


Barritskovs Madæble.

Hjem: Sorten formenes at stamme fra Gården, efter hvilken den bærer Navn. Den var udstillet i Tivoli 1900 fra Valdemar Slots Have på Tåsing. Fortjener Opmærksomhed på Grund af sin Størrelse og sit smukke Ydre.

Beskrivelse af Frugten: — Størrelse: stor, i god Udvikling 78 mm bred, 83 mm høj, oftest vel lidt mindre. — Form: afstumpet kegleformet, Bug under Midten, begge Halvdele éns udviklede. — Bæger: halvåbent, Bladene brede, grønne, uldede, indadbøjede, slår Spidserne lidt tilbage; Hulen middeldyb, snæver, Ribber indenfor Randen små, skarpe, bliver store ned over Frugten, Tværsnit stærkt kantet; den ene Hovedribbe har altid en skarp Søm. — Stilk: kort, kraftig, ofte kun en Knort; Hulen dyb, snæver, kun med ubetydelig grå Rust. — Hud: glinsende, grønlig gul, senere rent mørkegul, Solsiden med tynd rød Dækfarve, hvori spores Flammer; Punkter ret talrige, meget fine med smal mat Hov. Kraftig Lugt. Stærk fedtet. — Kærnehus: ovalt løgformet, Aksens vid, Rum udrandede opad, rundt tilspidsede nedad, Vægge lidt sprængte, Kærner lysebrune, ægformede, ligger ofte løse, indtil fem i hvert Rum. - Bægerrør: en dyb Kegle, Tråde midtstillede, Griffel dybtkløvet, filtet i Delingsstedet. - Kød: hvidt, marvet, forfriskende mildt vinsyrligt med fornøden Sødme og svag kanélagtig Aroma. - Modningstid: Oktober-November. - Værd: brugelig Bordfrugt, udmærket Pynte-, Torve- og Køkkenfrugt.

 LyngbyM4.jpg Fig. 155. Barritskovs Madæble.