



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

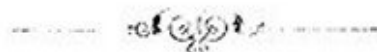
von

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

Achter Band.

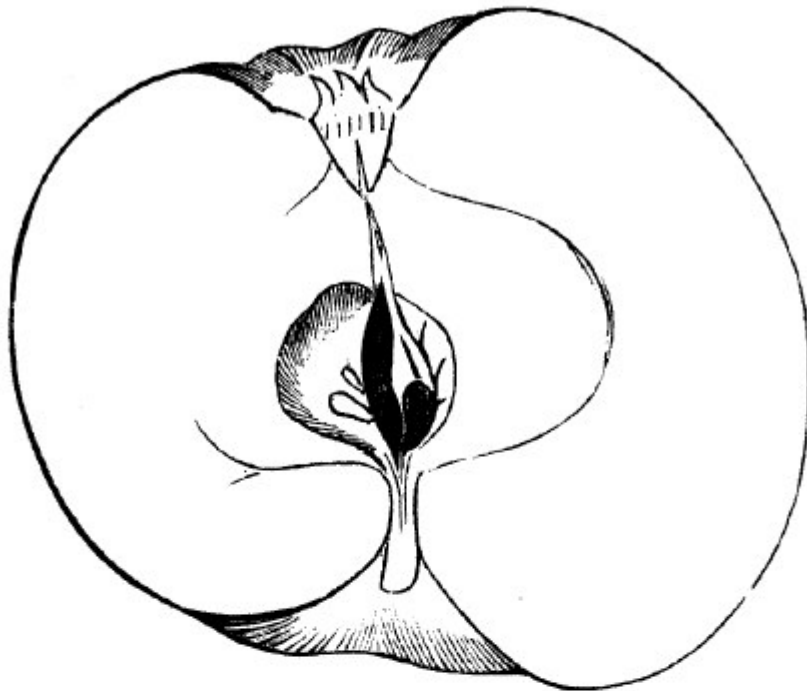
Äpfel No. 542 — 689. **Birnen** No. 626 — 670. **Generalregister.**

Mit 193 Beschreibungen und Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Der Winterrambour, ††, B.

Heimath und Vorkommen: Gehört zu den schon alten Früchten, deren Ursprung nicht mehr bekannt ist, kam aus der Pariser Carthause an Diel, ist aber in Deutschland wohl noch sehr wenig verbreitet. Da mir in Zeisen ein Probezweig zweimal verdarb, habe ich auf unsern großen Obstausstellungen, zur Anfertigung der Figur für's Handbuch, länger vergeblich nach dieser Sorte gesucht und bekam erst 1867 in Neutlingen von Hrn. Geh.-Rath von Trapp ein paar schöne Früchte, die mit Diels Beschreibung ganz übereinstimmten, und nach denen obige Figur gezeichnet ist. Die Sorte ist für die Küche schätzbar, für den rohen Genuß könnte das Fleisch etwas feiner sein. Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diel III, Seite 109, der Winterrambour; Le Rambour d'hiver, Duhamel. Duhamel hat die Frucht unter Nr. 29 ohne Figur. Pomon. Franc., der Winterrambour, auch ohne Abbildung. Dittrich I, Seite 250 Nr. 182; Christ, Hand.-W.-B. S. 78; in der Vollständigen Pomologie hat er ihn nicht; im Handbuch Nr. 144 hat er ihn irrig mit dem Rothen Winter-Rambour zusammengeworfen. Hogg und der Londoner Catalog haben ihn vielleicht als Rambour Franc d'hiver, doch führt Hogg diesen S. 260 auch nur kurz auf. Die Amerikaner haben ihn mithin noch weniger und kennen nur den gewöhnlichen Rambour Franc (Lothringer Rambour). Diel hat II, S. 55 auch einen Sauren Winter-Rambour, der mit dem Obigen nicht zu verwechseln ist.

Gestalt: Diel bemerkt mit Recht, daß er zum nahen Verwandten den Lothringer Rambour habe, dem er selbst in der Zeichnung ähnlich ist, jedoch wird der Letztere häufig weit größer, zeitigt auch früher. Die

Form ist etwas veränderlich, manchmal etwas hochaussehend, gewöhnlich aber mehr flachrund. Der Bauch sitzt mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich plattrund wölbt; nach dem Kelche nimmt sie stets merklich stärker ab und ist stark abgestumpft. Vollkommene Früchte messen nach Diel 4" Breite und 3" Höhe auf der höchsten Seite, indem die eine Seite der Frucht fast stets merklich niedriger ist, als die andere.

Kelch: ziemlich langgespißt, grünbleibend, geschlossen, steht in schöner, tiefer Einsenkung, aus der sich meistens schöne Rippen erheben, die ziemlich kantig über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen. Oft zeigt auch die Kelchsenkung wenig von Rippen; doch ist die Kelchsenkung in der Rundung durch breite Erhabenheiten verschoben, die auch die Form der Frucht verschieben und in der einen Dimension länger machen als in der andern.

Stiel: meist ein Fleischbusz, oft auch $\frac{3}{4}$ " lang, steht in geräumiger, tiefer, öfters verschobener und stets mit Rost stark belegten Höhle, der sich oft noch strahlig etwas über die Stielwölbung verbreitet.

Schale: fein, geschmeidig, nicht fettig, vom Baume gelblich hellgrün oder seladongrün, in der Reifung schön citronengelb, wobei länger noch grünliche Stellen zurückbleiben. Die Sonnenseite ist mit schönen, sanften, zahlreichen Carmosinstreifen von der Stielhöhle bis zum Kelche besetzt und zwischen den Streifen noch schön roth punktiert. Auf liegendes schneidet die Röthe ziemlich scharf ab; Punkte fein, zerstreut, nur in der Grundfarbe mehr bemerklich. Geruch schwach.

Das Fleisch ist schwach gelblich weiß, saftvoll, etwas grobkörnig, von angenehmem süßweinsäuerlichen Geschmacke.

Das Kernhaus ist nicht groß, etwas offen, oft nur so, daß manche Kammern sich nach dem Stiele hin herzförmig in eine unvollkommen ausgebildete, hohle Achse öffnen; die Kammern sind ziemlich weit und enthalten meist taube Kerne; die Kelchröhre ist ein etwas herabgehender Regal, der nach Diel, was er selbst als charakteristisch hervorhebt, bis zur Hälfte nach dem Kernhause herabgeht.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im Dezember und hält sich bis zum Frühlinge. Diel bemerkt, daß er guten, fetten Boden und warme Lage erfordere; wie weit das wirklich gegründet ist, steht dahin.

Der Baum wächst stark und gesund, wird groß, belaubt sich schön und ist fruchtbar. Die Aeste stehen etwas weit ab, gehen aber ziemlich in die Luft. Sommertriebe stark und lang, fein silberhäutig, mit Wolle besetzt, im Schatten olivenfarbig, besonnt violettbraun mit wenigen, doch nach unten starken Punkten gezeichnet. Blatt groß, etwas langoval, nach dem Stiele häufig spitz abnehmend, etwas dünn von Gewebe, fein und scharf gezahnt. Akerblätter fehlen meist. Augen bauchig, nicht stark wollig, sitzen auf flachen, wenig gerippten Trägern.

Oberdieß.