

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

Superintendent **J. G. C. Oberdied.**

Zweiter Band: Birnen.

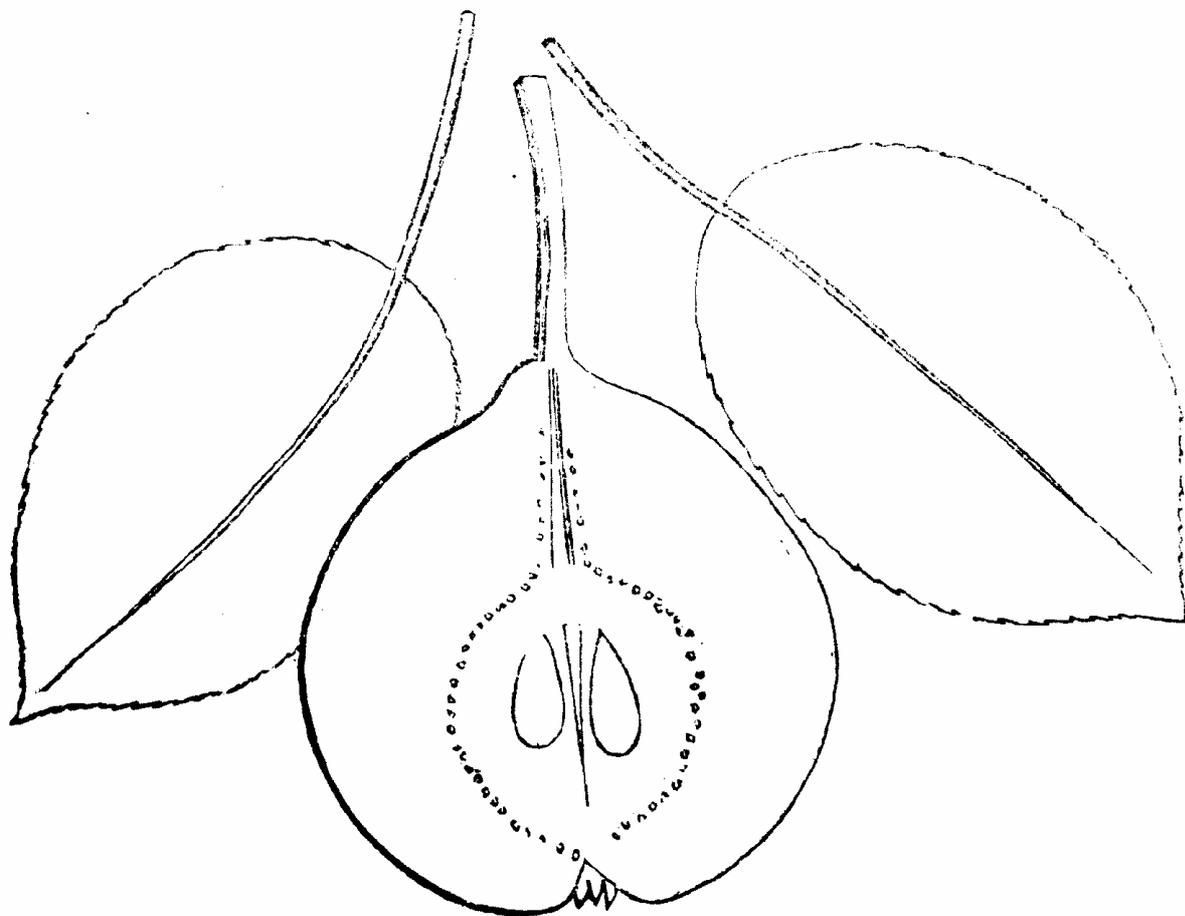
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.



Die Wildling von Caissoy. Merlet (Duhamel). ** B.

Heimath und Vorkommen: nach Merlet stammt sie angeblich aus dem Walde Quejay in der Bretagne. Nach Liron d'Airoles gibt es aber auch einen Flecken d. N. im Departement Cotes-du Nord, doch weiß er nicht, ob dies ihr Ursprung ist. Daß einige neuere französische Pomologen sie für geringer als die Roussette von Bretagne halten, die, wie die vorliegende, nebenbei Roussette d'Anjou (Roussette aus dem Anjou, d. Uebers. Duhamel's), und jetzt von Liron d'Airoles zum Unterschied Grosse Roussette d'Anjou genannt wird, haben wir bei dieser S. 330 bereits gesagt.

