

Brøndæble

Brøndæble stammer oprindeligt fra Præstøegnen. Er dannet før 1850, men kendt siden 1913. Fandtes i gamle haver sammen med Lærkepæren.

Man har en formodning om, at Brøndæble og Lærkepæren kan føres tilbage til Prins Jørgens tid, da han gjorde meget for frugtavl i Vordingborg Len.

Brøndæble er eller har været egnet til dyrkning i haver. Det bruges som madæble og til most og cider.



Dækfarven er mørkerød typisk på ca. 75% af æblet. Brøndæble er generelt modstandsdygtig overfor sygdomme som skurv, æblekræft og meldug.

Æblet er typisk høstmodent i første halvdel af oktober og spisemodent fra november / december.

Det har et attraktivt ydre. Kødet er middelsaftigt, middel sødme, middel syrlighed og god aroma. Smagen af Brøndæble karakteriseres som god.

Det har meget lang holdbarhed.



Primærkilde: Pometet. Det Biovidenskabelig Fakultet, Københavns Universitet.

Link: <http://www.nordgen.org/nak/index.php>

Klik ind ved **B** i det alfabetiske register og rul frem til Brøndæble eller
Skriv Brøndæble i søgefeltet og tryk søg.

