

**Illustriertes**  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

---

**Zweiter Band: Birnen.**

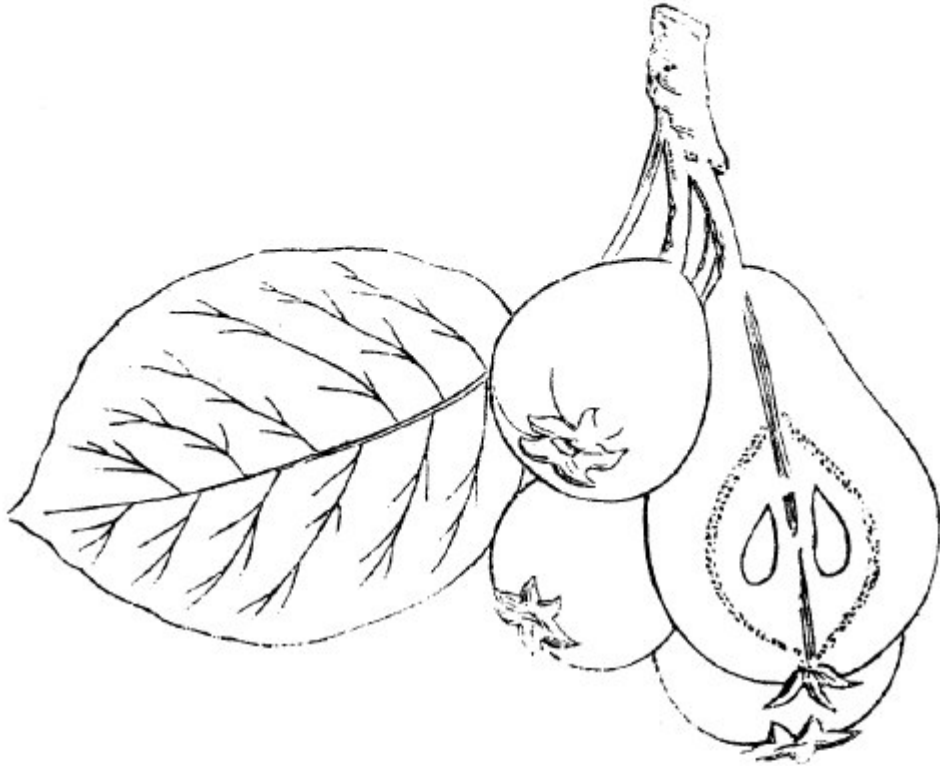
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



**Stuttgart.**

Verlag von **Ebner & Seubert.**

1860.



**Kleine Blaukette.** Diel (Duhamel). † S.

**Heimath und Vorkommen:** ist eine alte französische Sorte, die so ziemlich alle Schriftsteller haben, und auch in den deutschen Gärten hie und da vorkommt.

**Literatur und Synonyme:** Diel beschreibt sie Heft IV, S. 174 als Perl- förmige franz. Weißbirn, Kleine Blaukette, Le petit Blanquet, Poire, à la Perle. — Christ im Hwb. S. 159 nennt sie nebenbei die Perlen- förmige Birne und Jakobsbirn, St. Jacobs-Peer. In Süddeutschland heißt sie nach Luc. S. 153. Schnabelbirn. — Merlet nannte sie noch Perle de Cire, Châteaubriant und Petit Paimain d'été. — Petite Musette, Petite musquée barrois Mayers und auch dessen Petit Blanquet à Tro- ches ist nach Diel wahrscheinlich dieselbe Frucht. — Berol. ferner Oberd. S. 425. Duhamel III. S. 16. tab. VI und Rayer Pom. Franc. III. Nr. 69. tab. LV. S. 238.

**Gestalt:** birnförmig oder perlförmig, also oft auch nach dem Stiele zu ungleich mehr als auf der Zeichnung eingebogen, in schönster Ausbildung  $1\frac{1}{4}$ " breit und etwas über  $1\frac{1}{2}$ ", bisweilen  $1\frac{3}{4}$ " lang, vom Ansehen ungemein schön, wie in Wachs bossirt.

**Kelch:** ganz offen, sternförmig, obenauf.

**Stiel:** gelbgrün, öfters fleischig,  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ " lang oben auf oder schief neben einem Fleischwulst.

**Schale:** glatt, nicht fettig, glänzend, weißlich hellgelb, mitunter noch mit etwas Grün, selten mit etwas blasser Röthe, und hie und da mit einigen punktierten Fleckchen.

**Fleisch:** weiß, körnigt, abknackend, überreif, halbschmelzend, von angenehmem süßem, etwas müskirtem Geschmack. Auch riecht die Birne schwach müskirt.

**Kernhaus:** sehr klein nach Diel, hat wenigstens enge Kammern, mit kleinen weißlichen meist tauben Kernen.

**Reife und Nutzung:** selten Ende Juli, gewöhnlich Anfangs August bis zur Mitte selbst Ende dieses Monats. — Dient mehr zur Bierde als zum wirklichen Genuß, denn das Fleisch bleibt ziemlich rübenartig und fade, und es ist überhaupt die Frucht zu klein. Am schönsten macht sich die Sorte als Topfbaum, weil sie reichlich trägt, und ein solches mit Früchten beladenes Bäumchen wegen der Schönheit recht lieblich aussieht.

**Eigenschaften des Baumes:** dieser wird nur mittelgroß, wächst auch in Meiningen schwach, woran nach Diel seine große Fruchtbarkeit Schuld ist. (Diel empfiehlt seine reichliche Anpflanzung und sagt, daß sie auch bei einer Menge von nur 40 Sorten nicht fehlen solle.) — Die Blätter sind eiförmig, bald schmaler, bald breiter,  $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ " breit, mit der oft  $\frac{1}{4}$ " vortretenden Spitze bis  $2\frac{3}{4}$ " lang, oft auch eirund und herzförmig, glatt, ganzrandig, oder doch sehr verloren gesägt, am Rande wellenförmig, die Spitze nach unten zurückgekrümmt. Stiel bis 2" lang. — Blütenknospen etwas länglich, kegelförmig, sanft gespißt, kastanienbraun, am Grunde silberhäutig. — Sommerzweige kurz, etwas stufig, gelbbraun, nach oben graulich bebüftet, mit sehr feinen schmutzigweißen oder gelben Punkten.

3.

**Anmerkung:** In der Nähe von Herrenberg in Württemberg findet man beträchtlich große Bäume dieser Sorte, die gewöhnlich sehr reich tragen und sowohl für den Obstmarkt als zum Ganzdörren (Guzeln) besonders bei dem Landmann hier sehr beliebt ist.

Ed. Lucas.