Literatur und Synonyme: Duhamel III. S. 48 tab. 29 Bezy de Caissoy, Roussette d'Anjou. — Diel VIII. S. 46 glaubte, daß das erwähnte Synon. der vorliegenden nicht, sondern der Roussette von Bretagne zukomme, allein sie wird jetzt immer noch so genannt, so Tougard in f. Tableau S. 47: Bezy de Caissoy, Roussette d'Anjou. — Ob Jamin und Durand unter ihrer als klein, halbschmelzend, zu Ende des Herbstes reifend bezeichneten Besi de Bretagne ou des Quescois die obige oder die Roussette von Bretagne verstehen, ist ungewiß. Doch führt Decaisne als Synon. der Quessois (10. Lief.) neben Roussette d'Anjou, Besi de Quessois, Besi de Caissoi, auch Besi de

Bretagne an. — Merlet nannte sie auch bloß Roussette und Petit beurré d'hiver, Etienne fälschlich Ambrette und Amboise und Cat. Lond. hat noch Small Winter-Beurré, Terreneauvaise, Nutmeg und Winter Poplin. Vergl. noch Dittr. III. S. 179; Christ Hdb. S. 163; auch Pom. francon. III. S. 234 tab. 52, doch ist sie in letzterer zu plattrund abgebildet. — Nach einigen Verzeichnissen würde die Sorte mit Poire des Chasseurs, van Mons identisch sein, v. Biedensfeld S. 81, doch erwähnt der Bericht der Societät van Mons von 1858, in welchem die Des Chasseurs als geprüft empfohlen und als mittelgroß, birnförmig, und das rosenrothe Fleisch als butterhaft geschildert wird, von dieser Identität mit der Caisson nichts.

Gestalt: dickbauchig eiförmig, mittelbauchig, so abnehmend nach dem Kelche als nach dem Stiele, bisweilen spitzer nach dem letztern, nicht selten aber auch nach dem Kelche mehr abnehmend, 2" breit und ebenso hoch oder nur etwas höher, ähnlich in Form der Besten Birn und Jagdbirn, in Farbe und Größe der Winterambrette, so beschreibt sie Diel. Nach der von Lucas gezeichneten, noch aus Diels Sortiment stammenden Frucht oben baut sie sich auch öfters kreiselförmig und bleibt überhaupt oft ziemlich klein.

Kelch: meist verstümmelt, weit offen, sternförmig, meist flach, oft sogar wie etwas über die Frucht herausgeschoben.

Stiel: stark, dick, holzig, oft kurz, selten über 1" lang, ziemlich vertieft in etwas flachen Beulen (so zeichnete sie besonders Duhamel und durch diesen vertieft stehenden Stiel weicht unsere Zeichnung hauptsächlich von der feinigen ab.)

Schale: fein, rauh, stark, hellgrün, später nur etwas gelblichgrün, ohne Röthe, oft stark braunberostet und ebenso punktiert.

Fleisch: Diel beschreibt es als mattweiß, fein, sehr saft- und geruchvoll, butterhaft. Nach Liron würde es brüchig und 2. Qualität sein, während das der Rouffette von Bretagne von ihm zwar auch als brüchig, aber als 1. Qualität bezeichnet und sehr gelobt ist. Ebenso schildert Decaisne es als halbabknackend, doch saftvoll und gut gewürzt. Indessen auch Lucas, der sie am 1. Febr. kostete, fand es delicat und setzte sogar **! hinzu, und schon Mayer rechnete sie zu den besten Birnen.

Kernhaus: nicht hohlachsig, geschlossen, Kammern geräumig mit vielen vollkommenen starken zimtfarbigen Kernen.

Reife und Nutzung: die Frucht reift im November, December und Januar, und Diel gibt ihr ersten Rang, sagt aber, daß der Baum kraftvollen, kühlen Boden erfordere, was Tougard, der das Fleisch als gut und butterhaft bezeichnet, insofern bestätigt, als nach ihm die Frucht nur in geeignetem Boden vorzüglich, sonst geschmacklos und 2. oder 3. Ranges wird.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst gemäßig, belaubt sich schön und dicht, wird nach einiger Zeit sehr fruchtbar, trägt büschelweise. — Das Blatt ist nach Diel klein, eiförmig, oft auch elliptisch, fast flach mit kurzer scharfer Spitze 2—2½" lang, 1½—1¾" breit, stark und lederartig, unten und selbst auch oben etwas fein wollig, regelmäßig fein und spitz gezahnt. Blattstiel meist ½" lang. Blätter unten und am Fruchtzweige beträchtlich größer und stärker gezahnt. — Die Blätter des Fruchtzweiges, wie sie mir Lucas sandte, entsprechen dieser Beschreibung, sie sind auch regelmäßig fein, doch nicht gerade spitz gezahnt und auch nicht größer als angegeben und glatt — ich habe ihre Form neben die Frucht gezeichnet. Die Blätter des beigegebenen Sommerzweiges sind ebenso geformt, doch schon schärfer gezahnt und auf beiden Seiten, besonders die an der Spitze deutlich wollig. Beide sind nur kurzgestielt. — So eirund (und ganzrandig) fast rundlich wie sie Duham. zeichnete und so breit und der Beschreibung nach herzförmig, wie sie Decaisne hat, sind dieselben am Sommerzweige nicht. Die Blütenknospen sind kegelförmig, etwas länglich, nicht scharfgespitzt, hellbraun. — Sommerzweige trüb dunkelolivengrün, mit etwas Schwärzlichem, oben gelbgrünlich, röthlichbraun punktiert. Diel.