

as die Mollar wat in Andalusië en Portugal gekweek word, en van Spaanse oorsprong. Andere betwyfel dit, dog skynbaar ten onregte. Hy lewer 'n goeie produk in 'n taamlike warm streek. Hy groei en dra goed by kort snit, en gee 'n vol, baie donker wyn as sy druiwe goed ryp is. Ek beveel hom aan vir 'n betreklik neutrale, vol, *baie donker* wyn om met Hermitage en miskien selfs portwyne versny te word. Hy behoort 'n deel van ons Hermitage in Stellenbosch en Pêrel met voordeel te vervang. Sy wyn besit 'n soortgelyke geur soos dié van Cabernet Sauvignon.

Beskrywing:

Stok sterk groeier op die meeste onderstokke.

Botsel witagtig-groen, effens wollerig.

Lote dik, litte bo medium lank.

Blare groot, bo kaal, onder effens wollerig, min of nie gelob nie; bladsteelsinus byna toe; tande vlak, effens stomp.

Tros medium of groter, silindro-konies, soms effens vertak, stengel medium dik en medium lank.

Korrels medium of groter, rond of byna rond; korrelsteeltjies kort en taamlik dik.

Dop dun, taamlik taai, mooi swart met wit waas.

Vleis taamlik vas, sappig, soet. Middelseisoen.

II. TAFELDRUIFSOORTE.

(a) Wit Tafeldruifsoorte.

1. Wit Hanepoot.

Sinonieme: Muscat d' Alexandria (Frankryk), Moscatel Gordo blanco (Spanje), Uva Salamanna (Toskana), Moscatelone (Italië), Zibibbu en Gerosolimitana bianca (Sisielië), Malaga, Bowood Muscat, Muscat of Jerusalem, Muscat of Alexandria (Engeland), ens.

Dis een van ons oudste, mees beroemde, en beste druifsoorte in die land. Hy word in alle wynlande gekweek waar die klimaat warm genoeg is. Daar hy taamlik baie warmte verlang om tot perfeksie te kom, vind ons hom hoofsaaklik in Spanje, Suid-Frankryk, Sisielië, Noord-Afrika (van Egipte tot Marokko), Palestina, Suid-Afrika, Kalifornië, Australië, ens. In die Midde-Europese wynstreke is die klimaat oór die algemeen te koel vir hom, en in die broeikaste is hy minder gewild, omdat hy so baie warmte vereis en dus baie kos om daar te kweek. In geen ander land word daar so veel Hanepoot in verhouding tot ander druifsoorte gekweek nie as by ons. Hier dien hy as

tafeldruif, rosyntjiedruif en wyndruif. Dis moontlik om van hom 'n lekker ligte wyn te maak, maar dit word selde gedoen en is ook minder wenslik; hy gee egter 'n lekker geurige soetwyn (b.v. Constantia Berg) en lekker moskonfyt. Dikwels word daar somar mos of ordinêre stookwyn van hom gemaak, wat nie aan te beveel is nie. Hy leen hom dus tot die menigvuldigste gebruike, en dit verklaar die feit dat hy so algemeen en baie geplant word. Die naam "Hanepoot" is 'n opsetlike korrupsie (weens pruderie) van "Hanekloot," wat in verband staan met die fatsoen van sy korrel. Weens sy groot trosse en geweldige vrugbaarheid, lewer hy groot oeste. In Franshoek het 3,000 stokke Hanepoot geënt op Jacquez, 5' x 6' vierkant geplant, en op een draad gelei, vir jare agtereen 55 lêer wyn van die een morg wingerd gegee, wat gelyk staan met 18 lêer per 1,000 stok, en 380 hektoliter per hektaar. Dit moet omtrent 'n wêreld-rekord wees! Dis in elk geval die hoogste opbrengs van enige wingerd in ons land.

In 1910 het ek uit Montpellier die *Muscat d' Alexandria* hier ingevoer en naas ons Wit Hanepoot geplant. Daar is hoe-genaamd geen verskil tussen hul nie. Dieselfde is met *Moscatel Gordo blanco* geskied. *Bowood Muscat* is 'n saailing van Muscat of Alexandria in Engeland gekweek. Hy loop minder af, is vroeër ryp, maar minder geurig as Hanepoot. *Canon Hall Muscat* is ook so 'n saailing. Volgens *Dr. Hogg* (65) verskil hy van Muscat of Alexandria deurdát sy trosse vaster en spitser is, en die korrels groter en ronder, die stok sterker groei, maar die druiwe minder geurig is as dié van sy ouer. Hy is hier tot nog toe geen sukses nie; die lote word sleg ryp, hy loop baie af, en die druiwe en blare ly taamlik onder sonbrand.

Onder ons Wit Hanepoot vind 'n mens stokke wat geiler is as die res, en minder en kleiner trosse dra. Die trosse is taamlik kort en word derhalwe dikwels *knoptrousse* genoem; hul is van nature los en behoeft noulks uitgedun te word vir uitvoer na die buiteland, wat 'n groot voordeel is. Die korrels is iets ronder en ruim so groot as dié van gewone Hanepoot. Daar Mnr. D. M. le Roux, van Vredenburg, Pêrel, hierdie tiepe van Wit Hanepoot die eerste apart gekweek het, stel ek voor om dit *Le Roux-Hanepoot* te noem. Dit is blykbaar nes Rooi Hanepoot, net deur 'n oogvariasie uit die gewone Wit Hanepoot ontstaan. Nou is die tiepe konstant en behou sy afwykende karaktertrekke op die verskillende onderstokke. Sy trossies, voor die bloei, is baie klein, en baie minder opvallend of talryk as dié van die gewone Wit Hanepoot. Hy kom hier en daar in die meeste Hanepootwingerde voor. Waar gewone Hanepoot baie kort, net op 2 oë, moet gesny word, is dit wenslik om die

Le Roux-Hanepoot iets langer te sny, sê op 3 oë, ten einde behoorlike oeste te verkry.

Hanepoot is 'n gereelde, goeie draer by kort snit. By koue en reënweer gedurende die bloei, loop hy dikwels baie af. Langs die Pêrelberg loop hy in die reël net genoeg af om 'n mooi los tros te gee vir uitvoer, terwyl hy in Stellenbosch meesal straf moet uitgedun word vir dieselfde doel. Aan antraknose is hy sterk onderhewig in reënerige somers in die distrikte: Kaap, Stellenbosch en Pêrel. In die droër distrikte: Ceres, Worcester, Robertson en Montagu, doen antraknose geen skade aan enige druif nie. Teen oïdium is hy taamlik bestand. Vir sonbrand is hy taamlik gevoelig teen die end van Desember en die begin van Januarie.

Hanepoot kan op die gewone manier, d.w.s. los stokke met 3—5 arms, of op draad gekweek word. Dikwels word hy vir priële gebruik, alhoewel hy eigenlijk geen ideale pricelstok is nie, daar hy sy beste produk lewer wanneer die stok se permanente stam klein gehou word. Dit is toe te skrywe aan die feit dat sy drakrag sy groeikrag oortref. Hy is nogal kieskeurig vir sy onderstok. Op Aramon Nos. 1 en 2 geënt, gaan hy na 'n paar jaar reeds agteruit, en is gewoonlik binne 5 jaar reeds dood. Hy beantwoord egter uitstekend op Jacquez, Rip. Gloire de Montpellier, 420A, 101—14, ens. Op 1202 gaan enkele stokke gedurende die eerste 3—4 jaar goedsmoeds dood. Dié wat hou, gaan dan verder goed aan. Op 333, 3306, 3309 en 106—8 skyn hy ook goed te beantwoord. Op Rup. du Lot groei hy goed, maar is geneig om soms te wild te groei en dan erg af te loop, nes soms op 1202. Vir uitvoer is dit die beste om hom, nes alle ander druifsoorte, op draad te lei.

Dis ons vernaamste wit tafeldruif. Sy trosse en korrels is groot en mooi. Daarby besit hul 'n heerlike soet smaak en aangename, sterk muskaatgeur. Die geur van Hanepoot is egter nie heeltemal dieselfde as dié van Muskadel nie. Sy dop is 'n bietjie dun, maar as hy op geskikte grond met 'n droë ligging gekweek word, verdra hy die lang transport na Engeland goed, mits die druiwe gedurende die transport in doeltreffende koelkamers gehou word. Hy sal ongetwyfeld altyd een van ons vernaamste soorte vir die uitvoerhandel sowel as die binnelandse handel bly, weens sy baie, goeie hoedanighede.

Beskrywing:

Stok baie vrugbaar en taamlik goeie groeier.

Botsel granaatkleurig en lig wollerig.

Lote taamlik dik en kort van lit, medium lank, lig geelagtig by rypheid.

Blare medium of groter, weerskante kaal, 5-lobbig, boonste sinus diep en toe, onderste goed gemerk, bladsteelsinus oop; tande lank, spits, talryk; bladsteel baie lank, taamlik dik, kaal, dikwels rooi-violet gekleur.

Tros groot, vertak, los tot taamlik vas, piramidaal; stengel taamlik lank en taamlik dik.

Korrels groot, ovaal; korrelsteeltjies lank en dik.

Dop taamlik dun maar taai, eers dof-groen, dan oorgaande in groenagtig-geel en min of meer goudkleurig, selfs bruinagtig aan die sonkant by volle rypheid.

Vleis vas, krakend, sappig, lekker soet en met 'n sterk muskaatgeur. Laat middelseisoen.



Afb. 54. Rosaki (Pêrelse Wynbou-Proefstasie). Oorspronklik.

2. *Rosaki.*

Sinonieme: Rasaki, Razaki, Rhosaki, Dattier de Beyrouth, Waltham Cross(?).

In 1910 het ek uit Montpellier hier ingevoer *Rosaki* en *Dattier de Beyrouth*. Hul het gebyk dieselfde druif te wees. Volgens *Viala* en *Vermorel* (27), II, bls. 99, is *Eckerlin* van oordeel dat Dattier de Beyrouth dieselfde druif is as die *Rosaki*

sari of Geel Rosaki wat in die omstreke van Konstantinopel en in Klein-Asië (Smyrna, ens.) gekweek word. Ek beskou die naam Dattier de Beyrouth dus as volkome oorbodig, en in die toekoms behoort hy deur Rosaki vervang te word.

Rosaki is een van die pragtigste druifsoorte wat ons ken. Hy gee groot trosse met baie groot, langwerpige korrels. Hier volg enige metings wat ek aan Rosaki-korrels in Feb. 1923 gemaak het [die getalle gee die breedte en lengte van die korrels in honderdste duime aan]: 90 x 115, 83 x 115, 95 x 120, 87 x 120, 89 x 121, 82 x 124, 88 x 123. Dit was groot korrels, maar hul kan nog groter word. Hy is gevoelig vir antraknose, maar taamlik bestând teen oïdium en plasmopara viticola, en onder sonbrand ly hy byna nooit. Hy is 'n uitstekende tafeldruif wat goed lang transport (in 'n koelkamer) verdra en hoë pryse op die Engelse marke behaal. Dis beste om hom op draad te lei en taamlik kort te sny, sê 2—3 oë. Sy trosse is van nature los en min aan uit te dun in goeie jare. Reën en koue weer in die bloeityd laat baie pitlose, kleiner korrels ontstaan. Dis egter net onder sulke ongunstige bloeikondiesies. Gewoonlik is die bevrugting goed en die korrels pragtig egaal, wat die uitdun van korrels byna onnodig maak, en Rosaki een van ons waardevolste tafeldruif vir uitvoer maak. In Klein-Asië word daar, veral in die omstreke van Smyrna, baie loogrosyntjies van hom gemaak. Hier by ons word dit ook reeds meer en meer gedoen. Hy gee 'n pragtige loogrosyntjie as hy goed ryp is, en is ongeveer saam met Hanepoot ryp. Dis 'n druif wat ek baie sterk kan aanbeveel vir uitvoer as tafeldruif en vir loogrosyntjies. Sy affiniteit vir die Amerikaanse onderstokke is goed.

Beskrywing (eie):

Stok sterk groeier.

Botsel lig wollerig, wit-groenagtig of wit-geelagtig.

Lote lank, medium dik, eer dunnerig, medium tot kort litte, lig bruin-rooiagtig, knope effens plat.

Blare (jonk) brons-rooiagtig met groen nerwe; (volwasse) taamlik groot of medium, so lank soos breed; bladsteelsinus toe, skaars 3-lobbig; egaal, lang, spits tande; bo taamlik blink, kaal en donkergroen, onder dof-groen en kaal parengiem, met enkele bossies spinnewebagtige hare op die sterk ontwikkelde nerwe; bladsteel medium dik en lank, lig rooskleurig-groen, haaks op die bladsyf.

Tros groot, piramidaal, los, bo goed vertak, stengel lank en dun; korrelsteeltjies lank en dunnerig, met 'n sterk ontwikkelde korrelsteelverdikking.

Korrels groot tot baie groot, lank ovaal tot langwerpig, effens dikker waar die steeltjie in die korrel gaan, min waas en goudgeel as hy goed ryp is.

Vleis vas, aangenaam soet, dop taamlik dik. Verdra transport goed. Die korrels sit goed vas aan die korrelsteeltjies, wat maklik afbreek as hul uitgedroog is. Middelseisoen, dikwels 8 dae vroeër as Hanepoot.

3. *Waltham Cross.*

Volgens Dr. Hogg (65) is hierdie soort deur Mr. William Paul van Waltham Cross (Engeland) geïntroduseer, en het hy in 1871 'n eersteklas sertifikaat gekry van die Royal Horticultural Society. Dr. Hogg noem hom "one of the largest, if not the largest, grape in cultivation. It is an exaggerated Muscat of Alexandria, but has not the Muscat flavour." Aangesien Dr. Hogg geen details mededeel omtrent sy oorsprong nie, is dit moontlik dat Mnr. W. Paul hierdie soort uit die buiteland ingevoer het. Ek kan hom in elk geval nie definitief van Rosaki onderskei nie. Die algemene opvatting hier is dat hy iets later ryp word as Rosaki, en dat sy ryp korrels minder geel en meer groenagtig-geel, en meer langwerpig is as dié van Rosaki. Dit mag so wees, maar niemand kan met sekerheid die twee soorte se druiwe van mekaar onderskei nie. Hul stokke, blare, lote, ens. kom ook so sekuur met mekaar ooreen, dat 'n mens hul ook hier nie kan onderskei nie. Sedert 1912 het ek hul al waargeneem, maar ek is nie bereid om te sê dat hul twee aparte soorte is nie. Indien ons in die toekoms geen besliste punt van verskil tussen hul kan vind nie, dan behoort ons die naam Waltham Cross te laat val, en net die naam Rosaki te gebruik vir Rosaki, Dattier de Beyrouth en Waltham Cross. In Waltham Cross en elders in Engeland is hy vandag glad nie meer te kry nie en ook reeds onbekend aan die meeste kwekers. Dr. Hogg gee die volgende beskrywing van hierdie druifsoort: "Bunches, very large, long, and tapering, with strong stout stalks well set and well shouldered. Berry-stalk, thick, stout, and warted. Berries very large, from an inch and a quarter to an inch and three-quarters long; oblong oval. Skin membranous, pale amber. Flesh, firm and solid, with a sweet, brisk, and very pleasant flavour."

Hy word as Waltham Cross reeds lankal hier gekweek.

4. *Golden Queen.*

Volgens Dr. Hogg is hy deur Mnr. John Pearson van Chilwell, Nottingham (Engeland) gekweek uit Alicante deur hom met stuifmeel van Ferdinand de Lesseps te bevrug, en het die Royal Horticultural Society hom in 1873 'n eersteklas serti-

fikaat toegeken. Dr. Hogg noem hom "a fine grape," en sê verder dat die stok 'n goeie konstitusie het en dat die druif 'n hoë temperatuur nodig het om goed ryp te word.

Beskrywing (volgens Dr. Hogg en deur my vertaal):

Trosse, 9 duim lank, met 'n dik stengel, lank, piramidaal ("tapering"), en goed geskouer, nes Hanepoot ("Muscat of Alexandria"). Korrelsteeltjies, enigins lank, maar dik en met knoppies ("warted"). Korrels, meer as 'n duim, en soms een en 'n kwart duim lank; langwerpig of ovaal. Dop taamlik dik en taai ("membranous"), met 'n ligte barnsteenkleur. Vleis, vas en krakend, baie sappig, en baie geurig.

So ver as ek hierdie druif hier gesien het, is hy nie so goed soos 'n mens volgens Dr. Hogg se beskrywing van hom sou verwag nie. Sy blare is sterk wollerig van onder. Hy is 'n goeie draer en groeier by kort snit. Sy trosse en korrels is groot genoeg vir uitvoer, maar die korrels is aanmerklik kleiner as deur Dr. Hogg aangegee. Hul het 'n taamlike suur smaak tot hul ryp is, en is dan nie baie soet nie. Hul word taamlik laat ryp, en word maklik oorryp, wanneer die korrels bruin sproete kry en maklik rimpels vertoon. Ek stel hom nie baie hoog as tafeldruif vir ons nie, en meen dat ons minstens 'n dosyn tafeldruifsoorte het wat ons eerder moet kweek as vir hom.

5. *Chaouch*.

Sinonieme: Tsaousi (Griekenland), Tchaouch (Rusland), Tchavouch userum (Konstawel-druif), Shavoah (Suid-Afrika), ens.

Die beskrywing wat A. Tacussel en E. Zacharewicz van hom gee in *Viala-Vermorel* (27), II, 199 — 203, het my tot die besluit laat kom dat die druif wat hier as *Shavoah* bekend is, dieselfde is as die *Chaouch* wat daar beskrywe word. Die enigste opvallende verskil is dat *Chaouch* 'n harde druif is wat lang transport goed verdra, terwyl *Shavoah* se korrels hier meesal as te sag beskou word vir lang transport. Dit sal waarskynlik verbeter namate die stokke ouer word.

Chaouch word langs die kuste van die Middellandse See gekweek, veral in Europees en Asiaties Turkye, Griekenland, die Krim, ens. Hy is geneig om erg af te loop onder ongunstige bloeikondiesies. Kunsmatige bestuiwing met stuifmeel van *Aramon X Rup*, Ganzin no. 1 en ander soorte, help uitstekend. Daar is volgens C. Eckerlin, gewese wynboudeskundige vir die Turkse Ryk, vier soorte van hierdie druif: die witte met ronde korrels, die witte met ovaal korrels, die rooie, en die muskaatgeurige.

Eckerlin [uit *Viala-Vermorel* (27), II, 202] maak die volgende meedelings omtrent hierdie druif: "Die Tchavouch is die koning onder die tafeldruive. Hy word met sukses op Amerikaanse onderstokke gekweek, maar die stokke moet taamlik oud wees eer hul druive van baie goeie kwaliteit lewer. Druive van 80 — 100-jarige stokke word vir dubbel die prys verkoop van dié van jong stokke. Die druive bly lank goed en kan tot Kersfees aan die stok bly hang (in papiersakkiësgemaak), wanneer hul vir 4 frcs. per kilo (d.i. 1/6 per lb.) verkoop word. Hy vereis 'n warm ligging en vrees veral vogtigheid. Reën gedurende die bloeityd kan die helfte van die oes laat afloop. Dis goed om tussenin 'n ander soort te plant, soos b.v. Merlot, om die bevrugting te bevorder, daar hy baie geneig is om af te loop. Hy beantwoord goed op draad as kort snit kordon, draers net 2 oë. Hy is 'n wilde groeier. Top sy lote op 2 blare bo die boonste tros."

Hy is hier ook 'n baie geil groeier en goeie draer by kort snit, en is ook baie onderhewig aan afloop onder slegte bloeikondiesies. Sy korrels is kort ovaal. In 1923 het ek die volgende metings aan Shavoah-korrels gemaak in honderdes van 'n duim: 81 X 97, 81 X 100, 82 X 102, 87 X 97, 87 X 101, 91 X 106, 92 X 100, 92 X 104, 97 X 106. Die mate is geneem volgens die kort en lang diameters van die korrels.

Beskrywing (uit *Viala-Vermorel*):

Stok baie wilde groeier, dik stam.

Botsel sterk wit wollerig.

Lote geneig om regop te groei, lank en baie lank, dik, min vertak; litte lank met dik diafragma's; hout hard, murg dunnerig; ranke maar skaars, dun, in 2 verdeel.

Blare baie groot, 5-lobbig, effens langer as breed, baie gekreukel, dik, dig wollerig behaard van onder; bladsteelsinus baie toe, die ander twee sinusse is diep ingesny en toe; sy blare is omtrent die laaste van al die soorte om af te val; tande spits, lank; bladsteel medium dik maar lank, van onder groen, van bo lig rooilig.

Tros groot, konies, vertak, lang stengel; korrelsteeltjies kort, medium dik.

Korrels groot, rond en eivormig, die pole is dikwels effens plat; baie vas (as hy nie afgeloop het nie; A. I. P.); dop dik, wit groenagtig van kleur, wat barnsteenagtig wit word by rypheid.

Vleis volop en vas; sap soet en kleurloos met 'n baie aangename smaak; jong stokke se korrels is sagter van vleis en dus minder geskik vir lang transport. Laat middelseisoen.

6. *Olivette blanche*.

Die *Olivettes* het hul naam gekry weens die vorm van hul korrels wat olyfvormig is. Hul behoort tot die oudste druifsoorte bekend. Dis seker dat hul reeds voor die geboorte van Kristus gekweek is. Hul oorsprong is dus moeilik vas te stel, maar in Suid-Frankryk word hul reeds baie lankal gekweek. Daar is wit, rooi, en swart *Olivettes*. Die Swart *Olivette* is dieselfde as Malakoff Isjum (sien later).

