

## Terndrupæble.

*Hjem:* Frugten har hjemme i Byen Terndrup mellem Hobro og Ålborg. Jeg har modtaget den fra Gartner A. Jørgensen der i Byen, som meddeler, at Træet er meget stort med hvælvet Krone, det står aldeles uden Læ og giver årlig 6—8 Tdr. Frugt.



Fig. 252; Terndrupæble.

*Beskrivelse af Frugten:* — Størrelse: stor, 80 mm bred, 78 mm høj, Gennemsnitsfrugter vel lidt mindre. — Form: afstumpet kegleformet, Bugen langt under Midten, Bægerpartiet lidt trynet, den ene Side stærkere udviklet. — Bæger: stort, Bladene brede, but tilspidsede, uldede, adskilte ved Grunden; Hulen dyb, næppe middelvid, Ribber kalvilagtig store, strækker sig helt ned over Frugten og ind i Stilkhulen; Tværsnit stærkt kantet. — Stilk: snart kort, snart lang, kraftig, krum, fint håret; Hulen middeldyb, vid, kun med Spor af gråbrun fin Rust. — Hud: mat grønlig gul til helt gul, Solsiden og ofte mere med tynd, mat, mørk rosenrød Dækfarve, hvori enkelte mørkere Striber og i Yderkanterne Stænk; Punkter fine med bred Hov. Svag Lugt. Fedtet. — Kærnehus: løgformet, Aksen middelvid til vid, undertiden helt åben som hos Nonnetitte, Rum rundt tilspidsede opad, but tilspidsede nedad, Vægge sprængte, fint fildede, Kærner but ægformede, lysebrune, én i hvert Rum. — Bægerrør: en dyb, til Aksen gående Tragt, Tråde højtstillede. Griffel 2/3 kløvet, fint håret på den sammenvoksede Del. — Kød: hvidt, lidt grønligt under Huden, middelsaftigt, af syrlig bærartig Smag. — Modningstid: November—hen på Vinteren. —Værd: meget god Køkken- og Torvefrugt, brugelig Bordfrugt. At anbefale for udsatte barske Egne.