



## 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.

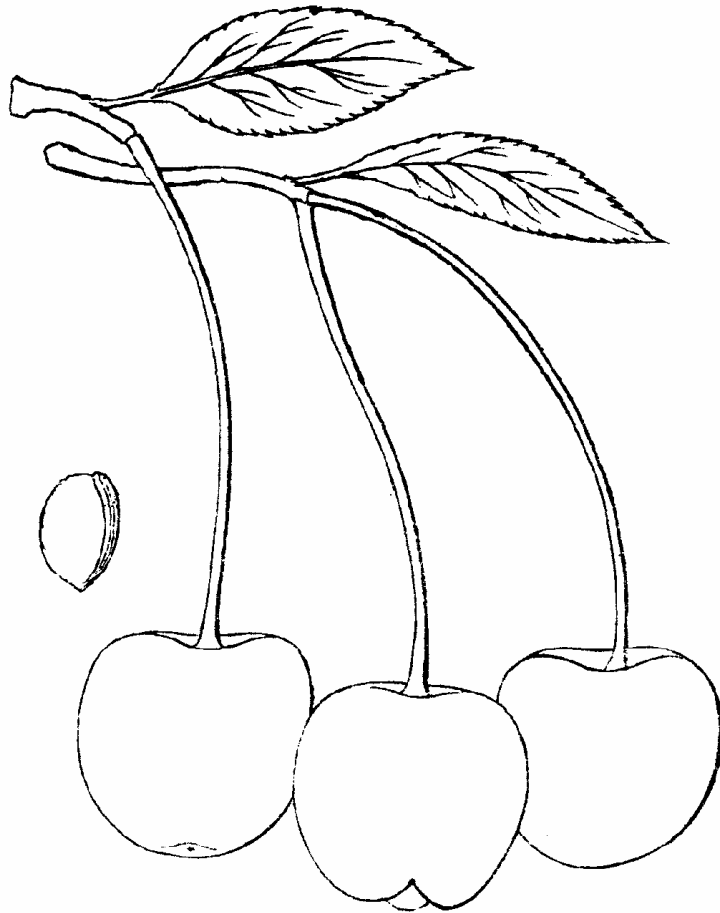
Kirschen No. 1—109.      Pflaumen No. 1—117.

Mit 226 Beschreibungen und 229 Abbildungen.

---

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Brüsseler Braune. †† 6. bis 7. W. d. R.3.

Heimath und Vorkommen: ihrem Namen nach stammt sie wahrscheinlich aus Belgien oder Holland. Truchseß erhielt sie 1785 aus Herrnhausen als Brüsselsche Bruyn. Scheint bis jetzt keine große Verbreitung gefunden zu haben, obgleich sie allerlei Namen führt.

Literatur und Synonyme: Truchseß S. 533. Oberdieß S. 532. Dittr. II. S. 138 mit dem Synonym Bruyere de Bruxelles. Dittrich Mühlfelder große Weichsel III. S. 265 ist nach III. S. 276 die Obige. Christ Wörterb. S. 288 mit den Synonymen Nordamarelle, Florentiner Weichsel, welche er Vollst. Pom. S. 232 wieder wegließ. Pomon. Austr. T. 22 Fig. 1 Zweite größere Herzkirschweichsel, fand Truchseß, der die Sorte von Kraft erhielt, mit Obiger identisch; Abbildung ist zu roth und unkenntlich. Hennes Brüsselsche Bruyn gab bei Truchseß die Leopoldskirsche, die auch Dittrich als Brüsseler Braune hatte (vergl. Verhand. d. Vereins für Pom. und Gartenb. in Meiningen I. S. 90). Lond. Cat. S. 63 und Hogg im Manual S. 6 haben Brune de Bruxelles als Synon. von Ratafia, wobei der Lond. Cat. als weitere Synon. noch anführt Griotte de Ratafia, Du Nord tardive, de St. Martin, Wild Russian, Amarelle du Nord, Griotte de Hollande, Holländische Weichsel, Florentiner Weichsel. Wie weit diese Synonyme für Obige richtig seien, und ob diese Ratafia unsere Brüsseler Braune ist, läßt sich ohne Reiferbeziehung nicht gewisser sagen. St. Martins Weichsel ist nach Truchseß (S. 666)

