



Die wertvollsten
Tafeläpfel und Tafelbirnen

mit Angabe

ihrer charakteristischen Merkmale, ihrer Verwertung
und
der Kultur des Baumes.

Von

Dr. Lucas,

Direktor des Pomologischen Instituts in Neutlingen; zur Zeit Geschäftsführer des Deutschen
Pomologenvereins.

Erster Band: Tafeläpfel.



Stuttgart 1893.

Verlag von Eugen Ulmer.



**Obstsortenliste – Lucas Friedrich: „Die wertvollsten Tafeläpfel und Tafelbirnen
– Band I Tafeläpfel -“**

(Stuttgart 1893 – Beschreibung und s/w-Abbildung halbe Frucht)

Nr. Äpfel	Nr. Äpfel
001 Alantapfel 034	026 Früher Nonpareil 026
002 Ananasrenette 041	027 Gaesdonker Renette 072
003 Apfel aus Halder 080	028 Gelber Bellefleur 043
004 Baldwin 074	029 Gelber Edelapfel 028
005 Baumanns Renette 086	030 Gelber Richard 036
006 Bismarckapfel 097	031 Glanzrenette 083
007 Böhmischer Rosenapfel 007	032 Goldgulderling 047
008 Boikenapfel 084	033 Goldparmäne, Winter-Goldparmäne 030
009 Burchardts Renette 025	034 Goldrenette aus Blenheim 052
010 Cellini 018	035 Goldzeugapfel 046
011 Champagnerrenette 090	036 Graue französische Renette 073
012 Cludius Herbstapfel 016	037 Graue Herbstrenette 022
013 Cornwalliser Nelkenapfel 071	038 Graue Kanadarenette, Graue Canada-Reinette 079
014 Cox Orangenrenette 065	039 Gravensteiner, Grafensteiner 015
015 Danziger Kantapfel 027	040 Harberts Renette 053
016 Dechant Giesbergs Goldpepping 048	041 Henzens Parmäne 039
017 Deutscher Goldpepping 054	042 Hoyasche Goldrenette 057
018 Dietzer Goldrenette 081	043 Hughes Goldpepping 042
019 Downton Pepping 045	044 Jansen aus Welten 075
020 Dr. Seeligs Orangenpepping 049	045 Jonathan 087
021 Edelborsdorfer 051	046 Kaiser Alexander 023
022 Edelrenette 067	047 Kallvill aus St. Sauveur 031
023 Englische Spitalrenette 044	048 Kanadarenette, Pariser Rambur-Reinette 070
024 Fraas' Sommerkalvill 009	049 Karmelitterrenette 059
025 Fromms Renette 040	050 Kasseler Renette, Große Kasseler Reinette 088



**Obstsortenliste – Lucas Friedrich: „Die wertvollsten Tafeläpfel und Tafelbirnen
– Band I Tafeläpfel -“**

(Stuttgart 1893 – Beschreibung und s/w-Abbildung halbe Frucht)

Nr. Äpfel	Nr. Äpfel
051 Königinapfel 095	076 Ribstonpepping 068
052 Königlicher Kurzstiel 082	077 Rote Sternrenette 021
053 Königin Sophienapfel 077	078 Roter Ananasapfel 014
054 Köstlicher aus Kew 066	079 Roter Astrachan, Roter Astrakan 005
055 Köstlichster 055	080 Roter Herbstkalvill 019
056 Landsberger Renette 029	081 Roter Margaretenapfel 001
057 Langtons Sondergleichen 013	082 Roter Winterhimbeerapfel 061
058 Limonenrenette 058	083 Roter Wintertaubenapfel 033
059 Londonpepping 078	084 Scharlachrote Parmäne 017
060 Lothringer Rambur 093	085 Schieblers Taubenapfel 032
061 Marmorierter Sommerpepping 012	086 Schneeapfel 035
062 Millets Schlotterapfel 094	087 Schöner aus Boskoop 069
063 Moringer Rosenapfel 010	088 Schöner aus Kent 096
064 Muskatrenette 037	089 Schöner aus Pontoise 100
065 Nathusius Taubenapfel 076	090 Schöner Josephinenapfel 099
066 Neuer Englischer Taubenapfel 098	091 Sommergewürzapfel 002
067 Oberrieder Glanzrenette 091	092 Sommerparmäne 011
068 Oelkhofer Pepping 089	093 Sommerzintapfel 008
069 Ontario 092	094 Thouins Renette 064
070 Parkers Pepping 060	095 Virginischer Rosenapfel 006
071 Peter Heusgens Goldrenette 085	096 Vollbrechts Herbstborsdorfer 024
072 Pfirsichroter Sommerapfel 004	097 Wagenerapfel 050
073 Prinzenapfel 020	098 Weidners Goldrenette 038
074 Renette aus Breda 062	099 Weißer Astrachan, Weißer Astrakan 003
075 Renette aus Orleans, Orleans-Reinette 063	100 Weißer Winterkalvill 056