



POMOLOGIA

SZERKESZTI: DR. KEREKES LAJOS
ELSŐ KÖTET



ŐSZIBARACK I.

1 9 3 7

POMOLÓGIA

SZERKESZTI: DR. KERÉKES LAJOS

ELSŐ KÖTET

ŐSZIBARACK I.

A FAJTÁKAT LEIRTA
HORN JÁNOS

A GYÜMÖLCSKÉPEKET TERMÉSZET UTÁN FESTETTE
KOCHNÉ KLOPFER ERZSÉBET

BEVEZETÉSSEL ELLÁTTA
DR. RAPAICS RAYMUND

40 művészi műnyomattal



NÖVÉNYVÉDELEM ÉS KERTÉSZET KIADÁSA

ELŐSZÓ.

Mikor «Pomológia» című könyvsorozatunk szerkesztését és kiadását elhatároztuk, egy olyan hézagpótló munkát akartunk megjelentetni, amelyet minden gyümölcsstermesztő örömmel fogad. Pomológiánk főként a gyümölcsstermesztő gazdák részére készül, segítségükre kíván szolgálni abban a zürzavarban, amely a különböző gyümölcsfajták terén még ma is tapasztalható. Már e munka tervezetének elkészítésénél több olyan probléma merült fel, amelyek lehetlenné teszik, hogy e munkával minden igényt teljes mértékben kielégítsünk. Így különösen annak eldöntése okozott hosszas és komoly megfontolást, *hogy e pomológia keretén belül milyen gyümölcsfajtákat ismertessünk. Csak azokat-e, amelyeket a földművelésügyi kormányzat tömegtermesztésre kijelölt, vagy pedig igyekezzünk mindazokat a gyümölcsöket a lehetőség határain belül szemléltetni és leírni, amelyek nálunk leginkább el vannak terjedve és piacainkon leggyakrabban találhatóak.*

A döntés az *utóbbi szempont* mellett történt. Célunk: *minél kimerítőbb, tökéletesebb és gazdagabb munkával megajándékozni a gyümölcsstermesztőt.* Ezért nemcsak kizárólag a tömegtermesztésre ajánlott fajták ismertetésére szorítunk, hanem más, nálunk gyakran feltalálható elterjedt fajtákra is kitérünk. A fajta leírásnál azonban mindenütt feltüntetjük, hogy az ismertetett fajta *a gyümölcsstermesztés szempontjából milyen értéket képvisel és tömeges termesztésre alkalmas-e vagy sem.*

Ez az oka annak, hogy eredeti tervünktől eltérően nagyobb terjedelemben, több kötetben szándékozunk pomológiánkat megjelentetni. Már a jelen első kötet tartalmából is megállapítható, hogy negyven fajta őszibarack ismertetése *nem elegendő* a nálunk elterjedt fontosabb őszibarackfajták ismertetéséhez. Ezért szükségesnek látszik még egy őszibarack kötet megjelentetése, úgyszintén szükségesnek mutatkozik két alma és két körte kötet megjelentetése is. Természetesen ezzel a mű teljes befejezése bizonyos mértékig eltolódik, mert egyrészt ezek elkészítése hosszabb időt vesz igénybe, másrészt a kötetek sűrű egymás után való megjelentetése számottevő terhet jelentene mindazok részére, akik ezt a teljes munkát meg akarják szerezni. Ezért 1937-ben az első alma és az első körte kötetet jelentetjük meg, esetleg az év végén az őszibarack második kötetét. Ily módon az eredetileg hat kötetre tervezett munka tíz kötetben jelenne meg, mintegy 500 gyümölcsképet és fajtaleírást tartalmazna és olyan teljes egészét képviselne, amelyhez hasonlóval egy nemzet sem dicsekedhetik.

Mikor e nagy mű első kötetét útjára bocsátom, *kedves köteletségem* itt a nyilvánosság előtt hálás köszönetet mondani munkatársaimnak azért a szeretetért, önzetlenségért, amivel ennek az ügynek a szolgálatában állottak. Az az összhang, amely munkánkat jellemzi, megható: *mindnyájan átérezzük ennek a jelentőségét.*

Elsősorban köszönetet mondok *Horn János* tanár úrnak, ki az egész munka szakszerű ellenőrzését és irányítását vezeti, *Kochné Klopfer Erzsébet* művésznőnek, ki az egyes festmények elkészítését páratlan művészettel és tudással végzi, *dr. Csemez Károly* miniszteri osztálytanácsos úrnak, a földművelésügyi minisztérium kertészeti ügyosztálya főnökének és végül, de nem utolsósorban a *Stephaneum nyomda* és a *Weszely fotokemigrafiai műintézet* kiváló szakembereinek, kiknek fáradhatatlan munkássága és megértése nagyban elősegíti a munka kivitelezését.

Nagy hálával tartozom *Suppán Kornél* gazdasági főtanácsos úrnak és

Lehner Ödön tanár úrnak, kik őszibarackfajta gyűjteményüket rendelkezésünkre bocsátották. Az itt szemléltetett és ismertetett negyven őszibarack fajta közül 36 a Suppán-féle törzsgyümölcsösnek, 4 pedig *Lehner* Ödön törzsgyümölcsösének a gyümölcse.

Kegyeletes kötelességemnek teszek eleget, mikor itt a kertészeti ügyosztály volt főnökéről, *dr. Tellmann* Károlyról is megemlékszem. Ő vette először tervbe egy hasonló pomológiának a megjelentetését, melynek előkészítő munkálatai meg is történtek s csak a gazdasági válság és korai halála gátolta meg őt abban, hogy ez a munka, mely azonban kizárólag csak a tömegtermesztésre ajánlott gyümölcsfajtákat ismertette volna, megjelenhessék.

Remélem és hiszem, hogy munkánk a magyar gazdaközönség körében megértésre talál és *ha csak egy lépéssel is előbbre tudtuk ezzel vinni a magyar gyümölcstermesztés nagy ügyét, munkánkért elnyertük jutalmunkat.*

Budapest, 1937 január 15.

Dr. Kerekes Lajos.

BEVEZETÉS.

Az őszibarack legnemesebb gyümölcsseink közé tartozik. Íze, zamata különleges, semmiféle más gyümölcséhez nem hasonlít. A vegyészeti elemzések adatai szerint gyümölcse húsának 82—83%-a víz, 9—10%-a cukor, 0,7—0,8%-a sav, főként citromsav, a többi egyéb vegyület, amelyek közt azonban éppen a legfontosabb zamatanyagok a legkevésbé ismertek.

Az őszibarackfa (*Prunus persica*) többnyire alacsony fa, néha csak cserje, megnőhet azonban 8 méter magas fává is. Ágai csupaszok, néha kissé szegletesek. Rügyei hosszúkásak és karcsúak, a levélrügyek hegyesek, a virágrügyek (termőrügyek) felfelé gömbölyödők. Levelei lándzsásak vagy hosszúkás-lándzsásak, kihegyezettek, átlagban 7—15 cm hosszúak, 2—4 cm szélesek, nyelük 1—1,5 cm hosszú. Levéllemezei éle fűrész, a fűrészfogak kissé előre görbültek, hegyesek vagy tompulók, hegyükön elfeketedő szálkacsúcsot hordanak. A levélnyélen gyakran mézfejtő mirigyek fejlődnek, ezek alakja és elhelyezkedése jellemző a fajtákra. Megkülönböztetünk mirigytelen és mirigyos fajtákat, utóbbiak közt gömbös és vesealakú mirigyűeket. A levélnyél mirigyeit levél szemölcsöknek is szokták nevezni.

A virágzó őszibarackfa egyike a legszebb látványoknak. Virágai élénkpirosak, rózsaszínűek vagy fehéresek. Szirmai majdnem kerekített vállúak, különböző nagyságúak. Nagy-, közép- és kisvirágú fajtákat különböztetünk meg, a nagy őszibarackvirág meghaladja a 3 cm-t, a kicsi nem éri el a másfél cm-t. A szirmok kiterülése is fajtajelleg, egyesek szirmai szinte egy síkba szétnyílnak, másoké harangalakúan összehajlanak. A virág eme két tulajdonsága alapján megkülönböztetünk rózsaalakú nagyvirágú fajtákat (pl. *Győztes*, *Május virága*, *Vérbarack*), rózsaalakú kisvirágúakat (pl. *Amsden*, *Mezőkomáromi duránci*), harangalakú nagyvirágúakat (pl. *Napsugár*, *Elberta*) és harangalakú kisvirágúakat (pl. *Gyümölcskertek királynője*).

Megporzás tekintetében az őszibarackfajták legnagyobb része megelégszik a fajta saját virágporával is, csak két fajtát tartanak e tekintetben kivételnek, az *Elberta* és a *Hale* idegen fajta virágporára szorul. Elterjedt nézet, hogy az őszibarack virágjának megporzását elvégezheti a szél is. Még szakkörökben is akadtak ennek a felfogásnak szószólói. Azonban pontos megfigyelések kiderítették, hogy ez a nézet téves, és kétségtelen, hogy az őszibarack virágját rovarok, főként méhek porozzák meg.

Az őszibarackfa gyümölcset a szakember a csonthéjas termékek (csontárok) közé sorozza. Ez annyit jelent, hogy a termőlevélből fejlődő termés héj külső rétege a bőr, középső rétege a gyümölcs húsa, és belső rétege az elfásodó, csontkeménységű csonthéj, amely a magot rejti. Közönségesen a csonthéjat, minthogy a mulandó gyümölcshús eltávolítása után is burka marad a magnak, a maghoz számítják, s mikor őszibarackmagról beszélnek, a csonthéjat is vele értik. Az őszibarack csonthéjának fala nagyon kemény, felülete mélyen gödrösen árkolt és kis lyukacsoktól pontozott. A csonthéj tekervényes árkolása jellegzetes faji tulajdonsága az őszibaracknak.

A termésfal 3 rétegének tapadása különböző és jellemző. Sok őszibarack bőre könnyen elválk a gyümölcs húsától, másoké azonban nem fejthető le könnyen. Még fontosabb és jellegzetesebb a gyümölcs húsának tapadása a csont-réteghez, ahogy közönségesen mondjuk, a maghoz. Azokat a fajtákat, amelyek gyümölcshúsa könnyen elválk a csonthéjtól, magvaválónak, azokat pedig, amelyek húsa a csont-réteghez tapad, s arról le nem fejthető, duráncinak nevez-

zük. «Duránci» a nyelvészek magyarázata szerint durazzóit jelent, de ma már nem tudjuk, miért nevezték el a régiek a csonthéjhoz tapadó húsú őszibarackokat (és szilvákat) durazzóinak. A magyarság különben a szó duránci alakját készen vette át más nyelvből.

Az őszibarack gyümölcsének külső tulajdonságai közül jellemző a vágány, ahogy a kertészek nevezik a bibeponttól a szármélyedésig húzódó árokszerű varratot, amely a termésfalat alkotó termőlevél összehajló két élének forradását jelzi. A bibepont a gyümölcs csúcsán helyezkedik el, lehet mélyített, több esetben azonban kúpos kiemelkedésen található. Ez a kúpos kiemelkedés magyarázza a *Vénusz emlője* nevének eredetét.

A bőr külső felületén jellemző a szőrözet és a szín. A nálunk ismert és közkedvelt őszibarackfajták bőre többé-kevésbé bársonyosan molyhos. Legtöbben nem is tudják, hogy vannak olyan őszibarackfajták is, amelyek bőre kopasz. A kopasz fajták eredetét mindeddig nem tisztázták, egyesek változatnak, mások azonban oltási keveréknek, sőt keresztezésnek tekintik. A kopasz gyümölcsű fajták mind nagyon igényesek, ezért csak Dél- és Nyugateurópában foglalkoznak termesztésükkel.

A gyümölcs húsrétege az őszibarack legértékesebb része. Ízén, különleges zamatán kívül, amelynek csak durvább szélsőségeit jellemezhetjük szavakkal, továbbá húsának szöveti különféleségein kívül, főként színe jellemző. E tekintetben háromféle őszibarackot különböztetünk meg, vörös-, sárga- és világoshúsúakat. Vörös a *Vérbarack* céklaszínű húsa. A sárgahúsú őszibarackok közé azokat soroljuk, amelyek húsa szép aranysárga, olyanféle színű, mint a kajszíé. A világoshúsúak lehetnek világos árnyalatú zöldesek, sárgásak, rózsaszínűek stb. Sok őszibarack húsrétegének a csonthéjjal érintkező belső határa piros.

Az őszibarackfajták száma többszáz. Hogy ezek közt könnyebben tájékozódhassunk, rendszerbe szokták foglalni a különböző fajtákat. A rendszer alapjául a gyümölcs legfontosabb és legfeltűnőbb tulajdonságait vesszük. Ez a gyümölcs bőrének molyhossága vagy kopaszsága. Mindkét csoportban megkülönböztetjük a magvaváló és a duránci fajtákat. Végül elválasztjuk a különböző hússzínű fajtákat egymástól. Ilyenképpen az őszibarackfajták rendszere következőképpen alakul:

I. *Molyhosak* (var. lanuginosa), molyhos bőrrel.

1. *Duránciak* (subvar. duracina) csonthoz tapadó húsúak.
 - a) *Sárgahúsúak* (f. rhodacena) pl. *Ósi sárga duránci, Diadal, Napsugár.*
 - b) *Világoshúsúak* (f. viridis) pl. *Mezőkomáromi duránci, Vezérle duráncija, Kecskeméti duránci, Szoghi duráncija, Bartha duráncija, Május virága, Győztes, Alexander, Amsden, Kanada, Sanghai, Lord Palmerston.*
2. *Magvaválók* (subvar. aganopersica) húsup többé-kevésbé könnyen elválí a csonthéjtól.
 - a) *Vöröshúsúak* (f. haematocarpa) pl. *Vérbarack.*
 - b) *Sárgahúsúak* (f. xanthocarpa) pl. *Sárga csodaszép, Elberta, Kései bronzos Elberta, Hale.*
 - c) *Világoshúsúak* (f. leucocarpa) pl. *Korai Chevreuse, Veres Magdolna, Nagy kedvelt, Szép őrnő, Gyümölcskertek királynője, Rivers korai, Kondor, Carman, Lola, Sampion, Metelka díjasbarackja.*

II. *Kopaszak* (var. nucipersica), kopasz bőrrel.

Pl. *Vérpiros kopasz muskotaly, Lord Napier.*

Az őszibarack hazája Közép-Kína, ott ma is ismeretesek vadon termő alakjai. Termesztése régi évezredekbe visszanyúlik, már Kr. e. 2000-ben több

fajtáját természetették Kínában. Alakváltozatossága is Kínában a leggazdagabb, hazájában minden természetett fajtájának ősi alakja ismeretes. Hazájából különböző korokban hoztak nyugatra őszibarackfajtákat, Európába a régi időkben csak szárazföldi úton, Nyugat-Ázsián át, újabban a tengeri utakon is. Pl. a tengeri úton 1844-ben hozták Kínából Londonba a kései virágzású *Sanghai*, szintén a múlt század 40-es éveiben a díszfának ültetett újabb teltvirágú fajtákat. Amerika közvetítésével legújában került Európába az őszibarack őshazájából a befőzésre használt, lapos *Pogácsabarack* (Peentoo). Mint ebből látjuk, Kína kifogyhatatlan forrása az őszibarack ősi változatainak.

A legelterjedtebb nyugati őszibarackfajták ősei azonban sokkal régebben, még az ókorban eljutottak Európába. Kr. e. a II. században a kínai kereskedelem áruja a sokáig elhanyagolt, újabban ismét felfedezett transzkontinentális karavánúton eljutottak Bokharába, Kasmírba és Perzsiába. E régi kínai kereskedelmi út leghíresebb áruja a selyem volt, amelyről az utat is szokták Selyemútnak nevezni. A selyem mellett Nyugat-Ázsiában ismeretlen gyümölcsök magvai is eljutottak Perzsiába kínai hazájukból, köztük az őszibarack magja is.

