

## Nonnetit Bastard.



**Kilde:** A. Pedersen Danmarks frugtsorter. C. Matthiesen

**Billeder:** Pometet Tåstrup.

**Oprindelses sted:** Koldingegnen før 1913.

**Anvendelse:** Udmærket spiseæble af 1. klasse. Madæble udmærket men lidt lille. Også god til most, vin og marmelade.

**Beskrivelse af frugten:** Middelstor 7 cm høj og 6 cm bred

**Form:** Afstumpet kegleform. Ofte tilspidset og noget konkav. Skævn Pigeonlignende.

**Farve og hud:** Grundfarve grønlighvid til gul. Solsiden kan være omtrent helt dækket af en smuk rød til rødviolet farve der ses som striber og stænk. Huden næste helt tør med rynketilbøjelighed. Store lyse hudpunkter.

**Kød og smag:** Kødet er hvidt, skørt og saftigt og minder om pigeon. Behagelig smag og god aroma. Svag lugt.

**Modningstid:** Plukkes sidst i september og er brugelig fra midt i oktober til februar.

**Historie:** Nonnetit Bastard, Thomas Høy æble.

Sorten er første gang beskrevet i Dansk Frugt i 1913, hvor C. Matthiesen anfører: Æblet hører hjemme i Koldingegnen og er udbredt i hele det sydøstlige Jylland under navnet Nonnetit-Bastard. Sorten er gammel. Efter alt at skønne, er det en krydsning mellem Nonnetitte og Pigeon. Navnet synes ikke heldigt valgt, da de allerfleste af vore æblesorter er krydsningsprodukter og derfor med lige så stor ret kunne kaldes bastarder, og endvidere står sorten nærmere ved Pigeon end ved Flaskeæble.