

## Drejæble.



**Kilde:** A. Pedersen Danmarks frugtsorter. Konsulent R. Munkegaard, Odense.

**Billeder:** Pometet Tåstrup.

**Oprindelses sted:** Før 1908 - Efter alt at dømme fra Stegsted ved Odense.

**Anvendelse:** 2. klasses spiseæble. Ikke brugbart til madæble, for ringe smag og syreindhold.

**Beskrivelse af frugten:** Middelstor.

**Form:** Kegleform. Smukt og regelmæssigt.

**Farve og hud:** Grundfarven gullig og senere varmt gul. Solsiden er orangegul. På meget belyste frugter er denne farve stærkt fremtrædende ved at frugten er fint marmorert og lidt stribet med en lyserød farve. Huden tør og sej, glat og glinsende.

**Kød og smag:** Kødet er hvidgult, fast og tørt. Det smager sødligt, men er uden aroma. Lugten svag.

**Modningstid:** Kan plukkes fra første halvdel af august. Kan bruges 1 måned eller 2 efter afplukning. Bør ikke lagres længere, da den bliver flov og melet.

**Historie:** Drejæble, Snurretop, Fynsk Udvalg VII

Efter alt at dømme er sorten af fynsk oprindelse, men noget helt bestemt om dens herkomst har det ikke været muligt at få oplyst. Konsulent R. Munkegaard, Odense, har om sortens historie meddelt følgende: Drejæble hører til de lokale sorter, det Fynske Frugtudvalg i 1912 blev gjort opmærksom på af ældre gartnere, hvorefter udvalget anbefalede det til almindelig plantning på Fyn. Senere blev sorten anbefalet til erhvervsplantning, og frugten opnåede store priser. Priserne dalede efterhånden og mange ompodede træerne. Æblet solgtes for ca. 60 år siden fra Odense under navn af Snurretop, først senere fik det sit nuværende navn Drejæble. Navnet refererer til frugtens regelmæssige form, æblet er som drejet. Modertræet skal have stået i Landsbyen Stegsted vest for Odense, men den pågældende ejendom med have eksisterer ikke mere.