

POMOLOGISCHE SYSTEMEN

Pomologische systemen dienen, om de studie van de vruchtensoorten gemakkelijk te maken.

Hoewel echter op dit gebied verdienstelijk werk geleverd is, bestaat er toch nog geen systeem, dat alle vruchtensoorten omvat en op zulke *onveranderlijke* kenmerken berust, dat het voor hen, die de pomologie niet speciaal beoefenen, gemakkelijk te gebruiken is.

De systemen berusten alle op het groepeeren van uiterlijke kenmerken en hebben dus wetenschappelijk slechts betrekkelijke waarde. Andere groepeeringsen, die gebaseerd zijn op afkomst en natuurlijke verwantschap, kunnen echter tot nu toe niet worden gemaakt en zijn wij wel verplicht ons met de tegenwoordige systemen te behelpen.

Om den lezers een overzicht te geven van de pomologische systemen, tot heden gebruikelijk, volgen we grootendeels de werken van F. A. WAUGH en Dr. ED. LUCAS.¹

Appelen en Peren

Het eerste pomologische systeem bracht ons JOHANN JONSTON uit Württemberg in 't jaar 1668, wiens werk vooral beteekenis had wegens het groot aantal soorten, dat reeds toen bekend bleek te zijn.

In 1780 publiceerde MANGER te *Potsdam* zijn pomologisch systeem, waarbij de vruchten naar haar vorm in 8 klassen werden verdeeld.

In 1778 volgde MAYER met een systeem, waarbij de indeeling naar de hardheid en sappigheid der vruchten geregeld was.

¹ F. A. WAUGH, *Systematic Pomology*, 1903 en Dr. ED. LUCAS, *Einleitung in das Studium der Pomologie*, 1877.

Twee jaren daarna kwam MAGNON met een systeem, waarbij de vorm weer meer op den voorgrond trad.

In 't jaar 1792 gaf Dr. DIET publiciteit aan zijn pomologisch systeem voor appels, dat lang stand hield en waarbij hij de vruchten verdeelde in 7 klassen en wel als volgt:

Klasse	I Geribde appels	met 3 orden.
"	II Rozenappels	" 2 "
"	III Rambours	" 2 "
"	IV Reinetten	" 4 "
"	V Streeplingen	" 3 "
"	VI Spits- of puntappels	" 2 "
"	VII Platte appels	" 2 "

Bij de beschrijving werd van heel veel kenmerken gebruik gemaakt. Eenige jaren daarna gaf Dr. DIEL eveneens zijn systeem voor peren, waarin hij klassen aanbracht naar de *sappigheid* der vruchten, *den vorm* en *den tijd van rijpheid*. LIEBEL volgde in 1826 met een systeem, waarin eenige klassen meer voorkwamen, maar waarin dezelfde kenmerken dienst deden.

In 1831 vond vrij veel opgang de Engelsche indeeling der vruchten naar de *kwaliteit* in tafel, keuken en cider, *kleur der vruchten* en *haar grootte*.

In 1839 volgde DITTRICH met een geringe afwijking van Dr. DIEL's systeem en in 1847 METZGER met een systeem, dat eveneens dat van DIEL ten grondslag had.

In 1849 en 1853 publiceerde LUCAS een systeem, dat rekening hield met kleur, smaak en kelkvorm, wijze van gebruik, tijd van rijpheid en vorm der vruchten. Tegelijkertijd verdeelde JOHN J. THOMAS de appels in *zoete* en *zure* appels, gelijk of gestreept gekleurde en in dito herfst- en winterappels, met onderscheiding derzelfde kleuren.

In 1855 volgde FR. JAC. DOCHNAHL met een systeem met klassen en orden.

In 1856 volgde het DIEL-LUCAS-systeem, dat als een veel verbeterd DIEL's systeem is te beschouwen.

Door JOHN werd in 1857 ook een pomologisch systeem bekend gemaakt, speciaal naar den *bladvorm*.