Die Wit *Olivette* is 'n soort wat net in 'n taamlieke *warm* streek met sukses kan gekweek word. Hy word as tafeldruif gekweek in die omstreke van Montpellier en aan die benedeloop van die Rhône. Daar word hy in diep, klam, vrugbaar gronde gekweek en lank gesny (volgens Guyot of Cazenave). In droë grond mag hy 'n bietjie te veel afloop. In die Pêrel en Stellenbosch, waar ek hom in my proefplantasies waargeneem het, was *afloop* sy groot fout. By lang snit en namate die stokke ouer word, sal dit wel verbeter. In goeie grond en by lang snit op draad gelei, dra hy goed. Hy word *laat* ryp en hou lank goed. Dit maak hom waardevol, te meer daar hy lang transport uitstekend verdra. Dis dus 'n druif wat die moeite werd is om 'n proef mee te neem. Hy is baie hoog bestand teen vaalvrot (*Botrytis cinerea*). Vir die meeste Amerikaanse onderstokke besit hy 'n goeie affiniteit.

Beskrywing (Viala-Vermorel):

Stok sterk groeier.

Lote lank, medium dik, lig geel-bruin, litte kort of medium, hout hard, murg dun, ranke taamliek talryk en verdeel in twee.

Blare taamliek groot, 5-lobbig, weerskante kaal, bladsteelsinus U-vormig; bladsteel taamliek lank en haaks op die bladskyf.

Tros groot (kleinerig by *afloop*), lank, vertak, los, weeg gem. 300 gr. of byna $\frac{3}{4}$ lb. maar haal maklik 600—700 gr. of omtrent $1\frac{1}{2}$ lb; stengel taamliek lank en dik maar bros, groen, word net bruin waar hy in die loot gaan; korrelsteeltjies lank en taamliek dik maar bros.

Korrels groot, olyfvormig (19 X 25 mm. en 20 X 30 mm. of 76 X 100 en 80 X 120 in $\frac{1}{100}$ "), baie hard, sit baie vas aan korrelsteeltjie; dop dik, taai, dof wit wat by volle rypheid in barnsteenagtig geel oorgaan, min waas.

Vleis vas en krakend met 'n baie aangename soet smaak; pitte peervormig en gem. 2 per korrel. Laat.

7. *Olivette Barthelet*.

Hierdie druif is deur Antoine Besson in 1864 uit saad gekweek naby Marseille. Op draad gelei, gee hy 'n goeie opbrengs by lang snit (vs. Guyot). Hy is 'n goeie uitvoerdruif wat ek

kan aanbeveel. Sy trosse en korrels word mooi groot, en hy verdra lang transport baie goed. Hy hoef nie danig baie uitgedun te word nie. Sy affiniteit vir die Amerikaanse onderstokke is goed. Hy word ongeveer saam met Hanepoot ryp.

Beskrywing (Viala-Vermorel):

Stok sterk en regop groeier.

Lote lank, lig bruin met donker-bruin vlekke; hout hard; litte medium lank maar baie kort aan basis van loot, murg dig en dik, diafragma dik.

Blare medium, breër as lank, orbikulêr, dik, sag; bladsteelsinus spits V-vormig en bo min oop; bo kaal, onder lig spinnewebagtig behaard.

Tros gewoonlik 2 aan een loot, taamliek groot, vertak; korrelsteeltjies dik.

Korrels groot, olyfvormig, sit baie vas aan die korrelsteeltjies; dop dik, met barnsteengeel kleur.

Vleis vas, lig-geel, aangename smaak.

8. *Bicane*.

Sinonieme: *Olivette jaune*, *Panse jaune*, *Grosse Perle blanche*, ens.

Dis 'n ou soort wat baie verbrei is maar nêrens op 'n groot skaal gekweek word nie. Die druif is pragtig maar ongelukkig is hy baie onderhewig aan *afloop* en *millerandage*. Dis die rede waarom hy nie *meer* geplant word nie. Hy moet lank gesny (vs. Guyot) en op draad gelei word, wanneer hy baie dra en goed groei. Sy *afloop* en *millerandage* kan ons teëgaan deur die lote kort getop te hou van die blommetjies begin oopgaan en vir 'n ruk daarna. Verder sal kunsmatige bestuiwing help. Ringeleer stop die *afloop* maar laat nie meer groot korrels vorm nie, en is dus waardeloos. Mas et Pulliat noem as 'n seker middel die top van die tros se punt en van sy hoofvertakkings gedurende die bloei. Onder ongunstige bloeikondisies help ook dit nie. Hy is pragtig vir uitvoer maar moenie te ryp geoes word nie. Sy affiniteit vir Amerikaanse onderstokke is goed.

Beskrywing:

Stok sterk groeier, dik stam.

Botsel byna kaal, lig granaatkleurig.

Lote lank, dik, talryk vertak.

Blare medium, 5-lobbig, bladsteelsinus min oop, eerder V-vormig toe; weerskante kaal.

Tros lank, piramidaal of konies, baie los en onreëlmag indien sleg bevrug.

Korrels baie groot, ovaal, digte waas; korrelsteeltjies kort en dik.

Dop dik, geelagtig groen tot barnsteenkleurig geel by rypheid.

Vleis vas met aangename smaak. Vroeë middelseisoen.

Nota: Die volgende metings het ek in 1923 aan korrels van Bicane op die Uniwersiteitsplaas, Stellenbosch gemaak: 78 x 101, 86 x 103, 88 x 107, 90 x 110, 97 x 109 in $\frac{1}{100}$ ".

9. *Formosa of Diagalves.*

Dis 'n baie ou Portugese druifsoort. Hy word orals in Portugal as tafeldruif gekweek, maar meer spesiaal in die omstreke van Lissabon, waar hy bekend is onder die naam van Diagalves, waarskynlik 'n korrupsie van Diogo Alves. In die Douro-vallei word hy meesal langs die wingerdpaaie en in tuine geplant onder die naam van Formosa. Uit Lissabon word sy druiwe op 'n groot skaal uitgevoer na Engeland en ander Europese lande. Hy is 'n sterk groeier, ly so te sê nie onder oïdium nie, en is ook teen ander siektes goed bestand. By kort snit dra hy goed. Sy affiniteit vir Amerikaanse onderstokke is goed. Hy is net voor of saam met Hanepoot ryp. Ek het hom in 1910 hier ingevoer en enige jare later met goeie sukses na Londen uitgevoer, waar hy goeie pryse behaal het. As die druiwe dood ryp is, kry hul bruin sproete.

Beskrywing (Duarte d'Oliveira in Viala-Vermorel):

Stok sterk groeier, dik en sterk stam, half regop, bas dik, taamlik los.

Lote talryk, knope dun, oë groot en uitstaande, litte medium, geelagtig groen voor hul ryp is, dan rooiagtig of grys lig rooiagtig; ranke lank, dik en in twee verdeel.

Blare medium groot, so lank as breed, dik, 5-lobbig, diep ingesny, bladsteelsinus diep en oop V-vormig; bo kaal en donker-groen, onder ligter groen en byna kaal met uitstaande nerwe; twee reekse spits tande; bladsteel medium lank, violetagtig.

Tros groot tot baie groot, lank; stengel kort, dik, witagtig-groen; korrelsteeltjies kort en dun.

Korrels groot, kort ovaal tot ovaal, effens goudkleurig by rypheid, met ligte bruin sproete as die druiwe dood ryp is, hou goed vas aan korrelsteeltjies; dop dik; vleis taamlik vas, aangename smaak.

10. *White Prince.*

Dis 'n baie interessante druif weens sy baie groot korrels. Sover my bekend, vorm hy die *grootste korrels onder al die*

druifsoorte. Die volgende metings het ek in 1923 aan sy korrels in my ampelografiese kolleksie gemaak, maar hul word nog groter: 103 X 125, 103 X 130, 107 X 134, 108 X 132 in $\frac{1}{100}$ ". Hy is 'n stok met dik lote, maar hul bly betreklik kort en word sleg ryp. Dus is hy hier in Stellenbosch 'n onbevredigende groeier by kort kordon-opleiding. Hy dra goed by kort snit. Na my beste wete is hy hier ingevoer uit Australië, waar hy ook *Centennial* heet.

Beskrywing (eie):

Botsel taamlik behaard, rooi-bruinagtig; jong blaartjies met rooiagtige rand, blink met min spinnewebagtige drade.

Blare taamlik groot, 5-lobbig, weerskante kaal, donker-groen, bladsteelsinus oop U-vormig, onderste en boonste sinusse diep en meesal toe; spruitpuntjie witagtig groen met enkele drade.

Lote kort en dik, eers groen later taamlik donker-bruin.

Tros groot, piramidaal, skutblare (*bractéae*) by elke stengelvertakking aan die tros lank en opvallend, veral aan die jong trossies voor die bloei.

Korrels BAIE GROOT, ovaal, egaal; dop medium dik, lig geelagtig by rypheid, nouliks enige waas.

Vleis effens sag, aangename smaak. Middelseisoen.

Nota: Waar die soort goed groei, sal dit betaal om hom vir uitvoer te kweek, mits die wingerd naby die stasie en nie ver van die inskepingshawe is nie, aangesien hy bietjie sag is vir lang transport. Hy is egter reeds met goeie sukses na Londen uitgevoer, waar hy hoë pryse behaal het. Dit sal altoos met so 'n pragtige druif gebeur as hy net in 'n goeie toestand op die mark kom.

11. *Wit Cornichon.*

Sinonieme: Lady's Finger, Finger Grape, Pizzutello (in Italië), Pizzutello bianco, Tetta di vacca, Doigts de Donzelle, Dedos de Doncella, Uva di vaca, Uva de Africa, Fourchou (Konstantinopel), Cornichidu, Cornichon blanc.

Geskiedenis en Verbreding:— Hierdie druif moes van die oudste tye af al bekend gewees het. *Columella*, skrywer oor landbou vroeg in die eerste eeu van die kristelike jaartelling, beveel as vroeë druif die *dactyli* druif (blykbaar hierdie soort) aan. *Plinius* praat ook van die *dactyli* druif. 'n Arabiese skrywer het voor die 13e eeu 'n sekure beskrywing van hom gegee. In Tivoli, naby Rome, word hy op priële gekweek sedert onheuglike tye. Die druiwe word meesal in Rome verkoop.

Kultuur: Hy verdra lang transport goed in behoorlike koelkamers, ens. Sy kultuur is nog tot die tuine beperk. Dis 'n mooi en eenaardige druif met sy lang korrels met hul *krom punte*. Dis sy opvallendste en mees karakteristieke eienskap, wat ook aanleiding gegee het tot sy naam van vingerdruif, en van Cornichon wat die Frans vir 'n haan se krom spoor is.

Daar is ook 'n *Cornichon violet* wat geiler groei en groter korrels het, en rooi-violet gekleur is by rypheid. Die wit Cornichon is 'n middelmatige groeier en moet dus 'n sterk groeiende onderstok kry soos Rup. du Lot of 1202. Hy loop soms taamlik af. Hy word taamlik lank gesny — draers met 5—6 oë. In Tivoli beslaan hy omtrent 40 ha. of 48 morg. Die priële is 1.80—2.50 meter of 6—8 vt. hoog en horisontaal nes in Almeria. Die wit Cornichon is taamlik onderhewig aan siektes. Hy is 'n laat druif.

Beskrywing:

Stok matige groeier behalwe in baie geil grond.

Botsel feitlik kaal, geelagtig-groen.

Lote dunnerig, taamlik kort van lit, laat blare laat val, word swaar ryp op klam gronde.

Blare medium, 5-lobbig, gekreukel, lig-groen, weerskante kaal, bladsteelsinus oop; bladsteel lank, kaal, taamlik dik; tande lank of taamlik diep, spits, taamlik breed, ongelyk.

Tros medium en groter, konies, vertak, los; stengel lank, medium, verhout nie.

Korrels groot, vas, lank, soms byna silindries, meesal met 'n krom punt; korrelsteeltjies lank, taamlik dik.

Dop taamlik dik, min taai, gaan by rypheid van groenagtig-wit in geel-strooikleurig oor, taamlike sterk waas.

Vleis vas, soet en aangename smaak.

Pitte min; meesal net een grote aan die konweks kant van die krom korrel. Laat.

12. *Servan blanc* of *Raisin blanc*.

Synonieme: Servan, Servan blanc, Servant, Raisin vert, Raisin blanc, Late Syrian.

Van wyle Prof. C. Muller, Stellenbosch, het ek omtrent 1912 'n druif met die naam van Late Syrian gekry, wat dieselfde is as die Servan blanc wat ek in 1910 uit Montpellier hier ingevoer het. Ons Raisin blanc kan ek nie van die ingevoerde Servan blanc onderskei nie, daarom beskou ek hul as synonieme.

Die Servan blanc word al baie lank in Suid-Frankryk gekweek. Rondom Thor (Dépt. Vaucluse, en 12 myl oos van Avignon aan die Rhône) word hy veral baie verbou, en jaarliks word hiervandaan ruim 300 ton as laat tafeldruif weggestuur na Parys, Lyon, Londen, Switserland en Duitsland. Deur hy so laat ryp word, en meer nog omdat hy so lank goed bly op die stokke, betaal sy kultuur as tafeldruif daar baie goed. Hier betaal hy ook goed in plekke met 'n taamlik droë en lang herfs soos De Doorns. In Constantia word ook mooi Raisin blanc gekweek wat goed betaal om na Londen uit te voer. Ons het egter baie ander soorte wat vir hierdie doel bo hom verkies moet word. Dis net waar hy *laat* in 'n goeie kondisie geoes kan word, dat hy werklik as waardevol kan beskou word. Vir eie gebruik is hy 'n goeie priedruif om laat te laat hang. As hy op 'n taamlik droë en warm ligging gekweek word, lewer hy 'n taamlik harde druif wat lang transport heel goed verdra. Op lae en op klam gronde is sy druif vir hierdie doel te sag. Hy groei en dra goed by kort snit, en gee groot, sterk stokke. Daar sy druif hoog aan die lote sit, is dit beste om hom so op te lei dat die lote aan die tweede draad kan vasrank of vasgemaak word — veral in windstreke, daar sy jong lote anders maklik afwaai. Hy is enigsins gevoelig vir antraknose, baie minder vir oïdium, maar onder sonbrand ly hy maklik, veral as hy nie opgelei is nie. Vir uitvoer moet hy straf uitgedun word om 'n los tros te kan kry, wat bepaald 'n nadeel is vir sy kultuur vir hierdie doel. Vir die binnelandse mark is hy goed waar hy laat aan die stokke kan bly hang. Waar hy baie geil groei (klam grond), word sy trosse baie groot, dikwels rondagtig, en is die stengel sterk vertak en bros. Hy gee maar 'n ordinêre, meesal ligte wyn.

Beskrywing (Viala-Vermorel):

Stok baie sterk groeier, dik stam.

Lote baie lank, min vertak; jong lote eers witagtig groen (A. I. P.), dan lig-groen; ryp lote dik, baie lank en kruipend; lang litte; hout hard; bas fyn gestreep, baie lig dof geel gekleur; diafragma's dik; murg dik; ranke in 2 verdeel, baie fyn en talryk aan die ente van die lote.

Blare medium of klein, 5-lobbig, dun, lig-groen, weerskante kaal en glad; nerwe fyn maar uitstaande en groen; bladsteelsinus toe, onderste en boonste sinusse diep, toe en U-vormig; tande kort, spits meesal in series van drie; bladsteel lank, dun, heeltemal groen, vorm 'n baie stomp hoek met die bladskyf.

Tros groot, vertak, onreëlmatig (piramidaal tot rondagtig), 1—2

lbs. stuk; stengel dik, groen en bruin net naby die loot by rypheid; korrelsteeltjies medium dik, kort, groen.

Korrels vas, taamlik groot, kort ovaal tot byna rond, gem. 20 X 22 mm. of 0.80 X 0.88 duim; dop effens dik en taai, dof groen kleur, en effens geelagtig by hoë rypheid; taamlik baie; wit waas.

Vleis effens sag, sappig, met 'n aangename smaak; pitte min en klein, taamlik dik en rond. Laat.

13. *Saint-Jeannet tardif*.

Soos die naam aandui is dit ook 'n laat druif. Hy is blykbaar reeds baie lankal in Suid-Frankryk, maar is eers deur Barthélemy Michel omtrent 1865 onder die aandag van kwekers gebring. Hy word meesal in Saint-Jeannet (Alpes-Maritimes) gekweek. Sy waarde sit in sy laatheid en in die feit dat hy baie laat goed bly op die stok. Hiervoor is egter nodig 'n taamilike warm en droë klimaat, veral in die herfs. In Saint-Jeannet word hy op priële gekweek teen mure en huise waar sy trosse 1 — 2 lbs. weeg, in Oktober ryp word, en van November tot Februarie geoes word. As dit so laat word, word die sleg korrels verwyder en papiersakkies om die trosse gebind. As die stok 'n stam van 5 — 6 meter (d.i. 16'5" — 19'8") lank het, dra hy goed by kort snit; anders moet hy lank gesny word om goeie oeste te lewer. Hy is gevoelig vir oïdium maar taamlik bestand teen plasmopara viticola.

Beskrywing (Viala-Vermorel):

Stok baie sterk groeier, dik stam.

Botsel min wollerig, geelagtig-groen.

Lote regop, baie reguit, baie lank van lit, dikwels plat, ryp lote uniform geel oranje-getint, klein uitstaande ogies.

Blare medium of klein, weerskante kaal, 5-lobbig, dun, nerwe groen en baie lig behaard; bladsteel lank, vorm 'n regte hoek met die loot en 'n stomp hoek met die bladskyf.

Tros groot en vertak, baie lang stengel, korrelsteeltjies taamlik lank en dun, stengel groen.

Korrels groot, kort ovaal tot byna rond, groenagtig, selde geel, met waas bedek; dop taamlik taai sonder hard te wees.

Vleis aangenaam, smeltend, nie baie soet nie; pitte uiters klein, 2 — 3 per korrel, hartvormig, effens verlengd. Laat.

14. *Tribodo bianco*.

Hierdie druif het ek in 1910 uit Palermo hier ingevoer. Dis 'n baie vrugbare soort. Selfs by kort snit dra hy soms te

veel. Sy druiwe is baie hard en baie ongevoelig vir sonbrand — meer as enig ander soort. Hy word laat ryp en bly baie laat goed op die stokke. Die korrels sit baie vas aan die korrelsteeltjies. Dis 'n baie goeie laat druif vir lang transport. Sy druiwe lyk uiterlik heelwat na Hanepoot maar het geen muskaatgeur nie.

Beskrywing (eie):

Stok medium groeier, geweldige draer.

Lote medium dik, enigins kort, effens plat, lig-bruin wanneer ryp en met rooi strepe wanneer groen, dun murg, dun diafragma.

Blare baie langer as breed, $\alpha + \beta < \text{of} = 90^\circ$, bladsteelsinus V-vormig oop tot taamlik toe, weerskante kaal; bladsteel sterk wynrooi; spruitpuntjie wit-groen, wollerig, jong blaartjies rooi-bruin parengiem met groen nerwe, enkele rafels op nerwe, later onder en bo kaal, blink, lig granaatrooi skynsel in groen.

Tros groot, lank, piramidaal, ongeveer die fatsoen van 'n Hanepoot tros maar meesal iets kleiner, taamlik vas.

Korrels ovaal, taamlik groot, *hard*; dop wit-groenagtig tot effens gelerig by volle rypheid, taamlik dik, taai.

Vleis vas en hard, krakend, nie baie soet nie, aangenaam, sonder muskaatgeur. Taamlik laat.

15. *Ohanez*.

Sinonieme: Wit Almeria, Almeria-druif, Casta de Ohanez, Uva blanca, Uva de embargo (omdat hy so baie verskeep word).

Hierdie druif neem 'n spesiale plek in onder al die druifsoorte, aangesien hy die *laatste* van almal ryp word en *die langste goed bly aan die stok en veral na hy afgesny is*. Hy is die *taaiste druif vir lang transport*, en die enigste wat oor lang afstande gestuur kan word *sonder in 'n koelkamer te wees*. Hy is dus van buitengewone waarde. Dis 'n baie ou Spaanse soort. Hy word baie in die kusstreek tussen Málaga en Valencia gekweek, en veral in en rondom Almeria, vanwaar hy die meeste verskeep word. Dit het aanleiding gegee tot die naam *Almeria-druif* vir hierdie soort, waaronder hy die beste bekend is in die handel. Naas lemoene, pynappels en bananas, is Almeria-druive die vierde soort vars vrug in die wêreld se vrugtehandel.

Uit die hawe van Almeria word jaarliks omtrent 30,000 ton druiwe uitgevoer, waarvan die grootste gros uit Almeria-druive (Ohanez) bestaan. Dit gaan na alle dele van die wêreld, maar Londen neem die grootste deel. In Suid-Afrika, Kalifornië en Australië word hierdie druif ook gekweek, maar op 'n baie kleiner skaal as in Spanje.

