

Mølleskov.



Kilde: A. Pedersen Danmarks frugtsorter.

Billeder: Pometet Tåstrup.

Oprindelses sted: Omkring 1840 i Mølleskoven nord for Ringsted

Anvendelse: Et behageligt og yndet spiseæble af omdiskuteret kvalitet. Kan opbevares til helt hen til foråret. Bliver da meget sødt. Udmærket madæble. Jævnt godt til salat, kompot, råkost m.m.

Beskrivelse af frugten: Middelstor til lille.

Form: Noget foranderlig, hvorfor den kan være ikke let at genkende. Rundagtig til valse- og kegleform. Ret pæn men almindelig.

Farve og hud: Grundfarven grøn som efterhånden bliver hvidgul til varm gul. Noget voksagtig af udseende. Solsiden kan have en rødligbrun kind, der senere bliver mere livligrød. Huden fedtet og tilbøjelig til at fastholde snavs.

Kød og smag: Kødet er hvidt med gulligt skær. Det er skørt, saftigt og af en god smag. Svag lugt.

Modningstid: Plukkes i slutningen af september til først i oktober. Kan bruges hen til januar-februar. Opbevares let. Men tåler ikke megen berøring.

Historie: Mølleskov, Mølleskovæblet, Mølleskovæble

Hofjægermester A. Brun, Louisiana ved Humlebæk, fandt det da ca. 20 år gamle modertræ i 1860 eller 1861, hos skovfoged Christensen i Mølleskoven nord for Ringsted. Man kunne ikke finde noget pødested på træet og gik ud fra, at det var fremkommet af frø på stedet. Det Kgl. Danske Haveselskabs Frugtsorts-bedømmelsesudvalg navngav sorten. A. Brun var ivrig for at udbrede den.