



## Obstsortendatenbank

Textquelle:

# Illustriertes Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

Superintendent **J. G. C. Oberdieck**.

---

**Fünfter Band: Birnen.**

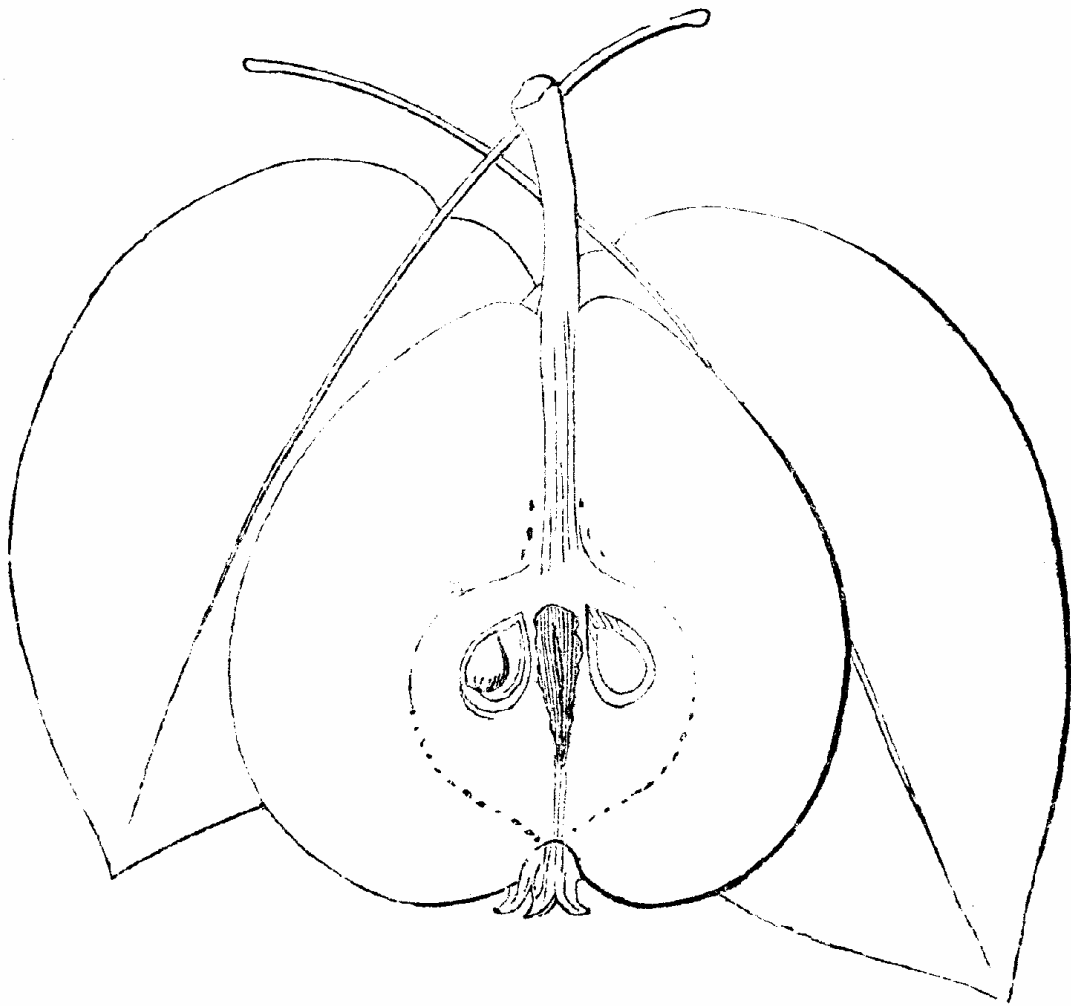
Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.



**Ravensburg.**

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.



**Bergamotte Cadette.** Diel (Duhamel). \* ††. Oct.

Heimath und Vorkommen: Ist eine altbekannte, aber öfter verwechselfte Frucht, in Deutschland wohl wenig bekannt, jedoch zum rohen Genuße angenehm, zum Kochen und Welken recht brauchbar. Ins engere Sortiment gehört sie jedoch nicht. Diel erhielt die Sorte aus Paris und bekam ich mein Reiß von Diel, so wie die Frucht von Diel auch eben so nach Herrnhausen kam.

Literatur und Synonyme: Diel VIII, S. 107 die Cadette, Bergamotte Cadette, Poire de Cadet. Diel bemerkt, daß Quintinyes Poire de Cadet nicht die Duhamel'sche sein könne, da Ersterer sie im Oct., Nov. und Dec. reifen lasse. St. Etienne, instruct. S. 63, edit 1670: Le Milan dit Cadet de Bordeaux. Merlet S. 93 Poire de Cadet, mit dem Synon. Voye aux Prêtres. Duhamel, S. 43 Taf. 44 Nr. 2 hat sicher die Obige, selbst nach der Vegetation (wobei nur die Angabe fehlt, ob das Blatt glatt oder wollig sei) nur ein Geringes niedriger und nach dem Stiele noch mehr mit gerundeten Linien endigend, als obige Figur, was nicht wesentlich ist. Christ Handbuch und Wörterbuch (S. 153 mit den Syn. Sicilische Bergamotte, Bergamotte musquée de Sicile, welchen Namen ich sonst nirgends gefunden habe;) in der Vollst. Pomol. fehlt sic. Pomon. Francon., Taf. 31 kann die rechte sein, hat jedoch zu viele Köthe. Kraft, Taf. 124 bildete sie ziemlich kenntlich ab, als Kleinste Bergamotte, Berg. Cadette (was auch sicher der Sinn des Namens und nur der Superlativ nicht ganz