Van de hand van Dr. ED. LUCAS verscheen in 1862 een nieuw systeem, het z.g. *dubbelsysteem*, om zijn samenstelling zeer gezocht.

Het berust op een indeeling naar den tijd van rijpheid en uiterlijke kenmerken.

Zoo verdeelt Dr. LUCAS de vruchten in *zomer*-, *herfst* en *winter*-vruchten en elk dezer groepen in *platte*, *ronde*, *halflange*, *lange* vruchten enz., waardoor 12 klassen ontstaan. Elk dezer klassen wordt weer in 3 onderklassen verdeeld en wel naar de kleur, terwijl elk dier onderklassen, naar de meerdere of mindere geslotenheid van den kelk, eveneens in drie groepen verdeeld wordt. Verder brengt hij de vruchten tot 15 familiën, waarvan er 12 tot natuurlijke, de drie andere tot kunstmatige familiën worden gerekend.

In 1876 publiceerde JOHN A. WARDER een ander pomologisch systeem, gebaseerd op *vorm*, *kleur* en *smaak* en onderscheidde deze in dat systeem 4 verschillende klassen.

Het jaar 1876 bracht een verdeling van ROBERT HOOG, gebaseerd op geheel andere kenmerken, nl. de *plaatsing der meeldraden*, de *kelkbuis*, het *klokhuis* en den *kelkvorm*.

Bij de meeldraden wordt beoordeeld, of ze *boven*, *in* of *onder* het midden van de buis zitten.

De kelkbuis wordt onderscheiden in een *trechter-* of *kegelvormige*.

Bij het klokhuis wordt gesproken van *eivormig*, *omgekeerd eivormig*, *elliptisch* en *rond*, met of zonder as er in.

Bij den kelkvorm wordt op den vorm van de kelkblaadjes gelet, evenals op de wijze, waarop die geborgen zijn. Op die manier geeft dit systeem 192 klassen. Elk dezer klassen wordt verder onderverdeeld, naar den vorm en de kleur der vruchten, in 8 afdeelingen, zoodat het geheele systeem 1536 afdeelingen aangeeft.

In 1872 gaf CHARLES DOWNING in zijn groot werk: „*Fruit and Fruittrees of America*” te kennen, dat het door de vele kruisingen en veranderingen, die het fruit door bijkomende omstandigheden ondergaat, *niet mogelijk* is een pomologisch systeem op te bouwen, dat in alle opzichten voldoen kan, om welke reden hij alleen een alphabetische beschrijving van elke soort volgt.

ENGELBRECHT beschreef in 1889 een systeem, dat met vermindering van enkele fouten, veel op dat van LUCAS lijkt.

Van appels en peren volgt men tegenwoordig veelal het systeem van Fr. LUCAS, waarom we het hier uitvoeriger mededeelen.¹

Het systeem is opgebouwd:

¹ Zie: Dr. ED. LUCAS, *Obstkultur*, 1904.

naar de rijpheid in :

Zomer-, herfst- en wintervruchten.

Zomervruchten worden op den boom rijp, vóór het einde van Sept. *Herfstvruchten* moeten eenigen tijd liggen en kunnen gebruikt worden van October tot half November.

Wintervruchten moeten langer liggen en kunnen gewoonlijk pas na half November verbruikt worden.

Al deze vruchten worden naar gelang van haar vorm tot 4 groepen gebracht.

a. *Platte vruchten.* De afstand tusschen steel en kelk is geringer dan de doorsnede. Bij appels is de kelkholte, bij peren zijn kelk- en steenholte ondiep.

b. *Ronde vruchten* (appels), beide bovengenoemde afstanden zijn ongeveer aan elkaar gelijk. De lengte-doorsnede mag hoogstens $\frac{1}{8}$ langer zijn dan de breedte-doorsnede.

c. *Spitse appels.* De vrucht loopt naar den kelk spits toe ; de grootste breedte van de vrucht ligt onder het midden.

a. *Lange vruchten.* De lengte-doorsnede bedraagt $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ meer dan de breedte-doorsnede.

b. *Langachtige vruchten.* De lengte-doorsnede is grooter dan de breedte-doorsnede.

c. *Langste vruchten.* De lengte-doorsnede bedraagt $\frac{1}{4}$ meer dan die der breedte.