Die belangrikste sentra vir die kultuur van die Almeriadruif is: Almeria, Carthagena, Murcia, Gijona en Alicante; maar ook in die omstreke van Málaga en in die provinsie van Granada word hy op 'n taamlieke groot skaal gekweek. Die allermooiste Almeriadruif word in Gijona gekweek. Die plek lê 2,200 vt. bo en 11¼ myl van die Middellandse See. Die wingerde staan op heuwels in 'n kom waarvan die hange in terrasse met klipmure veranderd is. Hier hou die druif tot in Februarie goed op die stok, terwyl die gewone uitvoer van Almeriadruif reeds vroeg in Oktober begin. In Gijona word die druif van tyd tot tyd van die stok gesny namate dit verkoop word. Dit het dan 'n pragtig goue kleur en word teen hoë pryse van die hand gesit. In Suid-Afrika word hierdie druif met groot sukses in die Hexriviervallei (De Doorns tot Orchard Siding) gekweek.

Kultuur: In die provinsie van Almeria word die druif anders gekweek as wingerd gewoonlik gekweek word. Die stokke word 20 x 20 vt. in die vierkant geplant, en op 'n 8 vt. hoë, plat preeel gelei. Elke 10 vt. in die vierkant word 'n sterk paal geplant om die preeel te dra; elke 20 duim word 'n draad gespan, en dwars oor net so. Die drade is glad, gegalvaniseer, en Nos. 12 en 16 word meesal gebruik. Volgens *Viala-Vermorel* (27), IV, 357, is die maakkoste van so 'n preeel in Almeria van £133 — £166 per morg.

Op die Pêrelse wynbouproefstasie het ek so 'n Almeriapreeel op 'n klein skaal laat maak. Die oeste is hier taamliek goed, en beter as by die gewone, lae draadopleiding. Vergelyk Afb. 103.

In Hexriviervallei in Suid-Afrika word hy op die gewone manier op 3 drade in 'n vertikale vlak gelei. In die Hexriviervallei gee hy baie groot oeste by hierdie opleiding. Daar die stok baie wild groei, moet hy 'n lang stam hê, dus 'n groot ontwikkeling en lang draers kry, om groot oeste te kan lewer. Grond en klimaat oefen 'n groot invloed uit op sy drakrag. Hy dra hier die beste op taamlieke skraal, anderige of gebroke gronde. In vrugbare gronde groei hy te wild en dra te min. Naby Orchard Siding dra hy ruim so veel as enig ander soort ergens ooit dra, en daar staan hy op skraal, suur sandgrond. Naby Prince Alfred's Hamlet het ek hierdie druif, op Aramont geënt, geplant in gebroke grond met 'n brokkelige klei as ondergrond wat in vrot Bokveldleie oorgaan. Hy gee hier baie trosse, selfs aan kort draers, maar hul loop verskriklik af, sodat die oes klein is. Die stokke kry lang draers wat gevleg word, maar hul is nog nie op draad gelei nie. Die klimaat is hier koud in die winter met winterreëns (ca. 25 duim p.a.) terwyl somer en herfs taamliek warm en droog is. Die grond se vrugbaarheid

is middelmatig en die stokke groei goed. By ons loop die Almeriadruif gewoonlik nie te veel af nie. Die klage is gewoonlik dat hy te min trosse vorm en daarom te geringe oeste lewer. Die geval by P. A. Hamlet soëwe genoem, is na my beste wete sêr die enigste uitsondering. By draadopleiding mag dit daar beter gaan.

Afloop is in Spanje 'n nadeel van hierdie druif. Dit betref op die bou van sy blom, wat baie kort en effens omgebuie meeldrade besit, sodat die stuifmeelsakkies baie laer is as die stempel, waardeur die self-bevrugting hier baie moeiliker gemaak word as by die meeste druifsoorte die geval is. In Spanje word die wingerd net voor of tydens die bloei op 3 blare bokant die boonste tros getop, en word die selfbestuiwing aangehelp deur vir 3 — 4 dae na mekaar gedurende die bloeytyd met 'n sagte bossie vere of 'n wolkwassie oor die trosse te veeg. Hierdeur kry hul mooi vol trosse, wat anders nie die geval sou gewees het nie. Op die Pêrelse Proefstasie het ek dit ook probeer, maar die trosse wat nie so behandel was nie, was net so vol soos die behandelde.

Om goeie oeste van hierdie druif te verkry, beveel ek die volgende aan as die meesbelowende middels vir ons wynbougebied:

1. Gee die stok 'n lang stam, talryke lang draers, en sny laat. Plant die stokke minstens 10 vt. uitmekaar in die rye en 6 — 8 vt. tussen die rye.
2. Gebruik net entjies van goeie draagstokke.
3. Plant hom op betreklike skraal gronde.
4. Gee hom swaar fosfaatbemestings en ook 'n genoegsame hoeveelheid potas, ongeveer 600 — 1,000 lbs. slakmeel (16 % sitraat-oplosbare P_2O_5), en 120 lbs. kaliumsulfaat (50 % K_2O) of 600 lbs. karo-as per morg. Gee stikstof eers wanneer die wingerd goed dra en die stokke nie geil genoeg is nie. Gee dan omtrent 400 lbs. Goewts. ghwano of 200 lbs. ammoniumsulfaat per morg by die reeds genoemde hoeveelhede fosfaat en potas.
5. Top die lote op die derde blad bokant die boonste tros net voor die bloei en hou hul taamliek kort getop tot laat in November of vir die volgende 3 weke.
6. Gebruik by voorkeur Rip. Gloire de Montpellier, 101 — 14 en 420A as onderstokke.
7. Besproei waar moontlik gedurende die somermaande. In Spanje word hy byna orals besproei. In die Hexriviervallei, waar hy sulke groot oeste gee, word hy ook besproei.
8. As kunsmatige bestuiwing nie toegepas word nie, moet Ohanez en Molinera Gorda in afwisselende rye saam geplant word, daar hul gelyktydig blom en kruisbestuiwing hierdeur sal begunstig word.

Waar hy goed dra gee hy 15 — 22 ton druiwe per morg. In Almeria gee hy, onder die gunstigste kondisies en op die Almeriaprieele gelei, tot 22 ton druiwe per morg.

Oes en Verpakking. — In Almeria begin hul die druiwe gewoonlik te oes vroeg in Oktober, en is klaar wanneer die reëns in November begin te val. In sommige streke word die druiwe daar geoes as hul geel en heeltemal ryp is. Die meeste word egter iets vroeër geoes, dus eer die druiwe heeltemal ryp is, aangesien hul dan langer goed bly. Die gesnyde druiwe word dadelik tros vir tros nagesien en die klein korreltjies en slegte korrels met skêrtjies uitgeknip. Dan word hul in vate met kurkstof gepak. Die vate hou omtrent 50 en 25 lbs. druiwe respektieflik. Hul word van eikehout gemaak. Die groot klas is 22 duim hoog met 'n deursnit van 12 duim, en weeg bruto omtrent 77 lbs. as hul vol is. Die kleiner klas is 14 duim hoog met 'n deursnit van 10 duim, en weeg bruto omtrent 44 lbs. as hul vol is.

Die verpakking geskied by *droë weer*, en wel direk na die druiwe geoes en reggeknip is. Op die boom van die vat word 'n laag kurkstof gegooi en hierop die eerste laag druiwe gepak; dan weer 'n laag kurkstof op die eerste laag druiwe, en daarop 'n tweede laag druiwe, en so voort tot die vat vol is. Gedurende die pak word die vat van tyd tot tyd goed geskud om die kurkstof tussen die druiwe te laat ingaan en die geheel goed vas te pak. As die vat vol is word die boonste boom weer styf ingesit op die laaste laag kurkstof. Aldus verpak bly die druiwe ses maande lank goed en kan oor die hele wêreld rond gestuur word sonder dat dit nodig is om hul in koelkamers te vervoer. Hierdie informasie oor oes en verpakking het ek geput uit die artikel van *F. Richter* oor *Ohanez in Viala-Vermorel* (27), IV, 359—360.

Hier is Almeriadruive totnogtoe maar nes ons ander tafeldruive gepak vir uitvoer na Londen, waar die kassies met 10 lbs. druiwe herhaaldelik £1 stuk op die mark gegaan het. Dis egter nie nodig om hom tros vir tros apart in papier toe te draai nie. Weens sy laatheid is hy aan vrugtevlug onderhewig, waarteen hy soms 2 — 3 maal moet gespuit word met Mally se gifmengsel. Hy word hier laat in Maart tot in April eers ryp.

Beskrywing:

Stok wilde groeier, kry baie dik stam.

Botsel kaal; bot taamlik vroeg; jong blaartjies kaal en bronskleurig, blink, dun, jong trossies verskyn eers by die 6e of 7e blad en bly lank klein; blomme klein, bleek-groen, met baie kort meeldrade.

Lote lank, dik; jong lote lig-groen, onder baie dik, bo baie dunner; talryk vertak; ryp lote lig-bruin met medium lang litte; ranke dik en sterk.

Blare groot, 5-lobbig, bladsteelsinus V-vormig; weerskante kaal, bleek-groen; geel in herfs en val baie laat eers af.

Trosse taamlik groot, vertak; stengel lank, rooi naby die loot, dik, groen, bros; korrelsteeltjies taamlik kort, dik, met baie groot korrelsteelverdikking.

Korrels ovaal tot lank-ovaal, groot, dikwels met 'n plat, effens ingedrukte punt, groot, vlesig, krakend; dop dik, en taai met 'n wit waas, geelagtig-groen tot goudkleurig met 'n rooi skynsel aan die sonkant; vleis vas, taamlik of matig soet, min suur. Uiters laat.

16. *Kristal of Kristaldruif.*

Dis een van ons oudste druifsoorte. Hy word haas uitsluitlik op priële vir eie gebruik gekweek. Hy is 'n baie sterk groeier en verlang 'n lang stam om goed te dra by kort snit, anders lang snit. Onopgelei is hy baie gevoelig vir antraknose. Hy lyk mooi deurskynend en hou taamlik laat goed op priële. Vir ver transport is hy te sag. Ook is sy trosse en korrels te klein vir uitvoer na die buiteland.

Beskrywing (eie):

Stok sterk groeier.

Botsel groen met rooi-bruin tint en taamlik behaard; klein blaartjies, taamlik rooi-granaatkleurig, draderig behaard.

Lote lank, min vertak, medium tot taamlik dik, duidelik plat, litte kort tot medium, murg medium, diafragma dik; lig bleekrooi-bruin.

Blare kleinerig tot medium, rond, 5-lobbig, vlak ingesny, bladsteelsinus toe, weerskante kaal met enkele los drade aan die onderkant van die hoofnerwe, taamlik blink en groen; jong blare blink, word gou kaal behalwe die drade aan die onderkant van die hoofnerwe; spruitpuntjie feitlik kaal, wit met granaatrooi, klein blaartjies sterk granaatrooi met groen nerwe, weerskante kaal.

Tros klein tot medium, silindro-konies, matig vas.

Korrels koeëlronde, medium, taamlik deurskynend (vandaar die naam *Kristal*), met wit waas (matig), enigszins sag, sappig, soet, witgelerig, met 'n taamilke dik dop. Laat middelseisoen.

17. *Ferdinand de Lesseps.*

Dis 'n kruis van *Royal Muscadine* (*Chasse'as doré*) met *Isabella* (pa) deur Pearson gemaak. In 1870 is deur die *Royal Horticultural Society* 'n "first-class certificate" aan hom toegeken. Hy het iets van *Isabella* se aarbeigeur. Hier word hy,

weens sy opvallende geur, soms *Pynappeldruif* en soms *Heuningdruif* genoem. In Hongarye is hy voor 1914 taamlik baie gekweek o.a. vir uitvoer na Rusland en Duitsland. Hy is 'n vroeë tafeldruif wat lang transport heel goed verdra as hy gesny word voor hy doodryp is. As sy korrels net groter was, kon ons hom vir uitvoer na Engeland gekweek het. Hy word hier vir private gebruik as vroeë tafeldruif gekweek en vir soetwyn. Hy gee 'n heerlike soetwyn met 'n sterk en aangename boeket, wat hy na enige jare egter grotendeels weer verloor. Hy dra baie by lang snit, veral volgens die sisteem van Royat. By kort snit dra hy taamlik maar nie genoeg nie. Teen swamsiektes is hy goed bestand. Sy druiwe kan baie soet word.

Beskrywing (Viala-Vermorel):

Stok sterk, regop groeier.

Botsel witagtig groen met rooi violet langs rante en onderkant van die jong blaartjies, draderig behaard; jong blare bo en onder wollerig met lig groen-geel nerwe, min dik.

Lote lank, bo medium dik; groen lote lig groen-geel, spinnewebagtig behaard; ryp lote donker-bruin en vroeg ryp; litte medium lank, kort aan die basis; hout hard, murg goed ontwikkel, diafragma medium dik.

Blare medium en groter, 5-lobbig, bladsteelsinus oop en soms bo toe, bo kaal, donker-groen en effens blink, onder ligter gekleur en sterk wollerig; bladsteel lank en taamlik rooi gekleur.

Tros kleinerig, silindro-konies, lossiger; korrelsteeltjies lank, dun, geelagtig-groen.

Korrels medium groot, baie kort ovaal, dop min dik, effens deurskynend en elasties, sterk wit waas, gelerig by volle rypheid.

Vleis wit, smeltend, soet en aangenaam met lekker aarbeigeur, los die dop maklik; pitte 1—2 per korrel. Vroeg.

18. *Chasselas doré.*

Synonieme: Chasselas de Fontainebleau, Chasselas de Thomery, Gutedel, Weisser Gutedel, Royal (white, common, amber) Muscadine, Fendant vert; die tiepes met *pieterselie-blare* heet Chasselas Cioutat of Ciotat, Chasselas Persillé, Peterslientraube, Pieterseliedruif, ens.

Dis een van die oudste en mees verbrede druifsoorte. In Algiers word hy naby die hoofstad as vroeë druif vir Parys gekweek. In Thomery word hy op priële teen mure gekweek om baie laat (tot in Mei) eers op die mark te kom, dus 6—7 maande na hy ryp geword het, want hy is in Oktober al ryp. Langs die noorder oewer van die meer van Geneva is hy die

mees algemeen verboude druif, en wel vir wyn. Hul noem hom *Fendant roux* (ook *vert* en *blanc*). Hy is taamlik goed bestand teen swamsiektes. Teen oïdium darem die minste. Hy hou van 'n taamlik warm ligging, en verkies sanderige, ligte gronde. Die beste onderstok vir hom is Aramon No. 1, dan kom Rip. Gloire en 1202.

Hy het aanleiding gegee tot die ontstaan van 'n boel subvariëteite wat in hul sinusse, tande en kleur van blad afwyk van die grondtiepe. Die Pieterseliedruif of Chasselas Cioutat is 'n voorbeeld hiervan.

Die beste opleiding is die kordon met kort snit. Om die beste kwaliteit te verkry moet hy nie te veel trosse behou nie en moet van die blare uitgepluk word sodra die druiwe begin ryp word. *Hy hou uitstekend op die stok*, en beter as die meeste ander druifsoorte. Waar hy baie laat kan bly hang aan die stok, is hy van waarde as tafeldruif. Vir uitvoer na Londen is hy ongeskik daar tros en korrels te klein is.

Beskrywing:

Stok goeie groeier en draer, rankerig.

Botsel kaal of byna kaal, lig granaatkleurig; jong blare kaal en blink met 'n eienaardige bruin goudkleur, dun.

Lote medium lank en dik, min vertak, vaal rooiagtig, silindries, glad, lang litte, dun diafragma, hout taamlik sag met dik en donker murg; ranke dik, lank, in 2 verdeel.

Blare medium en groter, iets langer as breed, dun, 5-lobbig, bladsteelsinus smal en byna toe; bo kaal en lig-groen, onder kaal met enige borselhare op die nerwe; tande breed en stomp; bladsteel dun, lank, glad, lig-rooi, byna haaks op die bladskyf.

Tros medium en groter, konies of silindro-konies, los tot vas; korrelsteeltjies taamlik lank, dun, hou goed vas aan die korrels.

Korrels medium en groter, koeëlronde, egaal groot in los trosse, met dun maar taai dop, gaan van lig-groen in groenagtig wit in barnsteenagtig wit oor en deurskynend, met rooi goudkleur aan die sonkant.

Vleis sag of krakend volgens terrein, ouderdom van stok, ens., sappig, smeltend, soet en lekker.

Pitte donker en klein, 2—4 per korrel. Taamlik vroeg.

19. *Madeleine Angevine.*

Hy is sowat die vroegste ryp van al die druifsoorte. Uit gemengde sade gekweek, het hy in 1861 vir die eerste keer druiwe gedra. Hy dra goed by lang snit en vereis 'n groot ontwikkeling. Sy lote vir entjies moet baie sorgvuldig uit-

gesoek word daar hy baie onderhewig is aan *afloop* en *millerandage*. Dit is sy swakste punt. Waar hy baie vroeg is, besit hy enige waarde. Vir lang transport is hy te sag, en vir uitvoer is sy trosse en korrels ook te klein. Vir binnelandse marke kan hy waarde hê. Hy hou goed op die stok. Die vroegste druif (my bekend).

Beskrywing.

Stok goeie groeier.

Botsel wollerig, rooi-violet, en hierdie kleur is baie intensief op die agterkant van die ontplooiende blaartjies.

Lote dunnerig, lank, rooi getint gedurende die groeiperiode, by rypheid gelerig bruin.

Blare taamlik groot, breër as lank, bo kaal, onder lig behaard, veral op die nerwe; boonste sinus baie diep en toe, onderste goed aangedui, bladsteelsinus toe; tande breed, lank, spits, ongelyk; bladsteel en nerwe van onder gou reeds wynrooi gekleur.

Tros medium, kort, los, vertak; stengel taamlik lank, dun, meesal rooi getint.

Korrels medium of groter, effens kort ovaal; korrelsteeltjies lank en dun.

Dop dun, taamlik taai, eers lig-groen dan witagtig groen met 'n goudkleur aan die sonkant by rypheid.

Vleis smeltend en aangenaam. Heeltemal buitengewoon vroeg.

20. *Madeleine royale.*

M. Robert van Angers het hom in 1851 in die handel gebring. Die stok is 'n sterk groeier en 'n goeie draer by kort-snit kordon-opleiding. Sy druiwe is baie vroeg ryp, ongeveer net 8 dae na dié van *Madeleine Angevine*, maar hy is nie onderhewig aan *afloop* en *millerandage* nie, dus gee hy baie groter en gereelder opbrengste as *Madeleine Angevine*. Waar hy nie op draad gelei word nie, moet hy lank gesny word. Vir oïdium is hy gevoelig. Swawel hom dus betyds. Dis ook 'n taamlik sagte druif wat vir binnelandse marke van waarde is op plekke waar hy baie vroeg ryp word. Vir uitvoer is hy waardeloos.

Beskrywing:

Stok sterk groeier en goeie draer.

Lote dik, grysagtig en rooibruin aan die sonkant; litte medium lank.

Blare bo medium of groot, net so breed soos lank, bo kaal, onder dig viltig behaard; boonste sinus diep, onderste sinus gemerk, bladsteelsinus altyd toe; tande breed, kort, stomp, ongelyk; bladsteel lank tot baie lank, dik en geswel waar hy aan die loot sit.

Tros medium of groter, konies, vertak, eer kort as lank, vas tot lossereg; stengel taamlik kort en dik.

Korrels medium en enige groter, koeëlronde; korrelsteeltjies taamlik lank en dunnerig.

Dop enigins dun, sag, bars maklik, eers witagtig groen, dan geel by volle rypheid.

Vleis sag, sappig, soet en dikwels met so 'n ietsie van 'n muskaatgeur. Baie vroeg.

(b) *Rooi Soorte.*

1. *Rooi Hanepoot.*



Afb. 55. Rooi Hanepoot (Wynbou-Proefstasie).
Oorspronklik.

Hierdie druif kom feitlik in alles ooreen met die Wit Hanepoot behalwe dat sy ryp druiwe 'n mooi rooi kleur besit, en dat sy blare in die herfs hiër en daar soms rooi vlekke vertoon. As tafeldruif vir uitvoer besit hy eer nog groter waarde.

as die Wit Hanepoot, daar hy b.v. op die Covent Garden mark in Londen meesal hoër pryse behaal as die wit soort, maar dan moet hy sy volle rooi kleur hê. Dit kry hy egter nie orals nie, sodat hy oor die algemeen nie bo die wit soort te verkies is nie; dit te meer wanneer ons bedink dat hy vir die maak van rosyntjies nie gewild is nie, terwyl die witte by uitstek hiervoor gebruik word.

Dit is my uit vertroubare bron meegedeel dat 'n Mnr. Cloete voor ruim 100 jaar in Constantia een dag aan 'n Wit Hanepootstok 'n loot met rooi druive daaraan gesien het. Hy het die loot gemerk, dit later geplant en toe gevind dat daardie stok net rooi trosse gedra het. Deur hiervan lote te plant is Rooi Hanepoot toe in die kultuur gebring. Die ontstaan van Rooi Hanepoot moet dus aan 'n oogvariasie (Eng. "bud-variation") toegeskryf word. Ek het self reeds wit en rooi trosse aan 'n Rooi Hanepootstok gekry, en selfs rooi en wit korrels aan een tros. Dit was net met stokke van Rooi Hanepoot die geval. Die afwyking skyn dus nog nie baie vas te wees nie, alhoewel sulke afwykings darem tog maar selde voorkom. Volgens *Mas et Pulliat* (8), II, 151, is daar in Italië 'n rooi en swart Hanepoot bekend naas die witte.

Wit, Rooi en Swart tiepes van dieselfde Druifsoort.

