

FRØSAMLERNE



Frøliste foråret 2016

Introduktion

Frølisten er vores vigtigste forum for at udbrede de gamle sorter, og redaktionen håber, mange vil få lyst til at erstatte nogle af de indkøbte sorter med gamle, velprøvede sorter fra denne liste. Der kommer også i år en efterårsliste med især løg og hvidløg, podekviste og vintergrøntsager.

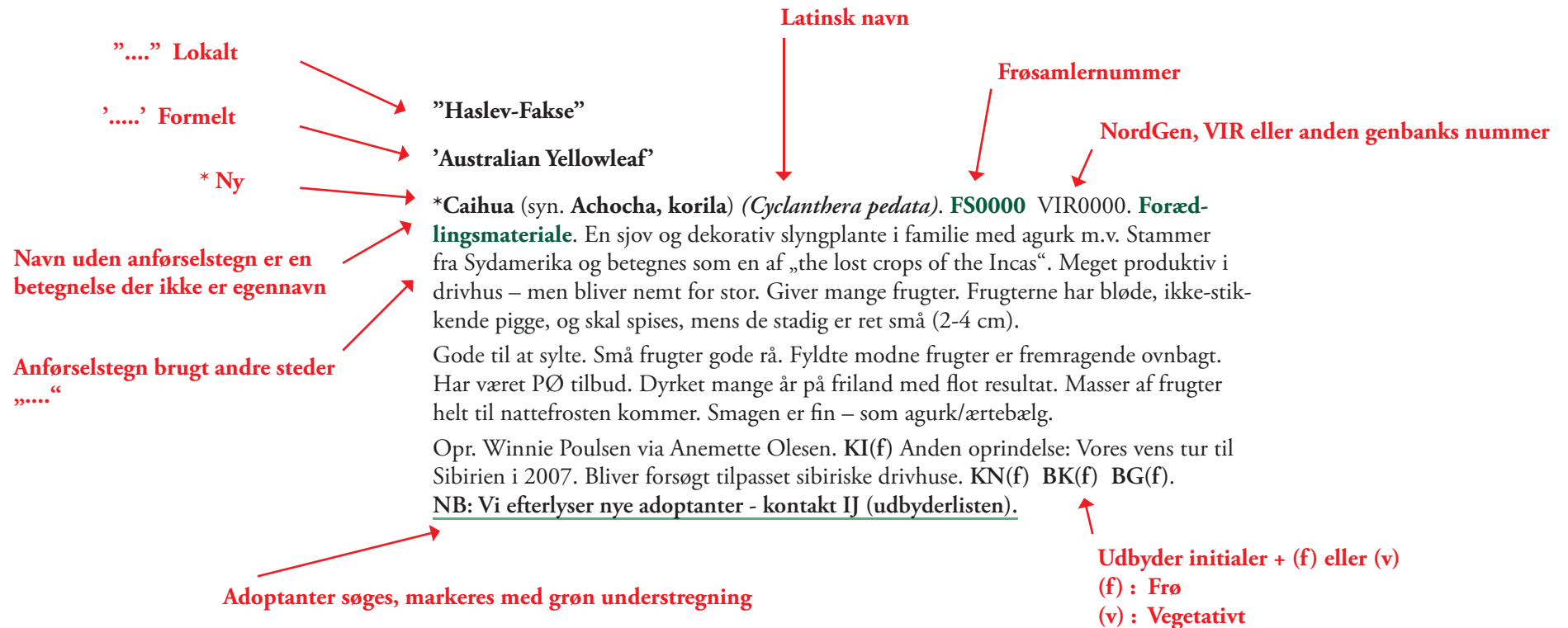
Forkortelser og andre underlige tegn.

