

Lise Leginds Æble.



Kilde: C. Matthiesen.

Billeder: Pometet Tåstrup.

Oprindelses sted: Ca. 1893 – Nykøbing Mors.

Anvendelse: Smuk og god lille bordfrugt.

Beskrivelse af frugten: Lille til middelstor.

Form: Lidt fladrund til rundt ægformet. Bug på eller lidt under midten, den ene side stærkere udviklet.

Farve og hud: Huden er mat grønliggul, solsiden med tynd brunlig rød dækfarve, hvori striber og flammer; punkter meget fine, mørke med klar hov, ses ikke meget. Kraftig lugt. fedtet.

Kød og smag: Kødet er hvidt med gulgrønne årer af kraftig god vinsmag med nogen aroma.

Modningstid: December - marts

Historie: Lise Leginds Æble

Modertræet er i 1913 ca. 20 år gammelt, lagt af kærne i en urtepotte af en gammel Lærerinde Lise Legind i Nykøbing på Mors. Kærnen var taget af et amerikansk æble. Det lille pottetræ foræredes som brudegave til Kordegn Petersen, i hvis have det derefter stod, og hvor det ofte stod i vand om vinteren. Senere er det flyttet til en højere liggende have, hvor det nu har plads og trives godt, men er kun ca. 3 alen højt og bredt (I 1913). Hr. Petersen har ønsket, at frugten skulle bære tiltrækkerindens navn.