

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

Medicinalassessor **F. Zahn**, Institutsvorstand **C. Lucas**,

und

Superintendent **J. G. C. Oberdiedl**.

Zweiter Band: Birnen.

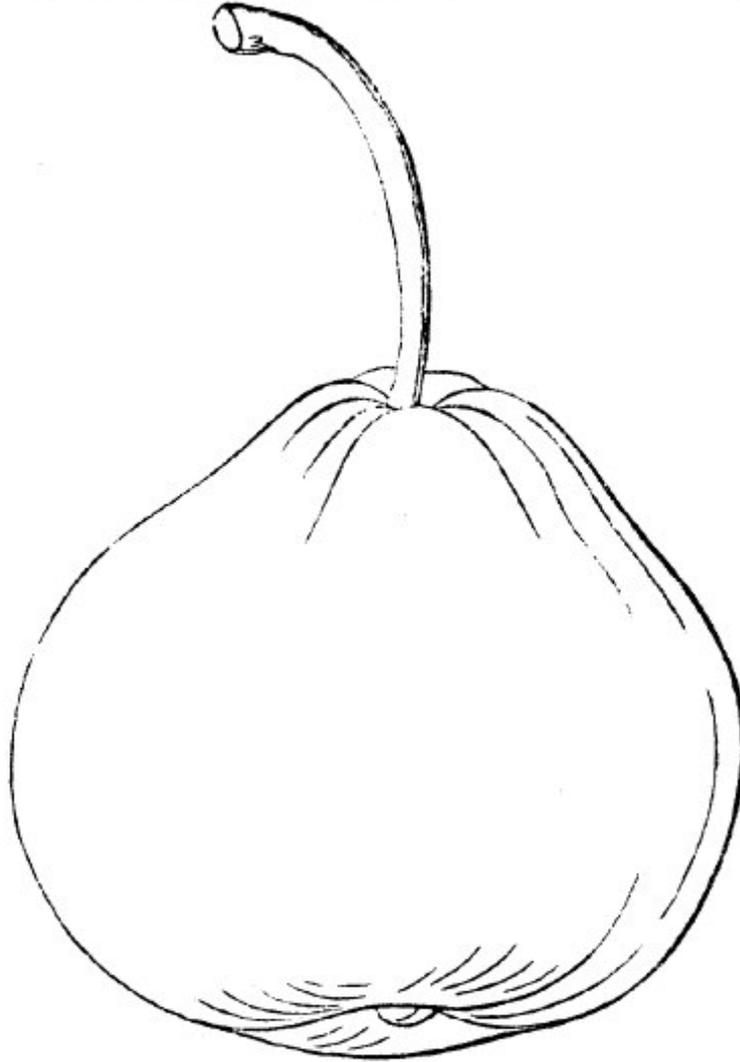
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.



Die Crasanne. Diel. ** + S.

Heimath und Vorkommen: Ist eine ursprünglich französische Birne, die indessen auch in Deutschland bereits lange bekannt ist. Der Name Crasanne wird von *écraser* — breitdrücken, abgeleitet.

Literatur und Synonyme: Diel I. S. 51: Die Crasanne, La Bergamotte Crasanne. Christ's Hdbch S. 154; Dittr. I. S. 676; L.D.G. VII. S. 158 t. 7 (sehr unähnlich nach Diel); Oberb. S. 270; Luc. S. 197. — Syn.: Crasanne oder Crésanne, Beurré plat Cat. Lond. — Zum Unterschiede von der Rothen Bergamotte, welche bei Duhamel *Crasanne d'été* heißt, wird sie in Catalogen *Crasanne d'automne* genannt; auch schreiben Mayer und Kraft Bergamotte „Krasanne“ und letzterer nennt sie auch Platte Butterbirn. Mehger S. 159 führt noch Kaiserbirn, Langstielige Bergamotte, Graue Crasanne, Klobbirn, Französischer Rattenschwanz, Rattenschwanz, Haasenbirn, Winter-Bergamotte, Pfingst- und

Narrenbirn als Namen an, unter denen er sie gefunden. Dittr. schlägt zur Unterscheidung von der *Bosi de la Motto*, die oft als Getüpfelte Crasanne geht, für die vorliegende den Namen „Platte Crasanne“ vor.

Gestalt: abgestumpft- oder zusammengebrückt-kreiselförmig, um den Kelch plattrund, nach dem Stiele zu stark abnehmend stumpfspitz, dabei in der Rundung oft ungleich und verschoben, 3—3 $\frac{1}{4}$ “ breit und auf der höchsten Seite ebenso hoch, bisweilen etwas niedriger als breit.

Kelch: klein, offen, leicht, doch öfters auch tiefer eingesenkt, zwischen flachen Erhabenheiten.

Stiel: charakteristisch lang, bis 2 $\frac{1}{2}$ “, oft krummgebogen und unten etwas fleischig, oben auf oder leicht vertieft, neben etwas Beulen.

Schale: etwas fein rauh, blaß hellgrün, später ein wenig mehr gelblich, ohne Röthe, mit vielen grauen Punkten und mit feinen hellgrauen, bisweilen sonnenwärts etwas röthlichen Kostansflügen.

Fleisch: mattweiß, butterhaft, saftreich, von delikatem, durch feinste Muskatellersäure erhabenen Geschmack.

Kernhaus: geschlossen, Kammern geräumig, mit ziemlich vielen langgespizten, hellbraunen, vollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: Ende Oktober oder Anfang November, oft bis in den Dezember. Welkt endlich etwas und wird nach Quintine nie teig, was Diel bestätigt; doch verliert sie zuletzt den Geschmack.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst gut, selbst noch als Hochstamm (doch erzog ich im Freien auf diesem immer nur einzelne, nie die richtige Größe erlangende Früchte, allein sie waren immer noch von vortrefflichem Geschmack), gedeiht aber auch auf Quitte und ist hierauf am tragbarsten; will aber warmen, fetten, etwas feuchten Boden. — Nach Lucas bringt der Baum hochstämmig in vorriger Gegend selbst 1200 Fuß über der Meeresfläche noch reichliche Ernten. — Doch empfahl man bei dem Lyoner Congreß auch nur die Erziehung am Spalier. — Der Baum ist nach Diel kenntlich an seinem hellgrünen, fast flach liegenden, leicht zitternden Laube. — Seine Blätter sind meist etwas breit eiförmig, 1 $\frac{3}{4}$ —2“ breit, 2—2 $\frac{3}{4}$ “ lang, auch eirund und etwas herzförmig, glatt, einzelne unterhalb sehr undeutlich wollig, sehr verloren und undeutlich gesägt, oft ganzrandig, mit schwärzlichen Borsten auf der Mittelrippe, mehr licht- als dunkelgrün, auch nicht sehr glänzend. — Blüthenknospen kurzkegelförmig, fast rundlich, stumpfspitz, schwärzlichbraun. — Sommerzweige licht gelbbraun, gegenüber mehr grünlichgelb, mit feinen gelblichweißen Punkten.

NB. Die Zeichnung wurde aus *Maiers Pom. Franconica t. XXXIV.* entlehnt, doch nur die Größe eingehalten, in welcher ich sie in Weiningen in schönster Ausbildung an Zwergbäumen gesehen habe.