbeitung der Seide.

Uebrigens geschah dies bloß, um seinen Unterthanen in der Hauptstadt ein Beyspiel zu geben; denn er wußte gar wohl, daß sich der Rahme eines Königs nicht mit dem ei-

nes

neß Manufacturisten vertrag. Allein nicht zufrieden, den Parisern zu zeigen, daß man auch unter ihrem Himmelsstriche Seide erndten könne, begünstigte er in seinem Königreiche überhaupt alle neuere Unternehmungen dieser Art nach allen Kräften; er ernannte Commissarien, welche besonders beauftragt waren, den Bau des Maulbeerbaums zu verbreiten, und die Unterthanen zu Seidenmanufacturen aufzumuntern. Im Jahre 1602 boten verschiedne Kaufleute von Paris den Landshauptmannschaften von Paris, Lyon, Tours und Orleans eine gewisse Menge von Maulbeerbäumen und Seidenwürmern an. Der Monarch schloß Contracte mit ihnen ab, welche er durch offne Briefe bestätigte. Er verordnete weiter, daß in diesen vier Landhauptmannschaften alle Blätter der bereits gepflanzten Maulbeerbäume in diesem Jahre bloß zur Nahrung der Seidenwürmer gebraucht werden durften. Mit einem Worte, er that alles, um in diesem Stücke bey seinen Unterthanen die Racheiferung zu erwecken und zu unterhalten. Vergeblich mißbilligte und bestritt Sully aus strengem und übertriebenem Haß gegen alle Gegenstände des Luxus diese entstehenden Unternehmungen; der Monarche sahe besser als
 sein

sein Minister, und Frankreich zählt heut zu Tage das, was jener damals in diesem Stücke that, unter die Wohlthaten die es ihm verdankt.

Ausser dem schwarzen und weissen Maulbeerbaum hat man seit einigen Jahren zwey andre Arten, die rosenfarbige und weisse Chinesische Maulbeere.

Die Indianische Accacie (Cassia) wird ebenfalls erst seit vierzig Jahren gebauet; das Glück, welches sie gemacht hat, verdankt sie einer Abhandlung, welche den Titel führt: *Culture du Cassia*, worinn der Verfasser diesem Strauche alle mögliche Tugenden beylegt.

Das Buch: *Abrégé des bons fruits*. 1665 führt acht Arten von Johannistrauben an. Die berühmtesten waren die weisse und rothe Holländische; der Verfasser sagt „die erste, „welche weit schöner als die gemeine rothe ist, „verdrängte diese bald. Doch hatte man seit „kurzem eine andre Art in Frankreich entdeckt, „welche der Holländischen weit vorzuziehen ist, „und daher die *Passe Hollande* heist. Diese, „fügt *Merlet* hinzu, trägt so lange und „starke Trauben, daß man sie fast *Weintrauben* nennen könnte.“

Man

Man ließt bey dem Champier, daß die Himbeeren als eine Heckenfrucht betrachtet wurden, welche man den Schulknaben und Landteuten überließ. Ohngeachtet man sie jezo nicht unvermischt isset, so thut man sie doch zuweilen auf unsern Tafeln unter Erdbeeren und Johannis-Trauben, und braucht sie zu manchem Eingemachten, um ihm Wohlgeruch zu verschaffen.

Champier spricht von den Erdbeeren, als von einer Frucht, welche man kürzlich erst aus den Wäldern in die Gärten zu verpflanzen versucht habe; alles was man dabey gewonnen hat, sagt er, ist daß wir sie grösser haben; im Geschmacke haben sie dadurch abgenommen. Im Jahre 1661 zählte der Verfasser des Jardiner François vier Arten Erdbeeren, die rothe, weisse, die kleine rothe Walderdbeere und die grosse Erdbeere. Vier Jahre nachher zählte Merlet im Abrégé des bons fruits sechs Arten; unter diesen befindet sich die englische.