FS	Betyder Frøsamlerne
' '	Omkring navnet betyder, at her er tale om et handels-navn
” ”	Omkring navnet betyder, at her er tale om et lokalt navn (kaldenavn) f.eks. ”Ingrids gulerødder”
*	Nye sorter i år
FS0000	Nummeret er med til at identificere vores sorter, og mindske risikoen for sammenblanding af sorter med næsten identiske navne Nummeret står i vores database med over 600 sorter Find dem på frøsamlernes hjemmeside: www.froesamlerne.dk
PØ	Landsforeningen Praktisk Økologi (se mere på www.oekologi.dk)
VIR	Vavilov Research Institute (russisk genbank)
NGB	Nordisk Genbank, nu NordGen
(f)	Frø – prisen er 15 kr. pr. sort
(v)	Vegetativt formeret materiale – prisen er 25 kr. eller 40 kr pr. sort

Bemærk: de sidste forkortelser ved sortbeskrivelsen er avlerens initialer, se evt. afsnittet: Sådan bestiller du.....

**HUSK: at bruge Frøsamlernes sortsnr. (FS0000)
hver gang en sort udveksles!**

Sådan læser du Frølisten....



Læs dette inden du bestiller...

Det er **kun** medlemmer af Frøsamlerne, der må bestille og modtage sorter her fra listen. Du kan melde dig ind i Frøsamlerne via hjemmesidens forside, klik på: [bliv medlem](#).

- 1** Find det, du ønsker, her i listen.
(f) eller (v) fortæller om det er frø eller vegetativt materiale (løg, knolde m.m.)
- 2** Find navn og adresse på udbyder i udbyderlisten, som kun medlemmer får tilsendt. De sidste bogstaver f.eks. EM(f) er udbyderens initialer og her er tale om frø.
- 3** Send dine ønsker til udbyder. Skriv sortsnavn og FS-nummer. Husk din postadresse.
- 4** Send penge. **15 kroner pr. sort frø. 25 eller 40 kroner pr. vegetativ sort – alt inklusive.** Materialet sendes som B-post.

Så meget får du....

Du får frø nok til at videreføre sorten. Mange ved fremmedbestøvere, færre ved selvbestøvere.

**HUSK: jo hurtigere bestilling,
jo større sikkerhed for at få dine ønsker opfyldt !**

Sådan adopterer du...

Vi arbejder på at sikre vores sorter ved, at der er mindst 2 adoptanter for hver af de sorter, som Frøsamlerne har et særligt ansvar for (= vores „adoptionssort“).

- 1** Find den plante, du har lyst til at prøve kræfter med.
- 2** Følg derefter anvisningen i afsnittet: Sådan bestiller du.
- 3** Kontakt koordinatoren for din sort – enten om foråret eller efter en sæsons afprøvning.

Det kan være en god idé at prøve en sort for at se om du kan li' den – og derefter kontakte en koordinator for at blive adoptant eller, hvis du har lidt erfaring med afgrøden, kan du lave en aftale om adoption med det samme. Se dem her: <http://www.froesamlerne.dk/fr-samlerne/koordinatorene>.

Som adoptant skal du dyrke sorten til eget brug, tage frø af den, og dyrke den igen. Du er ikke forpligtet til at tilbyde frø på Frølisten. Tal med koordinatoren om det.

Det er vigtigt, at du fortæller koordinatoren, hvis du stopper dyrkningen, så han/hun kan finde en afløser og på den måde sikre sorten. Det gælder også, hvis du alligevel ikke kommer i gang med at dyrke, eller hvis du ikke er glad for sorten. Det er jo svært at passe et „plejebarn“, man ikke selv kan li'.

Koordinatoren for den pågældende plantegruppe vil normalt henvende sig ca. en gang om året for at høre, hvordan det går. Det er vigtigt for os at vide om vores „back-up“ fungerer, og om der er frø nok til nye interesserede adoptanter.

Men du er også velkommen til selv at ringe/maile for at prale med dine resultater.