A perzsák hamar megkedvelték az új gyümölcsöt, az őszibarackfa pedig olyan jó helyre talált Perzsiában, hogy csakhamar el is vadult, ma találják ott elvadultan többféle fajtáját, még a kopasz alakját is. Mikor a rómaiak hódításaikat a Kr. sz. körüli időkben kiterjesztették Előázsiaiában, megismerték az őszibarackot is, magját elvitték magukkal Rómába, s ott is természeteni kezdték. *Plinius* azt írja, hogy az őszibarackot csak 30 éve ismerik Rómában, s az első gyümölcsöket darabonként egy dénárral fizették. A rómaiak azt hitték, hogy az őszibarack hazája Perzsia, a gyümölcsöt *perzsa alma* (*malum persicum*) néven különböztették. Innen ered az őszibarack mai tudományos nevében is a «perzsa» jelző (*Prunus persica*). Még a rómaiak hozták az első őszibarackokat az Alpokon túlra is, és már *Plinius* korában (az I. században) nevet szerzett magának a galliai, vagyis franciaországi őszibarack.

A rómaiak korában ismeretes fajták közül legjobban jellemezhető az *Ősi sárga duránci*, amelyet *Plinius* korában a legjobb őszibaracknak tartottak. Kétségtelen, hogy ez az ősi fajta, amely ma már valószínűleg teljesen kiveszett Európában, az egész középkoron át, sőt még a XVI. és XVII. században is fontos szerepet játszott az európai őszibarackok közt, s őse a későbbi sokféle duránci őszibaracknak, bizonyára a világoshúsúaknak is. Általában azt mondhatjuk, hogy a vörös- és sárgahúsú fajták ősiebbek, a világoshúsúak a fiatalabbak. Pl. ősi és kezdetleges fajta, amelyet ma már csak régi kertekben tartanak, a *Vérbarack* is. Ezt valószínűleg a középkor végén az arabok közvetítették Európába, s Kisázsiaiba még a régi szárazföldi úton jutott el.

A XV. és XVI. században Itáliában kezdődik az őszibarack történetének újkora. Ekkor már jobban megkülönböztetik az egyes változatokat, le is írják azokat, mert felismerik jelentőségüket. Az Alpoktól északra azonban csak a XVII. században kezdődik az őszibarack természetésének nagyobb arányú felkarolása. A vezető szerepet ekkor az őszibaracktermesztésben, mint általában a gyümölcsészetben, a franciák ragadják magukhoz. A XVII. és a XVIII. század a francia őszibarackok kora, egész Európában a francia fajták hódítanak, s francia módra, rácson nevelik az őszibarackfát.

Tudván, hogy az őszibarack hazája Közép-Kína, s hogy Perzsián és Itálián át került a középeurópai országokba, kétségtelennek kell tartanunk, hogy az a nagy óvatosság és körültekintés, amellyel a francia udvari és városi kertészek nevelték az őszibarackfát védett helyen és rácsozaton, nem volt felesleges. A régebbi századok itáliai fajtái kényesebbek voltak, könnyebben és többet szenvedtek a tél fagyától. Franciaországban azonban a folytonos kiválogatás, új fajták felkeresése és felkarolása révén nagy változáson ment át az őszibarackfa, az európai éghajlathoz kezdett edződni.

Ahogy napjainkban értelmezzük a gyümölcsfajták fogalmát, a franciák kezdték a XVII. század folyamán megkülönböztetni az őszibarackfajtákat. A század elején a francia őszibarackoknak még csak 20—30 fajtája hord megkülönböztető nevet, de a XVIII. század már több mint 100 megnevezett

őszibarackfajtát vesz át elődétől. Ezeknek legnagyobb része világoshúsú magvaváló. Más országok gyümölcsészei még a múlt században is a világoshúsú magvaválókat nevezték röviden francia őszibarackoknak.

A múlt században nemcsak szerte Európában, hanem szerte a világon elterjedtek a francia őszibarackok, ahol az éghajlat lehetővé tette termesztésüket. Egyszersmind megindult a verseny is a francia őszibaracktermesztéssel és ennek az lett az eredménye, hogy további óriási lépéssel jutott előre az őszibarack alkalmazkodása a hidegebb telű tájakhoz. A vezető szerepet a múlt század második felében Észak-Amerika ragadta magához. Anglia, Németország és Magyarország is hozzájárult ugyan újabb, edzettebb fajtákkal korunk őszibaracktermesztésének megújulásához, de a pálmát kétségtelenül Amerika vitte el a versenyben.

Az amerikai őszibaracknemesítők tudatos munkát végeztek két irányban is. Egyrészt szabadulni akarván a rácson fanevelés gondjaitól, edzettebb fajták előállítására törekedtek, másrészt pótolni akarták az őszibaracknak azt a hiányát, hogy csak kései jó fajtái voltak, ezért nagy szorgalommal vetették magukat korai fajták előállítására. Mindkét céljukat elérték. Míg a francia őszibarackokkal a világoshúsú magvaválók érték el a nemesítés legmagasabb fokát, az amerikaiak főként a duránci világoshúsúakat karolták fel, mert ezek közt találták meg a legedzettebb és legkorábbi fajtákat. Így a múlt században az őszibarackosokból kipusztult a rácsozat, ma már az őszibarackfák szabadon állanak, s így termik gyümölcsüket május végétől október közepéig.

Magyarországon az őszibaracktermesztés a XVI. században első virágkorába emelkedett. Dunántúli és mátravidéki főuraink kertjeiben olyan kitűnő őszibarack termett, hogy Bécsbe is elvitték, sőt Németországba is vittek tőlünk őszibarackmagot. Egykorú német szakember feljegyzése szerint *Woyszel* polgár híres boroszlói kertjében magyar eredetű *Ósi sárga duránci* és *Vérbarack* fák képviselték a magyar őszibarackokat, s a *Vérbarackot* még XVIII. századi külföldi gyümölcsészek is ennek emlékére Magyar barack néven idézgették.

A francia őszibarackok a XVIII. század folyamán kezdtek elterjedni, nálunk a dunántúli mágnások francia stílusú kertjeiben, ahol természetesen szintén rácson nevelték az őszibarack fáját. A hazai szakirodalomban *Leibizer János*, szepességi gyümölcsészünk, 1798-ban 13, *Colin József*, kismartoni udvari káplán, 1802-ben 22 fajtát ismertetett. A francia fajták uralkodtak még a múlt század közepén *Entz Ferenc* korában is, *Kovács József* 1861-ben 32 magvaváló és csak 3 duránci fajtát sorol fel. Az első amerikai fajtákat nálunk *Törs Kálmán* ismertette 1889-ben.

Az újabb magyar őszibaracktermesztés akkor vett lendületet, mikor a szőlőtetű pusztításai nyomán a déli domboldalak megürültek. Ekkor alapították a budai Sashegyen és Gellérthegyen, majd Nagytétényben is korunk kiterjedt őszibarackosait. A Gellérthegyen egyike volt az első őszibaracktermesztőknek *Kerkápoly Károly*, egykori pénzügyminiszter. A Gellérthegy déli oldalán látható mandulafák, amelyeket a kertészeti rendezés megőrzött, *Kerkápolynak* a 80-as években ültetett őszibarackfaalanyai, amelyek gazdájuk halála után elvadultak, s koronájuk az őszibaracktörzsek elpusztulása után elfoglalta azok helyét.

Az első magyar őszibarackfajtát *Entz Ferenc* nevelte, ez a *Mezőkomáromi duránci*, később mások követték, s ez a munka is 6 magyar őszibarackfajtát ismertet. A legtöbb őszibarackfajta azonban természetesen az itt szereplők közt is amerikai, számuk ebben a munkában több mint 20, tehát több mint az ismertetett fajták fele. Hogy a francia fajták mennyire háttérbe szorultak, mutatja, hogy számuk e munkában kevesebb a hazai fajták számánál. Ebben a kötetben 40 őszibarackfajta képe látható. Az őszibarackfajták száma azonban olyan nagy, hogy pusztán a legjobb fajták ismeretéhez is legalább még egy második őszibarackkötetre lesz szükség.

Dr. Rapaics Raymund.

Alexander.

(Korai Alexander, Korai Sándor, Early Alexander.)

Érik július második harmadában, közvetlenül az Amsden után.

Minősége elsőrendű piaci, másodrendű asztali.

Nagysága közepes vagy valamivel kisebb.

Alakja gömbölyded, kissé nyomott, rendszeren valamivel szélesebb mint magasabb. Vágánya elég mély, a gyümölcsöt többnyire két egyenlő részre osztja. Szármélyedése mélyebb, széles. Bibepontja bibircsecs, sekélyen a felületbe süllyesztett vagy ráhelyezett.

Héja vékony, értével könnyen lehúzható, finoman, zöldesszürkésen molyhos. Alapszíne halavány szalmasárga. Majdnem az egész felületén karminpirossal fedett, sokszor márványozott, olykor ibolyás színezetű. Az árnyékban nőtt példányokon az alapszín csíkokba átüt, halavány rózsaszínűen márványozott, sötétpirossal cirmosan mosott.

Belseje : Húsa zöldesfehér, kissé rostos, de azért olvadékony, bőlevű, gyengén cukrozott, kellemes ízű. Magva középnagy. *Magtól nem váló*, azonban teljes értével többé-kevésbé foszlányosan elváló.

Fája erőteljes növekedésű, nagy koronát nevelő, igen bőven termő. Edzett. Virágjai korán nyílnak, nagyok, világos szirmúak. Gyümölcssei rendszeren és kiadósan megritkítandók. A monilia nagyon pusztítja. Házi használatra, de korai érése és mutatós volta miatt piaci célokra is alkalmas. A piacon rendszeren nem különböztetik meg az Amsdentől. Amerikában, Alexander birtokán állott elő. A tömegtermesztésre ajánlott fajták közé van sorolva.

Horn János.

Amsden.

(Amsden June.)

Érik július elején, közepén, hűvösebb tájakon július végén.

Minősége elsőrendű piaci, másodrendű asztali.

Nagysága rendszeren jókora középnagy, jó talajon nagy, kiadós ritkítása esetén igen nagy.

Alakja kissé lapított, gömbölyű vagy gömbölyded. Egyik oldala néha hízótabb, mint a másik. Vágánya sekély, a csúcsáig felnyúló. Bibepontja mélyebb, tágnylású mélyedésben kissé hegyes emelkedésen ül, csak ritkán emelkedik a felszín fölé. Szármélyedése sekély, szűk.

Héja erősen molyhos, értével jól lehúzható. Alapszíne zöldesfehér. Ez azonban többnyire csak az árnyékos oldalán, vagy a levél árnyékában látható, mert majdnem egész felülete ibolyáskarminpiros és ezen sötétbíborral bevont. Az árnyékban nőtt példányokon a fedőszín többnyire márványozott, szaggatottan csíkozott.

Belseje : Húsa kissé rostos, lédús, zöldesfehér, némileg illatos, édes-savanykás ízű. Magja körül fűzöld. Erősen, néha azonban csak foszlányosan a maghoz kötött. A *nem magaválók közé sorozzuk*. Magva középnagy, aprón barázdált.

Fája erőteljes növekedésű, bőven és rendszeren termő. Elégé edzett, de korán nyíló, nagy, világos rózsás virágjai miatt igazán bő terméseket csak a némileg védettebb helyen ad. Levélszemölcsői többnyire párosával

állanak, vesealakúak, színesek. A szép piros barackjaink között a legkorábbi, közismert piacos fajtánk. Hajtatásra is alkalmas. Amerikában, Amsden kertjében magról kelt. A tömegtermesztésre ajánlott fajták közé van sorolva.

Horn János.

Arp szépe.

(Arp Beauty.)

Érik július közepétől e hónap végéig.

Minősége elsőrendű asztali és piaci.

Nagysága jókora középnagy, de megfelelő ritkítás után nagyra is megnő.

Alakja gömbölyded vagy határozottan megnyúlt gömbölyded. Mélyebb, eléggé széles, sokszor a csúcson túl érő vágánya a gyümölcsöt ritkán teszi részaránytalaná. Szármélyedése sekélyebb, kisebb. Bibepontja többnyire a felületen van elhelyezve.

Héja elég vastag, értékével könnyen lehúzható. Világos aranysárga alapszíne napos oldalán rózsapirossal belehelt és vérpirossal lángozott. Sűrűen molyhos.

Belseje : Húsa világos aranysárga, magva körül pirosuló, lédús, tömött, olvadó, igen zamatos. *Magtól nem váló.*

Fája erőteljesebb növekedésű, edzett, rendszeren és bőven terem. Szép, mutatós gyümölcse a szállítást jól bírja, a piacon még új, de megkedveltetésre, általános elterjesztésre méltó fajta.

Horn János.

Barrington.

(Buckingham Mignone.)

Érik szeptember végén.

Minősége elsőrendű piaci és asztali.

Nagysága középnagy vagy valamivel nagyobb.

Alakja hosszúkás gömbalakú, többé-kevésbé részaránytalan.

Héja jól hámozható, sűrűn de finoman molyhos, zöldesszalmasárga, napos oldalán halaványpirossal belehelt, szakadozott vérpiros csíkokkal és foltokkal becsapkodott. Barázdája, szármélyedése sekély. Bibepontja húsos csúcson ülő.

Belseje : Húsa sárgásfehér, magva körül némi pirossággal, teljesen rostnélküli, olvadó, bőlevű, zamatos, kissé savanykás ízű. *Magtól váló.* Magva erősen hegyesedő viszástojásdad, középnagy.

Fája nagyon erős növekedésű, teljesen télálló. Virágjai nagyok, széles világos rózsaszínűek. Kívánatos színű, kitűnő ízű gyümölcsei miatt a későn érő fajták egyik legjobbika. Angolországi eredetű. Barrington tenyésztette magról 1800 körül, Surreyban. Mint kitűnő, későn érő fajta helyét mindenütt megérdemli.

Horn János.

Cap szépe.

(Belle de Cap.)

Érik szeptember elején.

Minősége elsőrendű asztali, másodrendű piaci.

Nagysága középnagy, néha nagy.

Alakja rendszeren részaránytalan, néha kissé bordás, magas-kúpos. Vágánya széles, sekély. Szármélyedése mély, öblös, sokszor bordázott falú. Bibepontja benyomott felületből kissé kiálló hegyen áll.

Héja erősen molyhos, eléggé vékony, könnyen lehúzható. Alapszíne sárgászöld, napos oldalán halavány pirossal belehelt, ezen barnáspiros foltokkal, szakadozott csíkokkal becsapkodott. Általában azonban eléggé színtelen.

Belseje : Húsa zöldesfehér, magva körül élénk piros. Bőlevű, zamatos, édes, kitűnő ízű. Magva lapos-tojásdad, jókora nagy, hegyes. *Magtól váló.*

Fája eléggé erőteljes növekedésű, bőven termő. Edzett, helyben kevésbé változatos. *Virágjai* nagyok, világosrózsásak, a későn nyílók közé tartoznak. Gyümölcse nyersen kitűnően, feldolgozásra jól használható, de színtele-nebb volta miatt kevésbé piacos. Házikertbe való s mint ilyen különleges helyre van ajánlva. Termése ritkítandó. Francia származású.
Horn János.

Carman.

Érik augusztus közepén vagy valamivel korábban.

Minősége kiválóan elsőrendű asztali és piaci.

Nagysága jókora középnagy vagy ennél nagyobb.

Alakja csaknem mindig szabályosan gömbölyded, szármélyedése és vágánya egyenletesen ellaposodó, a bibepontig vagy azon túlhaladóan sekély, tölcséres mélyedésben végződő. Bibepontja rendszeren elenyésző vagy ritkábban rövid félrenyomott csúcsos dudoron ülő.

Héja bársonyosan finom, fehéres molyhosszággal fedett, értékével könnyen lehúzható, fehéres zöldessárga, a gyümölcs nagyobb felületén kárminpiros-rikítóvérpáros színezéssel.

Belseje : Húsa sárgásfehér, magva körül némi pirossal színezve, tömött, olvadó, bőlevű, nagyon kellemes zamatú. *Magtól való.* Magva középnagy, durván barzdált, zömök tojásdad.

Fája nagyon erős növekedésű, edzett, télálló, rendszeren és elég bőven terem. Hajtásai vaskosak, fűzőldek, nyár végén erősen piroslok. Levelei rövid és pirosló nyelűek, levéltetvek, gombabetegségek alig fertőzik. Virágjai igen nagyok, széles, világos rózsaszínű szirmokat mutatók. A tömegtermesztésre ajánlott fajták között van felsorolva. I. W. Stubenrauch nevelte magról Mexia (Texas)-ban 1889-ben.
Horn János.