Der besondre Geschmack, welchen Ludwig XV. an diesem Obste fand, begünstigte in unsern Tagen sehr die Anpflanzung und Vermehrung desselben. Die Gärtner in seinen Schloßgärten bedienten ihn damit fast ununterbrochen

daß

Daß ganze Jahr hindurch; und theils aus Eifer
 ihrem Herrn zu dienen, theils auf seinen Be-
 fehl verpflanzten sie alle guten Arten, welche man
 in Frankreich kannte, in ihre Gärten. Du-
 chesne nennt in seiner Histoire naturelle du
 fraisier (1766) zehn Arten. 1) Die Walderd-
 beere, welche verschiedene Varietäten hat, 2)
 die grosse Erdbeere, 3) die grüne, 4) die Erd-
 beere von Versailles, welche man seit 1761
 kennt. 5) Die Alpenerdbeere; sie heißt also,
 weil sie ursprünglich von diesen Bergen kommt.
 Der König von England erzog sie in seinen Gär-
 ten um das Jahr 1760. Aus England kam
 sie nach Holland, von Holland nach Trianon
 für den König. Da diese Art einen grossen
 Theil des Jahrs hindurch Früchte trägt, so ha-
 ben sie viele Personen in ihre Gärten aufgenom-
 men. 6) Jene grosse Erdbeere, welche vorzugs-
 weise die Einwohner von Montreuil, Bagno-
 let und der übrigen Gegend um Paris ziehen,
 wo viel Handel mit dieser Frucht getrieben wird;
 sie hat daher den Namen Erdbeere von Mon-
 treuil erhalten. Duchesne nennt sie Tressant.
 Um die Veranlassung dieser Benennung zu wis-
 sen, ist es nöthig zu bemerken, daß die Erd-
 beerpflanze, wenn sie in zu fetten Boden ge-
 pflanzt

pflanzt wird, leicht ausartet. Die Einwohner von Montreuil und der Nachbarschaft müssen ihre Pflanzen alle drey Jahre erneuern. Ein gewisser Fressant, Einwohner von Montheri legte sich vor sechszig Jahren darauf, in dem sandigen Boden seines Städtchens eine Aussaat von dieser Art Erdbeeren zu machen. Die andern Einwohner folgten seinem Beispiele. Ihr magerer Boden wurde daher mit einer neuen Art von Pflanzschulen bedeckt, welche ihre Eigenthümer bereicherten; bey ihnen holen die angeführten Pflanzer jährlich ihre neuen Pflanzen. 7) Die Buscherdbeere oder Lamuy-Erdbeere. Diese wächst buschweis; diese Büsche werden in zwey Jahren so hoch und dick, wie ein Scheffel. Sie wurde im Jahr 1748 in einem Gehäue bey Laval durch einen Hrn. v. Lamuy gefunden, welcher daselbst begütert war. 8) Die Erdbeere aus Canada oder Virginien. Von ihrer schönen rothen Farbe hat sie auch den Nahmen Scharlacherdbeere erhalten. 9) Die Erdbeere von Chili. Die ursprünglich Art derselben ist eine Europäische, welche die Spanier in ihren Besitzungen in der neuen Welt gepflanzt hatten. Sie gedieh daselbst so gut, daß ihre Frucht meist die Größe einer star-

ken Nuß, und oft eines Hünereyes erreichte. Im Jahre 1716 brachte Fresier einige Pflanzen aus Chili nach Frankreich; unglücklicherweise waren es lauter weibliche Pflanzen; sie trugen hier keine Früchte, und nur dadurch brachte man sie dazu, daß sie mit der männlichen Blüthe inländischer grosser Erdbeeren befruchtet wurden. 10) Endlich die Ananaserdbeere, welche sehr stark ist; sie stammt aus Luisiana und heißt Ananaserdbeere, weil sie den nemlichen Wohlgeruch wie jene Frucht hat. Im Jahre 1767. sahe man die ersten Früchte davon in Paris; sie kamen von Aachen. Nach Duchesne ist es bloß die ausgeartete Erdbeere von Chili.

