

## Filippa.

*Litr. o. Syn.:* Bredsted, Håndbog Nr. 31. Pomologische Monatshefte 1895, S. 50. Guide pratique de l'Amateur de fruits, S. 151.

*Hjem og Historie:* Tiltrukket ca. 1880 af Frøken Filippa Johansen, Datter af Lærer Johansen i Hundstrup på Fyn, man formener at Kærner af Gråstener. 1888 fik Sorten I Klasses Certifikat, af det kgl. danske Haveselskab.

Der var til at begynde med noget delte Meninger om, hvorvidt Filippaæblet fortjente den Ros, der blev det til Del og den Opsigt, det vakte. Uden at komme nærmere ind herpå, tror jeg dog, at alle nu er enige om, at det er en værdifuld Sort, den har da også vundet betydelig Udbredelse. På Als f. Eks. træffes den nu i de fleste Haver: Mere tvivlsomt kunde det være, om den er Barn af Gråstener, snarest vilde jeg antage, at det er en Krydsning mellem Gråstener og Nonnetitte, idet Træet har nok så meget af den sidstes som af den førstes Særpræg, og Frugtens Aroma peger i samme Retning. Se nærmere om Sorten i Indledningen.

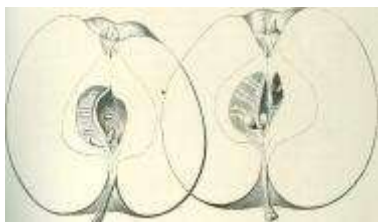


Fig. 51. Filippa.

*Beskrivelse af Frugten:* — Størrelse: middelstor til næsten stor, normalt ca. 74 mm bred, 66—68 mm høj. Bredsted anfører som største Mål 86 mm bred, 78 mm høj, så stor har jeg dog aldrig truffet Frugten. — Form: ligner en højbygget Gråstener, er oftest afstumpet kegleformet eller næsten lidt rundt valseformet. Bug på eller lidt under Midten, den ene Side stærkere udviklet. — Bæger: lille, lukket eller ubetydelig åbent, Bladene brede, grønne, fint uldede, bøjer indad, lidt adskilte ved Grunden, formår ikke at dække Røret; Hulen middeldyb til dyb, middelvid. Ribber små men ret skarpe, bliver bredere ned over Frugten men taber sig ofte, inden de når Bugen, Tværnsnit næsten rundt. — Stilk: kort, enkeltvis lang, kraftig, dunet; Hulen dyb, snæver med nogen brun Rust. — Hud: lysegul med grønlig Tone, som senere forsvinder, Solsiden varmere, ofte med røde Flammer; Punkter spredte, fine med smal klar Hov. Fedtet. Nogen Lugt, som dog ikke ligner Gråstenerlugten. — Kærnehus: lille, Aksen middelvid, undertiden vid eller også snæver, Rum spidst afrundede eller udrandede opad, rundt tilspidsede nedad, Vægge sprængte, Kærner talrige, violetbrune. — Bægerrør: en Kegle eller tragtartig Kegle, Tråde under midtstillede. Griffel 2/3 kløvet, glat. — Kød: hvidt, saftfuldt, lidt tæt og fast, senere mørt, sødt vinagtigt med en Aroma, som mere minder om Nonnetittens end Gråstenerens. — Modnings? tid: November—Januar. —Værd: fin Bordfrugt og letsælgelig Handelsfrugt.

*Træet* danner en bred Krone, og Frugtbarheden synes at indtræde tidlig. — Årsskud: lange, tynde, knæede, lyse? brune med rødlig Solside, dunede i Spidsen. — Knopper: små, tilliggende, Knopskæl røde, glatte. — Blade: små, ovale med tilføjet kort Spids, rundtakkede, fildede på Under? siden. — Frugtknopper: næsten store, ægformede, Knopskæl rødlig brune, lidt fildede mod Randen.