

Annas Æble.



Kilde: *Dansk frugt bd. 1-3 af Claus Matthiesen 1913-1924.*

Billeder: Pometet

Oprindelses sted: Ca. 1900 - Ribbjerg på Langeland.

Anvendelse: Spiseæble

Beskrivelse af frugten:

Størrelse: middelstor til næsten stor, i almindelig god Udvikling 73 mm bred, 64—68 mm høj.

Form: afstumpet kegleformet, næsten topformet som Thyrestrup Kirsebæræble, Bug under Midten, svagt indsvæjft mod Bægeret, den ene Side stærkere udviklet.

Bæger: lukket eller svagt åbent, Bladene lange, but tilspidsede, tæt men fint uldede, bøjer lidt indad, står lige op, slutter ved Grunden; Hulen middeldyb, middelvid, Ribber indenfor Randen små, på Randen fladt rundede, taber sig hurtigt; Tværsnit omtrent rundt.

Stilk: 1—1½ cm. lang eller lidt længere, tynd, træet, fint dunet; Hulen dyb, vid med tynd gulbrun, ikke strålet Rust, der er mørkere i Randen.

Hud: hvidlig gul med tynde rosenrøde Flammer på Solsiden; Punkter lysebrune, fine med bred Hov, ses kun under Bugen på Stilkhalvdelen. Ret kraftig Lugt. Fedtet.

Kærnehus: lille til middelstort, rundt løgformet, Aksen middelvid til vid, Rum små, svagt rundt og éns tilspidsede mod begge Ender, åbne, Vægge svagt sprængte, Kærner langt ægformede, store, 1—2 i hvert.

Bægerrør: en lang, smal tragttagtig Kegle eller også en ren Tragt, Tråde højtstillede. Griffel halvkløvet, svagt håret i Delingsstedet.

Kød: hvidt med gule årer, noget fast, dog skørt og ved fuld Modenhed næsten mørt, saftigt, af krydret sød Vinsmag, som kunde ønskes lidt kraftigere.

Modningstid: Vinter, efter Nytår; var her god midt i februar. — Værd: fint, meget smukt og godt Æble.

Historie: Moderfrugten er Langelands hvid Pigeon krydset med?

Sorten er af den bekendte langelandske Frugtavlser, Gårdejer Rasmussen i Ribbjerg.

Æblet har fået Certifikat af Det Kgl. danske Haveselskab.