passend ist). Aus Papelen's Collection habe ich eine Berg. Cadette, jedoch augenblicklich nur in einem kleinen Zweige auf Probebaume, wo die Vegetation sich nicht genügend zeigt, und kann nur vermuthen, daß es nicht Obige sei. Cadet de Veaux, welche Dochnahl, allerdings mit ? als Synonym bei Obiger aufführt, ist, wie ich sie erhielt, eine ganz andere. — Decaisne, II. Text Nummer 42, Poire Cadette, mit den Synonymen Voie aux Prêtres, de Cadet, Milan de Bordeaux, Biémont und Beauchamps, und der Bemerkung, daß die Frucht sich in mehreren Catalogen unter dem doppelten Namen Beurré Beauchamps und Bergamotte Cadette finde (wie Beide auch Hogg im Manuale S. 157 identificirt), weshalb er den älteren Namen gewählt habe. Decaisne beschreibt nun zwar die blüthenständigen Blätter der Cadette als auf der Mittelrippe wollig, hat jedoch jedenfalls nicht die rechte Frucht, sondern wohl ungezweifelt die Beauchamps Butterbirne, wie mir auch die Triebe eines von Decaisne an Lucas gesandten Reises der Poire Cadette, welches Lucas mit mir theilte und 1861 einen starken Trieb gemacht hat, beweisen. Die Beauchamps hat ganz glattes, glänzendes, elliptisches oft lanzettliches, noch bemerkbar gezahntes Blatt und der Trieb ist stets voll Blätteraugen, auch blaß lebergelb oder olivengrün, und ist endlich die Frucht ohne merkliche Rötthe, nicht müskirt und weit schmelzender. — Nouener Bulletin S. 44 Voie aux Prêtres kann eher die Obige sein.

**Gestalt:** ziemlich bergamottförmig, nach Diel der Rothten Herbstbutterbirne (Rothten Dechantsbirne) ziemlich ähnlich, während ich sie im Ganzen und auch in Größe Diels Rothter Bergamotte weit ähnlicher finde. Der Bauch sitzt etwas nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich plattrund wölbt; nach dem Stiele nimmt sie bald etwas kreiselförmig, bald mit flach gerundeten Linien ab. Gewöhnliche Größe  $2\frac{1}{4}$ " breit und hoch, oder 2" niedriger.

**Kelch:** ziemlich stark, langblättrig, doch hart und steif, offen, sitzt in geräumiger, ausgeschweifeter, oft ziemlich tiefer Senkung, auf deren Rand sich einige Erhabenheiten bilden und flach über die Frucht hinlaufen.

**Stiel:** stark, holzig,  $\frac{3}{4}$ " lang, sitzt in kleiner, mit etlichen kleinen Beulen umgebener Vertiefung.

**Schale:** stark, fein rauh, in voller Zeitigung citronengelb; freihängende Früchte haben an der Sonnenseite etwas trübe, matte, erdartige, verwaschene Rötthe. Punkte sehr zahlreich, fein, hellbraun, und gesellen sich dazu oft Anflüge von zimmtsarbigen Roste. Geruch stark, müskirt.

**Fleisch:** mattweiß, körnig, ziemlich fest, nach Diel halbschmelzend, hier nur fast so, etwas rauschend, nach Diel von süßem, gewürzhaften, stark müskirten Zuckergeschmacke, während in meiner Gegend das Müskirte nicht stark ausgeprägt ist.

**Kernhaus:** geschlossen, hat nur unbedeutende hohle Achse; die Kammern enthalten viele schöne, vollkommene, hellkaffeebraune eiförmige Kerne. Kelchhöhle geht gerundet etwas herab.

**Reife und Nutzung:** Zeitigt im Oct. und hält sich in der Reife nicht lange. Muß merklich vor der Baumreife gebrochen werden, um nicht bald matt zu werden. In warmen Jahren fand ich die rechte Brechzeit schon 6—9. Sept., in andern gegen Michaelis.

Der Baum wächst lebhaft, ist gesund, belaubt sich etwas licht und düster, und gehen die Aeste in spitzen Winkeln in die Luft. Sommertriebe stark, nach oben wenig abnehmend, nur wenig stufig, nach oben mit feiner Wolle belegt, rothbraun, häufig lebergelb, nur mit mattem Roth überlaufen, zahlreich, bald stark, bald fein punkirt. Blatt ziemlich groß, etwas düster von Farbe, bricht im Frühlinge wollig aus und zeigt selbst im Herbst auch auf der oberen Seite noch die Spuren von Wolle. Häufig ist es merklich rinnenförmig, oft auch mehr flach, eiförmig, oft lang und spitz eiförmig, ungezahnt. Austerblätter fehlen. Blatt der Fruchttaugen eiförmig oder langeiförmig, häufig zum Oval neigend, zuweilen am Stiele etwas herzförmig eingezogen, ungezahnt. Augen flach, herzförmig, anliegend oder nur wenig abstechend, sitzen auf flachen Trägern.

Oberdieck.