Mas et Pulliat (8), II, 119, is van oordeel dat 'n swart druif nie in 'n wit tiepe kan oorgaan nie sonder dat daar ook 'n rooi of grou tiepe ontstaan. Hul wys daarop dat daar 'n swart soort is waarvan daar 'n wit tiepe bestaan, wat nie ook 'n rooi of grou tiepe vertoon nie, terwyl daar wel swart soorte is waarvan daar geen wit tiepe bestaan nie, maar wel 'n rooi of groue. Verder is daar rooi soorte met wit tiepes en geen swarte nie. Hieruit lei hul af dat die oorgang van swart in rooi of grou meer dikwels en makliker plaasvind as die oorgang van swart in rooi of grou en van laasgenoemde weer verder in wit; ook dat die oorgang van rooi of grou in wit makliker en gouer plaasvind as die complete oorgang van swart in rooi of grou en in wit. Hul gee die volgende voorbeelde:

(a) *Swart, rooi of grou, en wit*: Mondeuse, Calitor, Gamay, Pinot, Picpoul, Poulsard, Terret.

(b) *Swart en rooi of grou, of rooi of grou en wit*: Aspiran noir en A. gris, Chasselas rose en C. blanc, Clairette rouge en Cl. blanche, Marocain noir en M. gris, Péloursin noir en P. gris, Savagnin rose en S. blanc. Hierby kan ons nog voeg rooi en wit Riesling, Groendruif, Hanepoot en Sultana.

Ons het hier net te doen met soorte wat in hul ampelografiese eienskappe presies ooreenkom uitgenome die kleur van hul ryp druive, en wat dus as tiepes van dieselfde druifsoort moet beskou word.

2. *Vlamkleur-Tokai.*

Sinonieme: Flaming Tokay, Flame-coloured Tokay, Red Rhenish, Red Taurida, Wantage, Lombardy, Red Lombardy.

Dis 'n pragtige druif. Die stok is 'n goeie draer by kort snit, en die korrels en trosse is baie groot. Hy is 'n goeie uitvoerdruif, maar is ongelukkig baie sterk onderhewig aan son-



Afb. 56. Vlamkleur-Tokai (Wynbou-Proefstasie). Oorspronklik.

brand, en ontwikkel nie orals genoeg kleur nie. In Constantia ly hy min onder sonbrand en daar ontwikkel hy die mooiste en sterkste kleur. Dis dan ook die plek waar hy met reg die meeste gekweek word, al is dit nie juis op 'n baie uitgebreide skaal nie.

Dit wil my voorkom asof rooi soorte soos Vlamkleur-Tokai en Rooi Hanepoot op 'n droë, baie warm plek nie so 'n goeie kleur ontwikkel nie as op 'n plek waar dit minder warm is.

Dis 'n feit dat genoemde soorte oor die algemeen in Constantia waar dit minder warm is, meer kleur kry as in die Pêrel. In die geil karogronde wat besproei word, kry hul maar min kleur. Die Visgraat-metode van oplei en die pergel- of preelepleiding is aan te beveel vir druiwe soos Vlamkleur-Tokai waar hul maklik brand, maar dan mag hul weer nie genoeg kleur ontwikkel nie.

Beskrywing (eie):

Stok geweldige sterk groeier.

Lote dik, lank, litte taamlik lank tot lank, rooigagtig bruin, murg taamlik dik, diafragma medium. Jong lote taamlik baie rooi.

Blare taamlik groot, heel tot 3-lobbig, meesal vlak ingesny, onderste sinus soms duidelik aangetoon, bladsteelsinus meesal oop, soms nou V-vormig en selfs toe; tande groot, breed, lank, spits, soms effens afgerond, onegaal; weerskante kaal; blare vertoon enkele rooi vlekke in herfs, meesal geel; bladsteel medium, rooi, kaal.

Tros baie groot, piramidaal, vertak, vas, pragtig.

Korrels baie groot, ovaal, hard; die volgende metings het ek in 1923 aan sy korrels gemaak op die Universiteitsplaas, Stellenbosch: 90 X 99, 90 X 113, 97 X 101 in $\frac{1}{100}$ duim, hul was nie baie groot vir die soort nie; die korrel is dikwels dunner naby sy punt en die dwarssnit kanterig, terwyl die punt dikwels plat is, aan die jong korrels is dit meer algemeen en meer opvallend; *dop* lig-rooi tot rooi-violetagtig; *vleis* vas, krakend, soet, aangename smaak. Reis goed. Laat middelseisoen.

3. *Rosada*.

Dis 'n pragtige druif. Ek het hom in 1910 saam met Ohanez en Molinera gorda hier ingevoer uit Almeria. Rosada en Molinera Gorda is twee rooi druifsoorte wat taamlik baie uit Almeria uitgevoer word, daar hul lang transport ook uitstekend verdra. Rosada moet lank gesny word om goeie oeste te lewer. Hy is lank nie so 'n sterk groeier soos Molinera nie. Hy is waarskynlik in Almeria inheems. Ek het nog in geen ampelografiese werk 'n beskrywing van hom gevind nie. Dis 'n pragtige druif en hy het dan ook hoë pryse op die Covent Garden mark in Londen behaal. Ek kan hom sterk aanbeveel, veral vir uitvoer. Hy is bepaald 'n laat druif, en dra in die reël te min by kort snit. Hy vereis goeie grond.

Beskrywing (eie).

Stok medium sterk groeier.

Botsel lig-groen, taamlik behaard met los drade.

Lote groen, hier en daar met lig-rooi strepe, medium tot effens dun, nie lank nie, ryp lote donker bruin, litte medium tot taamlik kort, murg en diafragma taamlik dik, punte van lote word hier sleg ryp.

Blare medium, 5-lobbig, bladsteelsinus oop U-vormig, tande skerp en ongelyk, weerskante kaal; bladsteel witagtig-groen, kaal; spruitpuntjie witagtig groen, min behaard; jong blaartjies geelagtig, lig-groen, weerskante kaal; blare vertoon taamlik baie rooi in die herfs.

Tros medium groot, piramidaal, matig vas.

Korrels medium groot, ovaal; *dop* dik, taai, met 'n *pragtige* blos van lig-rooskleur tot violetagtig rooi, tiepiese en eienaardige kleur van matige intensiteit, korrels sit baie vas aan die korrelsteeltjies.

Vleis vas, hard en krakend, soet, aangename smaak met min suur. Laat.

4. *Molinera gorda*.

Sinonieme: Castiza.

In 1910 het ek hier uit Montpellier ingevoer Castiza en Meraviglia de Malaga. Hul was albei identiek met Molinera gorda, en daarom gee ek die name aan as sinonieme, behalwe die laasgenoemde, aangesien hy 'n swart druif is en ek hom dus nie gekry het nie.

Dis 'n uitstekende druif vir lang transport, daar hy hard is en baie lank goed bly. Hy gee groot trosse wat baie moet uitgedun word om 'n los tros met groot, egaal korrels te verkry. Hy word vroeg ryp, ongeveer saam met Hermitage, maar het 'n taamlieke lang seisoen. Die stok groei geweldig, en moet lank gesny word om goeie oeste te kry. By kort snit dra hy gewoonlik nie genoeg nie. Teen swamsiektes is hy taamlik bestand. By aanhoudend reënerige weer in September en Oktober doen antraknose hom soms baie kwaad, soos in 1923, 1924 en 1925 hier gebeur het.

Hy is sterk aan te beveel vir plaaslike marke en veral vir uitvoer in warm en windstreke, en waar daar 'n taamlik lang wa-transport is na die naaste spoorwegstasie. Sy druiwe word nie maklik gekneus nie. Hy kry hier maklik genoeg kleur. Ek beveel hom sterk aan as die beste rooi druif vir uitvoer. Sy affiniteit vir Amerikaanse onderstokke is goed.

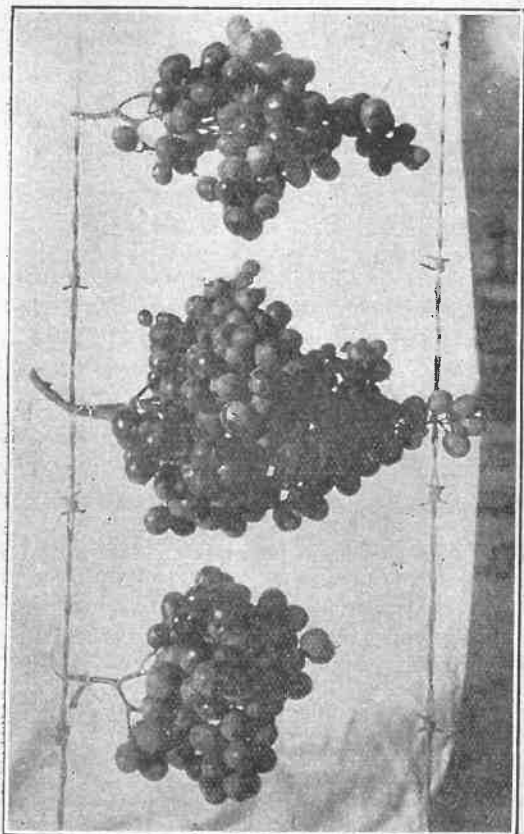
Beskrywing (saamgestel).

Stok geweldige sterk groeier.

Lote lank, dik, kaal, geel ligbruin by rypheid, fyn gestreep; diafragma dik; litte medium tot taamlik lank en selfs lank; hout hard.

Blare medium tot taamlik groot, 5-lobbig, iets langer as breed, weerskante kaal, lig-groen; geel met rooi vlekke in die herfs; bladsteel lank, dun.

Tros groot, piramidiaal, soms lank, dikwels rondagtig, baie vas, vertak, dik en taai stengel.



Afb. 57. *Molinera gorda* (Universiteitsplaas, Stellenbosch). Oorspronklik.

Korrels amper rond tot kort ovaal, die volgende metings het ek in 1923 aan sy korrels gemaak: 85 X 92, 87 X 95, 86 X 90, 81 X 85, 80 X 91, 86 X 96, 89 X 96, 87 X 95, 89 X 95 in $\frac{1}{100}$ duim; taamlik groot, sit baie vas aan die korrelsteeltjies wat lank en dunnerig is.

Dop dik en taai, rooi tot taamlik donker rooi-violet by volle rypheid, taamlike sterk waas.

Vleis vas, hard, krakend, aangenaam soet, min suur. Vroeë mid-delseisoen.

5. *Cornichon Violet*.

Sinonieme: Pizzutello nero, Cornichon noir, Galeta nera, Corniola nera, Purple Cornichon, Black Cornichon.

Hy word net by Tivoli op 'n taamlike skaal gekweek. In Kalifornië word hy meer en meer gekweek. Hy is 'n sterk groeier en 'n goeie draer by lang snit, alhoewel hy by taamlike kort snit kordon ook nog taamlik goeie oeste lewer. Sy druiwe word taamlik laat eers ryp, en bly lank goed op die stok, veral as hul in papiersakkies toegemaak word sodra hul ryp is. Lang transport verdra hy uitstekend. Hy is dan ook met goeie gevolg hiervandaan na Londen uitgevoer, waar hy baie goeie pryse behaal het. Sy trosse en korrels is mooi groot. Sy ryp druiwe hou baie goed teen lae temperature. Daar sy trosse taamlik los is, hoef hy nie baie uitgedun te word vir uitvoer nie. Waar hy goed beantwoord, kan hy sterk aanbeveel word as 'n laat tafeldruif en vir uitvoer na die buiteland.

Beskrywing (Viala-Vermorel):

Stok sterk groeier, dik stam.

Lote taamlik dik en medium lank, talryk vertak; jong lote baie groen; ryp lote vaal-bruin, glad, litte eer kort as lank, hout hard, murg dun, diafragma dik.

Blare medium of taamlik groot, 5-lobbig, donker-groen, weerskante kaal, bly groen in herfs, bladsteelsinus baie oop U-vormig, boonste sinus baie diep U-vormig, onderste sinus baie diep, albei deur die lobbes gesluit; tande lank, spits; bladsteel medium lank en dik, groen met 'n ligte karmosynrooi kleur.

Tros groot, vertak, silindries of silindro-konies, min vas; korrelsteeltjies lank, dun, groen.

Korrels groot tot baie groot, 13 X 30, 17 X 31 en selfs 20 X 33 mm. of 52 X 120, 68 X 128, 80 X 132 in $\frac{1}{100}$ duim; vorm baie onreëlmstig, dik in die middel, met 'n krom punt.

Dop baie dik, taai, rooi-violet, baie waas.

Vleis baie vas, nie baie sappig nie, dus vlesig, soet aangenaam smaak.

Pitte 2 — 3, baie groot, peervormig, baie lang saadbekkie. Laat middelseisoen tot laat.

6. *Laubscher's Gem*.

Hierdie druif is 'n natuurlike baster, waarskynlik van Rooi Hanepoot en Waltham Cross, wat Mnr. Laubscher van Graaff-Reinet uit saad gekweek het, en deur Dr. C. Mally so genoem is. Waar hy tot perfeksie kom, geil uitgroeï, en flink uitgedun

word, gee hy 'n mooi druif wat lang transport goed verdra en met sukses na Londen uitgevoer is. Hy dra baie by kort snit. Sy trosse en korrels is soms nie groot genoeg nie, en hy moet baie uitgedun word om 'n goeie uitvoerdruif te lewer. Daar is minstens 'n dosyn tafersoorte wat bo hom te verkies is vir uitvoer na die buiteland.

Beskrywing (eie):

Stok matige groeier, goeie draer.

Botsel rooi-bruin (veral die nerwe) met enige los rafels; klein blaartjies sterk rooi-bruin, nouliks enige groen.

Lote medium tot dunnerig, litte kort, bruin, diafragma dik, murg medium; spruitpuntjie geelagtig groen, kaal.

Blare medium groot, weerskante kaal, 5-lobbig, oop en diep sinusse, blad maak 'n gevingerde indruk, rooi nerwe, bladsteelsinus U-vormig oop; tande skerp en smal, afwisselend groot en klein; jong blaartjies sterk granaat-rooi, weerskante kaal en blink.

Tros medium tot taamlik groot, vas, piramidaal.

Korrels medium tot taamlik groot, ovaal.

Dop rooi-violet, dun, taamlik taai.

Vleis taamlik vas, aangenaam, soet. Middelseisoen tot iets later.

7. *Karoo Belle.*

Dis 'n druif wat in Suid-Afrika ontstaan het. Hy is jare gelede deur Smith Bros. van Uitenhage in die handel gebring. Dis 'n wilde groeier, en dit word beweer dat hy baie kan dra. Tot nog toe het ek hom nog nêrens goed sien dra nie, selfs nie by lang snit nie. Deur hom baie laat en baie lank (draers van 3 vt. lank) te sny dra hy matige oeste. Die druiwe is pragtig en verdra lang transport baie goed.

Beskrywing (eie):

Stok wilde groeier, swak draer.

Botsel granaat-rooi om klein blaartjies se rante; die klein blaartjies vertoon weerskante taamlik baie los drade.

Lote taamlik dik, lank, litte taamlik lank tot lank, geelagtig bruin met baie, swart stippels; murg taamlik dik, diafragma dunnerig en taamlik sag.

Blare heel tot 3-lobbig, onderste sinus soms effentjies ontwikkel, bladsteelsinus toe; donker groen, weerskante kaal; spruitpuntjie wit geelagtig groen, nouliks enkele kort rafels, jong blare blink, lig-rooi-agtige skynsel in die groen, weerskante kaal.

Tros langerig, silindro-konies, medium groot, nie te vas nie.

Korrels ovaal, medium groot, vas, verdra lang transport goed.

Dop taamlik dik, taai, rooi tot donker-rooi violetagtig, matige hoeveelheid waas.

Vleis vas, soet, aangename smaak. Laat middelseisoen.

8. *Chasselas rose Salomon.*

Dis 'n baster van *Chasselas rose royal* met *Fintendo*. Hy is 'n pragtige druif. By volle rypheid is sy korrels rooi en half deurskynend. Teen oïdium is hy taamlik goed bestand. Hy hou goed en kan lank goed bly. Vir ons binnelandse marke is hy 'n goeie druif.

Beskrywing (E en R. Salomon in Viala-Vermorel):

Stok taamlik goeie groeier, goeie draer by kort snit.

Botsel wollerig, rooiagtig, met rooi punte aan die jong trossies.

Lote medium dik, lank, lig-rooi bruin by rypheid en sterk purpurskynend by die knope; litte medium lank, glad, gestreep, hout hard.

Blare medium groot, taamlik dik, sag, 5-lobbig, al die sinusse is diep en V-vormig en bo toe, net die bladsteelsinus is orals toe, die blad het 'n half gevingerde voorkoms; lig-groen, weerskante kaal, gelyk.

Trosse 2, selde 3 per loot, medium groot, min vertak, silindro-konies, taamlik los; stengel dik en taamlik lank en sag, geelagtig-groen; korrelsteeltjies enigszins kort, dik, hou baie goed vas aan die korrels.

Korrels medium groot, koeëlronde, baie egaal; *dop* dun, rooi, deurskynend, ligte waas; *vleis* effens groenagtig, sappig, aangename smaak. Middelseisoen.

(c) **Swart Soorte.**

1. *Gros Colman.*

Synonieme: Gros Colmar, Dodrelabi, Grosse Kölner, Pomeranzentraube (Lemoendruif), ens.

Hierdie druif kom oorspronklik uit Koukasië. In Frankryk is hy in 1858 ingevoer, en meesal bekend as Dodrelabi. In Engeland is hy in 1860 ingevoer deur Mnr. Rivers, onder die naam Gros Colmar. Volgens Dr. Hogg (65), p. 392, is sowel Gros Colman as Gros Colmar korrupsies van Grosse Kölner.

Hy is miskien die koning onder die tafeldruifsoorte. In elk geval behaal hy op die Covent Garden mark, in Londen, die hoogste pryse, 15/- tot 25/- en meer per kisse met 10 lbs. druiwe. Hy is ook 'n pragtige druif. In die Engelse, Franse, Belgiese en Hollandse broeikaste word hy taamlik baie gekweek. Hy vereis egter taamlik baie warmte (ongeveer nes Hanepoot)

om volmaak ryp te word. Hier word hy met die grootste sukses in die vrye lug gekweek. As sy druiwe doodryp is, smaak hul lekker. Teen oidium is hy matig gevoelig, teen antraknose is hy egter baie goed bestand. Sy groot nadeel is, dat sy *korrels baie maklik bars* as dit reent na hy reeds verkleur het. Hy word nou reeds taamlik baie gekweek vir uitvoer, en dit sou nog baie meer die geval gewees het as dit nie was vir genoemde nadeel nie. Hy dra gereeld en goed by kort snit, en verdra lang transport goed by sorgvuldige behandeling. Waar 'n korrel vrot, word die dik, swart dop nes 'n rooi bloederige massa wat maklik die tros besmeer. Ek beveel hom sterk aan as tafeldruif vir uitvoer. Hy moet meesal baie uitgedun word om 'n mooi los tros vir uitvoer te kan lewer. Sy sterk blou waas en baie groot, koeëlronde korrels maak hom een van die allerfraaiste druifsoorte wat bekend is. Sy affiniteit vir die Amerikaanse onderstokke is goed. Hy verkies goeie, diep grond met genoeg vog, op 'n warm ligging. Lae, klam gronde lewer 'n druif van minder goeie kwaliteit.

Beskrywing (saamgestel):

Stok geweldige groeier en goeie draer.

Botsel sterk wollerig, wit lig-rooskleurig getint.

Lote baie dik, litte lank, bruin; op jong lote en bladsteele is daar baie, swart stippels.

Blare buitengewoon groot, breër as lank, dik, byna heel, boonste sinus vlak en nou, bladsteelsinus toe; tande kort, baie breed, afgerond, donker-groen, bo kaal, onder sterk wollerig, as druiwe ryp is en later in herfs kry blare rooi rante en vlekke; bladsteel dik en baie lank.

Tros taamlik groot tot groot, meesal met 'n sytros (tiepies), meesal twee per loot; dik, breed geskouer, stomp piramidaal ("tronconique"), vas; stengel dik en taamlik lank.

Korrels groot tot baie groot (in 1923 het ek die volgende diameters aan sy korrels gemeet in $\frac{1}{100}$ duim: 109 X 110, 110 X 114, 112 X 113, 114 X 123, 117 X 124, maar hul gaan tot 4 cm. of 1.60 duim), koeëlronde, stempel duidelik te sien.

Dop dik, elasties, purpur dan pik swart met digte, sterk blou waas.

Vleis sappig, taamlik sag, soet en aangename smaak eers as hy doodryp is. Middelseisoen.

2. *Gros Maroc* (Kaapse).

Sinonieme: Gros Ribier, Ribier, Gros Ribier du Maroc, Ribier du Maroc, Morocco, Black Morocco, Le Coeur, ens.

Die Gros Maroc wat reeds taamlik lankal hier is, en die Gros Ribier wat ek in 1910 uit Montpellier hier ingevoer het, is presies dieselfde. Dus is ons Gros Maroc dieselfde as Gros Ribier en Morocco (Dr. Hogg), maar nie dieselfde as Dr. Hogg se Gros Maroc (Cooper's Late Black) nie.

