

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.

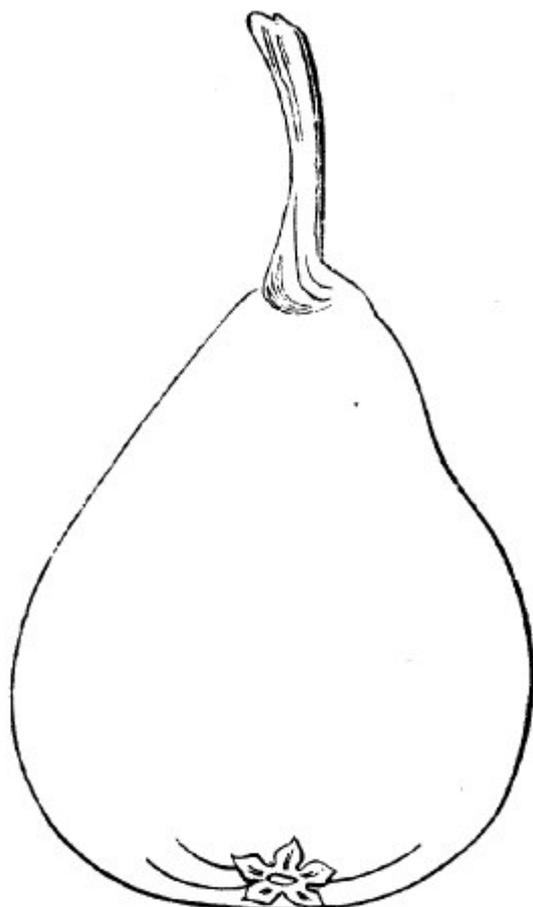


Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.

No. 27. Rousselet von Rheims. II, 3. 1. Diel; I, 2 a. Luc.; V, 1. Zahn.



Rousselet von Rheims. Diel. ** 1 † S.

Heimath und Vorkommen: alte berühmte französische Tafel- und Wirthschaftsfrucht, die bereits auch in Deutschland gerne gepflanzt wird.

Literatur und Synonyme: Diel I. S. 175 die Rousselet von Rheims (Le Rousselet de Rheims); Dittrich I. S. 598; Christ's Hdbch. S. 208; L.D.G. IX. S. 20 t. 2; Oberb. S. 402; Luc. S. 154; Annal. de Pom. I. S. 97. Ist hier als Poire petit Rousselet, Rousselet de Rheims aufgezählt. Beim Lyon. Congreß wurde sie auch Rousselet musqué genannt. In Frankreich geht sie oft unter dem einfachen Namen Le Rousselet; auch Quintinje nannte sie so. — In Süddeutschland kennt man sie als Franzosenbirn.

Gestalt: schön birnförmig oder auch, wie sie oben und in den Annalen abgebildet ist, mehr kegelförmig, $1\frac{7}{8}$ " breit, $2\frac{1}{4}$ " lang, an Hochstamm gewöhnlich $\frac{1}{8}$ kleiner als hier abgebildet, meist auch mehr abgestumpft spitz.

Kelch: meist kurzblättrig, sehr offen, fast aufsteigend, flachstehend, bisweilen mit etwas Beulchen, auf welchen er vorgeschoben sitzt.

Stiel: stark, bis $1\frac{1}{2}$ " lang, grünlichbraun, oft etwas eingebogen.

Schale: hellgrün, später hellgelb mit Grün, fast zur Hälfte dunkelbräunlich geröthet, mit vielen feinen grauen Punkten, auch etwas Rostnigt.

Fleisch: mattweiß, geruchvoll, rauschend, nicht übrig saftig, körnigt, überreif etwas schmierig, von ganz eigenem gewürzhaften, etwas bisamartigen Geschmack.

Kernhaus: sehr enge, hohlachsig, Kammern klein mit nicht vielen kaffeebraunen Kernen.

Reife und Nutzung: Mitte September, hier oft erst Anfangs Oktober, kaum 14 Tage. Reicht in der Reife stark müskirt. — Ist noch grün abzuthun und will im richtigen Zeitpunkte verbraucht sein, alsdann recht gut*). Stolz der Franzosen nennt sie im Verz. S. 81 noch Viel.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wird ziemlich groß, wächst mit etwas zerstreut stehenden Zweigen, trägt auch hier selbst hochstämmig in manchen Jahren reichlich, leidet aber öfters in kalten Wintern und rathe ich, wie übrigens schon Viel, ihn auf Wildling in Pyramidenform zu erziehen. Derselbe ist kenntlich an seinem Laube und an seinem schwarzgrauen Holze. — Die Blätter sind breit elliptisch, nach beiden Enden fast gleich spitz, $1\frac{3}{4}$ " breit, $2\frac{3}{4}$ " lang, auch öfters reinelliptisch und eiförmig, glatt, ziemlich regelmäßig feingesägt, meist flach, doch der Rand oft nach unten gekrümmt, die Spitze etwas eingebogen, meist an den Stielen wagrecht oder gerade aus stehend, auffällig dunkelgrün und glänzend, unten bläulichgrün und hier stark sichtbar, feingeadert, etwas steif und leberartig. — Blütenknospen klein, kurzkegelförmig, stumpfgespitzt mit etwas borstigen Deckblättern, schwarzbraun. — Sommerzweige schwärzlich violett, unten erbsahl oder dunkelgrünbraun, wie mit einem Silberhäutchen überzogen, schmutziggelb punkirt.

S.

*) Wird geschält und getrocknet in feinen Schachteln besonders aus der Gegend von Rheims weithin versendet. Auch selbst mit der Schale getrocknet, gibt sie herrliche Schnitz.