BUND - Lemgo
FREUNDE DER ERDE

Obstsortendatenbank

Textquelle:

Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

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

Vierter Band: Aepfel.

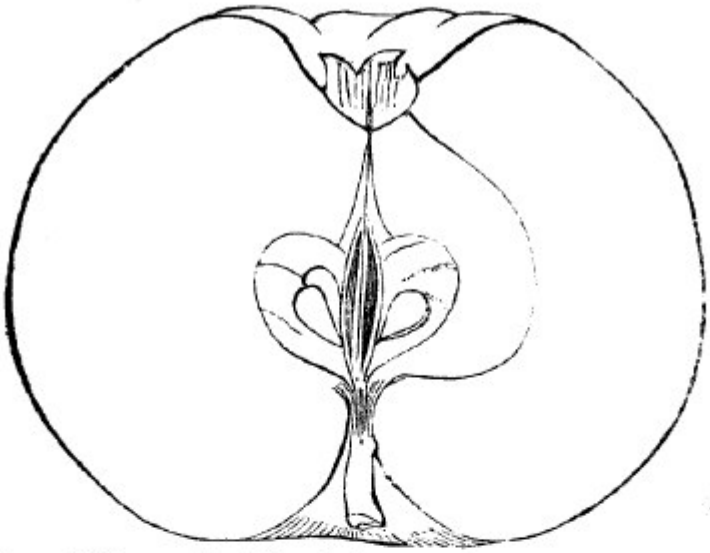
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

No. 304. **Der Götterapfel.** Diel III. 2.; Luc. VI, 3 a (b).; Hogg III, 1 B.



Der Götterapfel. Dominisca. * †† Jan. bis Sommer.

Heimath und Vorkommen: Diese wahrscheinlich aus dem Orient stammende Frucht wird bei Jassy in Serbien, in der Moldau, in Bulgarien viel gezogen und wegen Haltbarkeit und vorzüglichen Geschmacks hoch geschätzt. Schon Christ führt sie auf, die erste etwas genügende Beschreibung von derselben gab Liegel in den Neuen Kernobst-Sorten II. pag. 23 und habe ich nach den daselbst gemachten Angaben die Frucht sowohl von Diel durch Bödiker zu Meppen, als von Burchardt ächt. Liegel führt über die Frucht Nachrichten an, die Herr Dechant Kunz in Czernowitz in der Bukowina ihm gab, wohin die Notiz gehört, daß ein Prinz von Hessen-Homburg diesen Apfel aus Kleinasien nach Europa gebracht haben solle. Seinen wahren Werth und rechte Größe hat er nur in den obgedachten Gegenden, und schreibt Herr Dechant Kunz, daß er schon in seiner Gegend seine rechte Güte wohl nur am Spalier auf Johannisstamm erzogen erreichen werde, und hochstämmig zwar sehr haltbar sei und angenehmen Saft, aber zu hartes Fleisch habe, während er Früchte aus Bulgarien gegessen habe, die im Munde ganz zergehend gewesen seien und von solchem Aroma, daß nur die Muskatreinette ein noch durchdringenderes Aroma gehabt habe. Die Frucht paßt also für warme Gegenden und kann ich Liegels Urtheil, nach auf Zwergbaum erzogenen Früchten bestätigen, daß nördlicher die Frucht noch immer ein großer haltbarer Apfel sei, der seinen Werth vorzüglich für die Küche hat.

Literatur und Synonyme: Christ Handw.-B. 1802 p. 34, Dittrich I, p. 264 nur kurze Notizen, Liegel N. O.-S. II, S. 23. Synonyme sind Domineschty, Dominetscher, Herrnapfel, Moldauer Götter- oder Fürstenapfel. Dochnahl im „Führer" vermuthet, daß er etwa mit dem Hausmütterchen identisch sein möge. Letzteres kenne ich noch nicht; ist es aber, wie gewöhnlich statuirt wird, mit Gloria mundi identisch, so ist obiger eine andere Frucht.

Gestalt: plattrund, der Bauch ziemlich in der Mitte und nach beiden Seiten ziemlich gleichmäßig abnehmend. Breite über die Frucht sich hinziehende Erhabenheiten verschieben häufig die Rundung, oder machen die eine Seite etwas höher als die andere. Größe war bei mir bisher nur 3" Breite und 2½" Höhe; in der Moldau wird er sehr groß.

Kelch: zuweilen geschlossen, meistens halb oder auch ganz offen, sehr wollig, sitzt in weiter tiefer schüsselförmiger Senkung mit feinen flachen Rippen reich umgeben, von denen mehrere breit und flach über die Frucht hinlaufen.

Stiel: sehr kurz, oft etwas fleischig, steckt nach Liegel in tiefer Höhle, die bei mir mäßig weit und tief, oft selbst durch einen an den Stiel sich anlegenden Fleischwulst noch verengert und stark mit zimmtfarbigem, über die Stielwölbung sich noch etwas verbreitenden Roste besetzt war.

Schale: mäßig stark, ziemlich glänzend, im Liegen geschmeidig (nach Dechant Kunz im Liegen bald fettig) vom Baume hellgrün, im Liegen hellgelb, fast citronengelb. Die Sonnenseite stark besonnter ist mit einer etwas düstern bräunlichen Röthe überlaufen, in der man deutlich die Spuren von Streifen bemerkt, und weniger besonnte Früchte sind bloß mit nicht zu häufigen, etwas langabgesetzten meist um die Stielwölbung sich herumziehenden in der Reife fast karmoisinrothen Streifen gezeichnete Punkte sehr fein, fast nicht bemerklich. In südlicheren Gegenden ist wahrscheinlich die Röthe und Färbung stärker.

Fleisch: etwas gelblich weiß, nicht ganz fein, bleibt bei mir immer etwas hart und abknackend, saftreich von etwas weinartig gezuckertem Geschmacke, der ein ganz ähnliches selbst in kalten Jahren eben so starkes rosmarinartiges Gewürz hat, als der Ribston-Pepping.

Das Kernhaus ist nicht groß, geschlossen mit kleiner hohler Achse und wenig bemerklichen Adern um's Kernhaus. Die mäßig geräumigen Kammern enthalten schwarzbraune, vollkommene, mäßig, große, ziemlich eiförmige Kerne.

Reife und Nutzung: Ist vor Mitte Januar nicht zeitig und hält sich, gut aufbewahrt, bis tief in den Sommer. Das Fleisch scheint Neigung zum Stippigwerden zu haben, wenn die Frucht nicht kühl aufbewahrt wird, was indeß bei dem Ribston-Pepping auch der Fall ist.

Der Baum wird, nach den Angaben des Herrn Dechanten Kunz, sehr groß und läßt im Alter die Zweige hängen, die wegen der schweren Früchte unterstützt werden müssen. Mein Zwergbaum hat die Zweige in stumpfen Winkeln angesetzt und deutet auf eine breite, etwas lichte Krone hin. Sommertriebe stark, nach oben stark wollig, olivenfarbig, an der Sonnenseite schmutzig braunroth überlaufen, ziemlich silberhäutig, mit großen, ziemlich zahlreichen, recht in die Augen fallenden Punkten gezeichnet. Blatt groß und breit, fast flach ausgebreitet, meistens ziemlich herzförmig, oft kurz oval oder rundlich, mit scharfer, meist aufgesetzter Spitze, und großen gerundeten nicht tief gehenden Zähnen. Afterblätter lanzettförmig. Augen breit, lang und flach, weißwollig; Augenträger sehr flach.

Oberdieck.