Door deze verdeling bekomt men :

I Platte zomerappelen	V		IX	
II Ronde „	VI	ditto Herfst-	X	ditto Winter-
III Spitse „	VII	appelen.	XI	appelen.
IV Langachtige „	VIII		XII	
I Platte zomerperen	V		IX	
II Ronde „	VI	ditto Herfst-	X	ditto Winter-
III Langachtige „	VII	peren	XI	peren.
IV Lange „	VIII		XII	

De 12 klassen van elke vruchtensoort worden verder naar de kleur onderscheiden in : *grondkleurige*, *dekkleurige*, *gestreepte* en *roestkleurige* vruchten. *Grondkleurig* is een vrucht, wanneer de grond of onderkleur door geen roode kleur bedekt wordt. *Dekkleurig* noemt het systeem die vruchten, welke op minstens $\frac{1}{2}$ deel harer oppervlakte een *gelijkmatig* of een *gestreept* roode kleur dragen ; en *gestreept*, wanneer bij appels het rood goed waarneem-

baar is, terwijl bij peren van *roestkleurig* gesproken wordt, als de vrucht veel roest vertoont : Men verkrijgt dus :

Appelen	{ grondkleurige vruchten dekkleurige „ gestreepte „	Peren	{ grondkleurige vruchten gekleurde „ roestkleurige „
---------	---	-------	--

Verder kunnen deze kleuren weer verdeeld worden in :

bij appels :

- | | |
|-----------------------|-------------------------------------|
| a. met open kelk ; | a. met volkomen stervormigen kelk ; |
| b. „ half open kelk ; | b. „ opgericht, hoornachtigen of |
| c. „ gesloten kelk ; | bladerigen kelk ; |
| | c. „ onvolkomen, of ontbrekkenden |
| | kelk ; |

bij peren :

Het z.g. *natuurlijke systeem* bevat 15 familiën Appel :

a. niet-Reinetten	regelmatig van vorm	geribt	1 ^e familie	Calvillen.
			2 ^e „	Guldelingen.
			3 ^e „	Rammelappels.
	ongeregelmatig van vorm	niet geribt	4 ^e „	Rozenappels.
			5 ^e „	Druivenappels.
			6 ^e „	Rambour-appels.
b. Reinetten	onregelmatig van vorm		7 ^e familie	Rambour-Reinetten.
			8 ^e „	Eenkleurige „
			9 ^e „	Borsdorfer „
			10 ^e „	Roode „
	regelmatig van vorm		11 ^e „	Gravewe „
			12 ^e „	Goud „
			13 ^e „	Gestreepte appels.
			14 ^e „	Spitse „
c.			15 ^e „	Platte „

Voorbeelden voor appels.

- Familie 1. Witte Winter-Calville, Roode Herfst-Calville, Gravensteiner.
- „ 2. Ananas-appel, Prince de Melon, Witte Muntappel.
- „ 3. Berkenappel, Goud-Guldeling.
- „ 4. Witte Astrakaner, Virginische Rozenappel, Charlemowski.
- „ 5. Alant-appel, Duivenappel.

