

Brændekilde.



Kilde: C. Matthiesen, Pometet.dk

Billeder: Pometet Tåstrup.

Oprindelses sted: Brændekilde på Sydfyn.

Anvendelse: Spiseæble – fineste bordfrugt og glimrende smuk.

Beskrivelse af frugten: Nogenlunde normal Gennemsnitsstørrelse, 70 -72 mm bred, 65 - 66 mm høj.

Form: Ligner i form en Gul Gråstener, er dog lidt mere til snerpet mod bægeret, altså bredt afstumpet kegleformet. Bug hen imod stilken, den ene side lidt stærkere udviklet end den anden.

Farve og hud: Mat mørk strågul, ses kun undtagelsesvis ren, er på solsiden næsten dækket og på skyggesiden tæt stænket af et livligt mørkt karmoisinrødt, fuldt af smalle striber; Punkter fine, gulbrune med bred gulbrun mat hov. Lugt svag. Fedtet.

Kød og smag: Kødet er hvidt, saftigt marvet af fortrinlig, kraftig krydret, sukkeret vinsmag.

Modningstid: Fra midt i september til hen i oktober.

Historie: Brændekilde, Brændekildeæble.

Modertræet skal være kommen frem af kærne i Brændekilde By på Fyn. Sorten har jeg (C. Matthiesen) modtaget fra Gartner A. Jensen dersteds. At sorten er barn af Gråstener, er der næppe tvivl om, den kan betegnes som en tidligmoden varietet af dette æble.

»Træet er meget modstandsdygtigt mod fusicladium, man træffer aldrig en plettet Frugt.«