



## Obstsortendatenbank

Textquelle:

# Illustriertes Handbuch der Obstkunde.

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

Medicinalassessor **F. Zahn**, Garteninspektor **G. Lucas**,

und

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

---

**Fünfter Band: Birnen.**

Mit 280 Beschreibungen und Abbildungen.

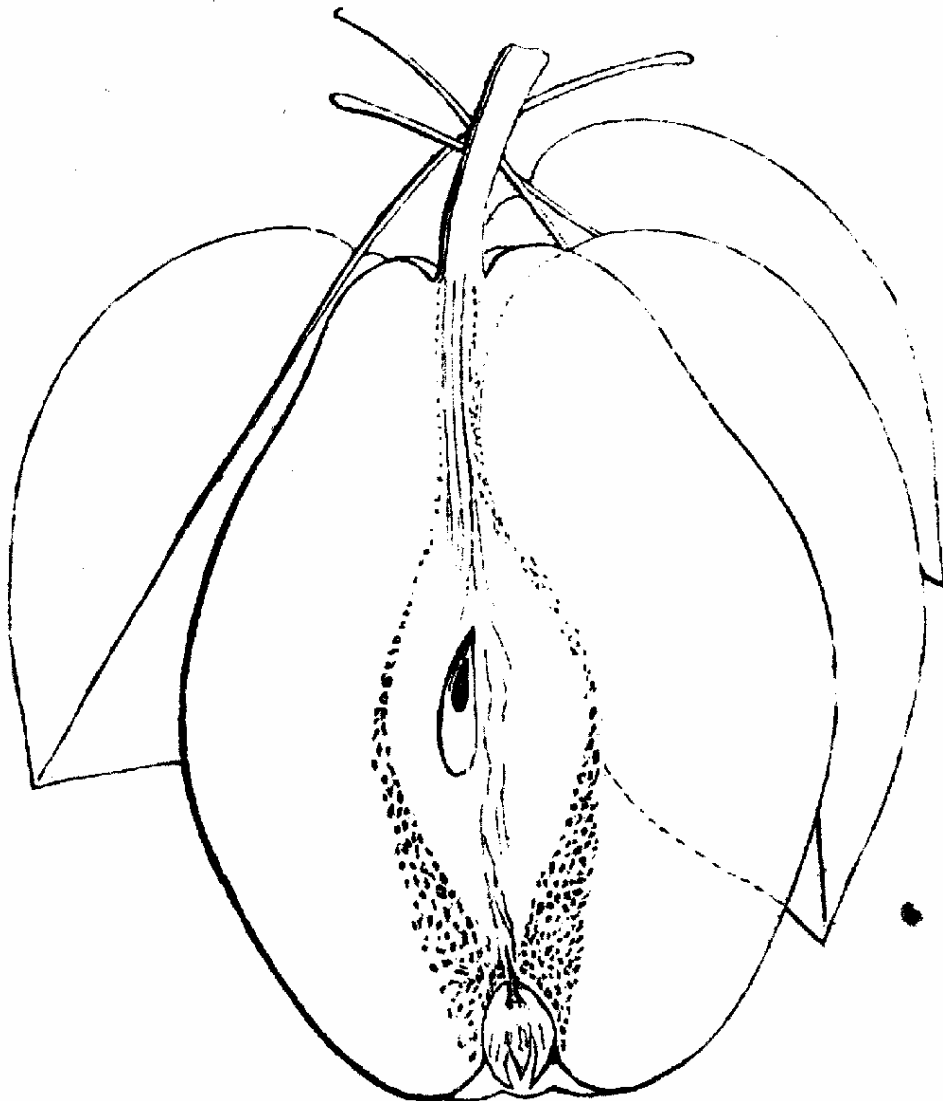


**Ravensburg.**

Verlag der Dorn'schen Buchhandlung.

1866.

No. 305. **Rothe Confesselsbirne.** D. II, 3. 2. (3); Luc. III, (V) 2 b.; J. II, 2. (3).



**Rothe Confesselsbirne.** Zidler (Zinf). \* 7. Oct., Nov., 6 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Abstammung unbekannt; den Namen möchte Maner von Faß (in der Schweiz und im Elsaß Fäßel, Fessel, ein Fäßchen) ableiten. Sie scheint übrigens nicht allein in Thüringen, sondern auch in anderen Gegenden verbreitet zu sein, wird jedoch oft mit der Chaumontel verwechselt, mit welcher ich sie selbst längere Zeit für identisch hielt, bis mich die wolligen Blätter des Baumes überzeugend eines Anderen belehrten. Hr. Pastor Jacobi in Hainrode war so gefällig, mit der Frucht mir zugleich Blätter zu senden.

