



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

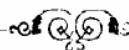
von

Dr. Ed. Lucas, und **J. G. C. Oberdieck,**
Director des Pomol. Instituts in Reutlingen. Superintendent in Zeinzen bei Hannover.

Dritter Band: Steinobst.

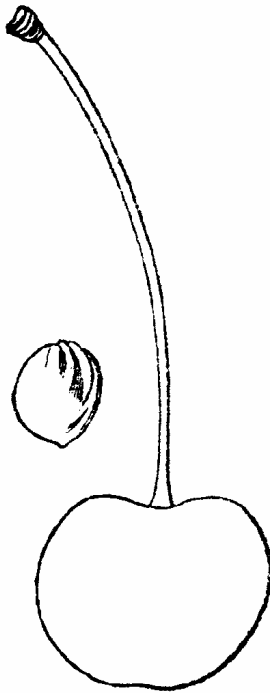
Kirschen No. 1—109. **Pflaumen** No. 1—117.

Mit 226 Beschreibungen und 229 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Braunrothe Weichsel. * † † 4. W. d. R. 3.

Heimath und Vorkommen: diese schätzbare Sorte hatte Büttner im Bernburgischen gefunden, und theilte sie 1798 Fruchtseß mit unter dem Namen Braunrothe Sauerkirsche. Die Frucht ist wohl noch wenig verbreitet, aber obwohl sie nur von stark mittelmäßiger Größe ist, ist sie doch durch zartes Fleisch, sehr milde Säure und reiche Tragbarkeit sehr schätzbar. Ihr ähnlich ist die herzförmige Weichsel, die mit ihr reift, diese ist jedoch mehr herzförmig und deren Baum wächst in der Baumschule sehr schön pyramidal, ähnlich wie der der Jerusalemskirsche. Mein Reis erhielt ich von Dittrich und aus Meiningen überein.

Literatur und Synonyme: Fruchtseß S. 544; Dittrich S. 129; Christ's Gdbw. S. 298. L. Obst. G. VII. S. 382 Nr. 23, wo sie Büttner beschrieben hat als Braunrothe Sauerkirsche. Gotthard S. 151 Nr. 12. mit abgekürzter Beschreibung nach Büttner.

Gestalt: nach Büttner gehört sie zu den großen Kirschen, bei mir war sie bisher an starken Probezweigen stark mittelgroß, fast groß, wie obige Figur zeigt. Die Form ist ziemlich rund, am Stiele etwas stärker, als am Stempelpunkte, abgestumpft, auf beiden Seiten nur sehr wenig breitgedrückt. Der Stempelpunkt liegt flach vertieft.

Stiel lang, meist 2", verhältnißmäßig stark, steht in ziemlich weiter und tiefer Höhlung. Die Früchte hängen oft büschelweise.

Die Farbe der etwas feinen glänzenden Haut bleibt lange braunroth und wird erst spät schwarzbraun, fast schwarz. Durch ihre lange braunroth bleibende Farbe und ihre angenehme, höchst milde Säure, auch sehr zartes Fleisch ist sie von andern zugleich reifenden Weichseln verschieden, durch den Wuchs des Baums von der Herzförmigen Weichsel.

Das Fleisch ist zart, saftreich, dunkelroth, der Geschmack angenehm und mild säuerlich.

Der Stein ist eiförmig, oft fast oval, mit ziemlich starken Rücken- kanten und mehreren vom Stielende ausgehenden Asterkanten. Am Stielende findet sich eine rundliche Höhlung.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt mit der Herzförmigen Weichsel, Henneberger Grafenkirchse, Großen Morelle und andern in der 4. Woche der Kirschzeit. Zu jedem Gebrauche im Haushalte.

Der Baum wächst gut, wird aber nach Büttner nicht groß, und zeigte sich bei Büttner, Truchseß und so auch bei mir sehr fruchtbar.

Oberdieck.