**HUSK: Jo flere der dyrker en gammel sort,
jo mindre er den truet af udryddelse !**

Indholdsfortegnelse

Introduktion, forkortelser og andre underlige tegn	side	2
Sådan læser du Frølisten	side	3
Sådan bestiller du	side	4
Sådan adopterer du	side	5
Agurk og Græskar	side	7
Agurk, Melon, Squash & græskar, Agurkeslægtninge		
Bladgrønt	side	8
Amarant, Bladbede, Havemælde, Havesalat, Spinat, Vårsalat, øvrige (krydrede blade, se under Krydderurter)		
Tomater m.m.	side	10
Tomater, Peberfrugt/Paprika/Chili (s.12), Physalis arter, Tomatslægtninge i øvrigt		
Kål	side	14
Sibirisk kål, Havekål		
Rodfrugter	side	14
Gulerod, Havrerod, Jordskok, Kartoffel, Beder, Selleri, øvrige rod- og knoldvækster,		
Løg	side	18
Kepaløg (inkl. Skalotteløg), Porre, Hvidløg, Andre arter NB: Løg, hvor bladene anvendes – f.eks. purløg og pibeløg – findes i afsnittet Krydderurter		
Bælgfrugter	side	18
Havebønner, Ærter (s. 20), Andre bælgplanter (s. 23) Pralbønner, Sojabønner, Valske bønner		

Indholdsfortegnelse fortsat

Korn	side	24
Amarant, Boghvede, Byg, Tritordeum, Havre, Hirse, Hvede, Rug,		
Bærplanter	side	27
Jordbær		
Frugttræer	side	27
Figen, Pære, Æble, Citron		
Medicin-, duft og farveplanter	side	27
Krydderurter	side	29
Fennikel, Havekarse, Koriander, Krydderløg (bladløg), Persille, øvrige		
Andre nytteplanter	side	30
Prydplanter	side	31
Morgenfrue, Valmuer, Tagetes, øvrige		
Vilde planter	side	33
Potteplanter	side	33
Adresser på de udbydende frøsamlerne	side	34
Om forsidenes fotos	side	35
Redaktionsgruppen for 2016 listen: Brian Krause, Gitte Rugbjerg, Jytte Yde, Lila Towle, Merete Juul, NO Crossland, Rikke Haulund samt koordinatorene for hver deres plantegruppe. 33 frøsamlere har bidraget til listen!		

AGURK OG GRÆSKAR

Agurk (*Cucumis sativus*)

Vi efterlyser adoptanter:

Adoptanter søges til agurk 'Ei des Drachen' (*Cucumis sativus*). Ægformet til aflang, hvidlig agurk, der kan høstes ung 3-5 cm og spises hel eller som større 10-12 cm der kan skrælles og udkernes. Meget velsmagende og uden bitterhed. Kan både bruges til drivhus og på friland.

[Henvendelse Vivi Logan vivilogan123@hotmail.com](mailto:Vivi Logan vivilogan123@hotmail.com)

'Ei des Drachen'. Ægformet til aflang, hvidlig agurk, der kan høstes ung 3-5 cm. Den spises hel eller som større 10-12 cm der kan skrælles og udkernes. Meget velsmagende og uden bitterhed. Kan både bruges til drivhus og på friland. VL(f)

'Muromsk drue' NGB1801. Drueagurk. Meget tidlig og hårdfør på friland, selv i en dårlig sommer. Giver mange små grønne agurker, velegnet til syltning. Har mange kerner, som man kan vælge at skrabe ud inden brug eller lade blive. De er nemme at have med at gøre og smager godt syltet. God gammel nordisk sort fra begyndelsen af 1900-tallet. Har været solgt af mange frøfirmaer i både Sverige og Danmark. Opr. NordGen. KI(f)

'Beit Alpha' FS0575. Salatagurk. En lille salatagurk, med tynd mørkegrøn skal. Sprød, sød og saftig, og uden risiko for bitterhed. En type agurk, der oprindeligt kommer fra Mellemøsten. Opr. Frøposen. FP(f)

"Suyo Long, agurk, Hegnstrup Stamme". Let at dyrke i drivhus, og hårdfør, ikke mindst overfor spindemider. Lang agurk med pigge der dog nemt stryges af, og virkelig velsmagende.

