



Obstsortendatenbank

Textquelle:

Illustriertes
Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

Dr. Ed. Lucas, und **J. G. C. Oberdieck,**
Director des Pomol. Instituts in Neutlingen. Superintendent in Leinßen bei Hannover.

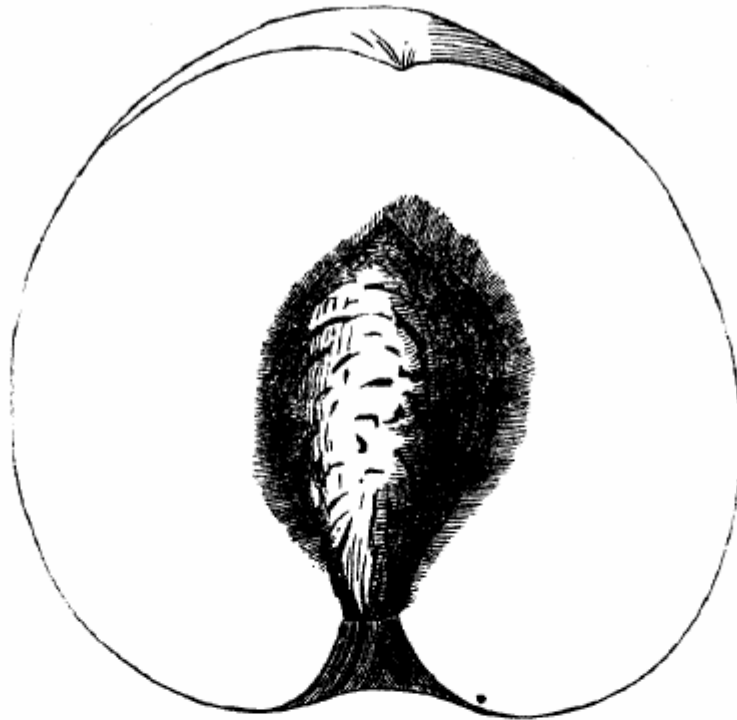
Sechster Band: Steinobst.

Kirschen No. 110—202. Pflaumen No. 113—217. Pfirsiche & Nectarinen.

Mit 281 Beschreibungen und Abbildungen

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.



Krengebacher Pfirsich. •• Mitte September.

Heimath und Vorkommen: Diese gute Pfirsich wurde von dem Herrn Pfarrer Peyrl in Krengebach im Oesterreichischen erzogen und von St. Florian aus verbreitet.

Literatur und Synonyme: Dittrich III, Nr. 11, Schmids. Beiträge IV. Bb. Nr. 8, p. 169.

Allgemeine Merkmale: Die Blätter sind langoval, zugespitzt, drüsenlos; der Baum wächst stark ins Holz; die Blüthe ist groß und rosenroth; reift Mitte September.

Beschreibung der Frucht. **Gestalt:** Die Frucht ist ansehnlich groß, hoch gebaut, bisweilen fast walzenförmig, sich verjüngend gegen die Spitze hin.

Stempelpunkt: liegt erhaben auf einer kleinen Erhöhung und ist von lichtbrauner Farbe.

Stielhöhle: klein und eng.

Schale: Die Farbe ist gelbgrün, auf der Sonnenseite dunkelrosa, sehr wollig, läßt sich ziemlich leicht vom Fleische abziehen.

Fleisch: lichtgrün, saftig gewürzt, am Steine nur wenig geröthet.

Stein: von hellbrauner Farbe, vom Fleische löslich, gegen die Spitze verdickt, an der Basis abgestumpft, nicht tief gefurcht, die Röhre nicht stark entwickelt.

Beschreibung des Baumes. Vegetation: Der Baum wächst sehr stark, ist dauerhaft, pflanzt sich aus dem Stein leicht fort, wird bald fruchtbar und ist eine vortreffliche Pflirsich für Weingärten.

Blätter: oval, zugespitzt, fein gezähnt, drüsenlos.

Blüthen: groß und rosenroth.

Allgemeine Bemerkungen: Diese sehr große Pflirsich wurde im Pfarrhofe zu Krenzelbach aus Samen gezogen und Herrn Chorherr Schmidberger zur Prüfung übergeben, der dieser schätzbaren Pflirsich den Namen nach dem Pfarrorte gab. Sie ist sehr schätzbar für die Tafel und für den Markt.

g.