

oder mit einer großen Cassolette. Bei uns mag sie ohnfehlbar sehr gut gedeihen; denn ich habe sie immer größer befunden, und möchte sie am liebsten einer wohlgediehenen Coule soif vergleichen, für welche ich sie anfänglich wirklich gehalten habe, bis ich sie genauer untersuchte; und welcher ich sie nach ihrem innern Werthe noch vorziehe. Denn wenn Heineken von ihr sagt, daß sie einen etwas herben, doch süßlichen Geschmack habe, der unsrer Zuckerartenbirn ähnlich komme; so habe ich diese Herbe nicht bemerkt, sondern bestätige vielmehr was Quintinge von ihr urtheilt: das Fleisch ist schön und zart, und der Saft ist gezuckert. Er setzt noch hinzu: das Holz ist dem von der Mon-Dieu-Birne ähnlich. Aber gefunden habe ich auch, daß diese Birn ihre völlige Reife am Baum erlangt haben will, da sie noch zuletzt an Größe sehr zunimmt und also auch ihr innerlicher Saft dann erst gehörig ausgearbeitet wird. Der Baum baut sich von selbst sehr angenehm, und seine Früchte, die wie Zitronen hängen, gewähren einen prächtigen Anblick. Mich freut es noch jetzt, diese Birn aus Quintinge und Heineken kennen gelernt und in Alt-Döbern gefunden zu haben, wo sie sich durch alle die fürchterlichen strengen Winter erhalten hat, da hingegen sie bei uns ausgegangen war. Anderwärts habe ich sie nirgends gefunden;