

Henrik Jensens Æble.



Kilde: C. Matthiesen, Pometet.dk

Billeder: Pometet Tåstrup.

Oprindelses sted: 1875 – Svindinge Mark lidt syd for Nyborg.

Anvendelse: Spiseæble. Fin og meget smuk og meget god bordfrugt.

Beskrivelse af frugten: Størrelse middelstor, 70-77 mm bred, 59-61 mm høj.

Form: Fladrund eller flad afstumpet kegleform, Bug under midten, begge halvdele som regel ens udviklede

Farve og hud: Huden er varmt gul, solsiden og ofte næsten hele frugten tæt stribet og stænket, ofte helt dækket af et glimrende smukt rødt; Punkter meget fine, talrige med mat hov, ses næsten ikke; de fleste frugter har nogle uregelmæssige rustfigurer, navnlig på bægerhalvdelen. Svag Lugt. Svagt fedtet.

Kød og smag: Kødet er snehvidt, Årer grønlig, tæt, fint, saftigt, af godt krydret, fin og god Reinetsmag.

Modningstid: December-Februar.

Historie: Henrik Jensens Æble.

Dette smukke æble er for mange år siden kommen frem af kærne i Gårdejer Henrik Jensens Have, Svindinge Mark syd for Nyborg. Det var udstillet på en udstilling i Haveselskabets Have 1884, der blev min (C. Matthiesen) opmærksomhed henledet på det. Tiltrækkeren har ønsket, at det skulde bære hans navn.

Årsskud: middeltykke, lange, knæede, mørkebrune med mange Barkporer. Bladknopper: små, spidse, dunede, tilliggende. Blade: ægformede med kort påsat Spids, fint savtakke, glatte på Undersiden; Stilke middellange, mørkebrune, tynde, glatte. Frugtknopper: små, spidst kegleformede, mørkebrune, glatte, Skællene slutter ikke.