Literatur und Synonyme: Zinf hat sie zuerst tab. IX. S. 39 recht gut abgebildet und kurz beschrieben. Sie erscheint nach dem Kelche zu stärker abnehmend, als auf obigem Holzschnitte, kommt aber auch oft so vor. Er sagt, „sie dauert bis Ende des Jahres und ist eine recht gute Birne von mürbem, jedoch etwas grüsigem Fleische, häufigem süßen Saft und gutem Geschmack. Es gibt auch noch eine andere, die Grüne Confesselsbirne genannt.“ — Im L. D.-G. III. S. 28, Taf. 3 ist sie ausführlicher beschrieben, auch kenntlich abgebildet. (In demselben auch die am Kelche mehr abgerundete Grüne Confesselsbirne Bb. VII, S. 19 Taf. 2, die nur als lange dauernde Winterkochbirne Werth hat.) — Vergl. auch Christ's Hdb. 2. Aufl. S. 582 und dessen Hdwb. S. 169; ferner Dittrich I, S. 678; Dochnahl S. 14. Dieser zählt sie zwar ganz richtig unter den wollblättrigen Arten auf, gibt sie aber

S. 102 auch wieder als Syn. der Chaumontel. Luc. S. 208 nimmt sie ebenfalls für gleich mit der Letzgenannten. — Synon. sind Graukopf bei Goflar und Confessionsbirne bei Schauen, beides nach Christ. — L. D.-G. und Christ halten sie für Millers Rouffeline, doch ist Diels Birne dieses Namens eine verschiedene Frucht. — Mayer in Pom. Franc. S. 305 kann als Confesselsbirne, Deutsche Faßbirne, Tonneau allemande die vorliegende haben, sie ist aber wenig kenntlich, sehr groß und soll bis März dauern.

Gestalt: oval, wie oben gezeichnet, nach dem Kelche hin spitzt sich die Frucht in kleineren Exemplaren oft stärker zu und wird auch öfters, unter einer kleinen Einbiegung meist nur auf einer Seite, nach dem Stiele hin schwächer, indem sie abgestumpft kegelförmig endigt. Früchte von  $2\frac{1}{2}$ " Breite bei 3" Länge, wie sie Siedler beschreibt, mögen zu den Seltenheiten gehören, meist bleibt sie schmaler.

Kelch: kurz- und steifblättrig, hornartig, offen oder halbopen, in einer ziemlich tiefen und engen mit Beulen oder Falten besetzten, oft unregelmäßigen Einsenkung, indem sich einzelne Beulen stärker erheben, die auch oft noch über den Bauch hin fortlaufen und die Rundung verderben.

Stiel: holzig, braun, ziemlich stark und steif,  $\frac{3}{4}$ " lang, wie eingedrückt, in engerer oder weiterer oft tiefer Höhle, mit Beulen umgeben.

Schale: glatt, gelbgrün, auf der S. S. dunkel erdbräunroth verwaschen fast auf der Hälfte der Frucht, mit grauweißlichen Punkten in dem Roth. Nebenbei ist die Schale gelbbraun berostet, so daß die Grundfarbe nur stellenweise noch durchblickt und hierdurch auch das Roth verdüstert wird.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, schmelzend oder halbschmelzend, zuweilen butterhaft, von angenehm und stark, eigenthümlich gewürztem süßweinigen Zuckergeschmack, auch darin der Chaumontel ähnlich, von welcher kleinere Exemplare auch äußerlich ihr ziemlich gleich sehen.

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, die sich nur nach dem Kelche zu mehr häufen, nicht hohlachsig, Kammern klein, meist unausgebildet, oft fehlend; die vorhandenen enthalten einzelne schwarzbraune, oben mit einem kleinen Knöpfchen besetzte, oft aber auch nur taube Kerne.

Reife und Nutzung: sie zeitigt Ende Oct. oder im Nov., hält sich, etwas früher abgenommen, etwa 6 Wochen; bei zu langem Hängen dauert sie nach Hrn. Jacobi bis Jan., wird aber dann oft nicht schmelzend. Angenehme Tafel- und Wirthschaftsfrucht, die die bei uns im Freien selten gut werdende Chaumontel ersetzen kann.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst auch nach Dittrich sehr stark, wird groß, ist gesund. Er bildet nach Jacobi eine breit gerundete Krone mit lichter und sperriger Verzweigung und die hängenden Zweige biegen sich am Ende wieder nach oben. Die Fruchtbarkeit wird gelobt. Das Laub ist graugrün, wie beduftet. — Die Blätter sind mittelgroß, fast etwas klein,  $2\frac{1}{4}$ " breit,  $1\frac{3}{4}$ — $2\frac{1}{4}$ " lang, eiförmig, oft herzförmig, mit längerer oder kürzerer, meist auslaufender Spitze, auf beiden Flächen wollig, ganzrandig (und hierdurch von den länglich-ovalen glatten regelmäßig fein gesägten Blättern der Chaumontel verschieden). Stiel dünn, verschieden lang, stark wollig. — Blüthenknospen kegelförmig, mäßig spitz, dunkelbraun, am Grunde weißlich, an der Spitze etwas gelblich. Sommerzweige stark bewollt, gebogen, etwas stufsig, an der Spitze verdickt, grünlich gelbgrau, an der S. S. graubraun und stellenweise geröthet, mit sparsamen, größeren und kleineren, schaumig gelben Punkten.