Nieteenstaande die naam dit laat dink, is daar geen bewys dat hierdie druif uit Marokko kom nie. Hy is 'n pragtige tafeldruif wat in kwaliteit niks agteruit hoef te staan vir Gros Colman nie. Sy trosse en korrels is gewoonlik iets kleiner as dié van Gros Colman, maar baie min. Hul lyk net so mooi, en het die voordeel om lang transport nog beter te verdra. Hy behaal op Covent Garden mark (Londen) dan ook gewoonlik net sulke hoë pryse as Gros Colman. Hy groei en dra baie goed by kort snit op draad gelei of onopgelei. Hy het dié voordeel bo Gros Colman, dat sy druiwe lank nie so maklik bars na 'n reën as dié van laasgenoemde nie. Ongelukkig is hy hier egter baie onderhewig aan *sonbrand*, wat sy kultuur baie terughou. Op hoë priële of pergels verdwyn hierdie beswaar feitlik.

Hy is gevoelig vir oidium, en moet dus liewers betyds en goed geswawel word. In kouerige wynbougebiede is hy taamlik sterk onderhewig aan afloop. Hier moet hy in die reël straf uitgedun word om 'n mooi los tros vir uitvoer te verkry. In teëstelling met Gros Colman vorm hy byna nooit 'n sytrossie nie. Waar hy met goeie sukses gekweek kan word, is hy een van die allerbeste soorte vir uitvoer. Hy hou lank goed, ook aan die stok, en is taamlik laat.

Beskrywing (saamgestel):

Stok baie sterk groeier, goeie draer.

Botsel wit wollerig; die jongste blaartjies se rante is lig-rooi-violet getint.

Lote dik of taamlik dik, litte medium tot kort, chamoiskleurig of wit-bruinagtig, bas glad en fyn gestreep, met talryke fyn swart stip-peltjies; diafragma taamlik dik, murg dik.

Blare medium tot groot, 5-lobbig, *sterk gekreukeld*, rondagtig, lig gelerig-groen tot lig-groen, bo kaal, onder sterk wollerig; bladsteelsinus altyd toe, meesal in sy geheel deurdat die begrensende rante oormekaar gegroei het; tande breed, lank en spits, ongelyk, soms min of meer afgerond; herfskleur goudeel, met lig rooi vlekke.

Tros medium tot taamlik groot, los tot vas, stomp piramidaal en onreëlmatig; stengel kort en dik; korrelsteeltjies dik, medium tot taamlik lank, groen, maar by rypheid lig wynrooi gekleur waar hul in die korrels gaan.

Korrel baie groot, kort ovaal tot rondagtig; *dop* dik en taai, pikswart by volle rypheid, met sterk, wit blouagtige waas.

Vleis vas, krakend, sappig, soet, aangename smaak by volle rypheid. Laat middelseisoen tot taamlik laat.

3. *Gros Noir des Beni-Abès.*

Simonieme: Gros noir du Beni-Abbès, Beni-Abbès-Lekhal, Beni-Abbès, Gros noir.

Dis die grootste swart druif van Barbarye. Hy vorm dan ook baie groot, pragtige, langwerpige korrels. Ek het hom in 1910 hier ingevoer. In 1923 het ek die volgende metings aan sy korrels gemaak volgens sy kort en lang diameter in $\frac{1}{100}$ duim: 96 x 130, 103 x 126, 106 x 117. Hy word meesal deur die stam van die Beni-Abès aan die suidelike hange van die Haute Kabylie [Kabylie is die bergagtige kustreek oos van die stad Algiers] gekweek, en wel op priële en bome. Die stok groei sterk en gee die beste resultate by 'n groot ontwikkeling, dus lang stam. Hy is hier sterk onderhewig aan afloop, en gee dikwels baie, klein pitlose korreltjies as hul nie betyds verwyder word nie. Daar hy een van die pragtigste tafeldruifsoorte is, en lang transport goed verdra, verdien hy om orals gekweek te word waar dit met sukses kan geskied. Hy bly laat goed. Sny hom laat en gee hom lang draers. By kordonopleiding gee hy in Algerië tot 27½ ton druiwe per moerg. Hier het hy tot nog toe nie sulke groot oeste gegee nie, maar die stokke is nog betreklik jonk en hul is nie altyd lank gesny nie. Verder vereis hy mooi weer gedurende die bloei om behoorlike vol trosse te vorm. Laasgenoemde kan soms taamlik groot word, maar is meesal middelmatig en soms kleinerig, veral as hul sleg gespeen het. Ent hom op Riparia Gloire, 101 — 14, 420A, 106 — 8, ens., wat sy afloop sal teëgaan, liever as op sulke wilde groeiers soos 1202. Hy behaal baie hoë pryse in Londen.

Beskrywing (saamgestel):

Stok baie sterk groeier.

Botsel rooskleurig met wit wol.

Lote dik, litte taamlik lank, heen en weer gebuie, groeiende lote taamlik sterk rooi, min vertak, kaal, blink, nie baie lank nie.

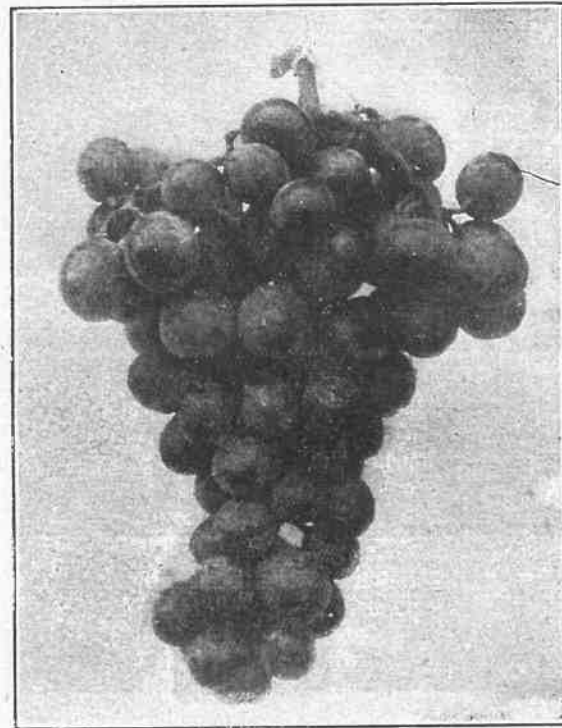
Blare medium tot taamlik groot, 5-lobbig, geelagtig groen, weerskante kaal, bladsteelsinus oop V-vormig, bladsteel lank; blare in herfs rooiagtig met rooi vlekke.

Tros groot tot medium, veral na baie afloop, los tot vas; langerig tot rondagtig; stengel dik en taai.

Korrel baie groot, langwerpig of lank-ovaal.

Dop dik, taai, elasties, donker rooi-violetagtig swart tot swart met 'n sterk blou was; korrelsteeltjies taamlik kort, medium dik, sit baie vas aan korrel.

Vleis vas, krakend, min soet, effens aromaties en lekker by volle rypheid. Laat middelseisoen tot laat. Vergelyk *Le Roux* (61), I, 329, en *Viala Vermorel* (27), III, 322.



Afb. 58. Barlinka (Universiteitsplaas, Stellenbosch).

Oorspronklik.

4. *Barlinka.*

Dis 'n Noord-Afrikaanse druifsoort wat ek in 1909 tydens my studiereis in Novi, ca. 50 myl wes van die stad Algiers aan die kus, gesien het, en in 1910 deur die eenaar, M. Léon Roseau, met die medewerking van Prof. Marès van Algiers aan my gestuur is. Ek het hom toe hier voortgeplant en versprei. Hy het ten volle aan my verwagtings beantwoord. Alhoewel hy so 'n uitstekende tafeldruif, een van die beste, is, vind ek hom in geen enkele werk oor ampelografie beskrewe nie. In die uit-

gebrede kolleksie van Prof. Marès by Algiers, van byna 2,000 soorte, kom sy naam nie voor op die lys van soorte nie. Hy is 'n inheemse soort van daardie streek. Vir eie en binnelandse gebruik en vir uitvoer na die buiteland, is hy een van die allerbeste druifsoorte. Hy verdra lang transport uitstekend* en kom dan ook gewoonlik in 'n baie goeie toestand aan op die Covent Garden mark in Londen, waar hy uitstekende pryse behaal. Vir uitvoer moet hy gewoonlik uitgedun word, maar nie baie nie.

Hy is 'n uitstekende priedruif, wat laat ryp word, lank goed bly aan die stok, en baie lekker smaak as hy doodryp is. Voor hy nie ten volle ryp is nie, smaak hy suurderig. Teen oidium is hy taamlik bestand, teen antraknose feitlik immuun. Hy moet laat en lank gesny word. By kort snit dra hy te min, maar by lang snit en op draad gelei, gee hy goeie oeste. Een van die allerbeste soorte vir streke waar daar sterk winde waai.

Beskrywing (eie):

Stok goeie groeier.

Botsel lig-rooiagtig groen tot bruin, baie effentjies behaard.

Lote sterk rooiagtig bruin, bas glad met talryke fyn swart stipfels, lank, rankerig, medium dik, litte taamlik lank, hout hard, murg medium dik, diafragma konkaaf, dik en vas; jong lote kaal, blink, met rooi gestippelde strepe langs die basvesels aan die son- en skaduweekant; spruitpuntjies met enige los rafels, groen en lig rooiagtig meeste aan die sonkant; druiwe sit taamlik hoog, eerste tros meesal eers by die vyfde blad, en selde meer as een tros aan 'n loot.

Blare medium, 3- tot 5-lobbig, boonste sinus taamlik diep, U-vormig, onderste sinus min ontwikkel, smal U-vormig, bladsteelsinus oop, tussen U- en V-vormig; hoeke α , β , γ , δ goed ontwikkel maar geen ϵ nie; weerskante glad en kaal, taamlik gelyk, effens ligte groen kleur; tydens die bloei vertoon enkele blare reeds rooi vlekke, soms is 'n hele blad reeds taamlik rooi; as die druiwe ryp word kry die blare rooi stipfels, in die herfs kry die blare baie rooi vlekke; breër as lank, lobbies loop nie in lang punte uit nie maar is afgerond, tande ongelyk, breed, stomp, afgerond met 'n harde puntjie. Jong blare baie blink, weerskante kaal, 3- tot 5-lobbig, vlak ingesny; bladsteelsinus baie toe V-vormig tot toe; baie jong blaartjies rooiagtig, geriffeld, met enige los rafels, word gou kaal, blink en bronskleurig.

* Op die tweede April, 1925 het Mevr. Perold 'n kisse Barlinka druiwe na Duitsland meegeneem. Die druiwe was vir 5 dae na dit gesny was, aan gewone taamlike warm lug blootgestel, toe in 'n koelkamer tot 5e Mei, en na 6 weke (van 1 April af) was die druiwe nog pragtig en gesond, behalwe een tros wat bedorwe was.

Tros medium tot groot, taamlik lank, stomp piramidaal, taamlik breed geskouer, vertak, taamlik vas; stengel verhout tot by eerste vertakking of by knoop, taai, dik. Die jong trossies is baie klein tot by die bloei.

Korrels taamlik tot baie groot, kort ovaal tot byna rond. (Die volgende metings het ek in 1923 aan sy korrels gemaak: 90 X 103, 93 X 106, 95 X 110, 96 X 112 in $\frac{1}{100}$ duim); korrelsteeltjies kort tot taamlik lank, dunnerig, baie dikker waar hy in die korrel gaan as aan sy stengelent, sit baie taai vas aan die korrel.

Dop baie dik, taai, swart met sterk blou waas.

Vleis vas, groen skynsel, soet en lekker by volle rypheid.

Pitte 2—3 per korrel, langwerpig, plat aan die buikkant, saad-bekkie taamlik breed, lig bruin, medium. Laat.

5. *Henab Turki*.

Sinonieme: Henab, Henab Turki, Aneb Turki, Haneb Turki, Olivette géante rouge, Trifère du Japon.

Hierdie druif is reeds geruime tyd hier. In 1910 het ek die Trifère du Japon hier ingevoer uit Montpellier, wat geblyk het met Henab Turki identies te wees; daarom noem ek dit as 'n sinoniem vir Henab Turki. Die orige sinonieme is uit *Viaba-Vermorel* (27), III, 297 oorgeneem. *Aneb Turki* beteken Turkse druif. Hy word meesal langs die Middellandse See en in Algiers gekweek. Daar hy 'n baie laat druif is, verlang hy 'n warm klimaat en 'n warm ligging om goed ryp te word. Hier beantwoord hy goed. In Stellenbosch en Constantia moet hy op 'n droë, warm ligging geplant word, op draad gelei en lank (Guyot sisteem) gesny word om gereeld goeie oeste te verkry. Verder moet net 'n beperkte aantal trosse aan elke stok gelaat word, en hul moet betyds straf uitgedun word, om mooi en taamlike los trossè vir uitvoer te kry wat betyds sal ryp wees.

As sy lote getop word, ontwikkel hy sy-lote met baie druiwe. As die voordruiwe ryp is, vind 'n mens op die stok nadruiwe wat verkleur, halfwas, klein, aan die bloei is, en nog nie bloei nie. Dis 'n opvallende karaktertrek van hierdie druif. Al die nadruiwe moet klein-klein afgepluk word as die oes voordruiwe genoegsaam is. Waar dit nie die geval is nie, kan van die eerste nadruiwe net genoeg behou word, wat dan in die reël nog goed ryp word. Hy is vir sonbrand enigsins gevoelig, alhoewel nie erg nie. Waar hy met sukses kan gekweek word, is hy een van die allerbeste en waardevolste soorte om te kweek vir uitvoer en binnelandse gebruik. Hy bly laat goed en verdra lang transport uitmuntend. Dus kan ek hom baie sterk aanbeveel vir uitvoerdoeleindes. Sy pragtige druiwe behaal van die hoogste pryse op Covent Garden mark.

Beskrywing (Viala-Vermorel):

Stok sterk groeier, dik stam.

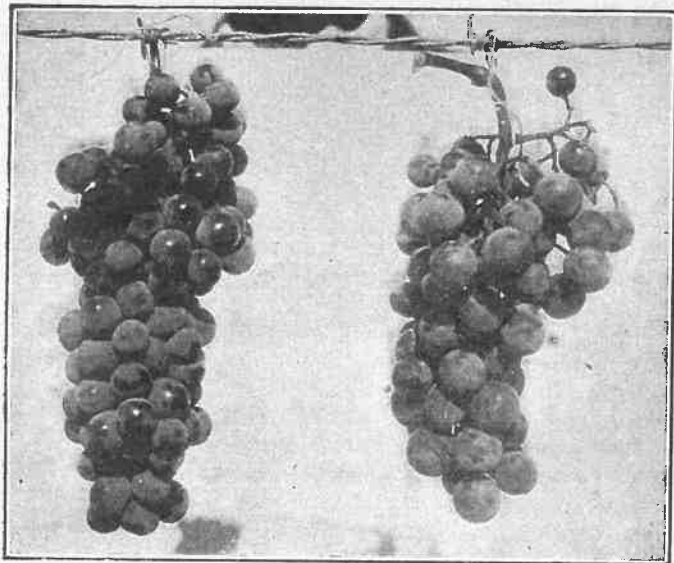
Lote taamlik dik, dié wat druiwe dra bly kort, die ander word lank, min vertak, bas glad en gestreep, lig-bruin, diafragma dik en konkaaf, murg taamlik dik, hout min hard, litte taamlik kort.

Blare van medium grootte, 5-lobbig, weerskante kaal, groen; nerwe dun, groen tot rooiagtig, veral naby die bladsteel wat lank en dun is; bladsteelsinus V-vormig toe, boonste sinus vlak, onderste sinus dieper, tande stomp in series van twee.

Tros groot tot baie groot, effens stomp piramidaal, vertak, vas; stengel lank, dik, taai, rooi-violet gekleur, nie verhout nie.

Korrels groot tot baie groot, kan so groot word soos dié van Gros Colman, volgens Viala-Vermorel (27), III, 299 tot 96 X 120 in $\frac{1}{100}$ duim, ovaal tot kort ovaal; dop dik, taai, rooi-swart tot pikswart by volle rypheid, met 'n matige hoeveelheid wit waas.

Vleis vas, krakend, sappig, aangename soet smaak by volle rypheid. Laat.



Afb. 59. Kaapse Barbarossa (Uniwersiteitsplaas, Stellenbosch). Oorspronklik.

6. *Kaapse Barbarossa*.

Sinonieme: Danugue, Gros Guillaume.

Ons Barbarossa is 'n swart druif en identies met Danugue en Gros Guillaume. Hy is reeds lankal hier. In 1910 het ek Danugue uit Moftpellier hier ingevoer, en hy het toe geblyk dieselfde as ons Barbarossa te wees. Dit word ook deur Dr. Hogg (65) en Viala-Vermorel (27) bevestig. Eintlik hoort die naam, wat „rooi-baard” beteken, tuis by 'n rooi druif en nie by 'n swarte nie. *Molon* (39) maak melding van drie hoofsoorte of tipes van die ware Barbarossa in Italië, waarvan die druiwe by rypheid almal rooi is. Ek sal hul nie hier bespreek nie, maar wel die Barbarossa wat ons as sodanig ken en wat nooit hierdie naam moes gekry het nie, aangesien hy 'n swart druif is.

Ons Barbarossa is 'n geweldige groeier en by uitstek 'n prieddruif. By kort snit dra hy taamlik goed; dis beter om hom lang draers te gee of die kortes op drie oë te sny. Sy trosse kan geweldig groot word — in Frankryk het hul trosse gekweek wat tot 12 lbs. geweeg het. Hy is 'n mooi, taai druif wat lang transport goed verdra, laat goed bly aan die stok, en lekker soet smaak by volle rypheid. Sy korrels kan taamlik groot word as die trosse betyds straf uitgedun word. Hy is gevoelig vir antraknose in klam voorsomers.

Nieteenstaande die feit dat hy baie moet uitgedun word om los trosse te kry, en sy trosse moet kleiner geknip word, word hy hier taamlik gekweek vir uitvoer aangesien sy druiwe goed aankom op die oorsese mark en daar goeie pryse behaal. Hy is 'n laat druif.

Beskrywing (saamgestel):

Stok geweldige groeier.

Botsel kaal, lig rooskleurig.

Lote lank, dik, lig rooi-bruin, glad, gestreep, diafragma dik en konkaaf, litte lank, hout hard, murg groot.

Blare medium groot, 5-lobbig, so breed soos lank, weerskante kaal, lig-groen; bladsteelsinus baie oop U-vormig, boonste sinus dikwels nouliks gemerk, onderste sinus taamlik diep; tande in verskeie series, eer spits as stomp; bladsteel lank en dik, groen, soms rooi-violet getint.

Tros groot tot baie groot, lank, piramidaal (soms rondagtig, soms byna silindries), vertak, baie vas; stengel medium lank, baie dik, verhout; korrelsteeltjies medium lank en dik.

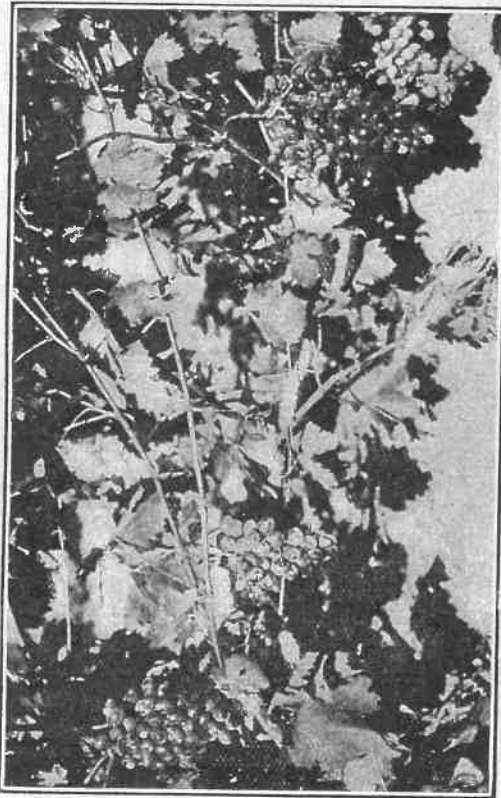
Korrels matig groot tot groot, koeëlronde, vas.

Dop dik, taai, violetagtig swart tot pikswart met 'n sterk wit blouagtige waas.

Vleis vas, soet, lekker by volle rypheid. Laat.

7. *Prune de Cazouls.*

Hierdie druif het ek vir die eerste keer in die Vivaio Americano, by Palermo, tydens my studiereis daar in 1909 gesien, toe hy my aandag getrek het as 'n pragtige tafeldruif. In 1910 het ek hom hier ingevoer uit Montpellier van F. Richter, en voortgeplant. Hy is vandag een van ons beroemde tafeldruuwe vir uitvoer. Alhoewel hy nie baie taai is nie, verdra



Afb. 60. Prune de Cazouls (Pêrelse Wynbou-Proefstasie).
Oorspronklik.

hy die reis na Londen heeltemal goed as hy onder gunstige kondiesies gekweek word. Sy mooi trosse met hul groot korrels werk baie dekoratief, en hy behaal dan ook op die Covent Garden mark baie hoë pryse. Hy is 'n goeie groeier en draer by kort snit, hoef min uitgedun te word, en is 'n gesonde druif. Ek kan hom sterk aanbeveel vir uitvoer. In geen enkele werk oor ampelografie het ek 'n beskrywing van hom gevind nie.

Beskrywing (eie):

Stok goeie groeier en draer.

Botsel kaal, rooi-bruinagtig; jong blaartjies blink, kaal, rooi-bruin nerwe, rooi-bruinagtige rant, enkele drade op nerwe aan onderkant, taamlik rooi-granaatkleurig op die bladparengiem (verhewe tussen nerwe).

