

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

Zweiter Band: Birnen.

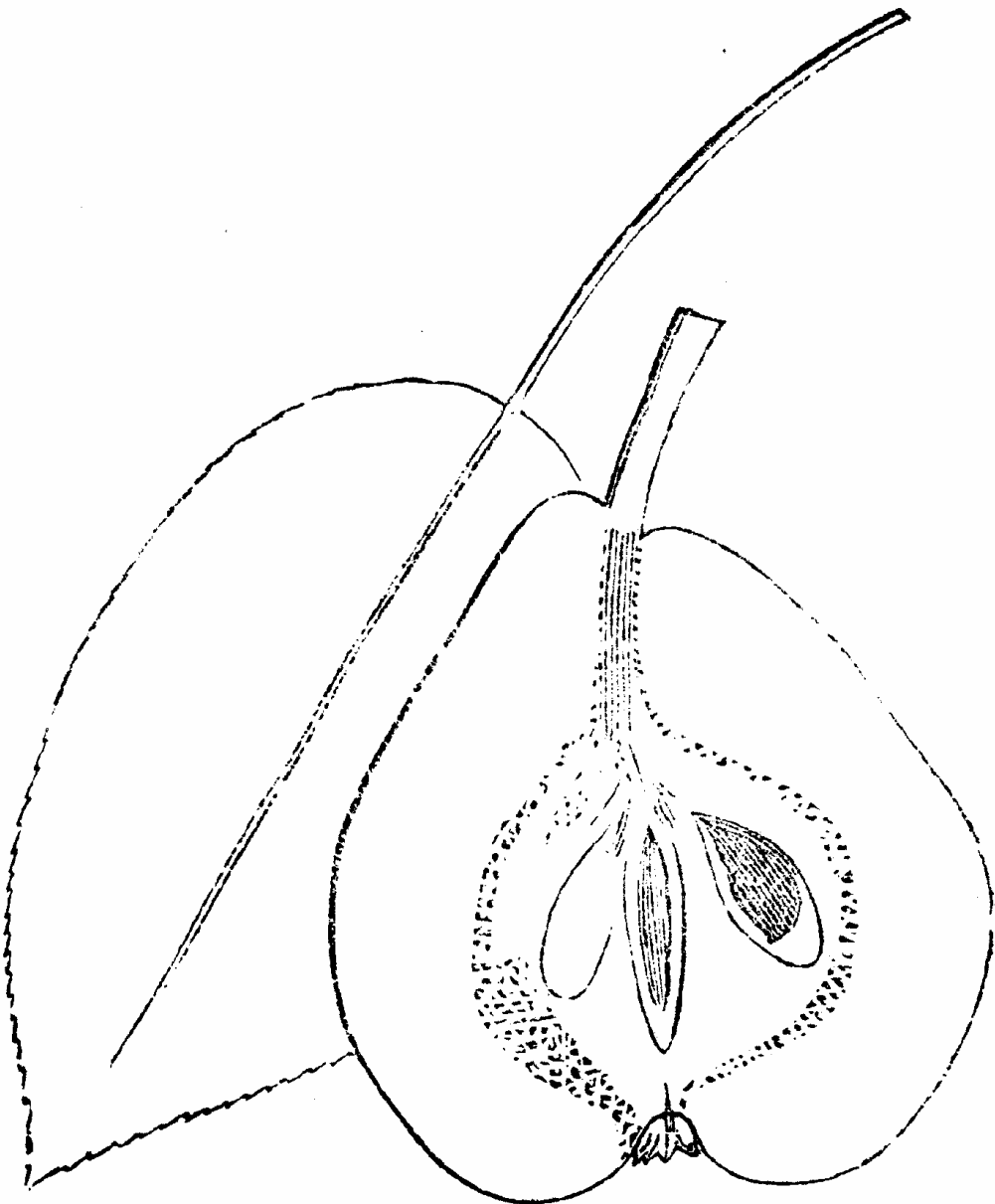
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart.

Verlag von **Ebner & Seubert**.

1860.



Die Sarasin. Diel (Duhamel). † K. Frühling durch d. Sommer.

Heimath und Vorkommen: stammt wahrscheinlich aus der Pariser Cart-
 haufe, und hat sie Duhamel zuerst beschrieben, jedoch nicht abgebildet und auch
 nichts von ihrer Vegetation gesagt. Ihren Ruf verdankt sie ihrer langen Halt-
 barkeit (bis es wieder andere Birnen gibt, ja selbst bis zum November des andern
 Jahres hatte sie und aß sie Duhamel, doch bleibt sie bei uns, weil sie zu wenig
 auszeitigt, meist nur Kochbirne, die überdieß nach hiesigen Erfahrungen stark welt.