Opr. salatagurk som hed 'Soyo Long' fra Frøposen. Dyrket på Hegnstrup i mange år, og har nok flyttet sig genetisk en del. AC(f)

Melon (*Cucumis melo* & *Citrullus lanatus*)

Netmelon (*Cucumis melo*). "Farthest North #2". FS0587 **Forædlingsmateriale.** Farthest North var oprindeligt en "grec" – alle de krydsninger man kunne lave – af sorter tilpasset koldt klima. Vi fik den af Seed Ambassadors i 2006. Lila har udvalgt på en god og velsmagende melon til drivhus.

Stadig et stort udbytte af små velsmagende meloner med orange kød. Der er sket en betydelig indsnævring af den oprindelige genpulje – f.eks. ingen meloner med grønt kød og stort set ens udseende runde netmeloner. Jeg sender en blanding fra forskellige års høst i drivhus. LT(f)

Vandmelon (*Citrullus lanatus*). 'Early Canada'. Den første sort jeg har fundet, der kan sammenlignes med mit eget forædlingsmateriale. Én plante satte to gode vandmeloner i mit drivhus. Rødt kød. Opr. Greta's Organic Garden, Canada. SH(f)

Vandmelon (*Citrullus lanatus*). **Forædlingsmateriale** – lav din egen sort. Joseph Loft-house bor i bjergene i Utah, og har lavet denne blanding. I min have fik jeg i den kolde sommer 2 planter der hver satte en frugt, ud af 12 planter i alt, heraf også fra andre sorter. Frøene har været gennem en genetisk flaskehals hos mig denne sommer. Men de er nok mere variable end en helt stabil vandmelon sort. SH(f)

Vi efterlyser adoptanter:

Adoptanter søges til 'Wests netmelon' *Cucumis melo*

Meget velsmagende melon. 13-17 cm i diameter med et tydeligt net på skindet og helt gule ved modenhed. Kødet er lyst orange og smager meget parfumeret. Giver visse år et stort udbytte, andre år næsten intet. Ganske sund plante.

[Henvendelse Vivi Logan vivilogan123@hotmail.com](mailto:Vivi Logan vivilogan123@hotmail.com)

Squash & græskar

Vi efterlyser adoptanter:

Adoptanter søges til **"Grøn køkken"** græskar *Cucurbita pepo*. Opr. Danfrø, udgået fra handlen. Stort (2-5 kg) mørkegrønt og hvidlig stribet, er udpræget sylte græskar. Er rankende og fylder godt i haven. Prøv den som traditionel sød syltet græskar med vanilje, syltet som asier eller til fransk citron-græskar syltetøj, den er eminent til det hele. Kan også koges til suppe m.m. men er anderledes end hokkaidotyper.

[Henvendelse Vivi Logan vivilogan123@hotmail.com](mailto:Vivi Logan vivilogan123@hotmail.com)

'**Grønt køkken**' En ældre dansk sort af græskar, der er gået ud af handlen inden for de sidste par år. Sorten er absolut bevaringsværdig. MD(f)

"**Hokkaido, orange/grøn**". **Forædlingsmateriale**. Spontan krydsning mellem grøn og orange Hokkaido. Holdbar, sprød og lækker. GB(f)

"**Vivis Græskar Grex**" (*Cucurbita maxima*) **Forædlingsmateriale**. Startede i 2005 fra frø af 'Hokkaido' og er siden krydset med andre bl.a. 'Blue Hubbard'. Hvert år er der selekteret på:
Smag (sød, men ikke alt for sød), kødstruktur (fin, tættrådet med et stort tørstofindhold uden at blive tør ved bagning), størrelse (ml. 1½ og ca. 4 kg, farve (dyb orange kød), så tykt kødlag og så lille hulrum til kerner som muligt.
Fremstår i dag som lysorange, ca. 3-4 kg med hvide frø, samt en mindre 1½-2½ kg mere orange udgave med lidt lysere striber og beige frø. Fra hel runde over flad-runde til aflange med Hubbard facon med lysegrøn snude. Der vil være frø fra forskellige planter fra både 2014 og 15 i posen. En græskar så god, at selv Lila har dyrket den i år. VL(f)