- Familie 6. Keizer-Alexander, Gloria Mundi, Gevlamde Kardinaal,
 „ 7. Canada-Reinette, Gele Kloosterappel.
 „ 8. Goudgele Zomer-Reinette, Ananas-Reinette, Duit-
 sche Goud-Pippeling.
 „ 9. Edelborsdorfer Reinette, Koningin Olga, Glans-
 Reinette.
 „ 10. Zomer-Pearmain, Baumann's Reinette, Muskaats-
 Reinette.
 „ 11. Grauwe Fransche Reinette, Parker's Pippeling.
 „ 12. Winter-Goud-Pearmain, Ribston's Pippeling.
 „ 13. Rode IJzerappel, Rode Friesche Wijnappel, Bruine
 Maatappel.
 „ 14. Koning Fleiner, Kleine Fleiner.
 „ 15. Gele Edelappel, Rode Stettiner, Wellington.

Bij peren werden eveneens 15 familiën onderscheiden.

1. *Boterperen*, met echten peervorm, zonder bulten op de vrucht, met smeltend vleesch, naar de vruchtsteel zacht toegespitst.
 Voorbeelden: Beurré Diel, Witte Herfst-Beurré, Passe Colmar.
2. *Half-Boterperen*. Echte peervorm, zonder bulten, bijna smeltend vleesch.
 Voorbeelden: Beurré Blanc d'Été, Citron des Carmes, La Jaminette.
3. *Bergamotten*. Met platten of ronden vorm, naar den vruchtsteel eenigszins afgeplat, kwaliteit uitstekend.
 Voorbeelden: Bergamotte d'Espéren, Diamant, Bergamotte Crassane.
4. *Half-Bergamotten*. Vorm van Bergamotten, maar van mindere kwaliteit. Aan den kolk iets meer afgeplat.
 Voorbeelden: Beurré Goubault, Doyenné de Juillet.
5. *Groene Langen*. Lange of zeer lange peren van uitstekende of bijna uitstekende kwaliteit, van groene kleur, die zelfs bij volkomen rijpheid hoogstens groengeel wordt.
 Voorbeelden: Nouveau Poiteau, St. Germain.
6. *Calabassen*. Bekende fleschvorm van goede of bijna goede kwaliteit, met grauwe kleur, veel roest, zelden veel rood.
 Voorbeelden: Beurré Clairgeau, Beurré Capiaumont, Calabasse Bose, Marie Louise.
7. *Apothekerperen*. Ronde of lange vruchten met bulten, groot tot zeer groot. Goed tot heel goede kwaliteit.

Voorbeelden: Duchesse d'Angoulême, Gratiolo, Beurré d'Hardenpont.

8. *Rousseletten*. Middelmatig groote vruchten, waarvan het topeinde met een inbuiging naar den steel zich voortzet, kaneelsmaak. Zeer veel roest op de vrucht aan de zonzijde, soms gekleurd.

Voorbeelden: Louise Bonne d'Avranches, Rousselet de Rheims, Poire de Stuttgart.

9. *Muskaatperen*. Kleine of middelmatig groote zomer- of vroege herfstperen, van meestal langen vorm, met muscussmaak.

Voorbeelden: Lange Gele Zomer-Muskaatpeer, Fransche Muskaatpeer, La Robisse.

10. *Schmalzperen*. Middelgroote of groote, nog tot de tafelvruchten behorende peren, met droog en melig vleesch, met langen of langachtigen vorm.

Voorbeelden: Calabasse Carafon, Beurré Romain, Poire Madame.

11. *Gemuskeerde peren*. Dezelfde kwaliteit en grootte als de voorgaande, maar kleiner en meer rond van vorm.

Voorbeelden: Colmar d'Été, Poire de Volkmarsen.

12. *Lange Stooferperen*, met een lengte, die de breedte overtreft.

Voorbeelden: Kampervenus, Doyenné d'Hiver, Cœur de Bœuf, Rode Winter-Bergamotte.

13. *Ronde Stooferperen*. De lengte van de vrucht is gelijk aan of geringer dan de breedte.

Voorbeelden: Pondsperen, Kleine Kattenkop, Belle de Noël.

14. *Lange Wijnperen*. Lange vruchten, van iets beter kwaliteit dan de Lange en Ronde Stooferperen.

