



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

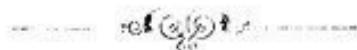
von

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

Vierter Band: Äpfel.

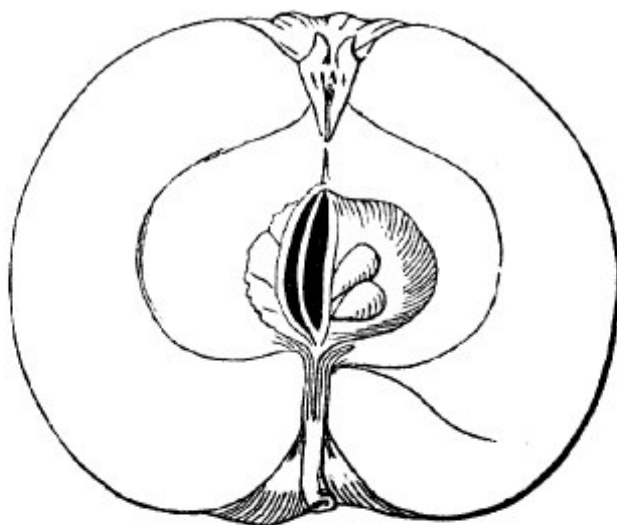
Nro. 263 — 541.

Mit 278 Beschreibungen und Abbildungen



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Der goldene Hans. †† Nov. — März.

Heimath und Vorkommen: Nach der von Diel gegebenen Nachricht ist dieser Apfel in Nassau-Diez bei dem Landmanne sehr verbreitet und urtheilt Diel über ihn bei der Beschreibung in Heft 7, daß er für den rohen Genuß recht angenehm, für die Küche, namentlich zum dämpfen, wahrhaft schätzbar und wegen seines einladenden Aeußeren für den Obstmarkt werthvoll sei. Im Cataloge hat er ihn nicht wieder mit aufgeführt. Die Frucht ist indeß doch nach Fleisch und Geschmack, und da sie gar nicht leicht fault, eine recht gute Haushaltsfrucht und verdient wohl, erhalten zu werden. Mancher fortgepflanzte Rambour ist nicht einmal so gut. Ich erhielt die Sorte aus Herrenhausen, wohin sie von Diel kam.

Literatur und Synonyme: Diel VII, S. 274, Der goldene Hans, der Hansapfel. Kommt sonst nicht vor.

Gestalt: Mittelgroß, meistens kugelförmig, oft auch nach dem Kelche etwas stumpf zugespitzt abnehmend, in gewöhnlicher Größe vom Hochstamm $2\frac{3}{4}$ bis 3" breit und $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{3}{4}$ " hoch. Die hier erwachsenen Früchte waren nicht ganz so groß. Der Bauch sitzt in der Mitte, um den Stiel wölbt die Frucht sich abgerundet, nach dem Kelche nimmt sie bald eben so, bald etwas stärker ab, und ist noch etwas abgestumpft.

Kelch: Geschlossen, sitzt in meistens enger und seichter Einsenkung, die durch Fleischperlen oft geschnürt und mit oft zahlreichen, feinen Rippen besetzt ist, die zwar fein aber deutlich bis zur Stielhöhle hinlaufen.

Stiel: dünn, $\frac{1}{2}$ bis 1" lang, sitzt in enger aber tiefer, durch Fleischwülste oft verschobener, meistens rostfreier Höhle.

Schale: fein, glatt, glänzend, nach Diel gar nicht fettig, während die hier erwachsenen Früchte doch mindestens stark geschmeidig waren. Die Grundfarbe ist schon am Baume ein helles Citronengelb, das in der Zeitigung wahres Goldgelb wird, und wobei die Sonnenseite mit einem schönen, etwas gelbröthlichen Carmoisinroth verwaschen ist, welches aber durch jede Bedeckung verschwindet oder abgeschnitten wird, so daß die Röthe selten gleichmäßig verbreitet, und bei etwas beschatteten Früchten nur schwach ist. Punkte sehr fein, wenig bemerklich, dagegen finden sich einzelne schwarzbraune Rostflecken. Geruch schwach.

Das Fleisch ist schwach gelblich, fein, mäßig saftreich, nach Diel von angenehmem, etwas süßsauerlichen Geschmacke, in welchem ich das Süße vorwiegend finde, ihn also als süß, durch etwas Säure gehoben bezeichne, und außerdem noch ein rosenartiges Gewürz darin bemerke, so daß die Frucht selbst zum rohen Genuße recht angenehm ist.

Das Kernhaus ist etwas offen, ziemlich groß, die geräumigen Kammern enthalten viele, theils kurze und dickbauchige, theils auch eiförmige, kleine Kerne. Die Kelchröhre geht als starker Kelch ziemlich herab.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt Ende November und hält sich den ganzen Winter hindurch.

Der Baum wächst lebhaft und wird nach Diel ansehnlich groß; die Aeste stehen fast horizontal ab und bilden eine etwas sperrhafte Krone, macht viel kurzes Fruchtholz und wird ungemein fruchtbar. Die Sommertriebe sind stark, mit feiner Wolle bedeckt, nicht silberhäutig, ziemlich zahlreich, doch fein punktiert. Blatt ziemlich groß, eiförmig, mit kurzer Spitze, nicht stark und stumpfspitz gezahnt. Aesterblätter sehr klein. Augen stark, lang, wollig, sitzen auf flachen, nur auf den Seiten gerippten Trägern.

Anm. Das Fettigwerden der Früchte scheint noch von Umständen bei der Aufbewahrung bedingt zu werden. So ist die von Dittrich bezogene Fette Goldreinette bei mir mehrmals nicht einmal geschmeidig geworden und 1858 wurde sie stark fettig.

Oberdieck.