

Bericht über das Lippische Tiefenblümchen (Doodapfel)

 Pomologische Monatshefte.

Allgemeine Deutsche Obstbauzeitung.

Organ des Deutschen Pomologenvereins.

Begründet von

Dr. Ed. Lucas.

Unter Mitwirkung

des Vorstandes obengenannten Vereines und
hervorragender Fachgenossen

herausgegeben von

Friedrich Lucas,

Direktor des Pomologischen Instituts in Weillingen,
Geschäftsführer des Deutschen Pomologenvereins.

Jahrgang 1897.

(XLIII. Jahrgang seit Beginn der Zeitschrift.)

Stuttgart: 1897.

Verlag von Eugen Ulmer.

Der Doodapfel.

Von Gartendirektor Schumann, Detmold.

(Mit schwarzer Abbildung.)

Als ich im Frühjahr 1880 von Frankfurt a. M. hierher nach Detmold übersiedelte, um die Leitung der Fürstl. Lippeschen Gärten zu übernehmen, fand ich auf dem Wochenmarkte und in den Schaufenstern der Läden nur noch zwei Apfelsorten: den roten Eiserapfel (hier zu Lande als Paradiesapfel bekannt) und eine Sorte, welche mir bis dahin noch fremd war, von allen Seiten als sehr guter Dauerapfel gerühmt und „Tiefenblümchen“ genannt wurde. In dem folgenden sehr obstarren Herbst lernte ich den Wert dieser Sorte insofern kennen, als dieselbe neben dem oben erwähnten Eiserapfel fast die einzige war, welche in hiesiger Gegend einen guten Ertrag lieferte, als Winterfrucht allein auf dem Marke vertreten war und gerne gekauft wurde. Mit der Zeit erfuhr ich, daß das sogenannte Tiefenblümchen im ganzen Fürstentum Lippe eine vielverbreitete Apfelsorte sei. An den Landstraßen steht dieselbe zu hunderten an einer Strecke, ebenso ist sie auf vielen Bauernhöfen anzutreffen.

Der Name „Tiefenblümchen“ konnte nur eine Lokalbenennung sein, da ich ihn in keinem pomologischen Werke finden konnte.

Daß die in der Deutschen Pomologie abgebildete und beschriebene Sorte „Tiefblütche“ ein ganz anderer Apfel ist, war nicht schwer festzustellen.

Auf der Allgem. Deutschen Obstausstellung in Hamburg im Jahr 1883 hatte ich endlich die Genugthuung unser Lippesches Tiefenblümchen in mehreren Obstsammlungen unter dem Namen „Bremer Doodapfel“ zu finden. Dort erfuhr ich auch, daß diese Sorte im Großherzogtum Oldenburg und in der Provinz Hannover vielfach vorkommt.

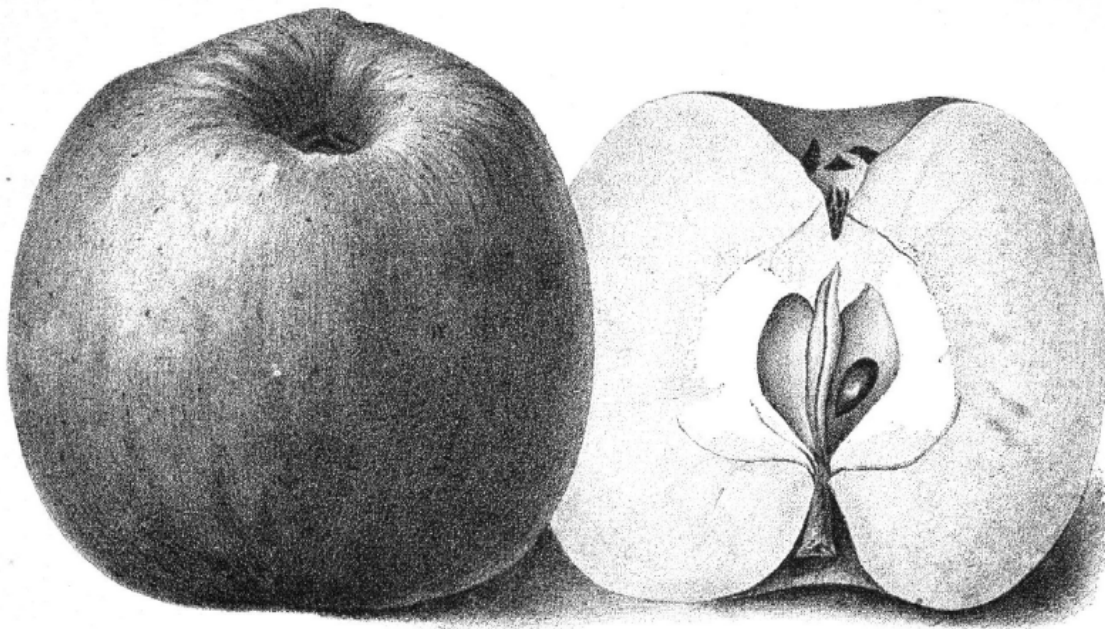
In späteren Jahren begegnete ich derselben auf Obstausstellungen in Westfalen (Kreis Minden, Herford, Höxter etc.) meistens ohne Namen.

Aus eigener Erfahrung habe ich gefunden, daß der „Doodapfel“ eine recht schätzenswerte Wirtschaftsfrucht und noch als Tafelapfel II. Ranges von März bis Mai genießbar ist. Als Dauerfrucht hat er das Verdienst, daß er sich bis in den Sommer hinein gut hält und von den Konditoren zur Verwendung für Apfeltuchen und Torten sehr gesucht wird.

Der Baum ist starkwüchsig, gesund; behält auch im Alter noch seine glatte, helle Rinde. Er hat eine flachkugelige, leichte Krone mit hängenden Zweigen und einzelnen weitstehenden Fruchtknospen. Er gehört zu den aller spätest blühenden Apfelsorten, leidet daher nicht durch späte Nachtfröste; er trägt nicht sehr voll, aber jedes Jahr. Die Früchte hängen fest am Baume und sollten erst gegen Ende Oktober gepflückt werden. Der Apfel wird groß, ist flachrund gebaut und leicht an seiner breiten tiefen Kelcheinsenkung erkennbar, wovon er jedenfalls hier seinen Namen „Tiefenblümchen“ erhalten hat.

Der Baum gedeiht noch in den rauhesten, starken Winden ausgesetzten Lagen; macht an den Boden keine großen Ansprüche; er scheint am besten in kräftigem, kalkigem Lehmboden zu wachsen. In den Fürstlichen Gärten ist er in mehreren alten, starken, gesunden Hoch- und Halbstämmen in den verschiedensten Böden und Lagen vertreten.

Der Doodapfel ist in dem „Illustr. Handbuch IV“ und in Dr. Engelbrechts „Deutschlands Apfelsorten“ abgebildet und beschrieben. Es ist aber nicht erwähnt, daß er in Lippe und den angrenzenden preussischen Landkreisen so massenhaft gezogen wird. Ueber Abstammung und Herkunft konnte mir bis jetzt niemand etwas Gewisses berichten; der Apfel muß aber einigen alten Bäumen nach zu urteilen 80—100 Jahre schon hier verbreitet sein.



Doodapfel.

Anmerkung: Der Begriff „dood“ wird im plattdeutschen für tief benutzt. Der Sortenname Doodapfel stammt von der besonders tief liegenden Kelchgrube (siehe Abbildung).