Voorbeelden: Vroege Wijnpeer, Péri Long, Harigelppeer.

15. *Ronde Wijnperen*. Ronde vrucht, van dezelfde kwaliteit als de Lange Wijnpeer.

Voorbeelden: Groote Kattenkop, Champagner Bratpeer.

Kersen

Het eerste Duitsche systeem geeft SICKLER (1816), waarna TRUCHSES (1819) een meer uitgewerkte verdeling geeft, die later door LUCAS (1867) wordt veranderd. Engelsche systemen zijn bekend van DOWNING (1852) en HOGE (1875). De tegenwoordig gebruikte systemen berusten op een indeeling naar afkomst en

een onderverdeeling naar het voorkomen van uiterlijke eigenschappen. Aangezien echter nog zoo uiterst weinig bekend is van de werkelijke afkomst onzer fruitsoorten achten wij een systeem, dat thans hierop wordt gebaseerd, minder juist. Indien wij nochtans onderstaand systeem mededeelen, geschiedt dit in hoofdzaak volledigheidshalve. Het werd ontleend aan een artikel van Dr. J. VALKENIER SURINGAR in het jaarboek 1902 der Pomologische Vereeniging.

Wij zullen ons, mede om bovengenoemde redenen, onthouden van het noemen van kersen, welke in het systeem zouden ondergebracht kunnen worden. Met het systematisch rangschikken der in Nederland voorkomende kersen wachten wij bovendien liever tot een goede beschrijving heeft plaats gevonden.

Tot goed begrip van het hierna volgende systeem diene, dat de verdere indeeling der klassen geschiedt naar den vorm van den steen in drie groepen, nl. in rondsteenige, spitssteenige en ovaalsteenige en dat elk dier groepen weer wordt gesplitst in 7 ondergroepen, verdeeld volgens het rijpen der vruchten en zóó, dat elke groep een week rijptijd heeft.

Voorts, dat de Zwarte Hartkersen en -krieken zoeter zijn dan de Rondkersen en Glaskersen, terwijl Morellen en Amarellen een zuren smaak bezitten. Ten slotte, dat men onder Hartkersen hartvormige kersen verstaat, waarvan volgens DUHAMEL de schil vast aan 't vleesch zit. De Rondkersen en Glaskersen verschillen resp. door gekleurd en ongekleurd sap, donkere en lichtere schil. Evenzoo is dit het geval met de Morellen en Amarellen.

(Zoete) Hartkerseboom (Süsskirschenbaum, Pr. Avium).

Klasse I. Zwarte Hartkersen — Herzkirschen, Guignes, Geans.
(Heartcherries).

„ II. Zwarte krieken — Knorpelkirschen, Bigarreaux
Hearts (Bigarreau cherries).

„ III. Bonte Hartkersen

„ IV. Bonte Krieken

„ V. Gele Hartkersen.

„ VI. Gele Krieken

als boven.

(Zoete) Rondkerseboom of Wijkselboom (Weichselbaum P. Cerasus).

Klasse VII. Rondkersen of Wijksels — Süß Weichseln, Griottes,
Black Dukes, Duke cherries.

„ VIII. Glaskersen — Glaskirschen, Cérises, Red Dukes, Duke-cherries.

Morel of Wijkselstruik (Weichselstrauch, P. acida Koch).

Klasse IX. Morellen of Noordkersen — Weichseln, Morelles,
Cérises, Griottes, Black Morellós, Morellocherries.

„ X. Amarellen — Amarellen, Amarells, Griottes, Red Morellós, Morellocherries.

Bastaarden (P. Avium × P. Cerasus).

Klasse XI. Bastaard-Rondkersen (De boom gelijkt op P. Cerasus)
— Halbkirschen.

„ XII. Bastaard-Hartkersen (De boom gelijkt op P. Avium)
— Halbweichselen.