Mallet kündigte im Jahr 1780 eine neue Erdbeere an, welche er die Schottische nannte, und über alle andre hinaus setzte, weil sie immer Blüthen und Früchte bringt. Er sagt, ihre Behandlung bestünde darinn, daß man sie jährlich umpflanze, und alle 3 Jahre von neuem säe.

Zu Champier's Zeiten aß das Frauenzimmer die Erdbeeren mit Rahm und Zucker; die Mannspersonen nahmen statt des Rahms Wein.

Derselbe Schriftsteller lehrt uns auch, daß die Landleute die Erdbeeren, welche sie zum Ver-

Verkauf in die Stadt brachten, auf Baumrin-
den trugen.

Im vorigen Jahrhundert bediente man sich,
um gewisse Früchte, als Pflaumen, Kirschen, Jo-
hannisbeeren zu tragen, flacher Körbe, einen
Fuß lang, sechs bis sieben Zoll breit, und ziem-
lich stark, von grünen Weiden geflochten. Diese
Körbe hießen, wie Quintinye sagt, Obst-
gärtner-Körblein (cueilloir.)

Heut zu Tage haben die Bauern von Mon-
treuil und andre, welche die Märkte von Paris
mit Obst versehen, eine sinnreichere Einrich-
tung zum Tragen ihrer Früchte. Für die Pflir-
schen zum Beyspiel, welche wegen ihrer Zartheit
und Grösse mißlich zu tragen sind, haben sie klei-
ne Schüsseln von Weiden, welchen sie den Nah-
men Sohlen gegeben haben, weil sie ihrer längli-
chen Gestalt und der Grösse nach einer Schuhsohle
gleichem. Sie legen auf diese Sohle sechs Pflir-
schen, erst drey, zwey, dann eine, belegen sie
mit Weinlaub, sowohl um sie vor dem Rei-
ben zu bewahren, als auch um das schöne Roth
der Früchte durch das Grüne der Blätter zu er-
heben. Wann diese Sohlen dergestalt zurecht ge-
macht sind, so kommen sie auf eine andre Schüs-
sel von Weiden, welche viel grösser ist, und Obst-

Korb mit einem Henkel (noguet) heißt. Dieser hat zwey und einen halben Schuhe Länge und achtzehn Zoll Breite; er hat einen Henkel, um ihn leicht tragen zu können; er faßt sechszehn Sohlen, also sechs und neunzig Pfürschen. Man befestigt das Ganze, damit die Bewegung im Tragen nichts schadet, mit einer Serviette, welche zugleich den grossen Korb und die Sohlen umfaßt, und unterhalb des Henkels mit den vier Ecken mit Stecknadeln zusammen gesteckt wird. Da auf diese Art der Henkel frey bleibt, so wird dieser Henkelkorb wieder in grossen bedeckten Körben aufgehängt, welche durch Pferde getragen werden. Einige Stunden vor Tage treibt die Bäuerin ihr Thier vor sich her nach der Stadt, kommt vor Sonnenaufgang auf den Markt, und legt fünf bis sechs Hundert Pfürschen aus, welche frisch und wohl erhalten, und fast ohne Kosten an Ort und Stelle gelangt sind. Julius an rühmte schon vor vierzehn Jahrhunderten den Erwerbseiß der Bewohner der Gegend von Paris. Er würde ihnen noch heut zu Tage dasselbe Lob ertheilen, da sich jener Erwerbseiß auch auf die kleinsten Umstände ihrer unermesslichen Cultur erstreckt.

