

**Illustriertes**  
**Handbuch der Obstkunde.**

Unter

Mitwirkung Mehrerer herausgegeben

von

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

und

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

---

**Zweiter Band: Birnen.**

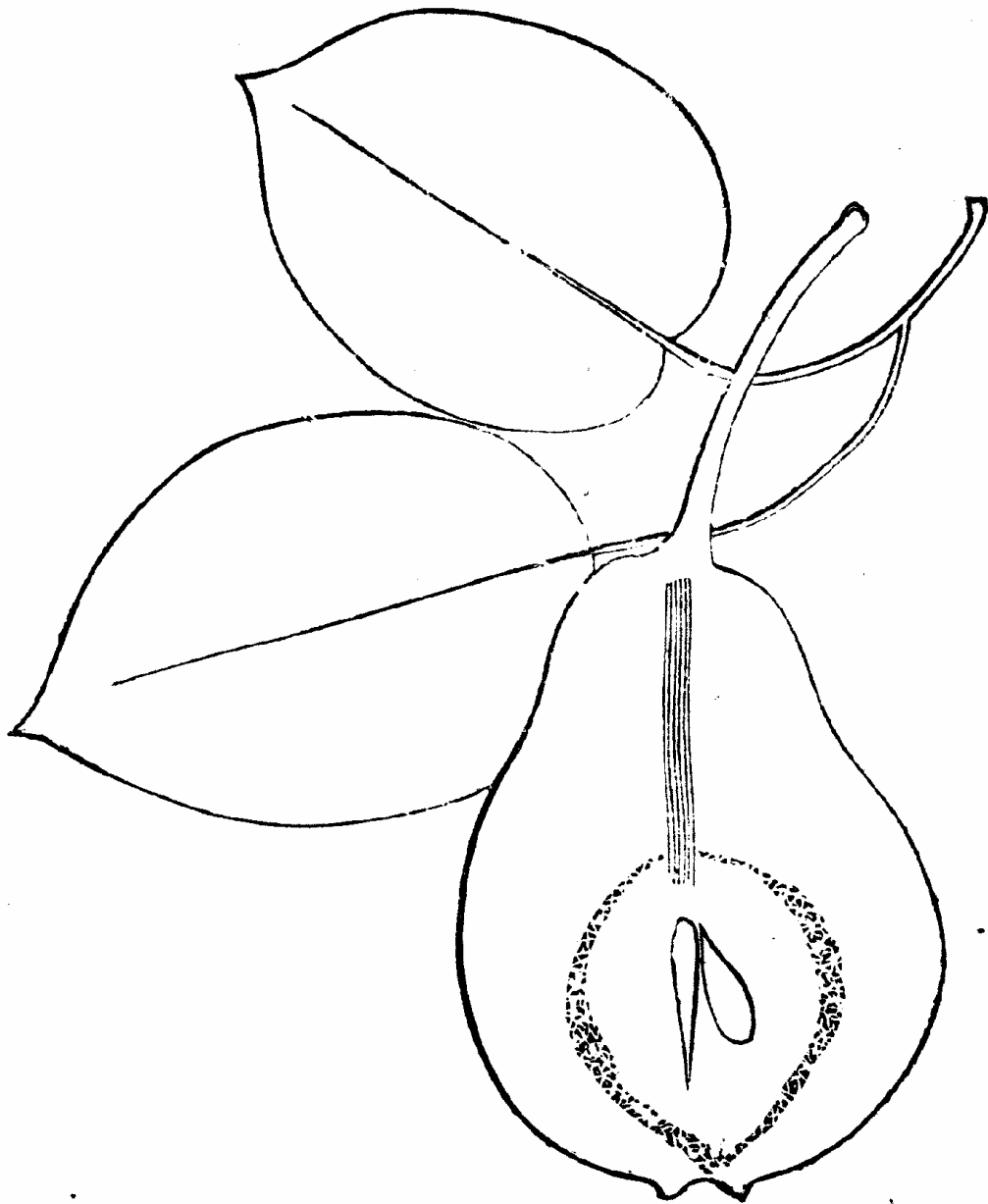
Mit 263 Beschreibungen und Abbildungen.



**Stuttgart.**

Verlag von **Ebner & Seubert**.

1860.



Die Haller Rothbirne. Hauser. † S. K. M.

Heimath und Vorkommen: man trifft diese Birne im Oberamtsbezirke Hall (Württemberg), und es scheint diese Gegend die ursprüngliche Heimath derselben zu sein. Sie ist dort in allgemeiner Verbreitung, namentlich in den Bauerngärten, wo der Baum die Größe einer Eiche und ein Alter von mehr als 100 Jahren erreicht. — Gewöhnlich wird sie kurzweg Blutbirne, häufig aber auch Weiße Blutbirne genannt. (Wir haben geglaubt, den von Hrn. Hauser der Birne beigegebenen Namen Haller Blutbirne, zur Vermeidung von Verwechslung mit einer eigentlichen Blutbirne, die rothgefärbtes Fleisch besitzen müßte, mit dem obigen vertauschen zu müssen. Die Red.)

**Gestalt:** mittelgroß, rundbauchig, öfters etwas länglich (beßhalb zur Classe IX bei Lucas zu zählen) mit etwas plattgedrückter Spitze; Bauch in der Mitte, in ihrer mittleren Größe 1" 6" breit und 1" mehr hoch oder wie vorliegend auch noch etwas höher.

**Kelch:** weit offen, unvollkommen, hornartig, sitzt ohne Einsenkung auf einer kaum merklichen Spitze, auf der die Frucht nicht aufsteht, mit Perlehen oder kleinen Beulen umgeben.

**Stiel:** stark, 1" lang, steht fast ohne Einsenkung senkrecht und von kleinen Höckern umgeben obenauf, doch ist er manchmal auch auf die Seite gedrückt und schief stehend.

**Schale:** glatt, Grundfarbe gelblichgrün, bis über die Hälfte der Frucht mit einem erdartigen Blutroth verwaschen, das gegen die Schattenseite oft streifenartig wird und von dem die Birne ohne Zweifel ihren Namen hat. Feine graue Punkte sind in dem Roth sehr häufig, und laufen um den Kelch herum zu einem grauen Rost zusammen; außerdem finden sich fast an jeder Frucht graue und schwarze Flecken.

**Fleisch:** weiß, hart und fest, doch sehr saftig, von süßem Geschmack und starkem gewürzten Geruch.

**Kernhaus:** eiförmig, ziemlich groß, mit Steinen umgeben, hohlachsig; Kammern geräumig mit vollkommenen, schönen schwarzen Kernen.

**Kelchröhre:** eng.

**Reife und Nutzung:** reift in der ersten Hälfte des Octobers und hält sich mehrere Wochen, bis sie teig wird. Eignet sich zum Rohgenuß und zum Kochen und ist zu diesen Zwecken auf dem Marke gesucht. Zum Dörren von großem Werth und auch als Mostfrucht geschätzt.

**Eigenschaften des Baumes;** Wuchs kräftig; der Baum wird groß und bildet eine umfangreiche, hochgehende und starkästige Krone. Sommerzweige: mittelstark, bewollt, dunkelbraun. Blatt blaßgrün, eiförmig, die untere Seite mit weißer feiner Wolle bedeckt, ganzrandig, ohne Aftblätter. Blüten groß, in Büscheln, schönweiß, frühzeitig erscheinend, aber nicht sehr empfindlich.

Der Baum ist sehr fruchtbar, namentlich in weniger warmen Lagen, weil da die Blüten später hervortreten und also von Frösten weniger leiden.

Hausler in Hall.