Literatur und Synonyme: Diel VIII. S. 92; Duhamel III. S. 96;
 Christ (Hdb. S. 210 und 211) hat etwas voreilig die Sarasin der Cart-
 haufe von derjenigen des Duhamel unterschieden, doch beschreibt Duhamel
 seine Frucht so, daß sie am Kopfe an Dicke abnehme, so daß sie nicht gut aufge-
 stellt werden könne, wie sie auch Meyer tab. 99 (S. 306) als Sarazin, Saracenerbirne,
 (nebenbei eifund und nach dem Stiele zu birnförmig) abgebildet hat. Dieses Auf-
 stellen ist aber bei der Sorte, wie sie Christ aus der Carthause erhielt, und wie
 er sie im L. D. G. XIV. S. 278 abgebildet hat, (in welcher Form sie ganz der
 oben gezeichneten Frucht gleicht) allerdings recht gut möglich. Doch abnehmend

nach dem Kelche zu ist auch meine und Christs Frucht, und Duhamel, welcher hinzusetzt „und endigt sich (oben) irregulär,“ meint am Ende auch nur, daß sie wegen unregelmäßiger Abrundung nicht aufstehe. Ueberhaupt kommt die Frucht nach Diel in 2 verschiedenen Formen vor, wie das Folgende lehrt. — Vgl. noch Oberb. S. 406; Dittr. I. S. 775; Luc. S. 210. — Ihre Synonyme, indem ich nur eine Birne annehme, sind also Sarasin des Chartreux, Sarasin der Carthäuser, Gros Chasserie, Poire Sarasin, Späte Sarasin (Doch= nahl). — Nach dem Bulletin der Soc. in Rouen von 1839 S. 48 existirt übrigens jetzt in dortiger Gegend von Baumhändlern an der Loiret verbreitet eine andere kleine schlechte Sommerfrucht unter dem Namen Sarasin, die im August reift, brüchig und steinigt ist und schnell teigt und vor welcher gewarnt wird.

Gestalt: oft der Besten Birne ziemlich ähnlich, doch auch häufig um den Kelch abgerundet und halbkugelförmig, so daß sie alsdann auch ebenso oft aufstehen kann, nach dem Stiele zu kegelförmig, etwas abgestumpft spitz, klein, $1\frac{3}{4}$ bis 2" breit, und oft $2\frac{1}{4}$ bis fast $2\frac{1}{2}$ " lang, so beschreibt sie Diel. — Ich kann sie hiernach und nach der Form meiner Frucht eiförmig oder auch kreiselförmig, nach unten kegelförmig nennen.

Kelch: oft fehlerhaft, hartschalig, seicht oder auch mehr und stark vertieft, mit etwas Erhabenheiten, die die Rundung verderben.

Stiel: ziemlich stark, bis 1" lang, obenauf wie eingesteckt, oft neben einem Fleischwulste.

Schale: etwas stark, blaß hellgrün. im Winter citronengelb, bisweilen etwas erdartig geröthet, mit Punkten, etwas Rost und schwärzlichen Rostflecken.

Fleisch: weiß, körnigt und ums Kernhaus steinigt, reif ganz schmelzend, von süßem fein gewürzhaften Geschmack. (Vgl. unten.)

Kernhaus: schwach hohlachsig (ich fand es dagegen starkhohlachsig), herzförmig, groß, Kammern eiförmig, mit vielen vollkommenen langen, spizen, schwarzen Kernen. (Die Steinchen ums Kernhaus sind nicht zu zahlreich und auch nur fein.)

Reife und Nutzung: die Frucht zeitigt im April und Mai und hält sich in kalten Obstgewölben den ganzen Sommer hindurch; anders aufbewahrt welkt sie gerne. Wegen Haltbarkeit noch vom I. Rang. Verdient nur als eine der spätesten Birnen für die Küche Anpflanzung. So weit Diel. — Bei Oberdieck wurde sie nur in recht warmen Jahren auf Hochstamm fast halbschmelzend, bei Hörlin war sie zwar langdauernd, aber leicht welkend, bei Lucas selbst am Spaliere nur halbschmelzend, auf Hochstamm Kochbirne. Hier welkt sie gewöhnlich bis Februar stark und erreicht nie die Vollkommenheit zum Rohgenuß — weßhalb ich sie nur als Kochbirne zur Anpflanzung an eine Wand noch empfehlen kann. — Bei so vielen anderen neueren besseren ist sie aber auch zu solchem Zwecke wohl entbehrlich und hat nur als alte Duhamel'sche Sorte noch Interesse.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst gut, fast pyramidal, belaubt sich leicht und wird sehr fruchtbar. Die Blätter sind, wie sie Diel beschreibt und auch Christ neben seiner Sarasin des Chartreux abgebildet hat, länglich eiförmig, mit auslaufender oder etwas aufgesetzter Spitze, oft auch elliptisch, $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{3}{4}$ " breit, bis 3" lang, glatt, regelmäßig fein gesägt, schifförmig und schwach fischelförmig, ziemlich dunkelgrün und glänzend. Stiel sehr bleichgelb, bis 2" lang. Blüthenknospen kegelförmig, sanftgespitzt, dunkelbraun mit hellbraun. — Sommerzweige gelblichgrün, sehr fein und undeutlich punktiert.

Anmerkung. Ich erhielt die Sorte von Oberdieck, welcher mir schrieb, daß sie noch von Diel selbst an ihn gekommen sei. — Diel bekam sie von Stein in Paris, betrachtete sie aber selbst nur als eine pomologische Merkwürdigkeit, denn, sagte er, „wer wird noch eine Sarasin speisen, wenn man im Juli schon köstliche neue Birnen hat?“