Pruimen

Evenals bij de kersen, treft men bij de pruimen systemen aan, die gebaseerd zijn op de afstamming, terwijl men daarvan toch in werkelijkheid nog zoo goed als niets weet. Als stamhouders beschouwt men dan:

Prunus insiticia, P. italica Borkh., P. oeconomica, P. Simonii Carr, P. triflora.

Wij geven daarom hier liever een indeeling, die berust op uiterlijk goed te onderscheiden kenmerken, zooals b.v. die van LUCAS, welke rekening houdt met de onderscheiding van Dr. LIEGEL in Braunau. Hierbij worden de pruimen verdeeld in 10 familiën.

1. Ronde pruimen of ronde Damescenen. Vruucht rond, vleesch saprijk, scheuten en twijgen kaal of behaard.

Voorbeelden: Early River's, Columbiapruim, Pedrigo Bariolé Prune de Kirke.

2. Ovale pruimen of Lange Damescenen. Vruucht ovaal, lengte grooter dan de breedte, verder op 1 gelijkend, scheuten en twijgen kaal of behaard.

Voorbeelden: Washington, Jefferson, Cochet Père, Royale de Lucas.

3. Eierpruimen. Eivormige, gróóte vruchten, naar den steel steeds spits-toeloozend, scheuten en twijgen kaal of behaard.

Voorbeelden: Roode Eierpruim, Gevlekte Eierpruim, Coe's Golden Drop, Prune d'Oeuf Marbrée.

4. *Edelpruimen of Reine Clauden*. Ronde of rondachtige vruchten, met uitmuntend vruchtvleesch, evenals 3. Scheuten en twijgen meestal glad. Groei gedrongen.

Voorbeelden: Reine Claude de Mérolot, Groote Groene Reine Claude, Reine Blanche, Violette Reine Claude.

5. *Waspruim of Mirabel*. Kleine ronde of rondachtige vruchten. Zeer zoet vast vleesch, scheuten en twijgen kaal of behaard. Gedrongen, sterk vertakte groei.

Voorbeelden: Gele Mirabel, Roode Mirabel, Bohn's Mirabel, Dubbele Mirabel.

6. *Kwetsen*. Lange, naar steel en stempel spits toeloo-pende vrucht. Vleesch zoet en vast. Schil zonder zuur. Scheu-ten en twijgen meestal kaal, soms ook behaard.

Voorbeelden: Italiaansche Kwets, Huiskwets, Gele Kwets, Wangenheim's Kwets, Hartwiss Gele Kwets, Esslinger Vroege Kwets.

7. *Halfkwetsen*. Vrucht vast van vorm, bij steel en stempel niet zoo spits, scheuten en twijgen glad.

Voorbeelden: Frankforter Perzikkwets, Saint-Catherine, Match-less.

8. *Dadelkwetsen*. Zeer lange, elliptisch gevormde vrucht met pruimachtig vleesch, scheuten en twijgen onbehaard.

Voorbeelden: Roode Dadelkwets, Hongaarsche Kwets, Roode Kwets.

9. *Haverpruimen*. Ronde Pruimen, alleen voor technische doeleinden geschikt.

Voorbeelden: Gewone haverpruim.

10. *Spillingspruim*. Lange Pruimen, voor tafelgebruik zonder veel waarde. Scheuten en twijgen kaal of behaard.

Voorbeelden: Katalonische Spillingspruim.

Abrikozen

De indeeling der abrikozen geschiedt meestal naar den smaak der kern, al naar deze bitter of zoet is. De onderverdeeling heeft dan plaats naar den vorm en het al of niet loslaten van den steen, ook de grootte en kleur der bloemen heeft bij het maken van systemen gediend. Het meest gebruikte systeem is van Dr. Hogg (1875).

Klasse I. Kern bitter.