Lote lank, taamlik dik, litte taamlik lank, murg goed ontwikkel, diafragma dik; rooiagtig donker-bruin met talryke swart stip-pels; spruitpuntjie groen, kaal.

Blare groen met taamilke rooi nerwe, weerskante kaal, medium groot, meesal langer as breed, dun, sag, gelyk; 5-lobbig, bladsteelsinus oop U-vormig tot taamlik toe, boonste sinus diep tot taamlik diep en oop, onderste sinus meesal vlak en soms skaars aangedui; tande spits, lank, groot met kleintjies onreëlmatig afwisselend; herfskleur van blare geel met baie min rooi; bladsteel kort, kaal en rooi.

Tros groot, lank, silindro-konies, taamlik los, vertak; stengel taamlik lank, bly sag.

Korrels groot tot baie groot, ovaal tot lank-ovaal; korrelsteeltjies dunnerig, taamlik lank, bros en dun dus baie maklik uit, hou goed vas aan korrel.

Dop taamlik dik, rooiagtig swart tot pikswart, met matige hoeveelheid wit was.

Vleis vas, sappig, smaak niks besonders nie. Laat middelseisoen tot laat.

8. *Lady Downe's Seedling.*

Sinonieme: Lady Downe's.

Hierdie druif is omtrent 1835, deur Mnr. Foster, tuinier van Lord Downe, by Beningborough Hall, York, gekweek uit Black Morocco (d.i. die Kaapse Gros Maroc) gekruis met Sweetwater. Uit hierdie kruis het Foster twee druifsoorte gekry, naamlik Foster's White Seedling en Lady Downe's Seedling. Sedert 1858 word hy in die Engelse broeikaste gekweek; verder in die broeikaste op die kanaal-eilande en in sommige Franse broeikaste. Omtrent 1912 het Mnr. Spencer van The Chilterns (nou die eiendom van Mnr. J. B. Taylor), Wynberg hom hier ingevoer uit Engeland.

In die verlede het sommige wynboere in Constantia Barbarossa vir Lady Downe's wil laat deurgaan, en daarom vind ons in die 1924 pryslys van "The Western Province Agricultural Society," die volgende nota op bls. 57: "In the foregoing classes, Barbarossa and Lady Downe cannot be shown in same class, as they have been ruled to be synonymous." Dié twee

soorte is natuurlik *nie* sinoniem *nie*, en in so verre het die W.P.A.S. 'n flater begaan, maar, wat in die verlede as Lady Downe's vertoon geword is, was niks anders *nie* as Barbarossa, en in so verre was die reëlings *nie* onbillik *nie*. Dit behoort egter opgehef te word vir die *regte* Lady Downe's, wat radikaal verskil van ons Barbarossa.

In teëstelling met feitlik alle ander druifsoorte, is sy korrels, veral solank as hul nog maar halfpad uitgegroeï is, duidelik *gekeep* deur 3—4 kepe wat in die lengte van die korrel loop. Dit is 'n baie karakteristieke kenteken. Hy is 'n sterk groeier en goeie draer by kort snit. Vir sonbrand is hy gevoelig, dus moet sy trosse so ver moontlik in die skaduwee gehou word. Dis 'n baie waardevolle druif, wat baie laat goed bly. In die broeikaste in Engeland kan hy tot Maart, d.w.s. meer as 5 maande na hy ryp geword het, aan die stok bly hang sonder te krimp of sleg te word. Hy behaal dan ook hoë pryse op die mark (Covent Garden, ens.). Hier hou hy (geënt) tot laat in Mei op die stokke, maar minder goed as Raisin blanc en Barlinka.

Teen swamsiektes is hy taamlik bestand, maar brand maklik en is taamlik gevoelig vir antraknose. Sy affiniteit vir Amerikaanse onderstokke is, volgens E. en R. Salomon in *Viala-Vermorel* (27), II, 377, *nie* te bestig *nie*. Hul beveel Aramon No. 2, Riparia Gloire, 101—14, en Rup. du Lot aan as die beste. Hierby kan ek voeg Jacques en 420A. Hy vorm hier vaste trosse by gunstige weer gedurende die bloei. By ongunstige weer (reën en koue) loop hy baie af en vorm 'n menigte dowwe korreltjies wat klein en groen bly. Sy trosse sal gewoonlik straf moet uitgedun word, maar dit moet betyds geskied om *nie* die waas later op die korrels te beskadig *nie* en so sonbrand gemakliker te maak *nie*. Hy verdra lang transport uitstekend, en kan sterk aanbeveel word as 'n goeie druifsoort vir uitvoer en binnelandse marke. Vir privaat gebruik is hy as prieldruif uitmuntend, aangesien sy druiwe baie laat kan bly hang en baie lekker smaak by volle rypheid. Tensy hy op goeie, koel grond gekweek word, sal sy trosse en korrels enigins klein wees vir uitvoer.

Beskrywing (*):

Stok sterk groeier, gesond, goeie draer.

Botsel sterk wit-wollerig, rooi getint.

Lote lank, min vertak, dik, litte kort tot medium, lig bleek rooi-agtig bruin; oë groot, saamgesteld, prominent; hout hard, lewendig groen vlak onder die bas, murg dik, diafragma dik. Jong lote taamlik

* E. en R. Salomon in *Viala-Vermorel*.

wollerig, met waas bedek, groen wat in lig-geel oorgaan voor die druiwe ryp is.

Blare groot, gewoonlik langer as breed, 5-lobbig, bladsteelsinus gewoonlik wyd oop, boonste sinus goed ontwikkel, min of meer U-vormig oop, soms bo toe, onderste sinus dikwels min ontwikkel maar altyd duidelik sigbaar; bo donker groen en kaal, onder iets ligter groen en sterk wollerig met uitstaande bladnerwe; tande lank, skerp, groot, onreëlmatig afwisselend met kleineres; bladsteel kort tot taamlik lank, wollerig. Jong blare en stengels baie wollerig, van bo minder as van onder, sterk rooi-violet tot granaat-rooi op die halfwas blare, wat later geelagtig-groen en eindelijk donker-groen word. In die herfs kry die blare talryke wynrooi vlekke in die groen en later geel blad. Dr. Hogg sê: "The leaves die bright yellow."

Tros medium tot taamlik groot, silindries tot piramidiaal, soms los maar meesal baie vas, 8—14 duim lank, baie dikwels in twee vertak, 2—3 trosse aan een loot, die trosse sit taamlik laag aan die loot; stengel groen, dik, taai, medium lank; korrelsteeltjies kort, dik, konies, en die korrels sit baie vas daaraan. Die klein trossies kom te voorskyn volkome bedek met wit, silweragtige, spinnewebdrade.

Korrels bo medium tot groot, kort ovaal ("roundish oval" — Dr. Hogg), gekeep.

Dop dik, taai, rooi purpur in pikswart oorgaande by volle rypheid, sterk waas.

Vleis dof opaal-wit, baie vas, soet, baie geurig, met 'n swak muskaatgeur, maar *nie* genoeg om hom onder die muskaatsorte te rangskik *nie*.

Pitte groot, gewoonlik twee, soms drie per korrel. Laat middel-seisoen.

9. *Bonnet de retord*.

Hierdie druif is reeds taamlik lankal hier. Sy naam was egter onbekend, en toe is hy hier maar die „gestreepte-korrel-druif” genoem, omdat die waas op die ryp korrels in wit strepe loop van die stempel na die korrelsteeltjie. In 1910 het ek die *Bonnet de retord* uit Palermo hier ingevoer. Hy het geblyk dieselfde te wees as die gestreepte-korrel-druif wat ons reeds hier had, maar nou weet ons ten minste sy regte naam.

Ek weet van geen ander swart druif wat aldus gestreep is *nie*. Wanneer die korrels halfwas is, vertoon hul ligrooi strepe waar die strepe waas later op die ryp korrels voorkom.

Viala-Vermorel (27), VII, 57, sê van hom net dat hy 'n baie eienaardige druif is met sy gestreepte korrels, en dat hy deur Besson in sy kolleksie by Marseille gekweek word. Ek het nêrens 'n beskrywing van hom gevind *nie*. Die hier gewewe

beskrywing is dus volgens my eie waarnemings. Hy is 'n goeie groeier maar 'n swak draer by kort snit. Dus moet hy lank gesny word (Guyot of Cazenave sisteem) om goeie oeste te kan lewer. Sy trosse is mooi groot, en moet fluks uitgedun word om 'n mooi los tros vir uitvoer te kry. Die korrels sit baie vas aan die korrelsteeltjies, en die druif *verdra lang transport uitstekend*. Hy is in hierdie opsig iets beter as die meeste ander soorte wat vir uitvoer gekweek word, behalwe Ohanez (Wit Almeria) natuurlik. Sy korrels kon iets groter gewees het, maar hul is oor groot genoeg vir uitvoer waar die trosse goed uitgedun is en die druiwe geil kan uitgroei. Waar die boer se plaas taamlik ver van die naaste treinstasie is, en waar die binne-landse transport lang duur tot die verskepingshawe bereik is, kan hy met voordeel gekweek word en is hy ver bo sagter soorte soos Hanepoot, Rosaki, Gros Colman, ens., te verkies. Hy behaal goeie pryse in Londen, en word taamlik laat ryp.

Beskrywing (eie):

Stok sterk groeier.

Lote taamlik dik, lank, litte kort tot medium, witagtig en swartagtig bruin, fyn gestreep, baie fyn swart stippels, bas kaal en glad, murg dik, diafragma medium dik. Groeiende lote lig-groen van kleur.

Blare medium groot, heel tot 3-lobbig, min 5-lobbig, bladsteelsinus oop V-vormig, boonste sinus taamlik diep en oop, onderste sinus meesal afwesig of effens aangedui; tande breed, vlak, min of meer afgerond; weerskante kaal, meesal breër as lank; herfskleur geel met wynrooi vlekke, dikwels hele blad lig wynrooi tot bloedrooi.

Tros taamlik groot tot groot, taamlik vas, lank, breed geskouer, min of meer piramidaal; stengel sag en geel by rypheid.

Korrel matig groot, ovaal, hard.

Dop swart met strepe sterk wit waas, dik, taai.

Vleis vas, wit, aangenaam soet. Laat middelseisoen.

10. *Grossa Vivarais.*

Hierdie druif het ek saam met die voorgaande en Prune de Cazouls in die Vivaio Americano van Prof. Paulsen by Palermo in 1909 vir die eerste keer gesien, waar hy my getref het as 'n mooi en geskikte druif vir uitvoer. In my reisverhaal staan die volgende omtrent hom aangeteken: "*Grossa Vivarais*, swart druif, vaste tros, taamlike groot, ovaal korrels nes Hanepoot (ook so groot), taamlike dik dop, heerlike smaak; moet goed verkoop. *Oorplant*" (d.w.s. hier invoer). Hy is inderdaad 'n eerste klas tafeldruif. In 1910 het ek hom hier ingevoer uit Palermo. Sowel op die Pêrelse Proefstasie as hier

in my kolleksie groei hy egter maar taamlik swak. Dis baie jammer. In Palermo was hy op Rup. du Lot geënt, en het hy goed gegroei. Hier het ek hom geënt op Jacques, Rip. Gloire, Aramon Nos. 1 en 2 apart, 1202, 101 — 14, 106 — 8, Rup. du Lot, 420A, en 333. My hele kolleksie van 200 druifsoorte is op hierdie 10 onderstokke geënt. Ek sal egter verdere proewe met hom maak. Waar hy met sukses kan gekweek word, sodat hy goed groei, sal hy 'n eerste klas druif vir uitvoer lewer wat lang transport uitstekend verdra en baie goed verkoop. Ek het nêrens 'n beskrywing van hom gevind nie.

Beskrywing (eie):

Stok hier so ver 'n swak tot matige groeier.

Lote rooiagtig bruin; medium dik tot dunnerig, litte kort; murg goed ontwikkel; diafragma dikwels een kant dik en een kant dun, oor die algemeen medium dik.

Blare medium groot, 5-lobbig, boonste sinus diep en dikwels toe van voor, onderste sinus ook diep en gewoonlik oop, bladsteelsinus oop U-vormig, weerskante kaal, bladsteel kort en rooi, tande onegaal, klein, skerp tot effens afgerond.

Tros taamlik groot, medium lank en vas.

Korrels groot, ovaal.

Dop dik, taai, swart met wit waas.

Vleis vas, aangenaam soet. Laat middelseisoen.

11. *Malakoff Isjum.*

Sinonieme: Olivette noir (Frankryk), Teta de Negra (Andalusië), Uva di Pergole (Italië), Pergoleze, ens.

In die Krim is hy bekend as Malakoff Isjum. In Suid-Frankryk, Spanje en Italië word hy ook gekweek. Hy verkies 'n warm klimaat om goed ryp te word aangesien hy 'n baie laat druif is. In Italië was hy reeds gekweek in die dae van Plinius. Hy word hier goed ryp. Dis 'n pragtige en harde druif, wat lang transport goed verdra. Die beste opleiding vir hom is 'n prieel, waarvoor hy baie geskik is — soos die Italiaanse name reeds aandui, en verder die kordon op draad met *baie lang draers*. By kort snit dra hy glad te min. Sy trosse en korrels is mooi groot. Tot nog toe is hy hier nie veel gekweek nie, maar op vroeë plekke sal hy met voordeel kan gekweek word as 'n goeie laat druif vir uitvoer. Vir hierdie doel is hy werklik uitstekend. Hy is 'n duur druif, en hoef nie al te baie uitgedun te word nie, maar verlang goeie, diep, klam of koel grond om baie groot korrels te lewer. Ek het hom in 1910 uit Montpellier hier ingevoer.

Beskrywing (Viala-Vermorel):

Stok sterk groeier.

Botsel kaal, groen.

Lote lank, dik, ryp lote gestreep, glad, lig rooiagtige kastaiingkleur; litte medium lank, hout hard, murg dunnerig, diafragma taamlik dik.

Blare medium, rond, 5-lobbig, plat, dun, weerskante kaal, lig-groen, bladsteelsinus oop V-vormig, boonste sinus gemerk, onderste sinus vlak; bladsteel kort en dun.

Tros taamlik groot, silindro-konies, los, onreëlmatig; stengel groen, korterig; korrelsteeltjies taamlik dun.

Korrels groot, hard, langwerpig en onreëlmatig van vorm en grootte, punte dikwels effens spits.

Dop dik, swart met sterk blou waas.

Vleis vas en krakend, kleurloos, soet, aangename smaak. Laat.

12. *Black Alicante*.

Sinonieme: Alicante, Black Spanish, Black Lisbon, Black Portugal, Black Saint Peters, Black Tokay, Meredith's Alicante, St. Peters, ens.

Na Frankenthal is Black Alicante die tweede vernaamste swartdruif wat in die Engelse, Belgiese, Hollandse en Noord-Franse broeikaste gekweek word. Die redes hiervoor is sy groot vrugbaarheid, mooi groot trosse en korrels, en sy verdere eienenskap om lank goed te bly op die stok en lang transport taamlik goed te kan verdra. Vir oïdium en plasmopara viticola is hy heel gevoelig. Hier vorm hy 'n aantal dowwe groen korreltjies wat klein moet verwyder word. Sy trosse hoef meesal maar min uitgedun te word. In die broeikaste vorm hy baie vaste trosse wat baie straf moet uitgedun word. Hy dra goed by kordon opleiding met kort draers. Vir ons besit hy geen groot waarde as uitvoerdruif nie, aangesien ons 'n hele party soorte het wat bo hom te verkoes is. Hy kan die reis na Engeland egter goed verdra en behaal bevredigende pryse.

Beskrywing (Viala-Vermorel):

Stok sterk groeier.

Lote lank, bo medium dik, behaard wanneer jonk en ook later, donker geelagtig, litte medium lank maar baie veranderlik, hout taamlik sag, murg baie dik.

Blare groot, meesal langer as breed, dik, bladsteelsinus vlak en voor meesal toe, orige sinusse min ontwikkel, tande baie spits, van onder baie wollerig wat hom 'n silwer voorkoms verleen, nerwe sterk uitstaande en baie wollerig; bladsteel lank, medium dik, rooiagtig groen, wollerig; herfskleure geel, soms met rooi vlekke.

Tros groot, dikwels 3—4 per loot, sterk vertak, veranderlik van vorm, altyd baie vas; stengel dik en kort, groen, taai; korrelsteeltjies kort en dun, maar baie vas aan die korrels.

Korrels groot, ovaal of olyfvormig; *dop* swart met dun, blouagtige waas, medium dik, taai;

Vleis baie sag en sappig, hou effens vas aan die dop, aangename smaak, effens 'n muskaatgeur by volle rypheid. Laat middelseisoen.

13. *Frankenthaler*.

Sinonieme: Black Hamburg, Hampton Court, Blauer Trollinger, Frankenthal.



Afb. 61. Madresfield Court (Pérelse Wynbou-Proefstaste).
Oorspronklik.

Hierdie druif is, volgens Dr. Hogg (65) p. 374, vroeg in die agtiende eeu (volgens Barrow in 1720) deur John Warner uit Hamburg in Engeland ingevoer, vandaar die naam Black Hamburg. Hy kom baie voor in Engeland, Duitsland, Oosten-

ryk en Hongarye, en word veral baie onder glas gekweek in die Engelse, Hollandse en Belgiese broeikaste; ook in dié op die Kanaal-eilande, Jersey en Guernsey. In 1901 het die 120-jarige stok van hom by Hampton Court jaarliks nog omtrent 1,500 trosse gedra, volgens Viala-Vermorel (27), II, 128.

Dis 'n sterk groeier wat van 'n groot ontwikkeling hou. Hy dra goed by kort snit, maar volgens *Claassen, Hazeloop en Sprenger* (66) p. 126, lewer eers die vierde tot vyfde oog, van onder gereken, lote met goeie trosse, daarom beveel hul vir hom lang draers aan. Hy lewer mooi druiwe, maar hul is sag en nie geskik vir lang transport nie. Verder is hy baie gevoelig vir swamsiektes en verkies dus 'n warm, droë ligging, en moet op draad gelei word. Hy is reeds-hiervandaan-met sukses na Londen uitgevoer:

Beskrywing (saamgestel):

Stok baie sterk groeier.

Lote lank, dik, dikwels vertak, eers groen dan by rypheid lig geelagtig met rooiagtige strepe, litte medium tot lank, baie dik murg. hout taamlik sag.

Blare groot, dik, 3-lobbig, bladsteelsinus diep, boonste sinus onreëlmatig ontwikkel maar meesal toe van voor; tande vlak, onegaal afgerond; weerskante kaal en lig groen, geel in herfs; bladsteel lank, bo medium dik, lig-groen met purpur strepe.

Tros taamlik groot tot groot, piramidaal, vertak, vas; stengel lank, medium dik; korrelsteeltjies lank en dun, los die korrels maklik.

Korrels bo medium of groot, amper rond tot eivormig ("roundish oval" volgens Dr. Hogg).

Dop dun, taai, blou-swart met blou waas bedek.

Vleis taamlik vas, maar sag; baie sappig, soet, baie geurig, aangename smaak. Middelseisoen.

14. *Madresfield Court.*

Hierdie druif heet soms ook Muscat Madresfield Court weens sy muskaatgeur. Hy is deur Mr. William Cox, tuinier van Earl Beauchamp, van Madresfield Court, Worcestershire gekweek deur Wit Hanepoot met Morocco (die Kaapse Gros Maroc) te kruis. In 1868 het die Royal Horticultural Society aan hom 'n eerste klas sertifikaat toegeken. Dis 'n goeie en lekker druif. Hy dra en groei goed by kortsnit-kordon. Sy trosse en korrels is mooi en groot genoeg vir uitvoer. Hy is dan ook met sukses na Londen uitgevoer waar hy goeie pryse behaal het. Teen swamsiektes is hy vry goed bestand. As hy eenmaal ryp is, hou hy hier egter nie lank op die stok nie.

Vir lang transport is hy heeltemal goed. Hy moet taamlik straf uitgedun en oortollige trosse verwyder word.

Beskrywing (saamgestel):

Stok taamlik goeie groeier.

Lote reguit, medium lank en dik, onvertak; jong lote sterk wollerig en bly dit lank, lig rooi-bruin, lig-bruin by rypheid, litte onder kort, dan medium lank, met waas bedek, talryk en fyn gestreep, murg en diafragma dun. Groeipuntjie wollerig en rooi-bruin.

Blare medium groot, rond, dik, bladsteelsinus half toe, 5-lobbig, bo donker-groen en byna kaal, onder spinnwebagtig behaard en geelagtig groen; bladsteel medium dik en lank, wollerig; kry mooi donker rooi kleur eer hul afval.

Tros medium tot groot, lank, breed geskouer, piramidaal, met 'n kort dik stengel; korrelsteeltjies kort en dik.

Korrels groot, ovaal, egaal.

Dop taai, medium dik, violet-swart tot pikswart met mooi blou waas.

Vleis groenagtig, sag, sappig, aangename muskaatgeur. Vroeë middelseisoen.

15. *Black Prince.*

Hierdie druif word al reeds 'n geruime tyd hier gekweek. Viala-Vermorel praat van Black Prince as 'n sinoniem vir Frankenthal, maar beskryf nie ons Black Prince nie. Dr. Hogg beskryf 'n Black Prince wat blykbaar dieselfde is as ons s'n. Hy gee die volgende *Synonieme*: Malcolm's Black Prince, Stewards Black Prince, Boston, Pooock's Damascus, Langford's Incomparable, Sir A. Pytches' Black.