Chazotte.

Érik szeptember második felében.

Minősége elsőrendű piaci és asztali.

Nagysága nagy, néha igen nagy.

Alakja gömbölyded, egyik fele hízóttabb mint a másik. Szármélyedése mély, vágánya elenyésző, kissé túlhalad az apró csúcson ülő bibeponton.

Héja sűrűn és finoman molyhos, jól hámozható, halaványsárga alapon barnapirossal belehelt és vérpirossal becsapkodott.

Belseje : Húsa sárgásfehér, a mag körül kevés pirossággal. Olvadékony, igen bőlevű, zamatos, kevés kellemes kesernyész utóízzel. *Magtól való.* Magva lapított viszástojásdad, barna színű.

Fája teljesen edzett, nem nagyon bőven termő, gyümölcseinek rendszeres ritkítását kívánja. Nagyon erős növekedésű. Zöld hajtásai tompapirossal átfutottak. Virágjai apróbbak, sötétebb szirmúak. Szemölcsei aprók, piroslok. A tömegtermesztésre ajánlott fajták között másodsorban van felemlítve. Származása ismeretlen.
Horn János.

Comtesse.

Érik szeptember közepétől a hónap végéig.

Minősége elsőrendű piaci és többnyire elsőrendű asztali és háztartási.

Nagysága középnagy vagy nagy.

Alakja hosszúkás gömbölyded, kissé csúcsosodó. Vágánya néha sekély, ellaposodó, csak a bibepontig haladó, néha ezen túlhalad s ebben az esetben rendszeren mélyebb, szűkebb. Bibepontja elég jól észlelhető, sokszor kis emelkedésen ülő.

Héja élénk világos aranyárga színű, napos oldalán élénkpirossal becsapkodott. Molyhossága nem teljesen bársonyos, kissé érdes. Héja a gyümölcs értékével sem húzható le könnyen és teljesen.

Belseje : Húsa világos aranysárga, magva körül vörös, lédús, igen bőlevű, néha kissé rostos-húsos, igen kellemes édes-savanykás ízű, fűszeresen zamatos. *Magtól való*. Magva elég nagy, mélyebben barázdált, vöröses barna színezetű, tojásdad alakú.

Fája közepes fejlődésű, edzett, elég korán és eléggé bőven termő. A gyümölcs-ritkítást sokszor megkívánja. Hajtásai néha pirossal befuttatott sötét olajzöldek. Mint igen jó háztartási fajta minden házikertben megfelelő helyet találhatna. *Horn János.*

Concling.

Érik augusztus második felében.

Minősége elsőrendű asztali és piaci.

Nagysága nagy, de megfelelő ritkítás után igen nagyra is megnő.

Alakja gömbölyű avagy néha kissé csúcsosan gömbölyded. Egyébként többnyire szabályos, de sekélyebb vágánya olykor részaránytalanra is teheti. Szármélyedése elég mély, széles. Bibepontja többnyire kiemelkedő.

Héja elég vékony, értével könnyen lehúzható. Élénk aranysárga alapszínű, napos oldalán ríkító vérpirossal festett, ebben néha sötétebben fedett. Molyhossága sűrű.

Belseje : Húsa aranysárga, a mag körüli részen piros. Finom tömött húsu, lédús, édesen savanykás, kellemes zamatos ízű. *Magtól nem való*.

Fája elég erőteljes növekedésű, télálló. Rendesen és bőven termő. A lisztharmat gyakran meglepi. Szép színeződése és mert a szállítást jól bírja, megfelelő piacos és házikertekbe ajánlható fajtánk. *Horn János.*

Diadal.

(Triumph.)

Érik július végén, augusztus elején. A legkorábbi sárgahúsú fajták egyike.

Minősége elsőrendű piaci, de csak eléggé jónak mondható asztali.

Nagysága középnagy, néha nagyobb. Kellő ritkítás esetén azonban nagyra is megnő.

Alakja két végén erősen benyomott, szabálytalan vagy oválisan hosszúkás-gömbölyded. Vágánya sekély, a gyümölcsöt rendesen két egyenlőtlen félre osztja. Szármélyedése eléggé mély, szűk. Bibepontja kiálló, néha ferdére félrenyomott hegyen elhelyezett.

Héja vékony, húshoz tapadó, sűrűn szürkésen molyhos, halaványsárga, majd aranysárga, sokszor az egész felületén kárminpirossal fedett, sötétebb ibolyapirossal márványozott.

Belseje : Húsa világosabb aranysárga, tömött, néha kissé rostos, lédús, édes, különösebb zamatnélküli, kissé savanykás ízű. Magva középnagy. Eleinte félig, teljes értével azonban eléggé jól *magtól való*.

Fája inkább csak középerős növekedésű, egészséges, edzett. Rendesen és igen bőven terem. Levélszemölcsői nagyok, színesek, kettésével-hármasával állók. *Virágjai* apróbb, sötét szirmúak. Gyümölcsői a szállítást jól bírják. A legszebb sárga húsú fajták egyike. A piacon kedvelt. Amerikai származású. *Horn János.*

Elberta.

Érik szeptember első felében.

Minősége elsőrendű piaci és asztali, néha azonban másodrendű asztali.

Nagysága közepesnél nagyobb, néha nagy, meg nem felelő helyen apró.

Alakja hosszúkás, néha inkább szívalakba hajlóan tojásdad, gyakran kissé csúcsos. Majdnem részarányos. Vágányát különböző magas domborodás szegélyezi.

Héja gyakran érdesen molyhos, értével sem könnyen lehúzható, elég vastag,

aransárga, napos oldalán vérpirossal átfestett, sötétebb elmosódó foltokkal becsapkodott.

Belseje : Húsa aransárga, magva körül világosabb piros, tömött, kissé rostos, nem eléggé bőlevű, zamatos, sokszor savanykásédes, meg nem felelő helyen nőttap róbb gyümölcssei fanyar, sőt élvezhetetlen kesernyés ízűek. *Magtól váló.* Magva nagy, tojásdad alakú, kihegyezett.

Fája nagyra nő, erősebb fejlődésű, teljesen edzett, igen termékeny, gyorsan termőre fordul, évente tele van terméssel, ezért gyümölcssei ritkításra szorulnak. Az erős visszanyesést nem tűri. Éghajlat és talaj tekintetében talán a legkevésbé válogató fajta. Virágjai aprók, sötétvörös szirmúak. Nagy értéke, hogy gyümölcssei a szállítást nagyon jól állják. Befőzésre is nagyon alkalmas. Amerikából származik, ahol Marshallvilleben (Georgia) S. H. Runiph állította elő valószínűleg a Chinese free és a Korai Crawford keresztezése útján. Amerika egyik legelterjedtebben termesztett fajtája. A tömegtermesztésre ajánlott fajták közé van sorolva, ezt jól szállítható voltának köszönheti.

Horn János.

Ford.

(Ford korai, Korai Ford.)

Érik augusztus első harmadától augusztus második felének a végéig.

Minősége elsőrendű piaci és háztartási, másodrendű asztali.

Nagysága jókora középnagy vagy néha nagy, esetleg igen nagy.

Alakja többnyire magasabb mint széles, megnyúlt, ritkábban némileg gömbölydedebb. Vágánya keskeny, mély, a bibeponton túl terjed, a gyümölcsöt rendszeren részaránytalanul osztja. Szármélyedése széles, tölcsérszerűen mély. Bibepontja többnyire húsos kiemelkedésen vagy felszínesen elhelyezett.

Héja kissé durván molyhos, de azért eléggé síma tapintatú, vékony, teljes értékűvel jól lehúzható. Sárgászöldes alapszíne napos oldalán világosabb-sötétebb, szélén elmosott kárminpirossal fedett, ebben sötétebben márványozott vagy szakadozottan csíkozott, avagy élénkebb pirossal átfestett.

Belseje : Húsa sárgásfehér, magva körül meggypirossal színezett. Lédús, eléggé zamatos, édessavanykás ízű, gyengén illatos. Állománya közepes finomságú, gyakran rostos. Magva kicsiny. *Magtól váló.*

Fája közepes növekedésű, igen bőven termő, edzett, helyben nem válogat. Gyümölcssei ritkítandók. *Levelei* elég nagyok. Szemölcssei zöldek, apróbbak, néha hiányzanak. *Virágjai* korán nyílnak, nagy, világos rózsásszirmúak. Befőzésre igen alkalmas. Tömegtermesztésre van ajánlva. Amerikai származású.

Horn János.

Greensboro.

(Greensborough.)

Érik július végén, augusztus legelején.

Minősége elsőrendű piaci, másodrendű, néha elsőrendű asztali.

Nagysága jókora középnagy, gyakran nagy.

Alakja tojásdad, gyakran kissé nyomott, hizlalt példányai gömbölydedek, egyik oldaluk némileg hizottabb mint a másik.

Héja vastagabb, könnyen lehúzható, érdesen molyhos, halavány sárgás színezetű, napos oldalán vagy csúcsán halavány pirossal belehelt, bibepontja körül néha pirossal pontozott, a napnak erősen kitett példányok élénk sötétebb pirossal átfestettek.

Belseje : Húsa sárgásfehér, néha majdnem fehér, eléggé finom, olvadékony, igen bőlevű, zamatos, édes, fűszeres ízű. *Félíg maghoz kötött*, teljes értékű a magtól foszlányosan elváló. Magva elég nagy, két végén egyformán elkeskenyedő.

Fája teljesen télálló, igen erős növekedésű, korán, rendszeren és igen bőven termő. A talajhoz és éghajlathoz legjobban alkalmazkodik. Korán nyíló virágjai nagy, világos színűek. Háztartási célokra nagyon alkalmas. Érett gyümölcse a fán gyakran kettéválik. Amerikában, Greensboroughban W. G. Balsey nyerte magról. A tömegtermesztésre ajánlott fajták között a második csoportban van ajánlva.

Horn János.

Győztes.

(Győző, Viktor, Sieger, Le Vainqueur.)

Érik június legvégén, július első felében.

Minősége elsőrendű piaci és asztali.

Nagysága középnagy, ritkábban nagyobb. Bőtermés, szárazság esetén apró.

Alakja szabályos gömbölyded, néha kissé magasabb mint szélesebb. Két végén tompa. Vágánya sekély, szármélyedése kicsiny, bibepontja kissé benyomott felületen alig kiemelkedően elhelyezett.

Héja halavány zöldesviaszsárga alapszínű. Napos oldalán élénk kárminpirossal festett, amely fedőszín gyakran a gyümölcs nagyobb felületét takarja. A fedőszín sokszor sötétebb pirossal foltozott. Eléggé vékony. Bársonyosan molyhozott. Értével könnyen lehúzzható.

Belseje: Húsa sárgásfehér, finom, olvadó, nagyon lédús, kellemes fűszeres zamatu, savanykás-édes ízű. Magva kicsiny, kihegyezett. *Nem magtól való.*

Fája bőven termő, edzett, erős növekedésű, nagyobb koronát nevelő. *Virágjai* nagyok, világos rózsaszínűek, korán nyíló. Vesszői rövidebbre nyeseendő. Gyümölcset ritkítani kell. Helyben nem válogat. Tömegtermesztésre a második helyen van ajánlva, de korai voltánál fogva arra való helyen tömegesen is érdemes ültetni. Francia származású.

Horn János.

Hale őszibarack.

(I. H. Hale.)

Érik szeptember közepe táján.

Minősége elsőrendű piaci és asztali.

Nagysága középagnál nagyobb vagy nagy.

Alakja gömbölyded, olykor némileg magasabbnak látszó, néha egyik oldala kissé hízottabb mint a másik. Vágánya jól kivehető, elég mély, keskenyebb. Szármélyedése tágnylású, mély. Elég nagy bibepontja sekély mélyedésben vagy a felszínen ül.

Héja elég vékony, fehéresen és sűrűn, de finoman molyhos, értével elég könnyen lehúzzható. Alapszíne halaványsárga, napos oldalán élénk pirossal átfestett, sokszor gyengén sötétebben márványozott, olykor némi ibolyaszínnel belehelt.

Belseje: Húsa sárgásfehér, magva körül pirosodó, tömött de azért olvadó, néha kissé rostosodó, lédús, édes, zamatos ízű. *Magtól való.* Magva aránylag kisebb.

Fája elég erőteljes növekedésű. Mert idegen beporzást kíván, csak más fajták közé ültetve ad kielégítő mennyiségű termést. Edzett, teleinket jól kiállja. Betegségektől kevésbé szenved. Közepes időben nyíló virágjai nagyok, világosabb színezetűek. Amerikai eredetű. A tömegtermesztésre ajánlott fajták közé van sorolva.

Horn János.

Hegyi korai.

(Tévesen Normand.)

Érik augusztus közepén vagy második felében.

Minősége elsőrendű asztali, piaci és háztartási.

Nagysága nagy, sőt néha igen nagy.

- Alakja** megnyúlt gömbölyded, sokszor kissé részaránytalanul egyik oldala hízottabb, mint a másik. Vágánya elég mély, széles, a bibeponton túl haladóan ellaposodva végződik. Bibepontja a vágány szélén vagy abban sokszor apró kiemelkedésen ül.
- Héja** eléggé sűrűn molyhos, értével sem könnyen lehúzható, szívós, zöldes-sárgás fehér alapszínen napos oldala barnás vérpirossal festett, ebben sötétebben mosott vagy becsapkodott, foltozott.
- Belseje** : Húsa sárgásfehér, magva körül alig, ritkábban némileg erősebben pirossal festett, igen bőlevű, néha kissé rostos, de azért elég olvadó, húsos, kellemesen zamatos, édes-fűszeres ízű. Nem teljesen *maghoz kötött*.
- Fája** erőteljesebb fejlődésű, rendszeren és igen bőven termő, egészséges, teljesen télálló. Hűvösebb vidékek melegebb fekvéseinek legjobb fajtája. Hajtásai erősebbek, sötét fűzöldek, napos oldalon sokszor pirossal festettek. Házikertekben helyét nagyon megérdemli. *Horn János.*

Juno duránci.

(Juno cling, Juno II.)

- Érik** október első felében.
- Minősége** minden tekintetben elsőrendű.
- Nagysága** nagy vagy igen nagy.
- Alakja** kissé lapított gömbalakú, majdnem részarányos. Szármélyedése sekély, széles, vágánya ellaposodó, bibepontja felé gödröcskében végződik. Bibepontja alig észlelhető, nem kiemelkedő.
- Héja** fehéren molyhos, értével sem lehúzható, sötét aranysárga alapszínén igen gyakran élénk vagy sötétpirossal belehelt.
- Belseje** : Húsa sötét aranysárga, magva körül vérpiros, tömött, kissé rostos, lédús, kellemes borízű. *Magtól nem váló*. Nagy magva majdnem kerekded, kissé kihegyezett. Hajtásai olajzöldek, rendszeren erősen piroslok.
- Fája** erős növekedésű, edzett, bőven termő. Virágjai aprók, kanalas szirmúak, téglavörösek. Gyümölcsei a ritkítást megkívánják. Házikertbe való. Amerikában Eagle-Paw (Michigan)-ban nevelte a Késői Crawford magjáról. *Horn János.*

Kanada.

(Canada, Canadische Frühpfirsich, Early Canada.)

- Érik** július végén, augusztus elején. Az Alexandert követi.
- Minősége** elsőrendű piaci, másodrendű asztali.
- Nagysága** középnagy vagy kisebb.
- Alakja** kúposan gömbölyded avagy nyomott tojásdad. Alul szélesebb mint a csúcsánál. Egyik oldala rendszeren hízottabb, mint a másik. Vágánya sekély, széles. Bibepontja kiemelkedő csúcscskán áll. Szármélyedése sekély, széles.
- Héja** vékony, húsáról könnyen lehúzható, bársonyosan molyhos. Krémsárga alapszínén gyakran az egész felülete élénk kárminpirossal bevont. Árnyékos oldalán sokszor nagyobb folton piros színeződés nélkül marad. Az alapszín mutatja a szármélyedés körüli héjfelület is.
- Belseje** : Húsa világos zöldesfehér, magva körül kissé pirosló. Tömött, de azért olvadó, ritkábban kissé rostosodó. Bőlevű, édes, eléggé zamatos és kellemes ízű. Magva kicsiny, zömök, többé-kevésbé a húshoz kötött, de néha foszlányosan, sőt elég jól is elválk. A *magtól nem váló* fajták közé tartozik.
- Fája** erőteljes növekedésű, nagy koronát nevel, edzett. Bőven és rendszeren terem. Termése ritkítást kíván, hogy elég nagyra kifejlődjön. Szép színe, jó szállíthatósága miatt s mert a nála értéktelenebb Alexandert közvet-

lenül követi, a tömegtermesztésre ajánlott fajták közé van sorolva. Különben zamat tekintetében az őszibarackfajtáink között a legszege-nyebb. Amerikai származású.