Synon. der Allerheiligenkirsche. Eine Ratafia findet sich auch in französ. Catal. Mit dem Namen Ratafia bezeichnet man, wie Truchseß S. 652 anmerkt, Sauerkirschen mit färbendem Saft, aus denen der Ratafia-Liqueur bereitet wird, und sind Duhamels Petite cerise à Ratafia (Nr. XVII.) und Grosse cerise à Ratafia (Nr. XVI.), welche letztere nur zu 7—8" Durchmesser angegeben wird, Weichseln. Erstere hält Truchseß für seine Ratafia Weichsel (S. 571). Daß man aber auch in Frankreich unter dem Namen manche falsche Sorten hat, erhellet daraus, daß Truchseß aus dem Jardin des Plantes als Petite cerise à Ratafia seine Kleine Amarelle (S. 656) und als Grosse cerise à Ratafia (S. 659) auch eine Amarelle erhielt. Truchseß sandte die Obige als Brüsselsche Bruyn nach Paris, die man dort nach Feuille du Cultiv. 1804 S. 138 durch Bruyere de Prusse übersezte.

Gestalt: veränderlich, bald wie eine Herzkirsche, bald mehr rund, am Stiele etwas platt, auf den Seiten, auch auf der einen merklicher breitgedrückt, um den Stempelpunkt meist stumpf herzförmig abgerundet. Die Furchen sind meist sehr flach und mehr durch lichtere Färbung als durch wirkliche Vertiefungen bemerkbar. Das Stempelgrübchen steht nicht in der Mitte, sondern etwas seitwärts. Die Kirsche ist ansehnlich groß.

Stiel: meist gegen, bisweilen auch über 2" lang, doch von ungleicher Länge, frisch ziemlich stark, doch nach der Abnahme bald eintrocknend und fleckig werdend, aber nicht geröthet. Die Stiele haben meistens einen Absatz, und stehen auf den Früchten in flacher, auf den Backenseiten etwas aufgeworfener Höhle.

Haut: dunkelbraunroth, sehr glänzend, doch verliert sich der Glanz an den abgenommenen Früchten bald; von der mehr gedrückten Seite sind merklich lichtere Streifen bemerklich.

Fleisch: blutroth, voll Saft, und dieser ist etwas lichter. Der Geschmack hat viel Sauer und etwas Herbes, was nie vergeht, auch bei sehr langem Hängen.

Stein: groß, lang, nach Truchseß vorzüglich breitherzförmig, und hängt fest mit dem Fleische zusammen. Ich fand ihn wie obgezeichnet.

Reife und Nutzung: die Kirsche reift (auch hier) Ende Juli bis Anfangs August. \* — Wegen ihrer Größe und ihres reichlichen, aber herb-sauren Geschmacks ist sie zwar weniger zum frischen Genuß, aber desto mehr zum Einmachen und zu anderm ökonomischem Gebrauch zu empfehlen.

Eigenschaften des Baumes: derselbe trägt voll, ist aber leider auch öfters dem Verwelken der Blütenbüschel und dem Verdorren der Zweige unterworfen, wodurch in manchen Jahren seine Tragbarkeit sehr leidet. Truchseß. — Dieses Verdorren der Zweige nach der Blüthe kommt auch vielfach bei andern Weichseln vor, besonders bei der Ostheimer, und beruht jedenfalls auf einer Erschöpfung der Lebenskraft des Baumes durch zu reiches Blühen. Es läßt sich, wie ich finde, verhindern durch jährlichen Rückschnitt der Zweige, so daß der Baum nicht mehr Holz hat, als er gut ernähren kann. Zahn. — Wie Truchseß noch bemerkt, unterscheidet sich die vorliegende Sorte durch ihre späte Reife und durch die Herzform ihrer Früchte von allen andern ihrer Classe.

Zahn.

\* Bei mir stets in der 1. Hälfte des August, in der 6. bis 7. Woche der Kirschenzeit. War auch bei mir volltragend, nur zum frischen Genuße zu sauer. D.