1. *de buikzijde van den steen zonder opening*.
 - a. vleesch van den steen loslatend. Voorbeeld: Alberge, Pine apple;
 - b. vleesch met den steen vergroeid. Voorbeeld: Montgamet, Laigot, Portugal.
2. *de buikzijde van den steen van een opening voorzien*. Voorbeeld: Moorpark.

Klasse II. Kern zoet.

- a. vleesch van den steen loslatend. Voorbeeld: Breda;
 - b. vleesch met den steen vergroeid. Voorbeeld: Oranje.
- Een verdere verdeeling kan nog plaats vinden naar de kleur en den vorm der vruchten. |

Hazelnoten

CHRIST ontwierp in 1802, BÖTTNER in 1810 en Dr. Hogg in 1875 een systeem. Het tweede, dat later door DITTRICH iets gewijzigd werd, is nog wel het meest in gebruik.

Klasse I. Zellernoot.

- a. vruchten plat;
- b. vruchten lang.

Klasse II. Lambernoot;

Klasse III. Gewone hazelnoot.

Onderverdeeling kan dan plaats vinden naar de dikte van de schaal, zooals DITTRICH voorstelde.

Druiven

De druiven werden voor het eerst geklassificeerd door CHRIST (1810), naar den vruchtvorm, de hoedanigheid en den smaak van het vruchtvleesch. In 1831 kwam een Engelsch systeem op den voorgrond, dat weer werd opgevolgd door systemen van FINTEL-MANN (1838), TRÜMMER (1841), JOH. BRONNER (1841), Dr. LIEGEL (1841), METZGER (1841), v. BABO (1844), DOWNING (1852), BERNHARD en MARECK (1870), OBERLIN (1874), HOGG (1875) en Dr. LUCAS (1875). Alle komen ongeveer op hetzelfde neer. Dr. LUCAS ontwierp twee systemen, een naar de uitwendige kenmerken en

een naar de kenmerken van de inwendige bestanddeelen. Het eerste zullen we als voorbeeld vermelden:

Orde I. Trossen met ronge bessen.

" II. " " ovale "

" III. " " lange "

Elke orde wordt naar de kleur verdeeld in vijf klassen:

Zoo b.v.: I. II. III. 1 groen;

I. II. III. 2 geel;

I. II. II. 3 grijs;

I. II. III. 4 rood;

I. II. III. 5 blauw.

Ieder der 15 klassen werd weer gesplitst in drieën naar de grootte der bessen in *a.* groot, *b.* middelmatig, *c.* klein en ten slotte had nog een verdeling plaats naar den rijptijd in *a.* vroeg *β.* middelvroeg, *γ.* laat.

De Franckenthaler komt dus in dit systeem voor onder de aanduiding, I, 5, *a.*, *β.*

Kruisbessen

De kruisbessen worden meest naar den vorm, kleur en beharing der vruchten ingedeeld. Bekend zijn de systemen van CHRIST, DITTRICH, DR. HOGG en PANSKER. Een Engelsch systeem van lateren datum houdt ook nog rekening met den groei der takken.

De verdeling heeft dan als volgt plaats:

1°. naar de kleur in rood, wit, geel en groen;

2°. naar de vruchtbaarheid in glad, behaard en wollig;

3°. naar de kwaliteit in zeer goed, middelmatig en slecht;

4°. naar den takgroei in planten met rechtop groeiende, hangende en sterk vergaafde takken.

Aalbessen

Hierbij maakt men onderscheid in de afstammelingen van *Ribes rubrum* en *Ribes nigrum* en men verdeelt de vruchten dan naar de kleur:

Ribes rubrum in 1 donkerrood, 2 roosrood of vleeschkleurig, 3 gestreept, 4 geel.

Ribes nigrum in 1 zwart, 2 amberkleurig.