Die

Die Höckerinnen, welche das Obst stückweis in den Strassen feil bieten, haben bekanntlich einen flachen Korb, welcher dem oben beschriebenen Obstkorb ähnlich ist, aber keinen Henkel hat. Sie tragen ihn vor sich in einem Gurt hängend, welcher über den Schultern oder hinten über den Rücken in der Gegend der Nieren herläuft. Dieser Korb (*éventaire* genannt), war schon im vorigen Jahrhundert gebräuchlich, indem man bereits in *Quintinye's* Werken diese Benennung findet.

Derselbe Schriftsteller giebt auch die Anweisung, daß wenn man Früchte etwas weit, zum Exempel eines Tages Wegs verschicken will, man einen viereckigen Tragkorb von seiner Erfindung nehmen soll, welcher von einem Manne getragen wird. Dieser Tragkorb hat inwendig mehrere Abtheilungen und öfnet sich auswendig mit zwey verschließbaren Thüren, wie ein Schrank.

Er sagt, man habe zuweilen aus den miltäglichen Provinzen Muscateller = Trauben von Tours, und Apricosen = Pflaumen nach Paris kommen lassen. Die Trauben wurden von Pferden oder Maulseseln in Kasten mit Kleie ausgefüllt, und die Pflaumen von den gewöhnlichen Boten in Schachteln mit Seidenwatte unterlegt,

legt, getragen. Der Verfasser fügt hinzu, dieser Aufwand kam theuer zu stehn, und der erste besonders war nur für Fürsten oder ganz vornehme Herrn ausführbar.

Die Schriftsteller des XVI. Jahrhunderts lehren viele Mittel, die abgebrochenen Früchte zu erhalten. Diese Mittel sind aber fast alle aus den alten lateinischen Schriftstellern genommen, und bestehen darinn, das Obst mit Wachs oder Gyps zu überziehen, es in Wein zu thun, oder in Honig, Most, Weinhefe, in ein eingegrabenes Faß, welches mit wohl getrocknetem Weinstein angefüllt ist rc.

Für gewisse Früchte, wie den Granatapfel reicht es hin, wie de Serres sagt, wenn man sie drey bis vier Tage an der Sonne abtrocknen läßt, und sie nachher ohne weitere Beymischung in trockne Gefäße thut, welche außen mit nassem Thon oder Pech verstrichen werden. Für die Äpfel schlägt der Verfasser noch ein einfacheres (?) Verfahren vor, nemlich ein Faß damit anzufüllen, und solches wohl zu bedecken; nach acht Tagen werden die Äpfel herausgenommen, einer nach dem andern mit einem reinen Tuche abgeputzt, um diejenige Feuchtigkeit abzuwischen, welche durch die Poren aus-
schwitzt,

schwitzt. Wenn dieß Verfahren drei oder vier Mal wiederholt ist, so wird man die Aepfel ganz aus dem Fasse nehmen können. Sie werden sich so lange erhalten als man will.

Der Jardinier François behauptet, daß sich die Birnen ebenfalls sehr gut erhielten, wenn man das Ende des Stiels mit Siegelack verklebe, und die Birnen in Papier einwickelse.

Quintinye sann auf Mittel, die Muscateller-Trauben zu erhalten, weil Ludwig XIV. diese Sorte von Trauben liebte; er sagt, daß es ihm gelungen sey, dem Könige mehrere Monathe hintereinander dergleichen vorzusetzen; er bemerkt aber nicht, ob er sie auf den Reben, oder von den Reben abgeschnitten erhalten habe; übrigens spricht er von Beuteln für die Trauben, sowohl von Papier als Leinwand.

Keine der hier angeführten Verfahrensarten ist ganz befriedigend; denn um die Dauer einer Frucht zu verlängern, reicht es nicht hin, sie vor dem Angriffe der äußern Luft zu schützen; man müste auch die innerliche Gährung zurückhalten, welche durch die unvermeidlichen Abwechslungen in der Atmosphäre erregt,

regt, und durch ihre natürliche Feuchtigkeit erhalten wird.

