

Koldemosegaard



Kilde: A. Pedersen Danmarks frugtsorter. C. Matthiesen

Billeder: Pometet Tåstrup

Oprindelses sted: Før 1890. Koldemosegaard ved Sorø

Anvendelse: Spisefrugt af anden rang. Som madæble anvendelig men frugterne er små.

Beskrivelse af frugten: Middel til lille.

Form: Rundagtig. Nogle fladrunde, andre mere højtbyggede. Men bredden er altid større end højden.

Farve og hud: Grøn grundfarve, til gulligrøn og gul. Solsiden og ofte det meste af frugten er brunrød. Fuldmodne helt orange-gule. Huden tør, tyk og sej. Ofte med rustdannelse.

Kød og smag: Kødet er hvidgult, undertiden lidt grønligt. Fast og ikke meget saftigt, men med syrlig stærkt krydret smag.

Modningstid: Kan plukkes sent og ikke før efter 15. oktober. Lidt nattefrost kan frugten godt tåle. Kan bruges helt til april.

Historie: Koldemosegaard. Koldemosegaards Reinette. Rød Vinter Pearmain. I Gartner-tidende 1909 meddeler planteskoleejer Hans Gram, Koldemosegaard ved Sorø, at han i Cellini-perioden i 1886-90, da det kneb at skaffe træer nok af denne sort, fik formeringskviste tre steder fra. I en Cellini-række opdagedes det, at der var 7 træer af en anden sort. Ingen kendte denne sort, hvorfor Gram gav den navn efter ejendommen. I samme årgang af G.-T. skriver pomolog C. Matthiesen, at han er fuldt overbevist om, at det her drejer sig om Rød Vinter Pearmain. Sorten har før og efter den tid båret begge navne. Der er også fremsat formodning om at sorten skulle være Chataignier som er en ældgammel sort. Sammenligner man med Casseler Reinet, vil man finde en forbausende lighed, blot er der en farveforskel. Det ligger derfor meget nær at antage, at Koldemosegaard er en rødfrugtet sport (mutant) af Casseler Reinet. Eller Fockes Reinet. (tysk litteratur)