Frambozen

De onderverdeeling heeft plaats naar het al of niet remontant zijn en verder naar de kleur der vruchten in 8 klassen:

I. 1 × dragende : roode vruchten;

II. " : gele vruchten;

III. " : vleeschkleurige vruchten;

IV. " : zwarte vruchten;

V. 2 × dragende : roode vruchten;

VI. " : gele vruchten;

VII. " : vleeschkleurige vruchten;

VIII. " : zwarte vruchten.

Perziken

Naar het uiterlijk van de schil en het loslaten van het vleesch van den steen worden de perziken in 4 klassen verdeeld. Soms wordt iedere klasse weer verdeeld, naar de *grootte der bloemen*, in 2 of 3 onderklassen, maar omdat deze kenmerken bij de vrucht niet te beoordeelen zijn, geeft men de voorkeur aan de verdeling naar het stempelpunt, nl. of dit punt *diep ligt*, *gelijk ligt met het vruchtvleesch* of *uitsteekt*.

Bovendien wordt dan nog de kleur van het vruchtvleesch in rekening gebracht, nl.: of het *wit*, *geel* of *rood* van kleur is. Een systeem dat op deze gronden berust is het volgende:

1. Wollige vruchten met loslatend vleesch. Ware perziken.

a. met diepliggende stempelpunt en wit vleesch.

Voorbeelden: Early Beatrice, Amsden, Mignonne hâtive, Pêche de Malte.

b. met gelijkliggende stempelpunt.

Voorbeelden: Reine des Vergers, Madeleine Blanche.

2. Wollige vruchten met vleesch vast aan den steen.

a. met diepliggende stempelpunt en wit vleesch.

Voorbeeld: Alexander Early.

3. Gladde vrucht met loslatend vleesch en wit vleesch. Nectarinen.

a. met diepliggende stempelpunt.

Voorbeeld: Brugnion Elrage.

b. met gelijkliggende stempelpunt.

Voorbeeld: Brugnion Stanwick.

4. Gladde vruchten, met vleesch vast aan den steen: Brignols.

Hierna volgt het systeem van JOHN J. THOMAS¹.

A. Vruchten, waarvan het vleesch niet aan den steen zit.

I. VLEESCH WIT OF BLANK WIT.

a. *Bladeren diep en scherp getand, zonder klieren.*

Voorbeelden: Admirable Tardive, Dubbele Montagne, Early, Royal George, Early York.

b. *Bladeren gekarteld met ronde klieren.*

Voorbeelden: Alexander, Amsden, Galande, Cooledges Favorite, Early admirable, Grosse Mignonne, Hale Early, Teton de Venius, Washington.

c. *Bladeren met niervormige klieren.*

Voorbeelden: Late Chancellor, Early Purple.

II. VLEESCH DONKER GEEL.

a. *Bladeren gekarteld met ronde klieren.*

Voorbeelden: Crawford Early, Crawford Late, Elberta, Admirable Jaune.

b. *Bladeren met niervormige klieren.*

Voorbeelden: Columbia, Susquehanna en Smith Favorite.

B. Vruchten, waarbij het vleesch wel aan den steen zit.

I. VLEESCH BLEEK GEEL OF LICHT GEKLEURD.

a. *Bladeren getand zonder klieren.*

Voorbeelden: Old Wellington, Smith's Wellington.

b. *Bladeren gekarteld met ronde klieren.*

Voorbeelden: Large white Clingstone, Oldmixon Clingstone.

c. *Bladeren met niervormige klieren.*

Voorbeelden: Catherine Cling, Eliza Thomas.

II. VLEESCH DONKER GEEL.

a. *Bladeren getand, zonder klieren.*

Voorbeeld: Oranje Clingstone.

b. *Bladeren met niervormige klieren.*

Voorbeelden: Kennedy's Cling, Washington Clingstone.

III. VLEESCH PURPERKLEURIG.

a. *Bladeren met niervormige klieren.*

Voorbeelden: Claret Clingstone, Blood Cling.

¹ W. H. S. WOOD. *The American fruit culturist*. 1897, bladz. 418.