

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.

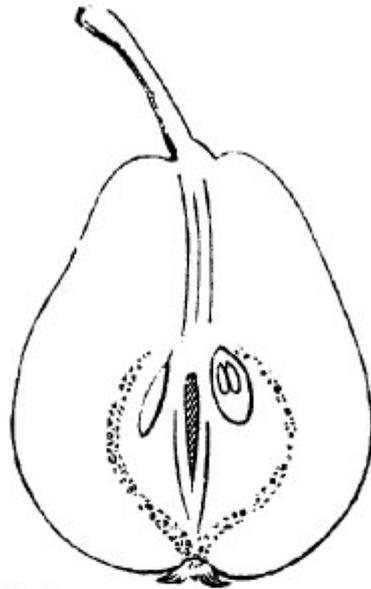


Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.

No. 97. Die Cassolet. II (in Nordd. III), 3. 1. Die!; I, 2a. Luc.; IV, 1. Zahn.



Die Cassolet. Die! (Quintinye) † S.

Heimath und Vorkommen: gehört zu den alten Sorten, die in Frankreich schmählicher sein mögen als bei uns; ist wenigstens in Norddeutschland des Anbaues nicht werth.

Literatur und Synonyme: Die! I, p. 235: die Cassolet; Quintinye Tom. I, p. 261 und Duhamel III. T. 18: La Cassolette, ou Friolet, Muscat vert, Lechefrion; Merlet: Cassolette, ou Tarte Ribaut; Pomon. Franc. Taf. X, Nro. 15 hat noch die Synonyme Portugal d'été, Prunai, Depot de Sillery. Im Londoner Catalog hat sie noch das Synonym Leche Friande. Knoop I, Taf. 5 hat nicht die rechte. Das T. Obstcab. 33. Lieferung bildet sie ziemlich gut, nur zu dunkelgrün ab. Nach Die! soll sie den Namen von ihrer Ähnlichkeit mit einem Rauchfasse in katholischen Kirchen haben; sollte er nicht vielmehr von dem abknackenden Fleische herrühren, das selbst Duhamel brüchig nennt?

Gestalt: klein, neigt zum abgestumpft Konischen. Bauch mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich abrundet; nach dem Stiele nur sanfte Einbiegungen und eine kurz abgestumpfte Kegelspitze. Die Größe gibt Die! $1\frac{1}{2}$ '' breit und $1\frac{3}{4}$ —2'' lang an; bei mir war sie nie größer als in obiger Figur, öfter selbst noch kleiner. Bauch der Frucht schön rund.

Kelch: offen, liegt in seiner Vollkommenheit sternförmig auf, ist aber allermeist verstimmt; sitzt nur sehr flach vertieft.

Stiel: $\frac{3}{4}$ —1'' lang, sitzt in kleiner, von etlichen flachen Beulen gebildeter Höhle oder wie eingesteckt.

Schale: fein, rauh, grün, in der Reifung nur gelblich grün. Recht besonnte haben Anflug von bräunlicher Röthe. Punkte sehr zahlreich, auf der Sonnenseite weißgrau; auch Rostanflüge und Rostflecken finden sich. Geruch fein müskirt.

Fleisch: grünlich weiß, körnigt, nach Diel sehr voll Saft (was ich nicht fand und auch Duhamel bei der Friolet verneint), fein, abknackend, von stark müskirtem, zuckersüßem Geschmack. Müskirter Zuckergeschmack fand sich auch bei mir, doch war er nicht stark oder irgend vorzüglich, das Fleisch vielmehr etwas rübenartig, und ob ich früh oder spät pflückte, immer eher moll als auch nur recht mürbe.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt nach Diel im halben August, bei mir mehrmals erst Anfangs September. Kann höchstens in Süddeutschland noch als Tafelbirne einigen Werth haben.

Kernhaus: klein; die kleinen und engen Kammern enthalten meist taube Kerne. Kelchhöhle fehlt fast ganz.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst nach Diel lebhaft, geht schön in die Luft, belaubt sich schön, setzt früh viele kurze Fruchtspieße an und ist sehr fruchtbar. — Sommertriebe olivengrün, auf der Sonnenseite etwas röthlich, ohne Wolle, mit häufigen, doch feinen Punkten besetzt. Blatt länglich herzförmig, oft eiförmig, gar nicht oder nur sehr fein gezahnt. Astenblätter fadenförmig. Die Blätter der Fruchtäugen sind elliptisch. Augen lang, schmal und spitz. Augenträger flach.

Oberdieck.