Horn János.

Kései bronzos Elberta.

Érik szeptember utolsó harmadában.

Minősége elsőrendű asztali és piaci.

Nagysága jókora középnagy vagy nagy.

Alakja megnyúlt vagy tojásdad gömbölyű. Sekély, a bibeponton néha áthaladó vágánya csak kissé és ritkábban teszi részaránytalaná. Bibepontja néha kis csúcsokán ül.

Héja finoman molyhos, értével elég jól lehúzzható, némileg zöldesbehajló arany-sárga alapszínen barnásvérpírossal belehelt, gyakran ilyenekkel az egész majdnem a felületén átfutott, napos oldalán élénkebb vagy sötétebb vérpírossal átfestett. Sekély szármélyedésének karimája élénk vérpírossal fedett.

Belseje: Húsa világos arany-sárga vagy kanárisárga, magva körül csupán sekélyen világospírossal színezett. Finom, olvadékony, igen bőlevű, zamatos, enyhén savanykás ízű. Magva elég nagy, tojásalakú, sötét kávébarna. *Magtól való.*

Fája erős növekedésű, felfelé törekvő koronát nevelő, teljesen edzett, évente rendszeren és elég bőven termő. Hajtásai vékonyabbak, napos oldalon élénk sötét barnapirosak. Rövid nyelű levelei kisebbek, főerük alul igen sokszor pírossal festett. Virágjai aprók, kanalasak, világos cseresznye-színű szirmúak. Termőrügyei a vesszőkön magasabban állanak és ezért hosszabbra nyesendők. Gyümölcsei a szárazságot jól állják. Szép külsejű, kitűnő és az Elbertánál későbbben érő gyümölcsei miatt a tömegtermesz-tésre ajánlott fajták közé soroztatott. Magyar Gyula növénynemesítőnk Diósdon 1931-ben az Elberta magcsemetéinek szelektálásából nyerte.

Horn János.

Kondor.

(Condor.)

Érik augusztus első felében.

Minősége másodrendű asztali és elsőrendű piaci.

Nagysága jókora középnagy vagy nagy.

Alakja részaránytalanul gömbölyű. Vágánya sekély, ellaposodó. Bibepontja rendszerint alig észlelhető csúcson ül.

Héja finoman molyhos, könnyen lehúzzható. Halavány zöldessárga alap-színén majdnem az egész felülete gyenge rózsapírossal belehelt, napos oldalán élénk kárminpírossal átfestett.

Belseje: Húsa sárgásfehér, magva körül gyakran gyengén pirosas, tömött, lédús, kellemes zamatú. *Magtól való.* Magva hirtelen kihegyezett.

Fája eléggé erőteljes növekedésű, teleinket jól állja, korán, rendszeren és bőven termő, felfelé törekvő koronát nevelő. Virágjai nagyok, világosrózsásak. Hajtásai fűzöldek, gyakran pirosalók. Szemölcsei kisebbek, párosak, zöldek. A valódi megvaváló fajták között a legkorábbi. Az Early Silver magjáról kelt. A tömegtermesztésre ajánlott fajták közé van sorolva. *Horn János.*

Laczy-féle őszibarack.

(Laczy barack.)

Érik augusztus közepén, augusztus második felében.

Minősége elsőrendű piaci és elsőrendű vagy néha csak másodrendű asztali.

Nagysága középnagy vagy ennél is nagyobb.

Alakja gömbölyű, gyakran valamivel szélesebb mint magas. Száras végén néha

kissé összenyomott és ezért ott szélesebbnek látszik, mint a csúcsos végén. Sekély barázdája erős mélyedésben végződik. Bibepontja alig észlelhető, nem kiemelkedő.

Héja finoman és sűrűn molyhos, kissé nehezen lehúzható, alapszíne zöldesbe hajló viaszfehér, felső végén és napos oldalán gyenge rózsapirossal belehelt, néha élénkebb pirossal átfestett.

Belseje : Húsa sárgásfehér, magva körül gyakran gyengén pirosas, kissé rostos, de azért bőlevű, olvadékony, nagyon zamatos, néha a száraz helyen termett gyümölcsök kissé kesernyés utóízűek. *Magtól való*, de szárazságban néha foszlányosan hozzánőtt. Magva középnagy, két végén egyformán keskenyedő, pirosas színű.

Fája erős növekedésű, teljesen télálló. Elég korán, rendszeren és bőven termő. Kissé hosszabbra nyesendő. Virágjai nagy, világos szirmúak. Jó háztartási és kitűnően szállítható piacos gyümölcssei vannak. Hajtásai fűzöldek, néha gyengén piroslok. A tömegtermesztésre ajánlott fajták második csoportjába van felvéve. Gombabetegségeknek jól ellentáll. Kecskeméten a Laczy-család egyik tagja nyerte magról. *Horn János.*

Lady Palmerston.

Érik szeptember végén, október elején.

Minősége elsőrendű piaci és asztali.

Nagysága középnagy, gyakran nagy.

Alakja kissé nyomottan gömbölyded, eléggé részarányos, csak néha hízottabb az egyik oldalán. Vágánya sekély, széles. Bibepontja apró csúcsocskán ül.

Héja bársonyosan molyhos, zöldesbehajló világos aranysárgás alapszíne a napos oldalon halaványpirossal belehelt, ezen vérpirossal befuttatott, hosszúkas foltokban becsapkodott. Értével sem lehúzható.

Belseje : Húsa okkersárga, magva körül élénk piros, tömött, lédús, zamatos, kellemesen édessavanykás ízű. *Magtól való*. Magva középnagy, széles tojásdad, sötét kávébarna színű.

Fája eléggé erőteljes növekedésű, közepes nagyságú koronát nevelő, teljesen télálló. Kissé hosszabbra nyesendő. Elég korán és bőven termő. Hajtásai olajzöldek, erősen piroslok. Angliából származik, ahol Th. Rivers Sawbridgeworthban nyerte a Pineapple nectarine magvából. A tömegtermesztésre ajánlott fajták közé van felvéve. *Horn János.*

Lola.

(Miss Lolo, Lolo, Miss Lola.)

Érik augusztus közepén, végén.

Minősége elsőrendű piaci, asztali és háztartási.

Nagysága középnagy, néha ennél nagyobb.

Alakja kissé összenyomottan gömbölyded, egyes példányok kissé részaránytalanok.

Héja vékony, finoman molyhos, jól lehúzható. Viaszfehér alapon a napos oldalán rózsapirossal mosott, a napnak erősen kitett példányokon kárminpirossal átfestett. Vágánya néha eléggé szembetűnő, máskor varratszerű. Bibepontja a vágánymélyedés oldalára helyezett. Szárürege tág, szabályos, többnyire színes falú.

Belseje : Húsa többnyire teljesen fehér, néha sárgásfehér vagy zöldesfehér, magja körül kevéssé pirosas, olvadékony, bőlevű, néha kissé rostos, enyhén savanykásan borízű, kellemes zamatú, édes. Magva kicsiny, tojásdad alakú, hegyes csúcsban végződő. *Magtól való*, de húsa néha foszlányokban a maghoz nőtt.

Fája erőteljes növésű, edzett, korán és igen nagyon bőtermő, ezért gyümölcssei

évente és erősebb mérvű ritkítást igényelnek. Virágjai nagyok, világos szirmúak. Rácsosfának is alkalmas. Jó kötött talajon, melegebb fekvésben érzi magát a legjobban. A piacon kedvelt középérésű, elterjedten termesztett fajta. Befőzésre is nagyon keresett. A tömegtermesztésre ajánlott fajták között szerepel. Amerikában J. W. Stubenrauch nyerte magról.

Horn János.

Lord Palmerston.

(St. José, Palmerston.)

Érik szeptember közepétől végéig, néha október legelején.

Minősége elsőrendű piaci, elsőrendű vagy néha csak másodrendű asztali.

Nagysága közepesnél nagyobb, gyakran nagy.

Alakja majdnem szabályos gömbölyded. Vágánya sekély, néha alig észlelhető. Sokszor a felszínre helyezett bibepontig sem ér el.

Héja bársonyosan finoman molyhos, világos viaszsárga, napos oldalán vérpirosan csíkt. Értével is csak nehezen lehúzható, elég vastag.

Belseje : Húsa sárgásfehér, nagyon bőlevű, tömött, erős húsú, néha rostosabb, elég kellemes savanykás-édes ízű, kissé zamatos. Magva körül sötétebb pirossal festett, néha csak besugárzott. *Nem magtól váló.* Magva nagy, hosszas tojásdad. Erősen barázdált.

Fája korán virágzik, erős fejlődésű, nagy koronát nevelő, teljesen télálló. Hajtásai sötétebb füzöldek, napos oldalukon néha pirossal festettek vagy csak beleheltek. Nem nagyon korán, de azután rendszeren és bőven terem. Kissé hosszabbra nyesendő. Bővebb termés esetén a gyümölcsseinek ritkítását feltétlenül megkívánja. Mint a kései érésűek egyik jó piacos fajtája a tömegtermesztésre ajánlott fajták közé van sorolva.

Horn János.

Lowett.

(Lowett fehér, Lowett white.)

Érik október első felében.

Minősége elsőrendű asztali és háztartási, színtelen volta miatt azonban csak másodrendű piaci.

Nagysága jókora középnagy vagy ennél nagyobb.

Alakja kissé lapítottan gömbölyded, nem mindig részarányos. Szármélyedése sekély. Vágánya nagyon sekély. Bibepontja csúcson ülő.

Héja fehér, bársonyosan és finoman molyhos, húsáról le nem húzható, gyengén zöldesbe játszó krémfehér, minden más színeződést nélkülöz.

Belseje : Húsa sárgásba hajló fehér, magva körül néha némi rózsáspirossal festett, kissé rostos, bőlevű, savanykás, kellemesen zamatos ízű. Magva visszas tojásdad. *Magtól váló.*

Fája erős fejlődésű, teljesen télálló, elég korán és elég bőven termő. Virágjai aprók, kanalas szirmúak, halvány rózsásak. Hajtásai olajzöldek, majdnem teljesen barnapirossal befutottak. Mint igen finom ízű és befőzésre nagyon alkalmas gyümölcs a tömegtermesztésre ajánlott fajták közé van sorolva s ezek között a legkésőbbben érő. Befőzésre kiválóan alkalmas. Amerikából származik.

Horn János.

Magyar aranyduráncija.

Érik szeptember első harmada végén, néha a hónap közepe táján.

Minősége elsőrendű asztali és piaci.

Nagysága közepesnél nagyobb vagy nagy, gyakran igen nagy.

Alakja kissé megnyúlt gömbölyded, száras végénél sokszor szélesebb. Sekélyebb

vágánya a gyümölcsöt a bibeponton túlhaladóan néha részaránytalanná teszi. Szármélyedése szűk, mély, ráncos falú.

Héja finoman, sűrűn és fehéren molyhos, világos aranysárga, napos oldalán több-kevesebb bíborszínnel belehelt vagy világos vérpirossal átfestett. Érett állapotban is nehezen lehúzható.

Belseje: Húsa világos aranysárga, magva körül némi pirossággal, lédús, olvadó, tömött, zamatos, enyhén savanykás-édes ízű. *Magtól nem váló.* Magva nagy, piros színű.

Fája erős fejlődésű, edzett. Hajtásai a napos oldalon pirossal festettek. Rövidnyelű levelei nagyok, a 2—3 bibircs pirossal festett. Nagy virágjai rózsaszínűek. Rendesen és igen bőven termő. A gyümölcsök ritkítását megkívánja. A tömegtermesztésre ajánlott fajták közé van sorolva. Magyar Gyula neves növénynevelőnk Diósdon az Elberta magcsemétéinek szelektálása révén 1930-ban nyerte.

Horn János.

Május virága.

(Mayflower, Maggiolinó, Fior di maggio.)

Érik kedvező fekvésekben május végén, másutt azonban érése június végéig is elhúzódhat. Jelenleg a legkorábban érő fajtánk. Az Amsdent kb. két héttel megelőzi.

Minősége kiválóan elsőrendű piaci és elsőrendű asztali.

Nagysága középnagy, de megfelelően megritkítva nagyra is megnő.

Alakja kissé csúcsosodóan magas-gömbölyded. Elég szabályos egyik oldala csak ritkán hízottabb, mint a másik. Rendesen csak a csúcsáig terjedő vágánya sekély. Szármélyedése mély s szűkebb. Kis emelkedésen álló bibepontja sekély mélyedésben vagy a felszínen van elhelyezve.

Héja vastag, értékével lehúzható, finoman de sűrűen fehér, hamvasan molyhos. Világos zöldessárga alapszínen élénkpirossal fedett napos oldalán barnapirossal festett, néha sötétebben márványozott.

Belseje: Húsa zöldesfehér, magva körül pirosas, lédús, édes, kellemes, zamatos ízű. *Nem magtól váló.* Magva kicsiny, világos színű.

Fája erős, felfelé törekvő növekedésű, telt koronát nevelő, bőven és rendesen termő. Edzett, télálló. Nagy virágjai rózsaszínű szirmúak. Levélszemölcsői a lemeznél kettesével állanak, kicsinyek, gömbölyűek. Mint a legkorábbi, kívánatos színű barackunk a piacon nagyon kapós. Korai virágzása miatt némileg védettebb helyen többet terem. Amerikai eredetű. A tömegtermesztésre ajánlott fajták közé van sorolva. A szállítást jól bírja.

Horn János.

Metelka díjasbarackja.

(Metelka díjazottja, Péche primére Metelka.)

Érik augusztus végén, szeptember elején.

Minősége elsőrendű piaci, háztartási és asztali, néha azonban csak másodrendű asztali.

Nagysága gyakran kisebb, máskor középnagy, idejében végzett erősebb mérvű ritkításnál nagy.

Alakja gömbölyded, néha kissé részaránytalán. Szármélyedése mély. Szűk vágánya sekély, bibepontja gödröcskében ül.

Héja bársonyosan és gyéren molyhos, teljes értékével jól lehúzható, vékony, fehéressárgászöld alapon a napos oldalán világos pirossal belehelt, sötétebb kárminpirossal csíkosan befuttatott. Vágánya széles és mély, néha szakadozott. Bibepontja apró, alig szembetűnő, a vágány fenekén ül. Szármélyedése szűk, mély.

Belseje: Húsa gyengén zöldesfehér színű, magva körül élénk pirossággal, finom, olvadékony, többnyire kissé rostos, közepesen lédús, igen zamatos,

illatos, kellemesen édessavanykás borízú. *Magtól való.* Magva zömök tojásalakú, középnagy, mélyen és üregesen barázdált.

Fája erőteljes növekedésű, nagy koronájú, teleinket teljes mértékben kiállja, korán és igen nagyon bőtermő. Az általános virágzást követően nyíló virágjai aprók, sötétebb színezetű szirmokat mutatók. Gyümölcsei feltétlenül ritkításra szorulnak. Hajtásai sötét fűzőldék, napos oldalon piroslóak. Miután nyers fogyasztásra, háztartási célokra és konzerv készítésére, valamint szállításra egyaránt alkalmas, a tömegtermesztésre ajánlott fajták közé van sorolva. Hazai származású fajta. Bartholomeides Soma gyóni evangélikus lelkész nyerte magról az 1840-es években. Metelka Ferenc dabasi gyógyszerész terjesztette el. *Horn János.*

Michigan.

(Early Michigan, Korai Michigan.)

