

Bodil Neergaard



Kilde: A. Pedersen Danmarks frugtsorter og C. Matthiesen

Billeder: Sonneruplund og Pometet Tåstrup.

Oprindelses sted: Flintinge på Lolland. Fundet omkring 1850

Anvendelse: Fint spiseæble. Når det er godt udviklet. Kan også bruges som madæble.

Beskrivelse af frugten: Lille størrelse. Ca. 7 cm høj og 5,5 cm bred.

Form: Pigeonform med tilspidset kegleform til æg form. Lidt skævt, regelmæssigt men smukt formet. Kaldes også flaskeæble på grund af formen.

Farve og hud: Grundfarven er grøn med hvidlig dug. Ved modning går den over til varm kanariegul

Farve: Enkelte har lidt orange på solsiden. Mange hudpunkter.

Kød og smag: Kødet er hvidt med gulgrønt skær. Skørt, saftigt og af fin krydret smag. Lugten fin og ret kraftig. Har sin helt egen karakteristiske smag.

Modningstid: Modnes sent. Skal helst ikke plukkes før midt i oktober. Kan gemmes til april.

Historie: Første gang beskrevet i 1904 af C. Matthiesen i Gartner Tidende. Om æblets historie fortælles det, at modertræet oprindeligt stod i haven hos en gårdfæster i Flintinge på Lolland. Ejeren flyttede det med sig hen i en hushave i samme by, men da det stod i vejen, blev det ryddet. Heldigvis voksede et rodsud frem på den oprindelige plads i gårdfæsterhaven, hvorfor modertræet på en måde eksisterer. Blev først fundet omkring 1850. Opkaldt efter fruén på det nærliggende Gods Fuglsang.