



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 Neutlingen. Superintendent in Zeinien bei Hannover.

Erster Band: Äpfel.

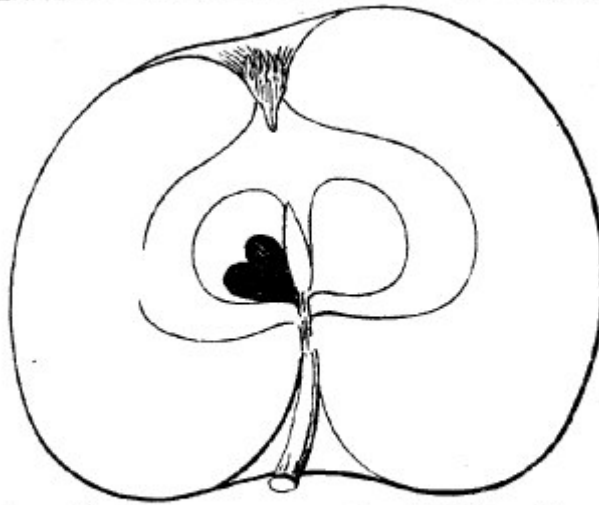
Nro. 1 — 262.

Mit 262 Beschreibungen und 290 Abbildungen.



Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Luiken-Apfel. Württemberg * ++! Oktober—Januar. *Handgezeichnet*

Heimath und Vorkommen: Ein in Württemberg ganz allgemein bekannter und verbreiteter Apfel; in älteren Schriften heißt er Ludwigs-Apfel und scheint erst zur Zeit der französischen Kriege in Louis-Apfel oder Luiken umgetauft worden zu sein. Manche leiten seinen Namen von einer Eßlinger Weingärtner-Familie „Luik“ ab.

Literatur und Synonyme: es ist dieser Apfel im ganzen Lande unter diesem Namen bekannt und eigentliche Synonyme gar nicht vorhanden. Neureutlinger und Pfullinger, die man als solche betrachtet, sind es nicht. Er ist beschrieben in den Hohenheimer Obstsorten, Metzger Kernobstsorten Süddeutschlands, Kernobstsorten Württembergs, in den Abbildungen Württembergischer Obstsorten und Dittrich I, No. 448. Diel und die fremden Autoren haben ihn nicht erwähnt.

Gestalt: Ein mittelgroßer, meist plattrunder Apfel. Der Bauch sitzt etwas unter der Mitte, die Stielwölbung ist platt abgerundet, nach dem Kelch zu nimmt die Frucht mehr ab und bildet eine abgestumpfte kleine Kelchfläche. Die Rundung meist eben, doch nicht selten ist die Frucht ungleichhälftig, wie sie die Abbildung zeigt.

Kelch: geschlossen, ziemlich breitblättrig, in mitteltiefer weiter mit Falten umgebenen Einsenkung.

Stiel: $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ “ lang, holzig, in weiter trichterförmiger roststrahliger Höhle.

Schale: glatt, zart, glänzend weißlichgrün, später weißgelb. Der größte Theil der Frucht mit sehr schönen breitem und schmalern blutrothen Streifen, zwischen denen die Frucht im schönsten Carmoisin punktiert und dünn verwaschen ist, bedeckt. Punkte sind nicht bemerkbar, dagegen einzelne Warzen und hie und da etwas angespritzter Rost.

Fleisch: meist unter der Schale fein geröthet, angenehm weinsäuerlich, sehr saftreich und ziemlich locker.

Kernhaus: mit offener Ase, regelmäßig schöne braune Kerne enthaltend.

Kelchröhre: sehr spiz und kurz.

Reife und Nutzung: Oktober — December und oft bis März. Tafelobst zweiten Ranges, zum Most sowie zum Dörren und Muß einer der schätzbarsten Aepfel; auch auf dem Markte gern gekauft.

Eigenschaften des Baumes: er wird einer der allergrößten und ältesten unserer Aepfelbäume, ist sehr gesund und dauerhaft und sehr spätblühend; er treibt seine Zweige anfangs senkrecht in die Höhe, sie ziehen sich später herab und auf den älteren Aesten entstehen immer wieder viele junge senkrechte Zweige, wodurch sich dieser Baum immer von selbst verjüngt. Sommertriebe dunkelbraunroth, mitunter fast glatt, doch auch oft dünn besilzt, lang und schlank; Blätter ziemlich groß, länglich eiförmig, schön grün, unten stumpf und gegen die Spitze ziemlich scharf, und häufig doppelt gesägt.

Dieser Aepfel ist eine in Württemberg allbekannte mit Recht hochgeschätzte Sorte. Es ist dieselbe offenbar eine der allereinträglichsten Aepfelsorten, die es gibt, indem Beispiele von Erträgen von 20—30 Ctr. in einem Jahre, öfters vorkommen, was bei dem großen Umfange, den die Krone erreicht, nicht zu verwundern ist. In den höheren und rauheren Lagen, sowie auch in niedern, den Spätfrösten ausgesetzten Lagen ist der Luikenbaum immer noch einträglich.

Die Eigenthümlichkeit, daß sich der Baum jährlich ohne unser Zutun wieder von selbst verjüngt, durch die große Zahl senkrechter junger Zweige die er treibt, ist Grund, daß er auch ohne viele Pflege doch reichlich trägt und ein sehr hohes Alter erreicht. Obgleich im Alter die untern Zweige herabhängen, so läßt sich die Krone durch gehöriges Ausputzen und anfängliches Beschneiden recht wohl so hoch halten, daß der Baum ohne großen Nachtheil auch auf Ackerland stehen kann, so auch an Landstraßen.

Ed. Lucas.