

Grænseæble.

Dette Æble, som dyrkes ret hyppigt i vestjyske Haver, har jeg modtaget fra Gartner Poulsen i Lemvig. Tidligere har jeg også fået det fra Udstillingen i Århus 1911. Det skal stamme fra Ribeegnen i Nærheden af den gamle Grænse.

Beskrivelse af Frugten. —Størrelse og Form: middelstort eller lidt over, afplattet rundt, Bugen under Midten, den ene Halvdel lidt stærkere udviklet. — Bæger: stort, i Virkeligheden lukket, dog åbent, idet de små trekantede, grønne, fint dunede, ved Grunden adskilte Blade bøjer indad, men slet ikke kan dække Røret, som man ser lige ned i; Hulen mere end middeldyb, næsten snæver, Ribber flade, ulige store, en enkelt er altid større, løber altid ned til Stilkhulen, Tværsnit stærkt kantet—Stilk: kort, tyk, ofte en Knort, dunet; Hulen flad; vid med nogen fin, brun Strålerust. — Hud: mat mørkegul, på solbeskinnede Frugter træffes en tynd, rød Dækfarve, oftest er den dog kun mørkere gul; Punkter ses spredte, er i Virkeligheden talrige, lysebrune med smal Hov, ligger lidt fordybede. Kraftig Lugt, meget fedtet. -- Kærnehus: lille i Omkreds, næsten tenformet eller eliptisk, uregelmæssigt med snart åbne, snart lukkede Rum, som er svagt afrundede eller rundt tilspidsede opad, langt tilspidsede nedad, Vægge sprængte eller årede, få velnærede, mørkebrune, blanke Kærner. —Bægerrør: en stor dyb, grydeagtig Kegle, Tråde midtstillede, Griffel kort, $\frac{2}{3}$ kløvet, glat. -- Kød: hvidt med gul Tone og grønlig Årer, marvet, saftigt, sødt vinagtigt, minder i rette Modningstid lidt om Gråstener i Smag men er sødere. -- Modningstid: September til midt i Oktober. - Værd: god Bordfrugt og udmærket Kogefrugt.

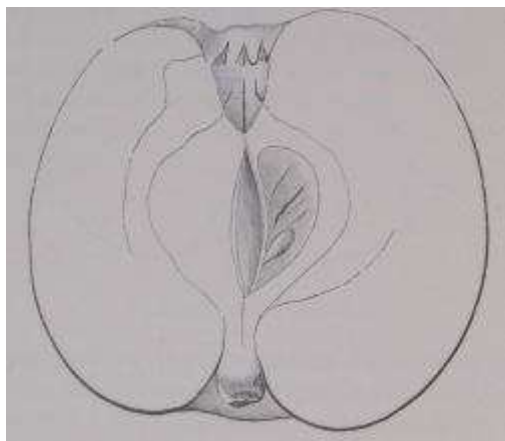


Fig. 394. Grænseæble