

Coulon Reinette

Karsten Hansen: "Ævlerier" – 7 af 15



Coulon's Reinette

Man kan ikke lave æbleflæsk af fine spiseæbler. Der skal madæbler, også kaldet køkkenfrugt, til hvis det skal lykkes. Æbler som måske ikke er så prægtige at skue, men til gengæld bevarer en god smag langt ind i foråret. Træer som yder store mængder af frugt og er pålidelige og sunde. En af de bedste sorte i denne gruppe er Coulon's Reinette. Hr. Coulon var planteskolemand i Liege i Belgien og han lykkedes med at skabe sorten omkring 1850 og

de første æbler sad på træet i 1856. De kom tilsyneladende hurtigt ud i haver og plantager over hele Europa og de første danske træer er plantet i 1880'erne. Coulon blev en vigtig del af de danske bondehaver og mange børn er kommet godt gennem vinterens smalkost ved hjælp af det gode og holdbare æble.

Æblet er rundt til fladrundt, har kort stilk og kan blive stort og fylder godt i gryden. Det er grønt og ved modenhed med lidt brun kind og ofte meget overtrukket af rust. Frugtkødet er grønligt og syrligt og indbyder ikke ligefremt til at spise et mere. Først ind i foråret er Coulon mildnet så meget at det byder sig til som spiseæble. Træet bliver stort og bredkronet. Det lever længe og bærer trofast hvert år. I dag kender de fleste sikkert Belle de Boskoop som det bedste (eneste!) madæble, men for hundrede år siden dyrkedes Coulon næsten lige så meget.

Den fynske maler Fritz Syberg malede ofte både træer og mennesker og han malede dem gerne sammen. I haven som omgav malerens hus og atelier stod der en hel frugtplantage og særligt et enkelt træ med en særlig dramatisk grenbygning har han forevigtet på en del billeder – både med og uden mennesker. På den måde kom Coulon æblet også ind i kunsten for det var netop denne sort som prydede udsigten fra atelierets vinduer.