Érik augusztus közepétől a hónap végéig.
Minősége elsőrendű piaci és majdnem elsőrendű asztali.
Nagysága jókora középnagy.
Alakja többé-kevésbé részaránytalan, gömbölyded. Szármélyedése mély, szűk. Vágánya keskeny, ellaposodó. Bibepontja alig szembetűnő.
Belseje : Húsa zöldesfehér, magva körül némi pirossággal, bőlevű, kellemes, zamatos ízű. *Magtól való.* Magva alsó részén oldalt erősen lapított.
Héja hamvasszürkén, finoman molyhos, vékony, nehezen lehúzható, sárgásfehér alapon majdnem az egész felületén sötét vérpirossal bevont vagy márványozott.
Fája teljesen edzett, középerős fejlődésű, bőven termő. Hajtásai sötét fűzőldék, barnapirossal átfutottak. Inkább házikertbe való fajta. Gyümölcsei a ritkítást megkívánják. Amerikai eredetű, a Hales early és a Chili fajták keresztezéséből állították elő. *Horn János.*

Miller duránci.

(Miller cling, Miller.)

Érik augusztus közepén vagy a vége felé, néha szeptember elején.
Minősége kiválóan elsőrendű piaci és háztartási és majdnem elsőrendű asztali.
Nagysága jókora középnagy vagy nagy.
Alakja szabálytalan gömbölyű, erősen részaránytalan, néha kissé hosszúkás. Apró bibepontja ferde csúcsocskán ül. Vágánya sekély, a bibeponton jóval túlhalad. Szármélyedése mély, széles.
Héja bársonyosan molyhos, értével sem húzható le, aranysárga, napos oldalán vérpirossal festett, ezen sötétebb csikokkal, foltokkal becsapkodott.
Belseje : Húsa élénk aranysárga, magva körül vérpiros, nagyon tömött, lédús, édessavanykás, zamatos ízű. *Magtól nem való.* Magva zömök tojásalakú, kihegyezett.
Fája erős fejlődésű, teljesen edzett. Bőven és rendszeren terem. Gyümölcsei ritkításra szorulnak. Hajtásai sárgás olajzöldek, napos oldalukon erősen piroslóak. Virágai aprók, kanalások, világos piros színezetűek. Gyümölcseinek pompás színezete, eltarthatósága, befőzésre alkalmas volta és jól szállíthatósága miatt kiváló piaci fajta. A tömegtermesztésre ajánlott fajták között szerepel. Amerikából származik. *Horn János.*

Napsugár.

(Sunbeam.)

Érik július végén, augusztus elején.
Minősége elsőrendű piaci, csemege és jó háztartási barack.
Nagysága nagy vagy igen nagy.

- Alakja** gömbölyű, kettévágva kissé hosszúkásnak látszik. Egyik fele rendszeren hízottabb, mint a másik. Vágánya sekély, szármélyedése mély és tágas, bibepontja mélyedésben ül.
- Héja** aransárga alapszínen élénkpiros, a napos oldalán kárminpirossal mosott, sötétlilával márványzott. Vékony, értével könnyen lehúzható. Igen apró, finom, selymes molyhossága miatt szinte fénylő.
- Belseje** : Húsa világossárga színű, olvadó, néha eres, igen bőlevű, édes, kitűnően fűszeres-zamatos. *Félig magtól való.*
- Fája** erőteljes növekedésű, ritkább ágazatú. Igen bőtermő. Edzett. *Virágjai* nagyszirmúak, rózsásak. *Levelei* sárgászöldek. Két vesealakú szemölcs a levéllemez és a levélszár érintkezésénél van. Amerikai származású. Szép színezetű, tartós, jól szállítható, íze, színe miatt kitűnően értékesíthető. Nyersfogyasztásra, konyhai feldolgozásra alkalmas. *Horn János.*

Olga királynő.

(Königin Olga.)

- Érik** augusztus legvégén, szeptember elején.
- Minősége** jó piaci és asztali.
- Nagysága** nagy vagy igen nagy.
- Alakja** gömbölyű, de két egyenlőtlen félre osztott. Vágánya mélyebb, a bibeponton túl terjed. Szármélyedése mély, szűk. Bibepontja kiálló.
- Héja** sűrűn és erősen molyhos, aransárga alapszínen sötétpirossal fedett, napos oldalán még sötétebben lángozott-mosott. Vékony. Nem, vagy csak nehezen húzható le.
- Belseje** : Húsa aransárga, a mag körül pirosan festett. Bőlevű, savanykásan édes ízű, aromás, jellegzetesen fűszeres zamatú. Magva aránylag kicsi. *Magtól való.*
- Fája** egészséges, erős növekedésű, edzett. Termékenysége mérsékelt avagy gyenge. Nagy *levelei* keskenyebbek, *szemölcssei* szélesek, elég nagyok, színesek. *Virágjai* kicsiny, sötét szirmúak. Szép színezetű, a szállítást kibíró gyümölcssei jól értékesíthetők. Termőrügyei ritkán helyeződnek el ezért bővebb termés végett hosszabbra nyesendő. Hamar felkopaszodik, de megfelelő ifjítással ismét helyrehozható. Amerikai eredetű. *Horn János.*

Sanghai.

(Shang-hai, Lindley, Kínai óriás, Royal Vineyard.)

- Érik** szeptember közepén, második harmadában.
- Minősége** elsőrendű piaci, másodrendű asztali.
- Nagysága** közepesnél nagyobb, gyakran nagy.
- Alakja** hosszúkás gömbölyded. Szármélyedése mély, vágánya mély és széles, a gyümölcsöt sokszor két egyenlőtlen félre osztja. Bibepontja elenyésző, mélyedésben ülő.
- Héja** érdesen molyhos, értével elég jól lehúzható, halavány zöldessárga, napos oldalán elmosódott barnapiros foltokkal gyéren becsapkodott.
- Belseje** : Húsa sárgásfehér, magva körül élénk pirossal színezett, kissé rostos, de azért eléggé olvadékony, bőlevű, savanykás borízű, néha kissé fanyar. *Magtól nem való.* Magva tojásdadalakú, középnagy.
- Fája** mérsékelt növekedésű, edzett, elég alacsony, bőtermő. Az általános virágzást követően nyíló virágjai nagy, világos szirmúak. Gyümölcssei ritkításra szorulnak, különben apróbbak maradnak és ízük fanyar lesz. Táplálékban gazdag, nem száraz jellegű talajt kíván. Tetszetős színű gyümölcssei jól szállíthatók, ezért a piacon keresettebbek. Háztartási feldolgozásra igen alkalmas. Valószínűleg Kínából származik. *Horn János.*

Sárga csodaszép.

(Prachvolle Aprikosenpfirsich, Admirable jaune, Pêche d'Abricot, Scandalie.)

Érik szeptember végétől október közepéig.

Minősége elsőrendű piaci, másodrendű asztali.

Nagysága középnagy, gyakran nagy.

Alakja többnyire részaránytalan, kissé összenyomottan gömbölyű. Vágánya eléggé mély, a gyümölcs csúcsán túlhalad. Szármélyedése sekély, szűk. Bibepontja rendszeren kissé benyomott felületen abból sokszor kiálló emelkedésen ül.

Héja vastagabb, nehezen lehúzható, finoman molyhos, élénk aransárga alapszínű, napos oldalán kárminpiros s ezen vérpiros csíkokkal becsapkodott.

Belseje : Húsa élénk aransárga, magva körül kevés ibolyapirossal színezett. Eléggé bőlevű, olvadékony, vagy néha kissé rostos-szálas, zamatos, kellemesen savanykás-borizű. Magva középnagy, majdnem kerekded. *Magtól való.*

Fája mérsékeltbb növekedésű, edzett. Feltűnően pirosan színezett hajtásai vannak. Bőven terem. Virágjai későn nyílnak, apró, sötét szirmúak. Házikertbe való. Francia eredetű. Megkülönböztetendő tőle a hozzá hasonló, de 2—3 héttel későbbben érő, kevésbé finom Kései sárga csodaszép fajtától.

Horn János.

Sampion.

(Champion, Shampion, Champignon.)

Érik szeptember elején, közepén.

Minősége minden tekintetben elsőrendű. Egyike a legjobb őszibarackoknak. Befőzésre is kiválóan alkalmas.

Nagysága jókora középnagy vagy nagy.

Alakja gömbölyded, néha kissé magasabb vagy némileg tojásdad. Vágánya igen sekély. Szármélyedése nem mély. Bibepontja kissé benyomott felületen áll, apró vagy hegyesedő.

Héja sűrűen és kissé durvábban molyhos. Nehezen lehúzható. Halaványzöldes-viaszsárga, majd krémfehér alapszíne napos oldalán néha kárminpirossal, sötétebb pirossal belehelt vagy becsapkodott.

Belseje : Húsa majdnem teljesen fehér, magva körül némi csekély pirossal színeződött. Tömött, igen lédús, jellegzetesen mézédés, kellemesen fűszeres ízű, kitűnő zamatú, néha kissé borizű. Magva középnagy, tojásdad alakú. *Magtól való.*

Fája bujább növekedésű, igen bőven és eléggé rendszeren termő. Kár, hogy levélfodrosodásra, lisztharmatra hajlandó. *Levelei* nagyok, 2—3 zöldes-pirosas szemölcsöt mutatók. *Virágjai* későn nyílnak, apróbb, sötét szirmúak. Mesterséges kereszteződés útján Amerikában állították elő. Nyers fogyasztásra, szállításra, konyhai használatra egyaránt alkalmas. Tömegtermesztésre is ajánlva van.

Horn János.

Shiplej.

(Shiplej-s late red, Shiplej kései.)

Érik szeptember végén, október elején.

Minősége elsőrendű piaci és asztali.

Nagysága jókora középnagy vagy nagy.

Alakja kissé lapított gömbölyded, sokszor szabályos. Szármélyedése széles, sekély, pirossal színezett falú. Vágánya sekély, a bibeponton túl halad. Bibepontja szélesebb csúcsockára helyezett.

- Héja** finoman, bársonyosan molyhos, jól lehúzható, fehéres halaványsárga alapon, napos oldalán, csúcsa felé halaványpirossal belehelt s ebben gyakran vérpirossal becsapkodott. Vágánya néha mély, néha ellaposodó.
- Belseje** : Húsa sárgásfehér, magva körül egészen gyenge pirossággal, bőlevű, tömött, de azért olvadó, kellemes, zamatos édes-borízú, néha gyengén kesernyés utóízzel. *Magtól váló.* Magva széles tojásdad, hirtelen kihegyezett.
- Fája** mérsékelt fejlődésű, edzett, nagyon bőven termő. Hajtásai vaskosak, fűzőldek, pirossal átfutottak. A késői érésű fajták között a legjobb. Jól szállítható és befőzésre nagyon alkalmas. A tömegtermesztésre ajánlott fajták közé van sorolva. Származása bizonytalan. *Horn János.*

Steadly.

- Érik** szeptember második felében, néha e hónap vége felé.
- Minősége** minden tekintetben elsőrendű.
- Nagysága** jókora középnagy vagy ennél nagyobb.
- Alakja** kissé a tojásdad felé hajló gömbölyded, néha kissé részaránytalan. Vágánya sekély, ellaposodó, csúcson túlhaladó. Bibepontja elenyésző, csak ritkán emelkedik ki aprócska csúcs alakjában.
- Héja** finoman és ezüstösen molyhos, könnyen lehúzható, zöldesfehér alapszínén napos oldalán világospirossal festett, sötétebb foltokkal becsapkodott. Vágánya sekély, bibepontja jól látható, szármélyedése szűk és mély.
- Belseje** : Húsa fehér vagy sárgásfehér, tömött, de azért olvadékony, bőlevű, enyhén kellemesen savanykás-édes ízű. *Magtól váló.* Magva tojásdadalakú, széles kúpban kihegyezett, világos kávébarna színű.
- Fája** minden évben rendszeren és eléggé bőven terem, igen edzett, erősebb fejlődésű, nagyra növvő koronát nevelő. Virágjai aprók, kanalas szirmúak, tompa világos meggypirosak. Hajtásai sötét fűzőldek, piroslok. Jól szállítható, háztartásban feldolgozható, jó ízű gyümölcssei miatt minden házikertben helyet adhatunk neki. Amerikában valószínűleg a La Grange magvából keletkezett. *Horn János.*

Stevens.

(Stevens rathreri, tévesen Stephan.)

- Érik** október közepén.
- Minősége** kiválóan elsőrendű asztali, másodrendű piaci.
- Nagysága** jókora középnagy vagy nagy.
- Alakja** gömbölyded vagy néha kissé megnyúlt gömbölyded.
- Héja** sűrűn és finoman molyhos, teljes értékű is nehezen lehúzható, zöldesfehér, napos oldalán világospirossal belehelve, ebben néha sötétebbpirossal festve.
- Belseje** : Húsa zöldesfehér, magva körül némi rózsás színezettel, bőlevű, erősen zamatos, kellemes ízű, kissé rostos, de azért eléggé olvadékony. *Nem teljesen magtól váló.* Magva széles tojásalakú, tompa végű.
- Fája** erős növekedésű, télálló, eléggé bőven termő. Az általános virágzást követően nyíló virágjai aprók, sötét szirmúak. Gyümölcssei nedves, hideg ősszel nem érnek be teljesen, ezért meleg helyre ültetendő. Szállítást nem állja. Közele piacra érdemes termesztetni, mert a legszebb és legjobb későn érő fajtánk. A tömegtermesztésre ajánlott fajták második, különleges helyre való csoportjába van sorolva. B. Stevens Morristownban (New Jersey) nevelte ismeretlen keresztezésből 1858-ban. *Horn János.*

Szöghi duránci.

(Szöghi barackja, Péche de Szöghi.)

Érik szeptember közepe táján.

Minősége elsőrendű piaci, másodrendű asztali.

Nagysága rendszeren középnagy vagy nagy, kellő ritkítás esetén igen nagy.

Alakja szabálytalanul gömbölyded, néha kissé magasabb, mint szélesebb.

Vágánya sekély, a bibeponton is túlhalad. Olykor egyik oldala kissé hízottabb, mint a másik. Bibepontja apró, a vágány mélyén ül, néha alig észrevehető. Szármélyedése mély.

Héja vékonyabb, nehezebben lehúzható, bányadt sárgaszínű, a száras végén és napos oldalán több-kevesebb bíborpirossal árnyalt. Gyér molyhossága bársonyos tapintatú.

Belseje : Húsa halaványsárga, a magfelé mindinkább színesedő, a megkörült sötét barnáspiros. Kemény, roppanó, lédús, kissé cukrosan savanykás, kellemes, zamatos ízű. Mélyen barázdált magva elég nagy. *Magtól nem váló.*

Fája edzett, erőteljesen nő. Helyben nem válogat. Virágjai későn nyílnak, apróbb, sötétebb szirmúak. Rendszeren és bőven terem. Vesszői napos oldalukon élénk meggyzínpirosak. Kemény húsa miatt jól szállítható. Élénk színe miatt a piacon keresett. Szöghi József szegedi birtokos nyerte magról 1883-ban. A tömegtermesztésre ajánlott fajták közé van sorolva.

Horn János.

Württembergi király.

(Károly württembergi király.)

Érik szeptember első harmadában.

Minősége elsőrendű piaci és háztartási, másodrendű, néha elsőrendű asztali.

Nagysága jókora középnagy vagy ennél nagyobb.

