

stehend vom Zweige, daß sie mit ihm einen rechten Winkel machen, wie auch bei der *Sucrè verd* gefunden wird. Von Fleisch ist sie, wenn man sie am Baume nicht zu reif werden läßt, schmelzend und gänzlich ohne Steine und im günstigen, nicht zu nassen und kalten Sommer, von so angenehm, parfümirten weinlich, süßen Saft, daß sie unter den Sommerbirnen mit den feinsten französischen Sorten wetteifert. Läßt man die Frucht am Baume zur völligen Reife kommen, so bekommt sie eine hellere, ins weißlich grüne fallende Farbe, und der Geschmak nähert sich der großen Muscateller, nur mehr schmelzend. Hier hat also der verschiedene Geschmak der Liebhaber freie Wahl. Ihre Zeitigung ist vor Mitte des Augusts bis zu Ende, nachdem der Jahrgang ist und dauert auf dem Lager 14 Tage und darüber. Der Baum trägt jährlich, die Blüte widersteht der Witterung, und auch in sehr kalten Wintern bleibt sein Holz unbeschädigt, ein Beweis, daß er an hiesiges Klima gewohnt ist. Noch ist anzuführen, daß der Mutterstamm dichtes Holz macht und sehr stachlicht ist, wie es nur ein Wildling sein kann.

Seitdem diese aus dem Kern entstandene Birn-Art bekannt, und mit Beifall aufgenommen worden, hat man sie nicht nur fleißig angebaut,