Agurkeslægtinge

Caihua (syn. *Achocha*, *korila*) (*Cyclanthera pedata*). **FS0031** En sjov og dekorativ slyngplante i familie med agurk m.v. Stammer fra Sydamerika og betegnes som en af

„the lost crops of the Incas“. Meget produktiv i drivhus – men bliver nemt for stor. Giver mange frugter. Frugterne har bløde, ikke-stikkende pigge, og skal spises, mens de stadig er ret små (2-4 cm). Gode til at sylte. Små frugter gode rå. Fyldte modne frugter er fremragende ovnbagt. Dyrket mange år på friland med flot resultat. Masser af frugter helt til nattefrosten kommer. Smager i retning af agurk eller ærtebælg. I PØ og hos Anemette Olesen kaldes planten Achocha.

Det er vigtigt at notere sig, hvem man bestiller frø hos, da der er flere Caihua-sorter i omløb i Frøsamlerne. LH(f) KI(f)

'**Siam**' (*Cucurbita ficifolia*). **FS0480** Hos flere avlere er den vokset op i træerne – den største „træfrugt“ var på 11 kg.

Kulsorte frø og hvidt meget fibret kød. Kaldes i Asien 'Shark fin melon' og bruges i hajfinnesuppe i stedet for hajfinner. I Mexico bruges blomster og friske skud i salat. I Spanien bruges kødet til en gennemsigtig „englehårs“-marmelade. På høsttidspunktet det 1. efterår var der ingen frø el. smag, 1 1/2 år efter var frøene sorte og kødet meget velsmagende. Fra Théa Michel i Belgien via Søren Holt. KI(f)

BLADGRØNT

Amarant (*Amaranthus tricolor*)

'**Garnet Red**'. **FS0580** Udsås på voksestedet midt i maj. Høstes som „babyleaf“ fra ca. 4 uger senere.

Mild og lækker i smagen og pynter vældigt i en blandet salat, flot blodrød farve. Rig på vitaminer og mineraler. EM(f)

'**Garnet Red 500**'. Spektakulær mørkerød. Stammer fra Nickys Nursery Ltd. KI(f)

Bladbede (*Beta vulgaris*)

"**Engelsk spinat fra Hvidkilde**". **FS0047** Ligner "Perpetual spinach" – har mere runde blade og lidt mindre vinterholdbarhed.

Ikke egnet til de mange opskrifter med tykke stængler (sølvbeder). Bladene er bløde. Slægtsbladbede; stammer fra fodermester på en gård under Hvidkilde Gods ved Svendborg, hvortil sorten oprindeligt er importeret fra England. KI(f)

”**Evighedsspinat**” (syn. *Perpetual spinach, Spinach beet*). **FS0638** Et godt alternativ til spinat. Giver grønt hele sommeren og i milde vintre også hele vinteren. Opr. fra Frøposen. LR(f) BE(f)

Havemælde (*Atriplex hortensis*)

Der er flere medlemmer af Frøsamlerne, der har havemælder med lyse blade, og de er ikke alle af samme oprindelse. Det er derfor særlig vigtigt at notere sig FS nr., og hvem man får frø af, når man bestiller en gul eller gyldengrøn mælde.