Dis hier een van ons allervroegste druifsoorte. Hy word dan ook vir die vroeë mark gekweek. In die laaste tyd word hy ook na Londen uitgevoer. Hy kan die reis goed verdra, aangesien hy 'n taamlik harde druif is, maar sy trosse en veral sy korrels is enigszins klein vir uitvoer en dus nie erg mooi nie. Hy behaal matige pryse. Dis 'n taamlik goeie groeier wat by kort snit goed dra. Sy druiwe sit 'n bietjie hoog aan die lote en hang taamlik kaal. Hy is 'n taamlik gesonde druif. Op vroeë plekke kan hy van waarde wees, veral vir die binne-landse marke.

Beskrywing (eie):

Stok taamlik goeie groeier, regop.

Botsel sterk rooi, klein blaartjies bo granaatrooi, onder violet-rooi in die rantsone en sterk viltig behaard.

Lote lank, dunnerig, min vertak, groeiende lote taamlik sterk rooi, ryp lote rooiagtig tot lig bruin, litte lank, murg taamlik dik, diafragma medium dik.

Blare 5-lobbig, groen, bo kaal, onder wollerig behaard, medium groot; bladsteel taamlik rooi, kort talryke borselhare; jong blaartjies taamlik sterk granaatrooi, onder viltig, bo eers sterk dan lig behaard en gou blink en kaal terwyl die blad nog 'n rooi skynsel het; spruitpuntjie witagtig groen met min rooi, wollerig; herfs kleur van blare baie rooi.

Tros medium groot, lank, meesal smal van skouer, oorweënd silindries, matig vas.

Korrel ruim medium groot tot groter, kort ovaal, taamlik hard.

Dop dik, rooiagtig tot purpur-swart met goeie blou waas.

Vleis wit, sag, sappig, soet, eie, matige geur. Vroeg.

16. *Muskaat-Hamburg.*

Sinonieme: Muscat Hamburg, Snow's Muscat Hamburg, Red Muscat of Alexandria, Black Muscat of Alexandria, Venn's Seedling black Muscat, Muscat Hambourg, ens.

Hierdie druif is 'n baie ou soort en was lankal in Engeland gekweek, toe hy byna heeltemal verdwyn het, omdat sy korrelsteeltjies baie maklik verdroë nes die korrels begin verkleur, tensy hy geënt word op 'n ander stok (Dr. Hogg beveel aan Black Hamburg en Wit Hanepoot, en ons gebruik 'n Amerikaanse onderstok), wanneer dit ophou. Omtrent 1860 het Mnr. S. Snow, tuinier van Lady Cowper, Wrest Park, Bedfordshire, hom weer introduceer, en wel op 'n ander stok geënt.

Dis een van die lekkerste Muskaatdruifsoorte. Hy het 'n sterk muskaatgeur en 'n soet en baie lekker smaak, waaraan hy te herken is. Hy is 'n sterk groeier en goeie draer by kort snit. Sy druiwe is enigsins sag vir lang transport, en die korrels is gewoonlik nie baie groot nie. Dus word hy nie uitgevoer nie, alhoewel dit heel moontlik gedoen sal kan word waar hy op 'n droë, warm, diep grond gekweek word, die oes beperk en die trosse behoorlik uitgedun word.

Hy mag van Hanepoot afkomstig wees, maar vertoon min ooreenkoms met hom, en besit heeltemal 'n ander muskaatgeur as Hanepoot. Daarom ag ek die sinonieme ongewens wat hom met Hanepoot (Muskaat van Alexandrië) in verband bring. Met Black Hamburg het hy ook niks uit te staan nie. Dis een van die lekkerste druiwe vir eie gebruik en vir plaaslike marke. Sy affiniteit vir die meeste Amerikaanse onderstokke is baie goed.

Beskrywing (saamgestel):

Stok sterk groeier en baie goeie draer.

Botsel wollerig, rooiagtig, oorgaande in granaat-groen met 'n ligte, wit wollerigheid.

Lote taamlik dik, lank, taamlik lank van lit, murg dik, diafragma medium dik, taamlik donker bruin.

Blare taamlik groot, langer as breed, bo kaal en donker-groen, onder goed behaard met kort wollerige hare en ligter van kleur; boonste sinus diep en altyd toe, onderste sinus goed gemerk en effens oop, bladsteelsinus oop; tande spits, taamlik lank, onegaal; herfskleur geel, dan bruin.

Tros taamlik groot, tot groot, vertak, piramidaal tot lank en veranderlik van vorm, taamlik los, nooit vas nie; stengel taamlik lank en dun.

Korrels bo medium groot, ovaal tot rondagtig ovaal, meesal omtrent 15 X 20 mm. of 0.6 X 0.8 duim; korrelsteeltjies lank, dunnerig.

Dop taal maar nie dik nie, donker rooiagtig purpur tot swart met 'n dun blou waas.

Vleis smeltend, sappig, sterk en aangename fyn muskaatgeur, soet. Vroeë middelseisoen tot middelseisoen.

17. *Black Monukka.*

Volgens Dr. Hogg (65) p. 375, word hy veronderstel 'n Indiese druif te wees. In Engeland het Mnr. Johnson, tuinier by Hampton Court, hom eers onder die kwekers se aandag gebring, en na die tuin van die Royal Horticultural Society in Chiswick gestuur. Dis 'n interessante druif. Hy groei wild en dra goed net by lang snit. Sy trosse word baie groot. Die feit dat hy pitloos is en lekker smaak, maak hom 'n lekker en goeie tafeldruif, veral vir kinders. Vir rosyntjies is hy ook baie goed. Sy rosyntjies is pikswart, pitloos, geurig en smaak baie lekker, amper nes droë vye. Wanneer hul by die maak sterk geswawel word, vorm hul ligrooi, deurskynende rosyntjies, maar wat nou taamlik suur smaak en hul lekker geur heeltemal verloor het. Hy moet dus ongeswawel gedroog word. Dis ongetwyfeld 'n druif met 'n goeie toekoms, beide as tafeldruif en vir die maak van rosyntjies. Hy moet net beter onder die konsumerende publiek bekend raak. In Kalifornië is die kwekers in die laaste tyd baie begaan oor hom en word hy so vinnig as moontlik gekweek. In non-Karodele van ons wynbougebied dra hy beter as Sultana (by lang snit) en is baie minder onderhewig aan antraknase as laasgenoemde. Hy is dus 'n druif wat ons hier baie meer behoort te kweek as tot nog toe die geval is. Hy is taamlik vroeg, en ongeveer saam met Sultana ryp. Dr.

Hogg. is die enigste een by wie ek 'n beskrywing van hom gevind het, en dit was net 'n kort beskrywing van sy ryp druiwe.

Beskrywing (eie):

Stok wilde groeier.

Botsel groen (bot baie vroeg!).

Lote dik, lank, litte medium tot kort, lig grys-bruin, murg taamlik dik, diafragma medium dik; spruitpuntjie bleek-groen, kaal, jong blaartjies blink, kaal, rooiagtig gelerig-groen.

Blare 5-lobbig, bladsteelsinus taamlik toe V-vormig, weerskante kaal; tande spits, taamlik breed, onreëlmatig.

Tros groot tot baie groot, piramidaal, lank, vertak, taamlik los maar vol.

Korrels bo medium groot, langwerpig.

Dop baie dun, taamlik krakend, baie sappig, soet en baie geurig. Vroeë middelseisoen.

III. ROSYNTJIE-DRUIFSOORTE.

1. Wit Hanepoot.

Hierdie druif is reeds bespreek geword onder die wit tafeldruife. Dit is egter wenslik om daarop te wys dat hy een van die vernaamste rosyntjie-druifsoorte is. Van hom word in Spanje die beroemde Málaga-trosrosyntjies gemaak, en ook die bekende Denia-loogrosyntjies. In Australië, Suid-Afrika, Kalifornië, Noord-Afrika, en ander wynlande word ook baie Hanepoot-rosyntjies gemaak.

2. Rosaki.

Al word hy nie so veel gebruik soos Hanepoot om rosyntjies van te maak nie, dan bly dit tog 'n feit dat ons van Rosaki met sy groter korrels 'n nog mooier loogrosyntjie kan maak as van Hanepoot. Die druife moet egter mooi geel-ryp en goed soet wees vir hierdie doel, anders kry ons 'n rooiagtige, swak rosyntjie. In Klein-Asië, veral in die Smyrna distrik, word baie Rosaki-rosyntjies gemaak. In die laaste tyd word hier by ons ook van hom mooi rosyntjies gemaak. Hy gee 'n pragtige loog-tros-rosyntjie.

3. Sultana.

Sinonieme: Sultanina, Sultanieh, Sultan, Sultani, Kechmish geel met langwerpige korrels (Indië), Couforogo (Griekeland), Sultana (Dr. Hogg), Thompson's Seedless (Kalifornië).

Hy is afkomstig van Anatólië, en is van Smyrna na Griekeland gebring, waar hy uitstekend beantwoord het. Hy is toe verder versprei geword na al die lande van die wêreld waar die wynstok verbou word. Dis veral in Griekeland, Klein Asië, Kalifornië, Suid-Afrika en Australië, waar hy nou op 'n groot skaal gekweek word vir die produksie van Sultana-rosyntjies. Hy is ook 'n lekker tafeldruif o.a.: weens die feit dat hy pitloos is, maar word hier nog nie veel vir hierdie doel gebruik nie, omdat die Sultana-rosyntjies in die verlede so duur was, dat dit beter betaal het om hom te droë as om hom as tafeldruif te verkoop. Met die daling in die prys van sy rosyntjies, wat vermoedelik sal bestendig word deur die geweldige en toenemende oorproduksie in Kalifornië, sal hy in die toekoms wel ook hier meer en meer as tafeldruif verkoop word. Vir uitvoer is hy ongeskik daar sy korrels te klein is, en hul ook wel nie hard genoeg is nie; maar vir die binnelandse marke sou hy as tafeldruif wel deeglik kan dien, en mettertyd ook stellig baie gewild wees.

Sy pitloosheid is een van sy waardevolste eienskappe. Dit berus op 'n gebrekkige ontwikkeling van sy geslagsorgane, en meer bepaaldelik van die vroulike deel, want ek het nog nooit 'n Sultanakorrel met pitte gekry nie, selfs nie waar Sultanawingerd naas en tussen ander soorte met pitte staan nie. In die vrugbare, soet gronde van Worcester, Robertson en Montagu dra hy baie by lang snit. Hy word daar gewoonlik nie opgelei nie, maar die stokke kry lang draers wat opgeveg word. In die Warm Bokveld dra hy ook goed, selfs op skralerige gronde. Die betreklik droë klimaat wat in die genoemde distrikte heers, skyn sy drakrag gunstig te beïnvloed, alhoewel 'n vrugbare grond 'n eerste vereiste is vir gereelde goeie oeste van hierdie soort. Hier ly hy ook nooit onder antraknose nie, terwyl hy baie erg daaronder ly in die distrikte Pêrel, Stellenbosch en Kaap. In laasgenoemde distrikte word hy dan ook maar min gekweek. Sy opbrengste is hier, afgesien van antraknose, maar swak. Gedurende die eerste 5 of 6 jaar dra hy taamlik goed, maar dit verminder baie as hy ouer word. Op die Uniwersiteitsplaas kweek ek hom op draad, en hier het hy in 1924 baie goed gedra (vgl. Afb. 97); maar die stokke was in 1922 geënt op neëjarige Hanepootstokke wat op Jacquez geënt was, en die hele stam op die draad met sydraers en al was dus een lang draer. My proewe hiermee sluit in 'n groot ontwikkeling van die stok op vier drade om te sien of selfs ou stokke by hierdie behandeling nie goed sal dra nie.

Vir oïdium is hy enigsins gevoelig, dus moet hy betyds goed geswawel word. Daar hy 'n baie sterk groeier is, moet sy be-

mesting veral baie fosfaat en potas insluit. Hy word taamlik vroeg ryp. Reënweer laat die druiwe maklik vrot.

Beskrywing (saamgestel):

Stok baie sterk groeier.

Botsel rooiagtig groen, blink en kaal.

Lote dik, lank, sterk vertak, litte medium lank; murg dik; diafragma dik; lig witagtig tot geelagtig bruin, soms lig rooiagtig bruin, donkerder by die knope, fyn gestreep en met talryke swart stippels.

Blare groot, heel tot vlak drie-lobbig, bladsteelsinus toe (soms effens oop V-vormig), boonste sinus vlak waar aanwesig; tande breed, stomp, afgerond; dun, weerskante kaal, lig gelerig groen tot groen; bladsteel lank, kaal, lig rooskleurig.

Tros taamlik groot tot groot, lank, min of meer piramidaal, dikwels goed vertak, vas; stengel taamlik lank, medium dik, taamlik sag en bros; korrelsteeltjies lank en dun, taamlik bros.

Korrels kleinerig, soms ruim medium groot, ovaal tot langwerpig.

Dop dun, gelerig groen tot taamlik goudgeel by volle rypheid.

Vleis taamlik vas, krakend, aangename soet smaak met heelwat vrugtesuur by rypheid, pitloos. Middelseisoen.

Nota. — Daar is ook 'n lig rooi soort Sultana bekend. Op 'n plaas naby Robertson-stasie het ek rooi en wit Sultanatrosse aan dieselfde stok en aan dieselfde loot gesien. Hierdie Rooi-Sultana is minder werd as die witte vir die maak van Sultana-rosyntjies.

4. Swart Korinte.

Sinonieme: Black Corinth, Zante Currant, Patras Currant. (Engeland); *Vitis Corynthiaca*, *Vitis Apyrina*, *Passa minor*; *Staphis*, *Kourenti*, *Passa* (Griekeland); *Corinto nero*, *Passerina nera*, *Uva Passolina nera* (Italië); *Corinthe noir*, *Corinthien*, *Raisin sans pépins*, *Raisin de Passe*, *Marine noire* (Frankryk), ens.

Daar is drie soorte Korinte: die witte, rooie en swarte. Om in die vorm van korinte geëet te word in koek, ens., word feitlik net die swart soort gebruik. Dis hy wat die gewone swart korinte lewer. Korinte word egter ook gebruik om wyn van te maak. In Griekeland, waar hy inheems is, word hiervoor die droë sowel as die vars druiwe gebruik. In Engeland en ander lande waar net die gedroogde korinte ingevoer word, word die wyn net van die droë korinte gemaak. Ligte wyne, soet wyne, jeripico, en druiwestroop kan van droë of vars korinte gemaak word. Hy gee 'n geurige wyn. Hier by ons is hy so duur, dat dit nie sal betaal om wyn van hom te maak nie.

In Italië het hul die wit korinte 'n tyd lank baie gekweek vir die bereiding van skuimwyn in die streke van Asti en Canelli, waar hy 'n baie goeie wyn gelever het. Sedert die verwoestinge wat die oïdium ook hier teen die helfte van die vorige eeu aangerig het; het sy kultuur byna verdwyn.

Die meeste word hy in Griekeland gekweek, en wel weerskante van die Golf van Korinthe en die Golf van Patras, suid langs die weskus van die Peloponnesus, en op die eilande Zante, Cefalonia, Ithaka (Ithaki), en Leukas (Santa Maura). Op Korfu word hy nie gekweek nie. In Klein Asië word hy weer aanmerklik verbou by die ingang van die Golf van Smyrna, by Phokia, en naby Thyra en Vurla. Die droë korinte word deur die hawe van Smyrna uitgevoer. Verder word hy as Zante Currant taamlik baie gekweek in Australië, terwyl hy hier maar eers enige jare gelede uit Australië ingevoer is en dus nog nie veel gekweek word nie. Die toekoms sal moet leer of hy ons Kaapse korinte sal verdring.

Die stok is 'n sterk groeier en goeie draer, en hy hou van 'n groot ontwikkeling, al kan hy ook (nes Sultana) met sukses onopgelei gekweek word. Op priële en by gewone kordonopleiding beantwoord hy goed. Hy hou van 'n klipperige, droë grond, wat egter nie te droog moet wees nie, en verkies 'n westelike hang as hy nie op gelyk grond staan nie.

In ons geil, soet gronde waar Sultana so goed beantwoord, sal hy ongetwyfeld ook baie goed groei en waarskynlik goed dra. In die Pêrel en Stellenbosch groei hy goed in vrot graniet- en vrot leigronde op Jacquez. Sy affiniteit vir Amerikaanse onderstokke is goed. Teen plasmopara viticola is hy goed bestand. Vir oïdium is hy heelwat gevoeliger en dus moet hy betyds gewas word. Aangesien hy *geringeleer* moet word om heeltemal goeie oeste te verkry, is dit wenslik om hom kort en lang draers te gee, en dan net onder aan laasgenoemde 'n ringetjie bas af te maak sodra die eerste blommertjies begin oopgaan. Op dié manier neem dit nie lank om 'n hele stuk wingerd met 'n ringeleerskêr te ringeleer nie, en die stok ly nie noemenswaardig nie. Party mense maak 'n ringetjie bas onder aan die stok se stam af, maar dit is sterk af te keur, aangesien die stok op die duur baie hieronder sal ly. Hy gee 5,500—7,333 lbs. of gemiddeld omtrent 3 ton droë korinte per morg [3—4,000 kg. per ha.], waar hy goed beantwoord en geringeleer word. In 1923—24 het ek vergelykende proewe met hom gemaak, waaruit ook duidelik geblyk het dat die oes deur die ringeleer baie verhoog word. Die ryp korrels val hier baie af as nie geringeleer word nie. Eindelik word die korrels deur die ringeleer veel groter as anders die geval sou gewees het, sonder om te groot te word. Sy ryp druiwe word direk op stellasies

oopgesit en in die son gedroë. Na omtrent 4—8 dae is hul droog. Hy is pitloos. Hierdie eienskap berus waarskynlik ook op 'n gebrekkige ontwikkeling van die blommetjies se geslagsorgane. Soms vind 'n mens aan 'n tros korinte een of meer korrels met een of meer pitte, wat dan ook baie groter as die gewone pitlose korrels is. Volgens *Marès* het ons hier te doen met 'n erflik geworde millerandage. Vgl. *Viala-Vermorel* (27) IV, 289, waar ook meegedeel word dat *M. Jurie* 'n boel korrels met pitte in 'n tros korinte verkry het deur dit reeds voor die bloei met 'n wit papiersakkie toe te maak, waardeur bevrugting deur vreemde stuifmeel belet geword is. *Jurie* het nie daarin geslaag om uit hierdie pitte saailinge te kweek nie.

In Griekeland word die korinte in Augustus geoes, na hul reeds byna 'n maand al ryp is. Vroeër het hul die korinte almal op grondvloere gedroë, maar nou begin hul ook meer en meer stellasies te gebruik, wat natuurlik die skoonste en beste is.

Beskrywing:

Stok sterk groeier en goeie draer.

Botsel wollerig, rooi-violetagtig groen, vroeg.

Lote lank, medjum dik, taamlik talryk vertak, taamlik donkerbruin, litte kort tot medium, murg groot, diafragma dunnerig; ranke talryk, lank en taai; spruitpuntjie en jong blaartjies baie sterk wollerig en rooiagtig.

Blare medium groot, langer as breed, 5-lobbig, soms 3-lobbig en by uitsondering heel, boonste sinus goed ontwikkel en oop V-vormig, onderste sinus goed gemerk, bladsteelsinus toe; blad taamlik dik en ru, bo donker-groen en kaal, onder bleek-groen en sterk wollerig behaard; tande ongelyk, kort, spits; bladsteel lank, dunnerig tot taamlik dik.

Tros klein tot medium, lank, silindries, taamlik vas, soms sterk vertak.

Korrels klein tot baie klein, rond; korrelsteeltjies kort, dun, baie bros.

Dop dun, taai, rooi-violetagtig swart.

Vleis sag, sappig, soet met taamlik baie suur, sonder pitte. Vroeë middelseisoen.

5. Wit Korinte.

Sinonieme: White Corinth, Korinthe kleine weisse, Corinthe blanc, Corinto bianco, Passerina bianca, Korinte-druif, Tramarina, ens.

Hy word baie minder gekweek as die swart korinte. Dr. Hogg beskryf hom "of no value." Soms word hy geplant vir

die tafel, én in Griekeland word hy ook gebruik om wyn, ens., van te maak. Hy verskil van die swart soort hoofsaaklik net in die kleur van sy ryp druiwe. Dus is 'n aparte beskrywing van hom nie nodig nie.

6. Kaapse Korinte.

Dit is glad nie 'n korinte in die sin van die voorgaande nie. Hy is blykbaar niks anders nie as Rooi-Muskadel waarby totale millerandage konstant erflik geword het. Soms kry 'n mens aan sy trosse een of meer korrels wat so groot is soos 'n korrel van Rooi-Muskadel met dieselfde smaak en met pitte. Dit bewys my bostaande bewering. Hy word reeds lankal hier gekweek, en mag hier ontstaan het. Sy stok, blare, lote, ens., lyk nes dié van ons Muskadel. By lang snit (nes Sultana) dra hy goed, veral waar Sultana goed dra, en sonder te ringeleer. Hy groei geiler as Muskadel, vermoedelik weens sy ligter drag druiwe. Sy korrels is donkerrooi-violetagtig swart (nes dié van Rooi-Muskadel), ongeveer so groot soos dié van die Griekse korinte, maar smaak soeter en minder suur, besit 'n uitgesproke muskaatgeur, en is pitloos.

