

nur viel größer, sondern auch anders gestaltet aus, als auf dem Hochstamm. Auf diesem sind die Früchte gewöhnlich kreiselförmig oder perlartig gestaltet, oben am Kopfe, wo die Blume tief in der Frucht steht, ganz platt und gern braun angefaulen, übrigens aber braungrünlich fein getüpfelt. Der Stiel ist meist kurz und aus der Frucht gewachsen, und die Farbe ziemlich dunkelgrün, wird aber bei völliger Reife heller, als wollte sie ins gelbe übergehen. Doch dazu muß man es auf dem Baume nicht kommen lassen, weil sie alsdann schon inwendig teig ist. Diese Cassolette ist auch vom Hochstamme eine sehr gute Birne; aber doch ist derselbe wenn sie auf Quitten gepropft worden, um vieles feiner. Mit Recht urtheilt Quintinge daß sie nicht nur der Blanquette und Cuisse Madame den Rang streitig mache, sondern selbst der Robine oder Royale, nur daß letztere nicht wie sie teig wird, wenigstens nicht so bald. Ich setze hinzu, diejenigen, die das süße und gewürzhafte lieben, werden die Robine, diejenigen aber welche mehr für einen herzhaften reinfäuerlichen Geschmack sind, werden die Cassolette vorziehen. Auf Quitten wird, wie schon gedacht, die Frucht um vieles größer, der Gestalt nach schöner gebaut, und an Kopf stark kolbigt oder gewölbt, und dann viel eingezogen/nach dem Stiel zu; meistens mit