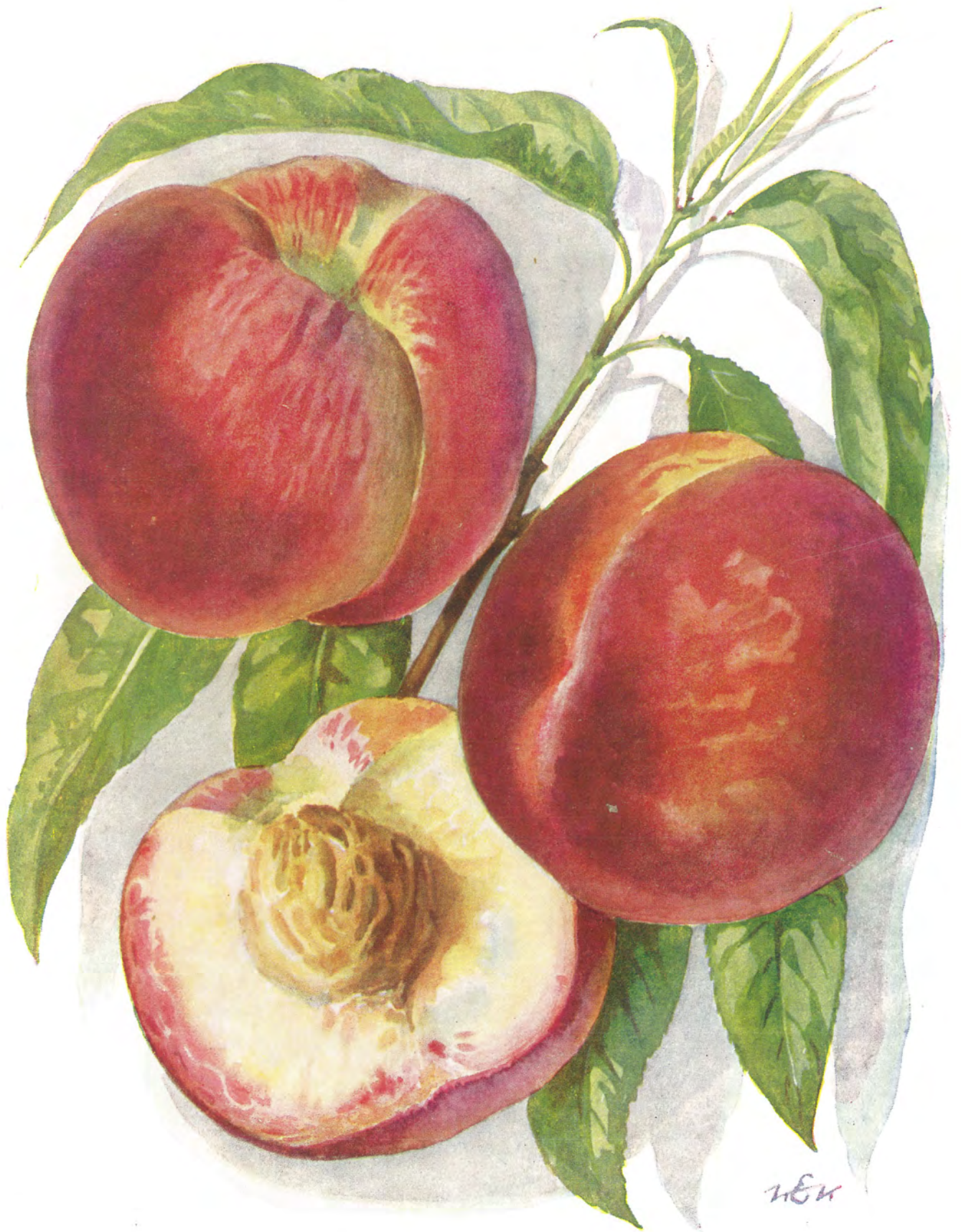
Alakja részaránytalan, nyomott vagy néha kissé megnyúlt gömbalakú. Szármélyedése sekély és széles, vágánya sekély, féloldalt ellaposodó, a gyümölcs hízottabb oldalán kidomborodva az elenyésző bibeponton túlhaladva végződik.

Héja bársonyosan molyhos, szívós, értével jól lehúzható. Halvány zöldessárga alapon napos oldalán és csúcsán rozsdáspirossal átfestett, ebben sötétebb vérpirossal márványozott vagy csíkozott.

Belseje : Húsa sárgásfehér, magva körül csak néha elenyészően pirosuló, tömött, néha rostosabb, de azért olvadó, nagyon bőlevű, kellemes zamatú. *Magtól váló.* Magva kicsiny, sűrűen lyukacsos.

Fája nagyon erőteljes növekedésű, edzett, télálló, évente rendszeren és bőven termő. Gyümölcssei a ritkítást megkívánják. Hajtásai füzöldek, beérve erősen pirosulók. Levelei ha nem is teljesen, de jól ellentállnak a gomba betegségeknek. Virágjai középnagyok, széles szirmúak, világos rózsaszínűek. Befőzésre kiválóan alkalmas fajta. Hazai származású. A tömegtermesztésre ajánlott fajták közé van sorolva.

Horn János.



Alexander (Korai Alexander, tévesen Korai Sándor, Early Alexander).

Stephaneum nyomda r. t. Budapest.



Amsden (Amsden June).

Stephaneum nyomda r. t. Budapest.



Árp szépe (Arp Beauty).

Stephaneum nyomda r. t. Budapest.



Barrington (Buckingham Mignonne).

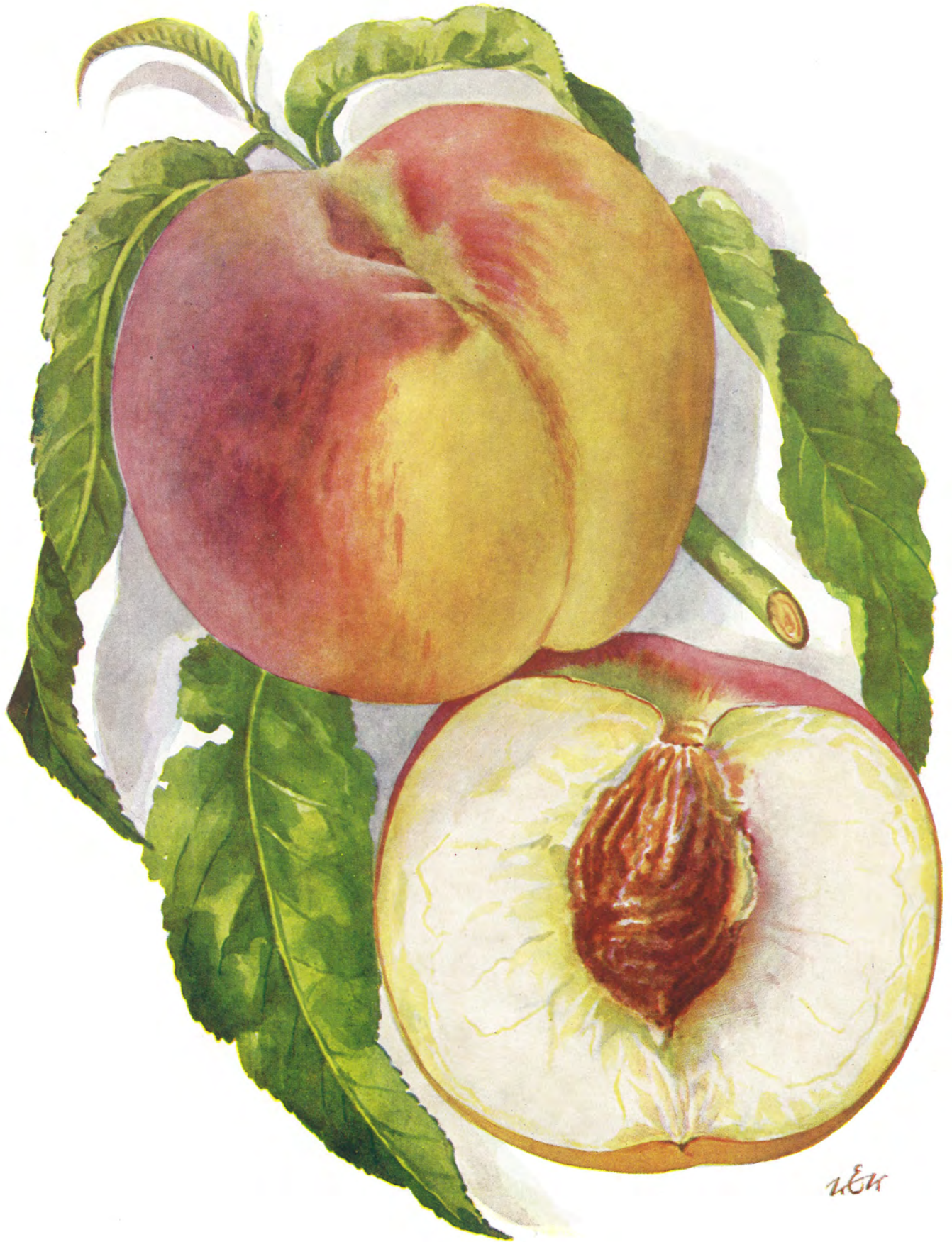
Stephaneum nyomda r. t. Budapest.



Cap szépe (Belle de Cap).

Stephaneum nyomda r. t. Budapest.







HK





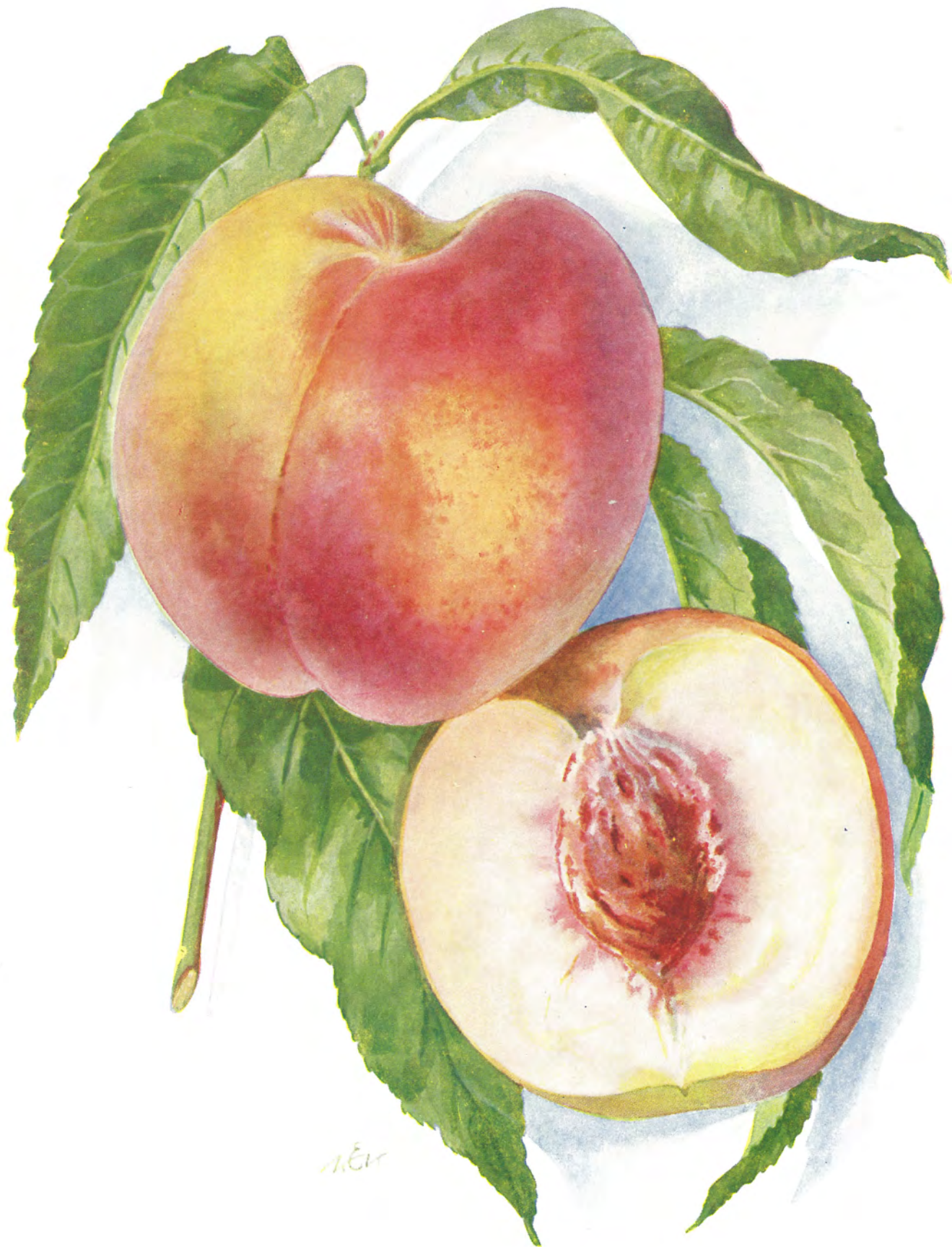
Diadal (Triumph.)

Stephaneum nyomda r. t. Budapest.



Elberta.

Stephaneum nyomda r. t. Budapest.



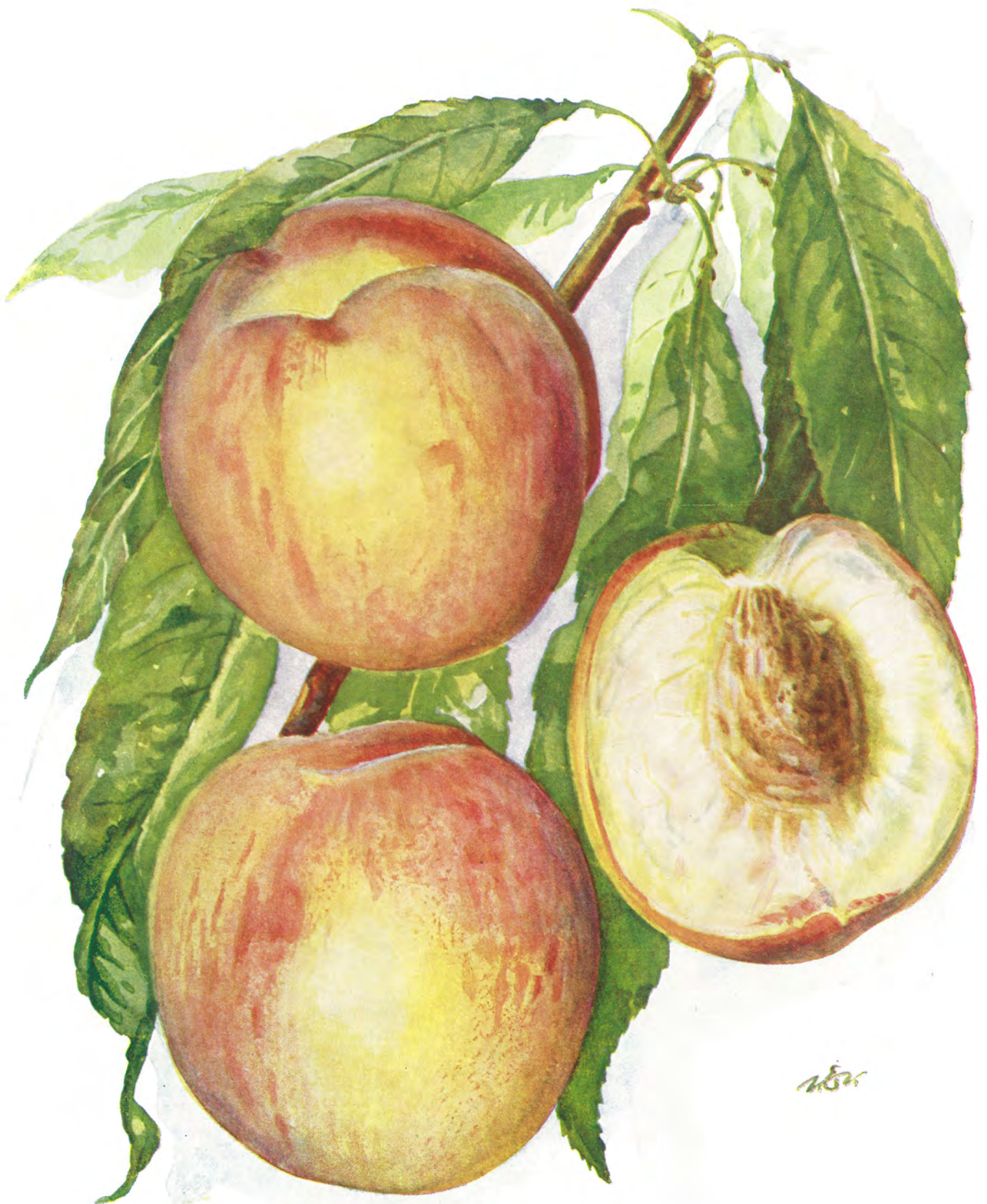
Ford (Ford korai).

Stephaneum nyomda r. t. Budapest.



Greensboro (Greensborough).

Stephaneum nyomda r. t. Budapest.



Győztes (Győző, helytelenül Viktor, Sieger, Le Vainqueur).