Sy droë korinte verkoop net so goed soos die regte Griekse korinte. Dis nou nog net te sien watter een van die twee die hoogste opbrengste sal lewer. In dié opsig verwag ek dat ons korinte die onderspit sal delf. By vergelykende proewe moet albei natuurlik eners behandel word o.a. ten opsigte van ringeleer. My eie proewe het bewys dat ons Kaapse korinte groter oeste lewer as hy behoorlik geringeleer word soos onder Swart korinte reeds uiteengesit is. Sy ryp korreltjies val net so af soos dié van die Griekse korinte. Sy affiniteit vir Amerikaanse onderstokke is goed en kom ooreen met dié van Muskadel.

Beskrywing (eie):

Stok sterk groeier.

Botsel, lote, blare nes Muskadel.

Tros klein, lank, silindries, matig vas tot losserig; korrelsteeltjies dun, bros, medium kort.

Korrels klein tot baie klein, rond, met ligte blou waas.

Dop dun, donker rooi-violetagtig swart.

Vleis sag, sappig, soet, met uitgesproke muskaatgeur, pitloos. Vroeg tot vroeë middelseisoen.

C. SELFDRAERS.

I. Die ou Selfdraers.

Toe die floksera dié wingerde in Frankryk begin verwoes het, en die ent op Amerikaanse onderstokke nog maar baie on-

seker was, aangesien daar geen lang beproefde onderstokke was nie, het die Franse wynboer sy toevlug tot sekere Amerikaanse soorte geneem waarvan hy wis dat hul darem baie beter bestand was teen die filoksera as sy Europese soorte. Hierdie Amerikaanse soorte is toe direk uitgeplant, dus *ongeënt*, nes met die Europese soorte vroeër gebruiklik was, en hul is daarom "*producteurs directs*" of "direkte produseerders" genoem, wat ons in Afrikaans met "*selfdraers*" uitdruk, aangesien die Amerikaanse stok hier *self* die oes lewer en nie eers ná 'n ander soort op hom geënt is nie.

Die soorte wat die eerste jare uit Amerika ingevoer is vir hierdie doel, heet die *ou selfdraers* in teëstelling met die *nuwes* wat eers later in Frankryk gekweek is deur veelvuldige hibridisasie of kruising tussen Amerikaanse en Europese soorte. By die begin is die selfdraers hoofsaaklik gebruik weens die aanvalle van die filoksera op die Europese druifsoorte. Hul het ingesluit *Jacquez*, *Herbement*, *Concord*, *Isabella*, *Clinton*, en 'n bietjie later *Othello*, ens. Van die genoemde soorte word die eerste twee en die laaste nog hier en daar in Frankryk as selfdraers gebruik om 'n baie donker rooiwyn vir versnitdoeleindes te produseer. Hul word net in diep, koel gronde geplant waar hul goed teen die filoksera kan hou. Hul wyne het 'n wilde, min of meer jakhalsmaak. In Suid-Afrika is *Othello* by die begin van ons wingerdvernuwing hier en daar op 'n taamlike skaal geplant as selfdraer. *Jacquez* is as sodanig net gebruik waar groot moederplantasies van hom bestaan het, met die hoofdoel om lote te lewer waarop die Europese soorte geënt kan word. Sy druiwe word nie eens orals gebruik om wyn van te maak nie. Vandag word hier so te sê nie meer selfdraers geplant nie. Hier bestaan daar ook nog geen rede voor nie. Daar die *ou selfdraers* in Frankryk byna nie meer gebruik word nie, en hul ook nêrens anders meer 'n belangrike rol as selfdraers speel nie, sal ek hul nie nader bespreek nie.

II. Die nuwe Selfdraers.

Met die toename van die swamsiektes en insekteplae in die Europese wingerde, het die gedagte ontstaan om nuwe basters te kweek tussen Amerikaanse en Europese soorte, wat goed bestand sal wees teen al die vyande van die Europese wynstok en darem 'n druif sal lewer wat van goeie kwaliteit sal wees vir eet- of vir drinkdoeleindes. Nieteenstaande al die vooruitgang wat daar reeds gemaak is deur vermaarde kwekers soos Seibel, Coudere, Malègue, Bertille-Seyve, Baco, Jurie, Oberlin (in Elsas), ens., in Frankryk, is die ideale selfdraer nog nie gevind nie. As die stok teen sy vyande goed bestand is, dan is

sy druiwe nie heeltemal goed nie. Is sy druiwe baie goed, in vergelyking met dié van goeie Europese soorte, dan is hy nie besonder bestand teen sy vyande nie.

Mettertyd is die doel by die kweek en seleksioneer van hierdie basters in baie gevalle beperk geword tot bestandheid teen bo-grondse vyande en die produksie van goeie druiwe, waarby op bestandheid teen filoksera nie aggegee word nie. In hierdie meer beperkte vorm sal die beoogde doel veel eerder bereik kan word. So praat *Pée-Laby* (114), 24 — 25, dan ook van "hybrides producteurs directs," dis ware selfdraers wat nie geënt hoef te word nie, en "*hybrides greffons*" wat geënt moet word, maar taamlik goed bestand teen bo-grondse vyande is en goeie druiwe lewer. Die bestandheid teen siektes en peste sal wel altyd 'n kwessie van graad bly, en sal ook nie ewe goed wees ten opsigte van alle siektes en plae nie. Ook sal bestandheid teen swamsiektes waarskynlik eerder verkry word as bestandheid teen die aanvalle van insekte.

Soos ons later sal sien, beweer Prof. Lucien Daniel dat die Europese druifsoorte deur die ent op Amerikaanse onderstokke (wat gewoonlik sterk groeiers is) verswak geword is teenoor hul natuurlike vyande. Hy voel die meeste daarvoor om deur bastarderende soorte te probeer kweek wat genoegsaam bestand sal wees teen filoksera om *ongeënt* gekweek te kan word, dus ware selfdraers. Die groot moeilikheid hierby is egter dat die druiwe van sulke soorte dan gewoonlik 'n min of meer wilde smaak het en vir eet- en drinkdoeleindes ver te kort skiet by die goeie Europese druifsoorte.

Vir wynbougebiede soos dié van die Kaap, waar siektes en plae nie erg is nie, het die hele selfdraervraagstuk min belang. Waar dit egter wêl die geval is, soos in Europa en Noord-Amerika, oos van die Rotsgebergte, word dit 'n baie belangrike saak. In baie van die Europese wyndistrikte het die wynbou, weens die menigvuldige en gevaarlike siektes en peste, so 'n kosbare en wisselvallige onderneming geword, dat, tensy daar deur selfdraers van die een of ander soort, of deur iets anders uitkoms kom, die wynbou in sommige van hierdie gebiede met ondergang bedreig word. Onder dergelike omstandighede is die verlange na 'n goeie selfdraer goed te verstaan.

Om die leser iets te laat sien van wat op hierdie gebied reeds bereik is, sal ek hier enige van die beste Franse selfdraers kortliks bespreek aan die hand van *Pée-Laby* se boek, *La Vigne nouvelle* (2e druk, Parys, 1923), waarna ek tevore reeds verwys het.

Seibel se Basters.

(a) *Swart*: Nos. 2, 128, 138, 1000, 1077, 2007, 4121, 6036, 6042.

1. *Seibel No. 2.* (Rupestris — Lincecumii X Vinifera).

Dis 'n goeie groeier en 'n goeie, gereelde draer; by lang snit in vrugbare grond, dra hy tot 22 lbs. druiwe per stok. Teen swamsiektes is hy goed bestand en hoef nie teen hul behandel te word nie. In diep, koel, sanderig-kleierige gronde beantwoord hy goed op eie wortel. Op Riparia, 101-14, 1202, Aramon X Rup. Ganzin No. 1, en die Berlandieri-basters beantwoord hy goed. *Tros* bo medium groot, taamlik vas; *korrels* medium, rond; word middelseisoen ryp, het 'n taamlik wilde smaak. Sy wyn is baie donker violet-rooi, en het 'n wilde smaak (dis nie 'n jakhalsmaak nie!) nes die druif, en bevat gem. 7.5 vol. % alkohol, 30.6 gram droë ekstrak per lieter, 11.30 ‰ totale suur. Goeie versnitwyn.

2. *Seibel No. 128.* (Rup. — Linc. X Vinifera).

Dis een van die mees verbreide swart basters, weens sy groot produksie, sy gewaardeerde versnitwyn, en sy groot groeikrag op goeie grond. In diep, koel gronde hou hy goed ongeënt. Teen plasmopara viticola hoef hy nie gespuit te word nie, behalwe in baie slegte jare. Teen oïdium is hy goed bestand. Op lae, klam gronde, waar antraknose gevaarlik is, moet hy nie geplant word nie, daar hy hiervoor gevoelig is. Sy trosse is medium groot of groter, taamlik vas, langerig, korrels rond. Sy druiwe is soet, het effens 'n wilde smaak, en word middelseisoen ryp. Sy wyn is taamlik swaar (vir Franse begrippe van 'n natuurlike droë wyn!), het 'n baie donker rooi kleur, en 'n wilde smaak. Alkohol 10.5 vol. %, totale suur 7.9 ‰, droë ekstrak 25.8 ‰.

3. *Seibel No. 138.* (Rup. — Linc. X Semis. — 'n natuurlike baster).

Hy kan aanbeveel word vir sy groot groeikrag en bestandheid. Ewe goed ongeënt as geënt. Hy kan, selfs ongeënt taamlik baie kalk verdra. Hy dra wel minder as No. 128, maar gereelder, en is goed bestand teen plasmopara, oïdium en antraknose. Hy gee bevredigende oeste en sy druiwe smaak baie min wild. Sy wyn het 'n pragtige donker rooi kleur, is baie goed as versnitwyn, en het baie min van die wilde smaak. Alkohol

9.5 vol. %, totale suur 8.5 ‰, droë ekstrak 25.2 ‰. Dis 'n kragtige stok met sterk wortels, goed bestand teen siektes, en 'n goeie groeier in allerlei gronde.

4. *Seibel No. 1000.* (Rup. — Linc. X Aramon — Rup. No. 1).

Dis 'n uitstekende baster op geskikte grond gekweek, en dit is op 'n vlak rug of teen sanderige hange. Hou hom weg van vaste gronde, kleierige kalkgronde, en veral van die vrugbare en diep gronde in die vlaktes, kort, van gronde wat te nat word. Daar hy 'n geweldige groeier is, beantwoord hy beste op betreklik droë gronde. Op klam gronde loop hy gereeld baie af, en word sy bloeisels deur antraknose aangeval. Hy hou ongeënt goed, maar beantwoord ook goed op Amerikaanse onderstokke. In Suid-Oos Frankryk is hy baie verbrei oor sy goeie opbrengste en oor die goeie kwaliteit van sy wyn. Teen swamsiektes is hy taamlik goed bestand; net in slegte jare moet hy teen plasmopara viticola gespuit word. Hy dra baie by kort snit. Sy trosse en korrels is van medium grootte, korrels rond, en word vroeë middelseisoen ryp. Sy druiwe word soet en is sonder 'n wilde smaak. Sy wyn word gewoonlik vir goed gehou; mooi kleur. Alkohol 10—12 vol. %, totale suur 6.8 ‰, droë ekstrak 17 ‰.

5. *Seibel No. 1007.* (Rup. — Linc. X Aramon).

Hy is 'n baie sterk groeier en 'n taamlik goeie draer by lang snit. Vir "blaek rot" is hy effens gevoelig, plasmopara viticola tas net sy druiwe aan, en hierteen sal een tot twee bespuitings (in slegte jare) hul goed beskerm. Oïdium tas hom nie aan nie. Sy trosse is bo medium groot, taamlik lank, soms gevleueld, met medium groot korrels, goed soet, sonder 'n wilde nasmaak, hou goed teen vrot, en is middelseisoen ryp. Sy wyn word unaniem as 'n uitstekende versnitwyn erken, sowel weens sy mooi kleur as weens sy goeie smaak. Dis een van die beste, indien nie die beste van die rooi wyne van selfdraers so ver bekend. Alkohol 10.5 vol. %, totale suur 6.9 ‰, droë ekstrak 26 ‰. Uitstekende stok vir bestandheid teen floksera en siektes, en vir goeie wyn.

6. *Seibel No. 2007* (Rup.-Linc. X Aramon).

Hy bot baie vroeg en beantwoord uitstekend op eie wortel behalwe in te sterk kloroserende kalkgronde. Op Amerikaanse onderstokke is hy ook goed. Ongeënt gee hy groter oeste as geënt. Teen swamsiektes is hy goed bestand. In normale jare

hoef hy nie gespuit te word nie. Hy dra goed. Sy trosse is bo medium groot, met groot ronde korrels, soet, met min of geen wilde smaak nie, middelseisoen ryp. Sy wyn is nie te fyn nie maar word graag as versnitwyn gekoop weens sy donker rooi kleur en goeie alkoholgehalte. Alkohol 9 vol.%, totale suur 7‰, droë ekstrak 21‰. Moenie plant waar ryp in lente te vrees is nie.

7. *Seibel No. 4121* (Seibel 52 X Terras No. 20).

Dis 'n baster wat meer en meer geplant word, ongeënt ewe goed as geënt. In kloroserende, kleierige kalkgronde groei hy maar matig, anders groei hy welig. By lang snit dra hy baie. Hy bot taamlik vroeg. Sy trosse is medium of groter en sy korrels kan op goeie grond bo medium groot word, is taamlik laat eers ryp, goed soet, met 'n neutrale smaak en gekleurde sap. Sy wyn (9—10.5 vol.% alkohol) is baie donker van kleur, smaak goed, en gee 'n goeie gewone wyn as hy met wit wyne versny word. Hy gee 7—12 lbs. druïwe per stok, beantwoord op alle gronde wat nie te veel kalk bevat nie, en is reeds goed beproef as selfdraer (ongeënt). Teen swamsiektes is hy uitstekend bestand.

8. *Seibel No. 6036* (Seibel 29 X Seibel 2510).

Dis 'n baie goeie draer. Hy bot laat, groei geweldig, baie meer waar ongeënt as waar geënt. Teen oïdium is hy ongeënt ook meer bestand as geënt. Vir plasmopara viticola vrees hy nie. Hy het mooi trosse met medium groot of groter, effens kort ovaal korrels, wat middelseisoen ryp is, goed soet is, en 'n taamlik uitgesproke Cabernet-smaak het. Sy wyn het 'n mooi en baie donker kleur, 9.5 vol. % alkohol met 5.6‰ totale suur. Baie aanbevelenswaardige stok: goeie produksie en hoë bestandheid.

9. *Seibel No. 6042* (Seibel 29 X Seibel 2021).

Dis nog 'n interessanter baster as die voorgaande. Hy besit net so 'n groot groeikrag en dra net soveel of meer as Seibel No. 6036, bot later, en het mooier trosse met groter korrels; vaste en lang trosse. Teen siektes is hy goed of baie goed bestand en hoef nie daarteen behandel te word nie. Hy is middelseisoen ryp. Sy druïwe is soet en het ook 'n uitgesproke Cabernet-karakter. Sy wyn is baie donker van kleur en het 'n Cabernet-smaak. Dis 'n stok met 'n toekoms, interessant weens sy opbrengs, bestandheid en sy wyn.

(b) Wit: Nos. 4986, 4995, 5279, 5409.

1. *Seibel No. 4986* (Seibel 405 X Seibel 2007).

In goeie gronde is hy 'n sterk groeier op eie wörtel. Hy is 'n goeie draer, teen oïdium en plasmopara viticola is hy goed bestand. Sy ryp druïwe vrot maklik, veral op klam plekke, hul word goed soet, is lekker om te eet en het 'n aangename nasmaak. Sy wyn word baie hoog waardeer, smaak goed en is fyn. Alkohol 12.5 vol.%.

2. *Seibel No. 4995* (Seibel 2510 X 272-60 Coudere).

Dis 'n baie sterk groeier, hetsy geënt of ongeënt. Hy verdra taamlik baie kalk in die grond sonder om geelsug te kry. Daar hy taamlik laat bot, loop hy die ryp in die lente mis. Teen plasmopara viticola en black rot is hy goed bestand. Oïdium tas hom aan in klam streke. By lang snit kan hy taamlike groot oeste lewer. Sy trosse en korrels is bo die gemiddelde grootte en het 'n neutrale smaak met 'n goeie suur-gehalte. Sy wyn word vir goed gehou.

3. *Seibel No. 5279* (genoem die Aurora).
(Sicilien X Clair. dorée Ganzin X Seibel 29).

Dis 'n baie vroeë druif wat as vroeë tafeldruif goed verkoop. Vir ver transport is sy druïwe te sag. Hy groei goed, sowel geënt as ongeënt. Sy blink, dik blare is baie goed bestand teen swamsiektes. Hy dra baie goed. As hy te lank gesny word, loop hy maklik af. Hy bot taamlik vroeg. Sy trosse is medium groot of groter, korrels rond en medium groot, baie soet. Hy is lank voor die Chasselas ryp. Sy dop is dun en sy vleis sag en baie sappig. Sy mos is baie soet met baie min suur. Sy wyn is goed. Alkohol 13.1 vol. % met 4.6‰ suur as swawelsuur berekend. Sy robuuste konstitusie en groot opbrengste maak hom meer en meer populêr.

4. *Seibel No. 5409* (Seibel 867 X Alic. Ganzin X Seibel No. 1).

Teen swamsiektes is hy prakties goed bestand. Sy opbrengs is bo die gemiddelde. Sy trosse is nie baie lank nie, korrels taamlik groot, krakend, goed soet en lekker om te eet. Hy is vroeg middelseisoen ryp. Hy bot laat. Sy wyn word vir die beste van die wit selfdraers gehou. Hy is oliërig, fyn, en smaak baie lekker. Alkohol 12—14 vol.%. Hy is nie 'n geweldige draer nie, maar word tog as baie waardevol beskou.

Couderc No. 4101 (genoem die Madonna) en *Couderc No. 4401*.
(Albei Chasselas rose X *Rupestris*).

Pée-Laby sê hul verskil, al word hul dikwels met mekaar verwar. Hul is uit dieselfde kruising ontstaan. Hul het albei donkergroen blare met dieselfde getal sinusse. Die jong lootjies van 4101 bly gewoonlik groen terwyl dié van 4401 'n violet-agtige kleur aanneem. 4101 se lote kom byna altyd twee-twee saam uit by dieselfde oog terwyl dié van 4401 byna altyd enkeld uitkom. 4101 is vrugbaarder en het 3—4 trosse aan elke hoofloot en 2 tot 3 trosse aan die loot uit die sy-oog, dus 5 tot 7 trosse per oog (knoop) van die draer, terwyl 4401 gewoonlik 2 of 3 trosse per oog van die draer het. Die bevrugting vind by 4101 baie gouer plaas as by 4401, waarom laasgenoemde meer blootstaan aan afloop as 4101. Hul groei albei net ewe sterk, geënt of ongeënt, en verdra albei taamlik baie kalk in die grond. Verder is albei ewe goed bestand teen plasmopara viticola. Een van hul groot verskille is dat 4401 baie gevoelig is vir oïdium terwyl 4101 byna nooit aangetas word nie. Die opbrengs van 4101 is groter as dié van 4401. Hul word saam ryp — middelseisoen. Die druiwe van 4101 smaak goed en word goed soet. Albei gee 'n baie donker wyn, maar dié van 4101 is die fynste en swaarste, en word vir baie goed gehou. Alkohol tot 16 vol.%. Vir sy robuuste gesondheid en groeikrag, saam met 'n goeie opbrengs en goeie kwaliteit, kan 4101 aanbeveel word.

Couderc No. 7120 (Rup.-Linc. X Aramon).

In vrugbare gronde besit hy 'n goeie groeikrag; anders groei hy maar swak. Teen filoksera hou hy goed en is nie baie gevoelig vir kalk nie. Sy affiniteit vir Amerikaanse stokke is goed. Teen swamsiektes is hy goed bestand. Sy opbrengs is matig. Hy vereis 'n warm klimaat om suksesvol te wees, en word hoofsaaklik in die warm suide en suid-ooste van Frankryk gekweek. Sy wyn is nie baie donker nie, maar smaak goed. Alkohol 8—10 vol.%.

Gaillard Girard No. 157 (Triumph X Eumélan X Seibel No. 1).

Dis die mees verbrede wit selfdraer van al die kolleksies. Hy is reeds lankal bekend en word weens sy gereelde, goeie oeste gekweek. Hy groei en hou goed op eie wortel, en gee altyd 'n groot oes by kort snit, geënt of ongeënt. In slegte jare moet hy minstens tweemaal teen oïdium en teen plasmopara

viticola behandel word. Sy bestandheid teen hierdie siektes is nie hoog genoeg om hom nie daarteen te behandel nie, maar dit is tog aanmerklik hoër as dié van die Europese soorte. Sy trosse is dikwels bo medium groot, korrels medium groot. As die druiwe goed ryp is (dit gebeur vroeë middelseisoen) smaak hul lekker, en kan as tafeldruif dien. Sy wit druiwe kan soms 'n rooiagtige skynsel aanneem by volle rypheid. Sy wyn is taamlik swaar vir Franse begrippe (9—11 vol.% alkohol) en het 'n aangename, tiepiese nasmaak, wat sommige deskundiges vir 'n verswakte jakhalsmaak hou, maar wat in elk geval aangenaam is. Die boer wat hom teen siektes behandel, sal al jare van 'n goeie oes verseker wees (wat met sy Europese soorte nog lank nie die geval is nie), en hy sal dus nog lank nie vir die groot kultuur oortref word nie.