



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

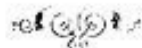
von

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

Vierter Band: Äpfel.

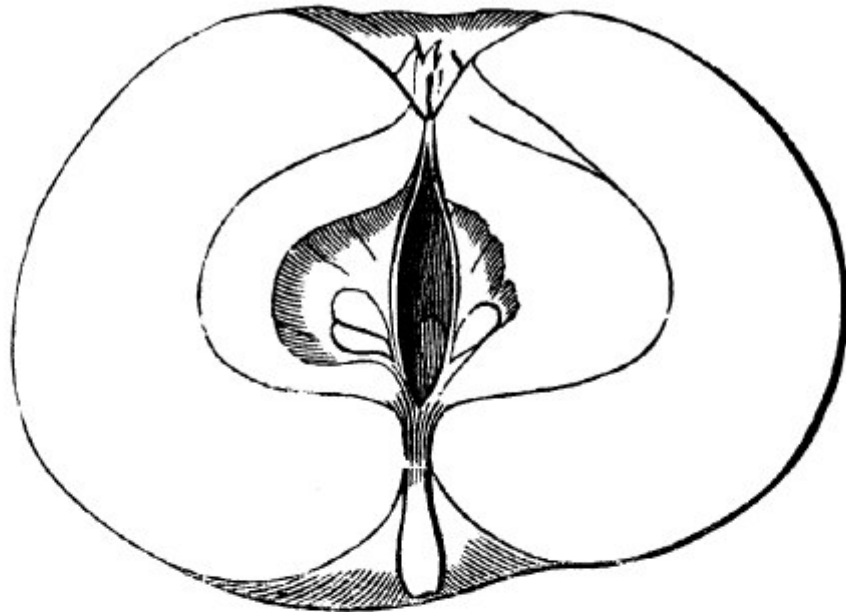
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Rother Sommer Rambour †† Sept., Oct. 78 B. 25

Heimath und Vorkommen: Gehört zu den schon älteren Sorten und ist auch in Deutschland schon ziemlich verbreitet, da mir auf den großen Obstausstellungen bei uns öfter Exemplare von dieser Frucht, und zum Theil in ganz bedeutender Größe vorkamen, während ich selbst sie nicht größer, als obige Figur zeigt, anbaute. Mein Reis erhielt ich von Diel und nochmals von Liegel. Die Sorte ist gut, tragbar, besonders für die Küche und zum Welken sehr brauchbar, und verdient recht häufige Anpflanzung, wird auch für die Gärten des Landmannes passen.

Literatur und Synonyme: Diel II, S. 59, Rother Sommer Rambour, Rambour rouge d'été. Dittrich I, S. 257. Christ's Bollst. Pomol. Nr. 85, nur zu dunkelroth, Hand. B. B. S. 77. Merlet, Rambour doux. Die Pomon. Francon. hat Taf. 13, Nr. 19 einen Rothem Rambour, der aber ein Winterapfel ist. Nach Dochnahls Führer käme der obige, in Deutschland auch als Rother Backapfel vor, welches Synonym das Handbuch I, S. 111 bei dem Rothem Cardinal anführt. Es kann bei beiden Varietäten in Gebrauch sein. — Im Handbuch am angef. Orte, ist angenommen, daß wahrscheinlich Dießs Rother Sommer Rambour mit dem Rothem Cardinal identisch sei. Es sind indeß beide, so wie ich sie von Diel bezog, verschieden, und zeitigt der Rothe Cardinal auch beträchtlich später. — In Englischen und Amerikanischen Werken kann ich unsere Frucht nicht auffinden.

Gestalt: Hat in Form und Größe mit dem Lothringer Rambour viele Aehnlichkeit, neigt sich aber mehr, als dieser, zu einer etwas länglichen, verschobenen Form. Seine Form ist etwas unbeständig, doch immer platt, und hat er nicht verschobene, mehr gerundete Form, so nimmt er oft von der Mitte der Frucht stumpf zugespitzt gegen den

Kelch ab. — Solche Früchte haben nach Diel 4" Breite und stark 3" Höhe, bei verschobenen Exemplaren können die Breitendurchmesser um $\frac{1}{2}$ " verschieden sein. Sehr oft ist auch eine Hälfte der Frucht beträchtlich stärker, als die andere.

Kelch: lange grün bleibend, wollig, geschlossen, steht in nicht tiefer, oft ziemlich flacher Senkung mit Beulen und feinen Rippen umgeben, die über die Frucht breitförmig, doch sehr sichtbar bis zur Stielhöhle hinlaufen und von denen eine sich oft stark vordrängt.

Stiel: meist sehr kurz, oft auch der Stielschwübel gleichstehend, holzig, sitzt in weiter, tiefer Höhle, die mit Kork bekleidet ist, unter dem eine grüne Farbe hindurch schimmert.

Schale: fein, im Liegen fein fettig oder stark geschmeidig, ziemlich glänzend, am Baume mit blauem Dufte belausen. Grundfarbe ist ein etwas unansehnliches Grüngelb, in der Reife gelb, das nur bei beschatteten Früchten rein zu sehen ist, indem nach Diel bei besonnten Früchten die Sonnenseite mit dem dunkelsten schönsten Carosin verwaschen ist, das sich noch über die Schattenseite, gleichsam wellenförmig, zum Theil auch manchmal streifenartig verbreitet, so daß die Grundfarbe nur hie und da, wie marmorirte Flecken durchschimmert. So intensiv geröthet sah ich die Frucht noch nicht, vielmehr war an den mir vorgekommenen Früchten das Roth zwar häufig fast über die ganze Frucht verbreitet, doch nur leicht, und an den weniger stark besonnten Stellen nur matt aufgetragen, mit stark durchscheinender Grundfarbe, und konnten nicht bloß auf der Schattenseite, sondern auch im Roth der Sonnenseite nicht selten Streifen wahrgenommen werden. Bei beschatteten Früchten ist auch nach Diel die Sonnenseite nur mit einem marmorirten Roth angelaufen und die Schattenseite rein grünlich gelb. In der starken Blutfarbe findet man nach Diel starke, schön vertheilte Punkte, die auf der Schattenseite feiner und undeutlich werden, wie ich sie auch auf der Sonnenseite fand. Geruch ziemlich stark, violenartig.

Fleisch: matt gelblich weiß, etwas ins Grünliche spielend, saftreich, fein, locker, mürbe, von angenehmem, süßweinsäuerlichen Geschmacke.

Kernhaus: bald geschlossen, bald offen; die geräumigen Kammern enthalten wenige, meistens taube Kerne. Die Kelchröhre senkt sich, nach Diel, stark herab; ich fand sie als kurzen Ke gel.

Reifezeit und Nutzung: Zeitigt in guten Jahren schon im September und hält sich 6—8 Wochen.

Der Baum wächst stark, und läßt, nach Diel, gern die Zweige hängen. Sommertriebe stark, mit Wolle belegt, dunkelbraunroth, fein silberhäutig, nur fein punktirt. Blatt groß, ziemlich flach, rundoval mit schöner, kurzer Spitze, scharf gezahnt. Aftblätter fast fadenförmig; Augen klein, sitzen auf flachen Trägern.

Oberdieck.