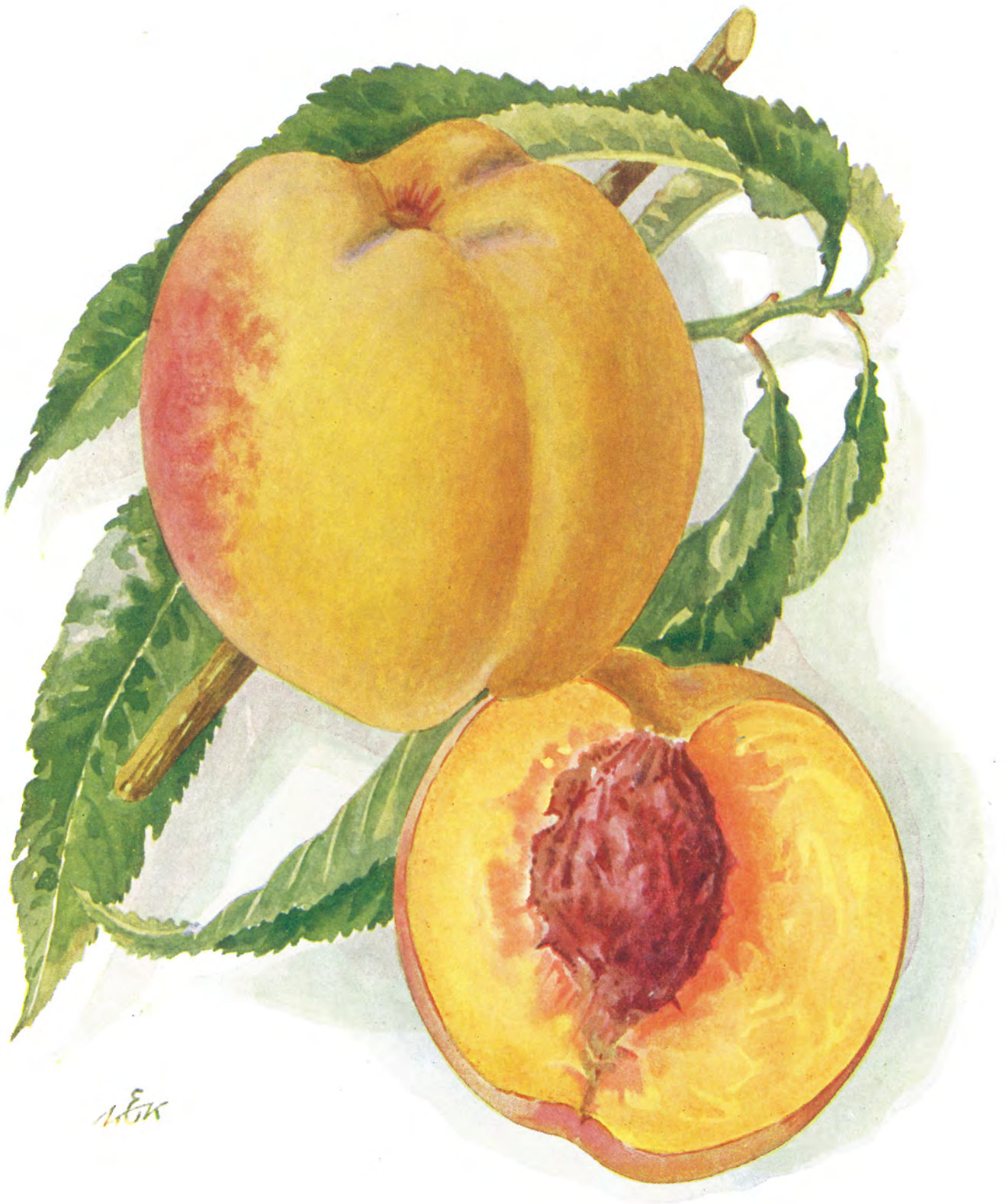
Stephaneum nyomda r. t. Budapest.





Hegyj korai (Tévesen Normand).

Stephaneum nyomda r. t. Budapest.



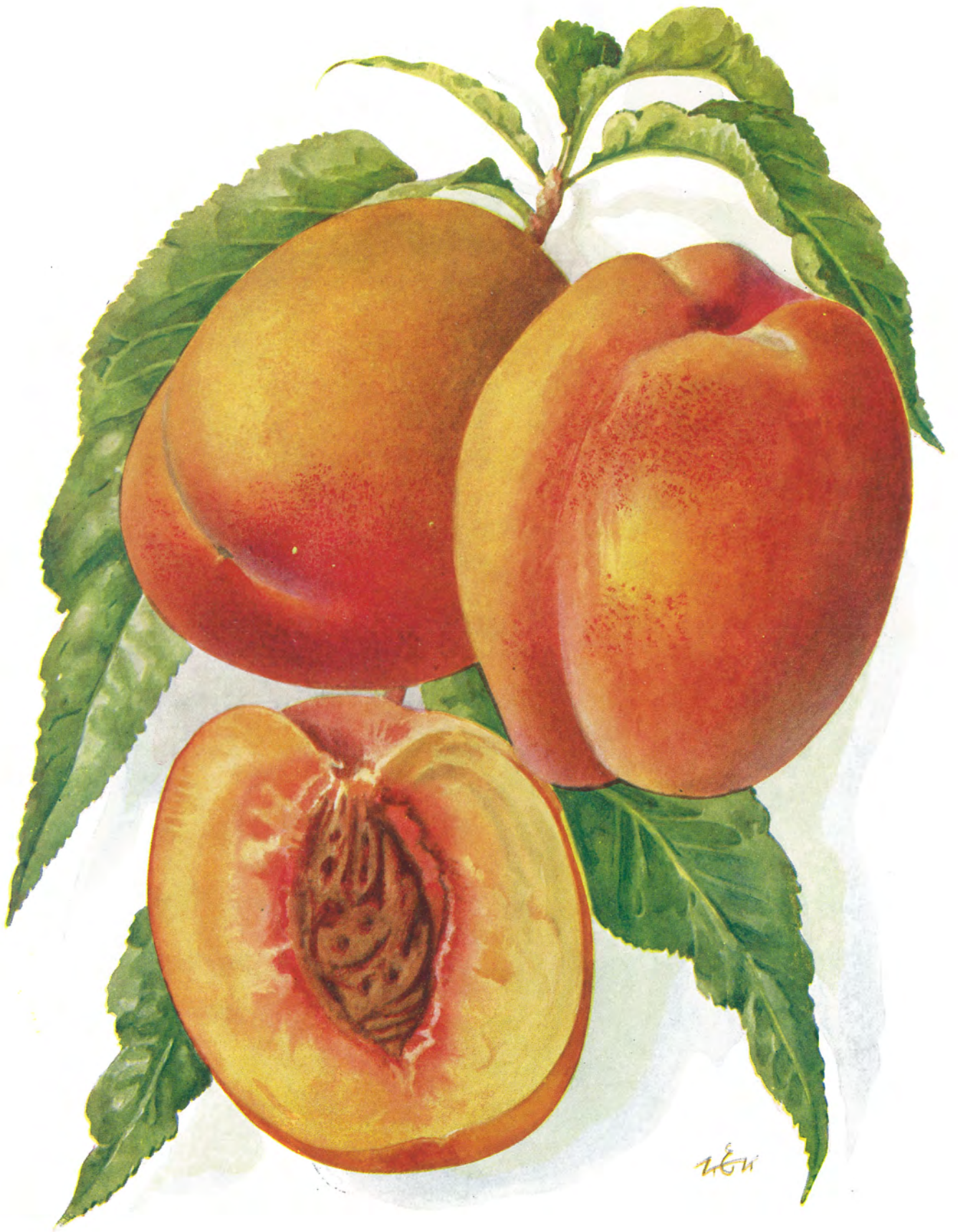
Juno duránci. (Juno cling, Juno II).

Stephaneum nyomda r. t. Budapest.



Kanada (Canada, Canadische Frühpflirsich, Early Canada).

Stephaneum nyomda r. t. Budapest.



Kései bronzos Elberta.

Stephaneum nyomda r. t. Budapest.



Kondor (Condor).

Stephaneum nyomda r. t. Budapest.



Laczy-féle őszibarack (Laczy barack).

Stephaneum nyomda r. t. Budapest.



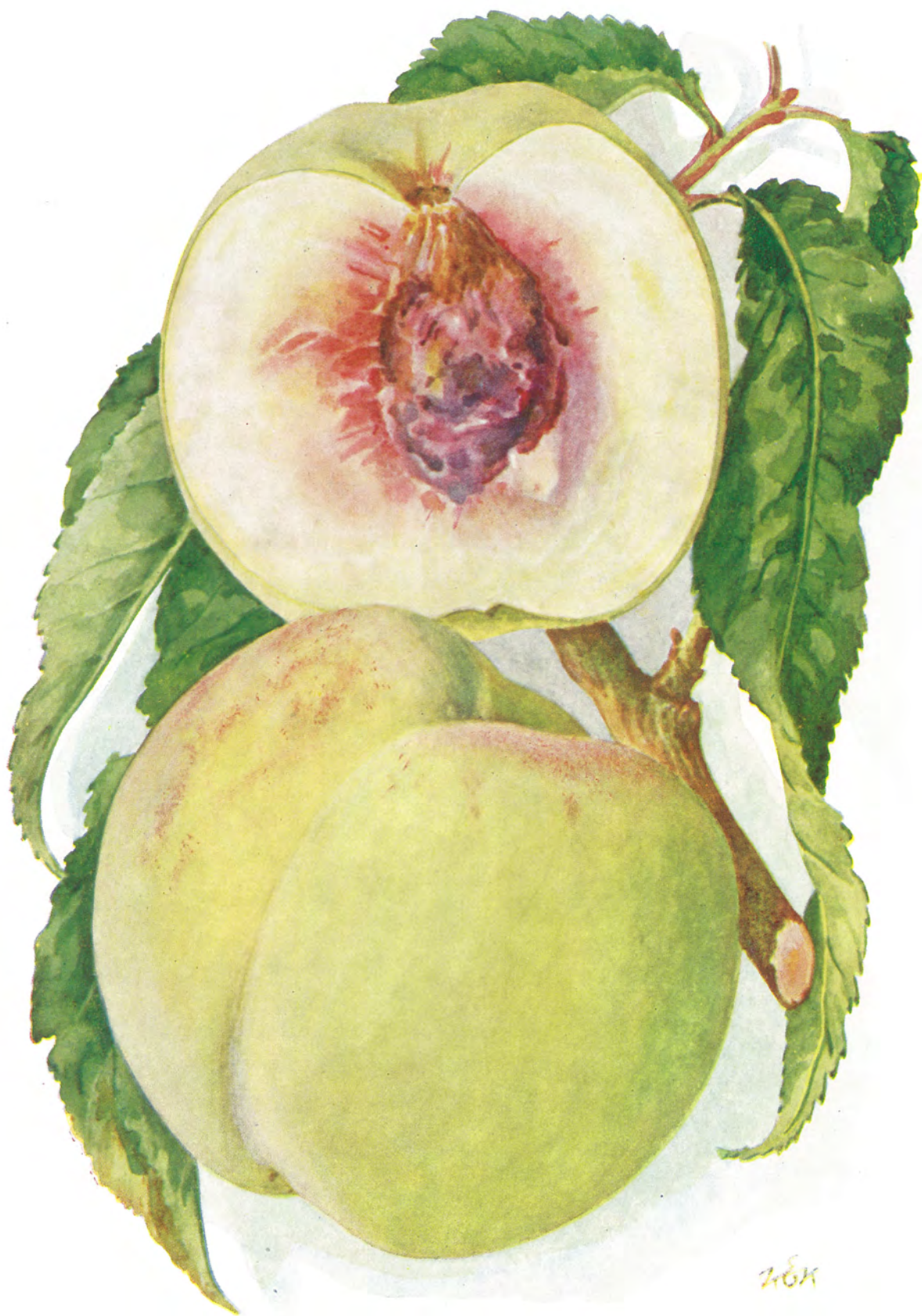
Lady Palmerston.

Stephaneum nyomda r. t. Budapest.



Lola (Miss Lolo, Lolo, Miss Lola).

Stephaneum nyomda r. t. Budapest.



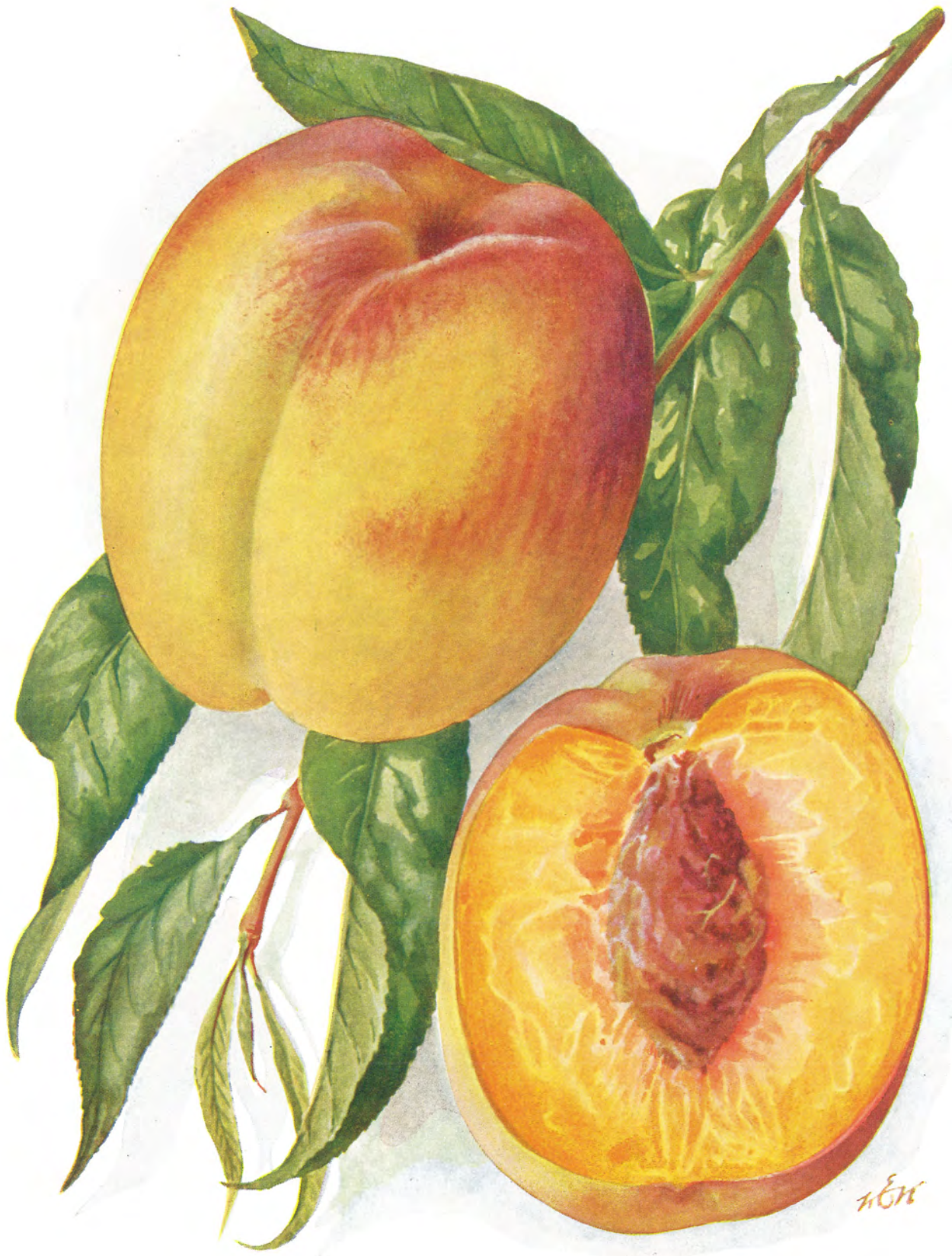
Lord Palmerston (St. José, Palmerston).

Stephaneum nyomda r. t. Budapest.



Lowett (Lowett fehér, Lowett white).

Stephaneum nyomda r. t. Budapest.



Magyar arany durácija.