Nach diesen Bemerkungen glaubte der Pater Bertier, Priester des Oratoriums, daß wenn er Obst in einer Eisgrube, in das Eis selbst verwahrte, er es dadurch gegen den Anfall dieser doppelten Auflösung, welche ohnaufhörlich auf Zerstörung hinarbeitet, sichern würde. Er legte sie daher auf Unterlagen von Moos in cylinderförmige steinerne Töpfe, welche zu Paris unter dem Nahmen Butter-Töpfe bekannt sind, und kehrte die Töpfe um, so, daß die Öffnung in dem Eise selbst sack. Der dazu erforderliche Raum wurde gleich bey dem Füllen der Eisgrube bereitet.

Man kann in den Memoires de l'Academie des Sciences die umständliche Beschreibung der von ihm angestellten Versuche lesen. Man sieht daraus, daß sich nicht alle Früchte gleich gut erhielten; daß sie verdarben, wenn die Töpfe eine Zeit lang nicht mit Eis bedeckt waren; daß sie zuweilen den Geschmack vom Moos annehmen, und daß sich die Melonen noch am besten gehalten haben, nach diesen die Kirschen und Johannisbeeren, dann die Erdbeeren und Erbsen. Wenn aber auch das Verfahren des

p.

P. Berthier so sicher wäre, als es unzuverlässig ist, so ließ sich doch immer noch dagegen einwenden, daß solches, wie die meisten Versuche der Gelehrten, weder überall, noch von jedermann angewendet werden könne.

Ein andres vortheilhafteres und leichteres Verfahren bestehet darinn, die Früchte, welche man erhalten oder weit verschicken will, an der Sonne oder in dem Ofen zu trocknen.

Hey uns ist dies von Alters her gebräuchlich. Die Gallier kannten das Geheimniß, auf diese Art ihre Trauben zu trocknen; allein sie trockneten sie im Rauch, und dies Verfahren war vermuthlich eine Folge ihres Gebrauchs, den Wein zu räuchern.

Es war weit natürlicher, besonders in den mittäglichen Provinzen, zu diesem Verfahren die Sonnenhize zu benutzen. Doch verfiel man in der Folge darauf, die Trauben, ehe sie an die Sonne kamen, in eine Art von Lauge oder besonderer Beize zu legen. Champier erwähnt dieser Art von Brühe. Sie ist noch immer im Gebrauch zu Frontignan und den meisten andern Orten in der Provence und Languedoc, wo man mit trocknen Trauben Handel treibt.

In Vivarais, einem Lande, welches durch die Berge kälter ist, als es seiner Lage nach seyn würde, trocknete man die Trauben im Ofen; man legte sie sodann auf große Feigenblätter, welche zusammengerollt wurden; so, sagt Champier, schickte man sie ausser Land. Der Verfasser des Théâtre d'Agriculture, de Serres (1600) fügt hinzu, daß diese Rollen einer Mayländischen Bratwurst geglichen hätten, und in den Cevennen Supplications und gibets, in Paris aber virecots genannt worden. Ohne Zweifel haben diese sonderbaren Rahmen eine besondere Veranlassung oder einen Ursprung gehabt, der sich jezo nicht ein Mal vermuthen läßt.

De Serres rühmt die getrockneten Trauben von Frontignan, Mirebeaux, Gigeon, Lopian, Mez, Cornonterail und Montbazenc als die besten in Frankreich.

Die getrockneten Feigen, welche im sechszehnten Jahrhundert in den nördlichen Provinzen Frankreichs gegessen wurden, lieferten, nach Champier, die Einwohnern der Provence. Sie wurden, wie heut zu Tage, in Binsenkörbe gepackt, und dienten nebst den Rosinen wie gegenwärtig noch, zum Nachtsche in den Fasten. De Serres schreibt, daß man sie, um sie zu trocknen, vollkommen reif abbrach, und sieben oder acht Tage lang auf Horden an die Sonne setzte. Wenn die Sonne der Jahreszeit nach nicht mehr Wärme genug hatte, so that man sie in den Dörrosen; die Feigen wurden aber dabey nicht so gut, als wenn sie auf die erste Art getrocknet waren.

Daß

Das Buch: *Abrégé des bons fruits* (1665) spricht von Kirschen, welche im Backofen getrocknet, und in Büschel gebunden werden. Von diesen kamen viele aus Maine, wie der Verfasser sagt, und wurden für die besten gehalten.

Nach Champier und Liebau waren die besten Prunellen die von Tours. Sie waren durch ganz Frankreich geschätzt.

Diese beyden Schriftsteller rühmen besonders auch die Prunellen von Rheims. Was man bey diesen vorzüglich angenehm fand, sagt Liebau, war eine geringe, sehr liebliche Säure. Champier führt an, daß sie bey Hofe sehr beliebt gewesen; daß sie in schmalen Körben von Rheims gekommen, und daß solche Körbe eins der anständigsten Geschenke gewesen, welche man damals machen konnte.

In Frankreich brauchte man nur zu Prunellen die rothe und schwarze oder violette Damascener Pflaume. Die Einwohner der Provence gebrauchten dazu, nach Liebau, nur die Pflaume, welche den Rahmen von dem Schlosse Brignole führt. Man liest im Jardinier François (1661) die Art, wie sie ihre Brignolen zubereiten; sie ziehen die Haut ab, nehmen den Kern heraus, und kochen alsdenn Kern und Schale mit etwas Wasser zu einem Syrup, worinn sie nachher die geschälten Pflaumen eintauchen. Wenn diese den Syrup recht eingesogen haben, so stecken sie solche an Dornspitzen, und lassen sie an der Sonne trocknen.

Ausser den Prunellen von Brignole, sagt de Serres, schätzte man noch in den mittäglichen

FALLOUIN 8

chen Provinzen die von Privas, Valbregue, St. Trupheme und St. Antonin.

Heut zu Tage kommen deren sehr viele aus Digne, und zum Unterschiede von denen aus Brignole nennt man sie Brignolen von Digne. Auch aus Bourdeaux kommen Prunellen, welche sehr geachtet sind.

Lange Zeit nannte man die Prunellen Azébits oder Auzibets; die Rosinen raisins de passe oder passerilles. Die erste Benennung kam von dem Spanischen Azebibes, welches dasselbe bedeutet, und die zweyte von dem Lateinischen uva passa.

In Touraine und dem Orleansischen trocknet man Aepfel und Prunellen im Ofen; dies getrocknete Obst war sogar ein sehr geachteter Leckerbissen, weil man solches nach Liebaut für die Winter- und Frühjahrs-Gelage aufhob.

Im dreyzehnten Jahrhundert rief man in den Strassen von Paris Maltheser Feigen und Rosinen von über'm Meer her, aus.

Der Roman des kleinen Johann von Saintre erwähnt der Rosinen von Corinth und der Feigen von Melitte und Algarbien. Diefes sind die Rosinen, welche im dreyzehnten Jahrhundert von über'm Meer her hießen. Sie wurden häufig an Brühen und Fleischspeisen gebraucht.

Verbesserungen.

- Seite 9. Zeile 23. lies statt Schnell — Schmelz.
- 52. — 17. — — wovon — wo von.
- 53. — 7. — — konnten — kannten.
- 53. — 21. — — war — gewesen zu seyn.
- 59. — 19. — — reichlich — reichlich.
- 78. — 9. fällt das Comma hinweg.

gue,
aus
brig.
Mach
sehr
bits
oder
dem
tet,
knet
ge=
ker=
die
n in
Ro=
ntre
igen
Ro=
von
g an
eyn.

ULB Halle

3

004 702 182





Versuch
 einer
 Geschichte des Obstbaues
 in
 Frankreich.

Aus dem Französischen des Hrn. le Grand d'Aussy.

Frankfurt am Mayn.
 bei Philipp Heinrich Guilhauman.
 1 8 0 0.