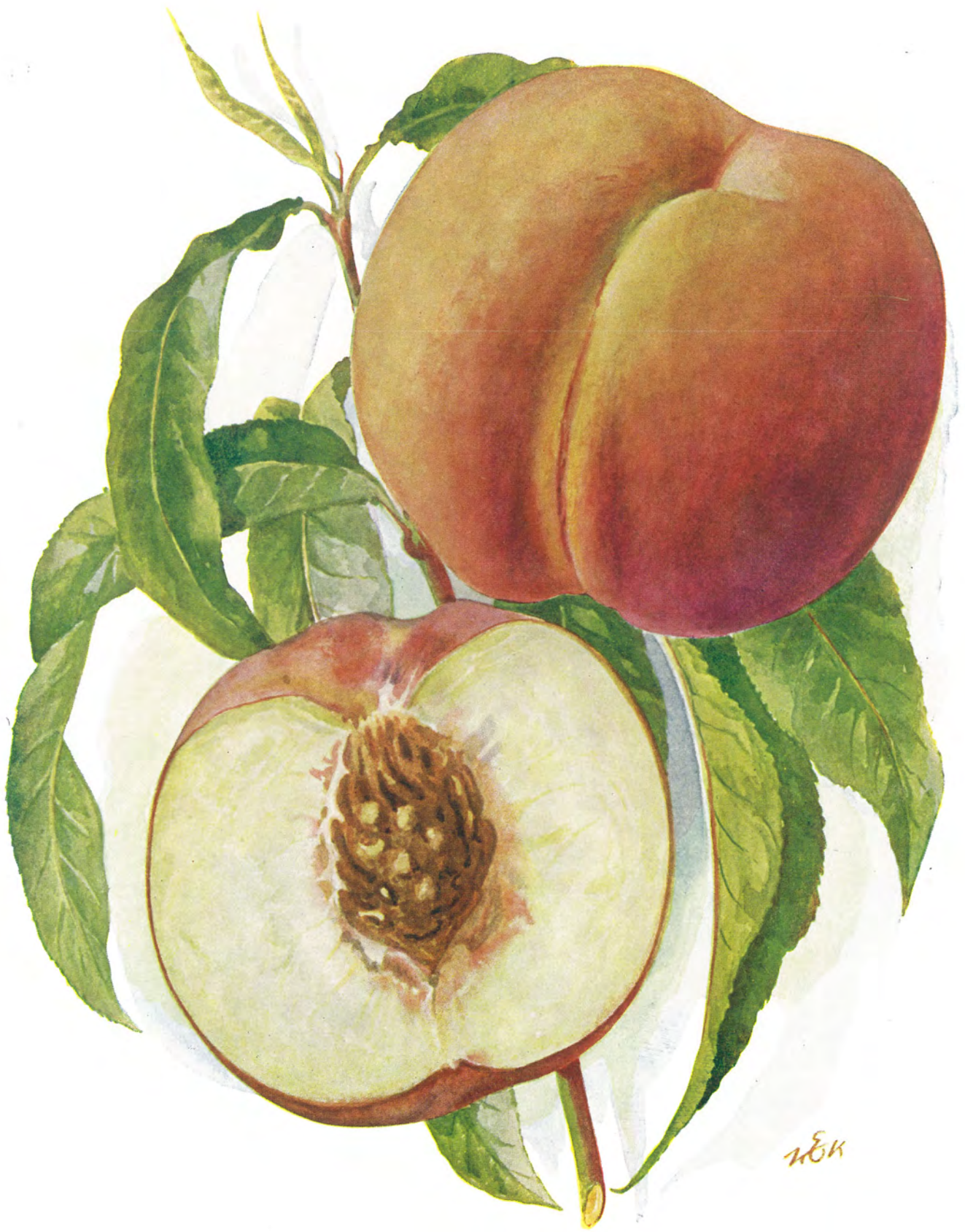
Stephaneum nyomda r. t. Budapest.



SK
1915

Május virága (Mayflower, Maggiolino, Fior di maggio).

Stephaneum nyomda r. t. Budapest.



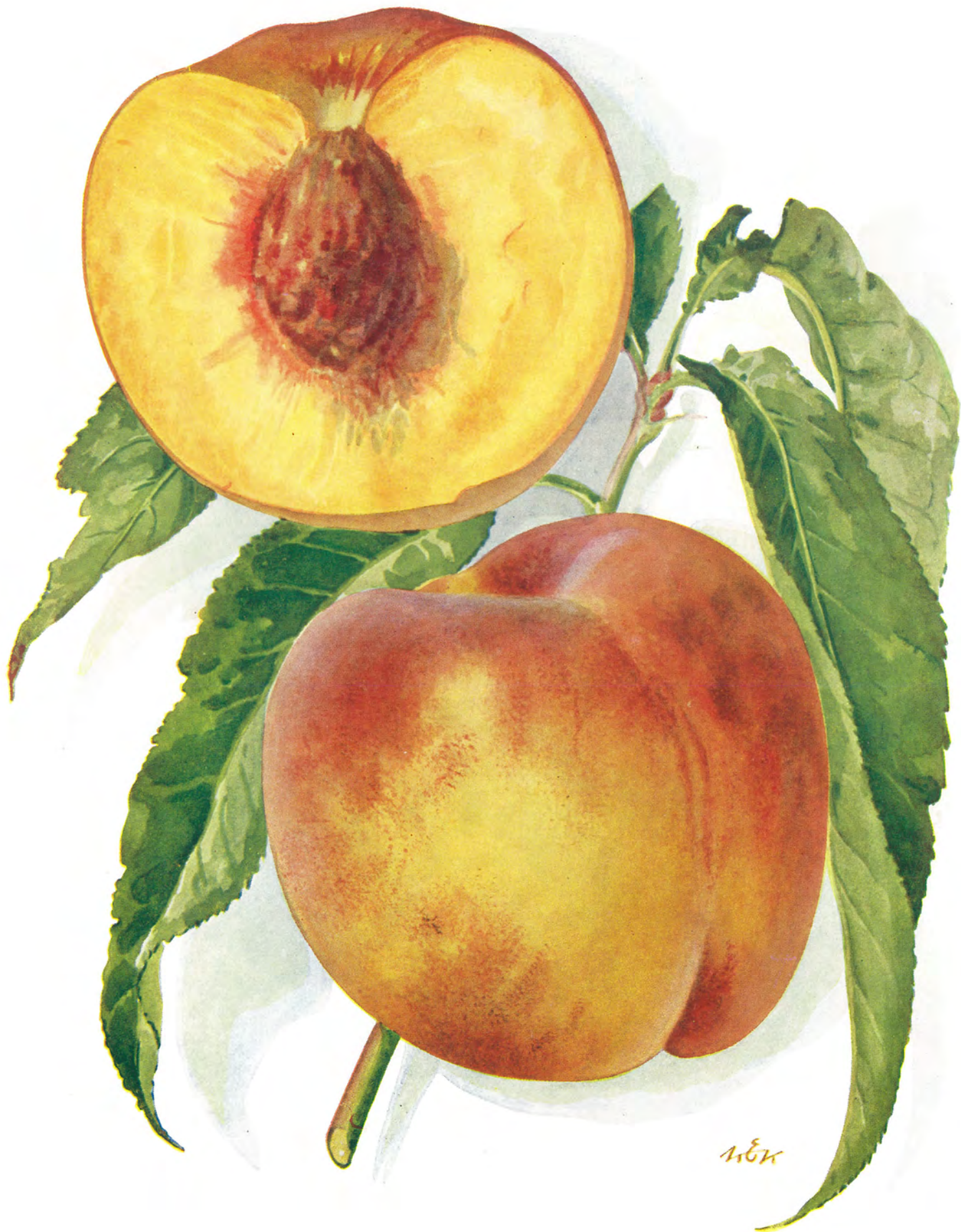
Metelka dijas barackja (Metelka dijazottja, Pêche primée Metelka).

Stephaneum nyomda r. t. Budapest.



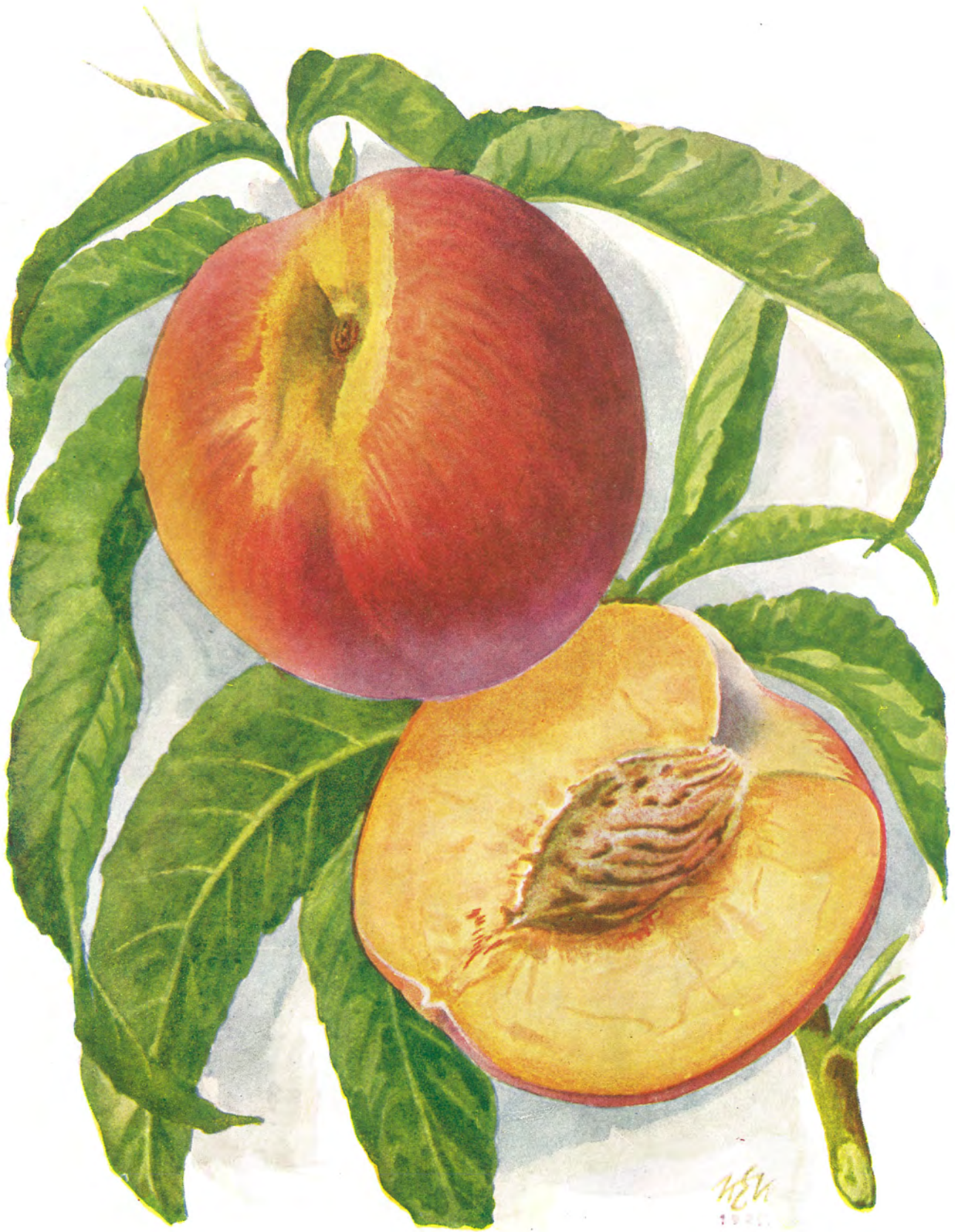
Michigan (Early Michigan, Korai Michigan).

Stephaneum nyomda r. t. Budapest.



Miller duránci (Miller cling, Miller).

Stephaneum nyomda r. t. Budapest.



Napsugár (Sunbeam).

Stephaneum nyomda r. t. Budapest.



Olga királynő (Königin Olga).

Stephaneum nyomda r. t. Budapest.



Sanghai (Sang-hai, Lindley, Kínai óriás, Royal Vineyard).

Stephaneum nyomda r. t. Budapest.



Sárga csodaszép (Prachvolle Aprikosenpfirsich,
Admirable jaune, Pêche d'Abriçot, Scandalie)



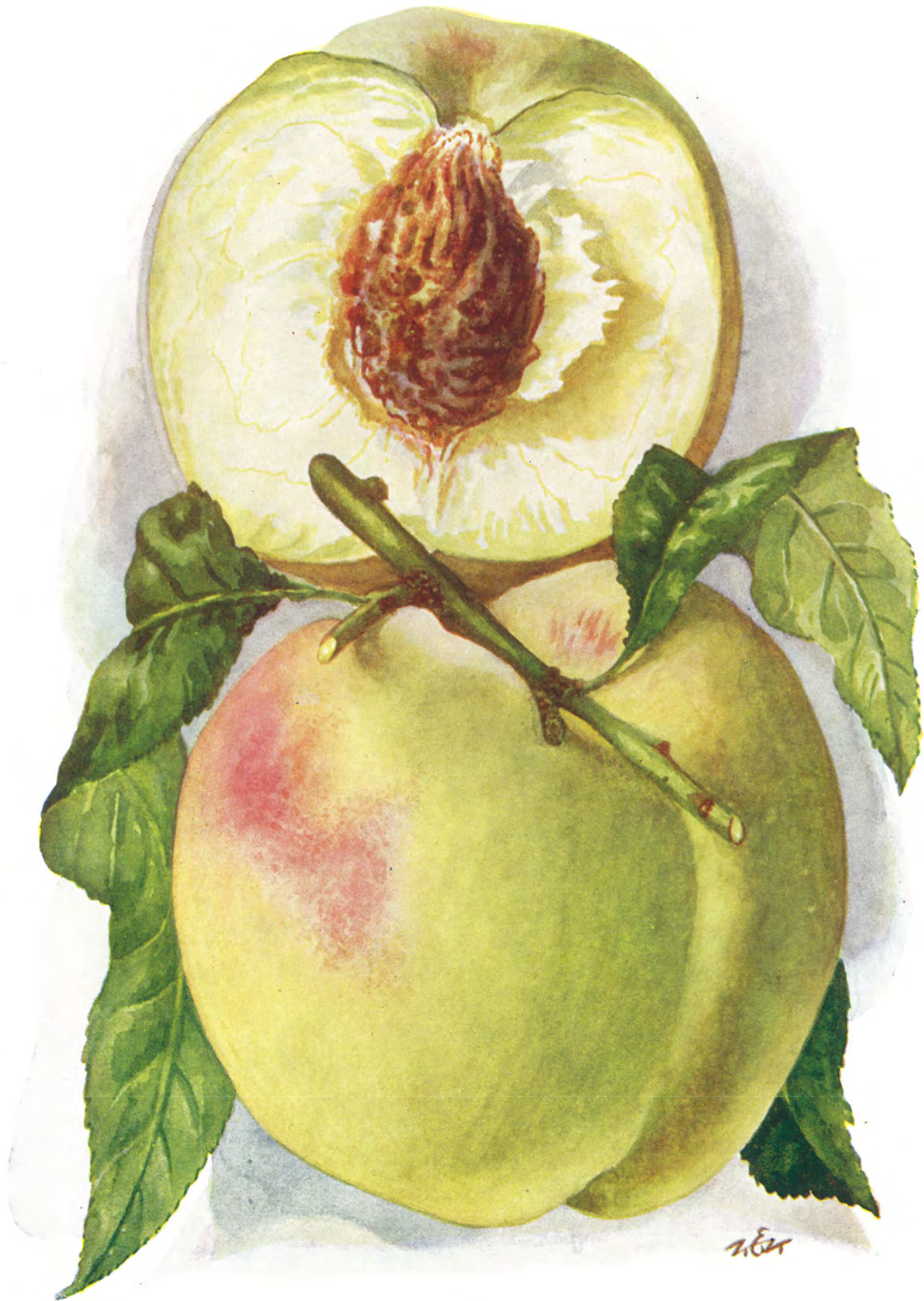
Shampion (Champion, Champignon).

Stephaneum nyomda r. t. Budapest.



Shiplej (Shiplej-s late red, Shiplej kései).

Stephaneum nyomda r. t. Budapest.



Steady.

Stephaneum nyomda r. t. Budapest.





Szoghi duránci (Pêche de Szoghi).

Stephaneum nyomda r. t. Budapest.



Württembergi király (Károly Württembergi király).

Stephaneum nyomda r. t. Budapest.