”**Gul havemælde**”. **FS0041** Tidlig, mange lysegrønne blade. Gammel tysk handelssort. EM(f)

”**Gyldengrøn havemælde**”. **FS0568** 2 meter høj med kæmpeblade, meget delikat. Oprindelse: Bernd Horneburg, Thüringen, Tyskland. FP(f)

”**Harres Mælde**”. **FS0478** Meget frodig med overraskende store, lækre vaflede grønne blade. Blev traditionelt sået sent efterår og får da meget tidligt høstklare blade, men kan også sagtens sås forår. Meget gammel familiesort fra Sønderjylland. KI(f) VL(f)

*”**Havemælde fra Bornholm**” Frodig og nogle af bladene bliver ualmindelig store. Målte blade helt op til 25 x 20 cm. Anvendes til salat og som spinat. Oprindelse; Frank Erichsen, Kastanjegården på Frø-popup på Nørrebro. Det er den havemælde, som Frank i en udsendelse kaldte for spinat. Han var til åbningen af Frø-popup, og havde frøene med. Jeg spurgte, hvor den kom fra, og han fortalte, den var fra Bornholm. KI(f)

”**Lille Næstved Skole**”. **FS0042** Almindelig grøn havemælde, meget fin kvalitet. Går i blomst sent og er lav og busket i væksten. NP(f)

”**Nis Nørregårds spinat**”. **FS0603** Meget store blade, derfor stort udbytte. Meget fin kvalitet. Har en god smag. ‘Spinaten’, som havemælde traditionelt blev kaldt, stammer fra Årslevgård ved Rødekro og er gået i arv i familien i hvert fald fra tiptipoldeforældrene (6 generationer). Det familiemedlem, der nu står for dyrkning af mælden, er Nis Nørregård, f. 1948. MH(f)

”**Rød havemælde**”. **FS0040** Meget dekorativ, både i haven og i salatskålen. Opr. frøsamler i Australien 2002. EM(f) IJ(f) KI(f)

Havesalat (*Lactuca sativa*)

’**Australian Yellowleaf**’. **FS0641** Iøjnefaldende salat. Løst hoved med store krusede, gul-grønne, bløde og sødlige blade. Langsom til at gå i stok. Opr. SSE. MJ(f)

’**Baquier**’. **FS0564** Gammel sort fra Frankrig. Muligvis synonym med ’Erstling’ – meget omtalt ældre tysk sort. Kraftig og tidlig sort. Særligt god til de første og sidste afgrøder. Mørkegrønne relativt tætte hoveder med bronzerødt anløbne blade. Særdeles fin smag. Opr. en af de „ikke EU godkendte sorter“ fra det franske frøfirma „Le Biau Germe“. FP(f)

’**Erthel**’. **Cos/romer/bindsalat**. Sen til at løbe i stok. Sprød, fantastisk smag. Hed opr. ”Crisp Mint” hos Thompson & Morgan i England, før de fik forbud. LT(f)

’**Forellenschluss**’. **FS0038** Smukke grønne blade med vinrøde pletter, skulle ligne en forel, en slags åben bindsalat, utroligt dekorativ. Arvesort fra Østrig, frø opr. fra Arche Noah (Østrigs frøsamlere). LT(f)

’**Kasseler Stränk**’. **FS0039** Bindsalat, meget velsmagende sprød salat. Løber næsten altid i stok, men det hele kan spises. Opr. fra „Den gamle Gartner“ (der måske har frøene fra Bingenheimer Saatgut). FP(f)

’**Liller**’. Hovedsalat med meget store, noget løse hoveder. Grøngule, bukledede blade. Minder om sorten Maikönig. FP(f)

’**Nisa**’. **FS0654** VIR-1832. Havesalat. Store flotte og tætte hoveder med en meget stor, lys midterkerne. Kan minde om Hjerter Es, men der er alligevel stor forskel. Bladene er mindre bløde, og den får en tættere og større midterkerne af lækre, sprøde blade. Fik en del ros af dem, som smagte. Opr. Vavilov genbank. KB(f) MJ(f)

’**Outredgeous**’. **FS0543** Smuk mørkerød romersk salat, lange, smukke, men lidt løse hoveder. Navnet er et ordspil på rød + „oprørende, skandaløs“. Opr. Frank Morton of Wild Garden Seeds, USA via Seed Ambassadors i 2006. FP(f) KI(f)

’**Riccio Lollo**’ **FS0013** Pluksalat, vinterfast. Vi havde tabt den, fik igen fra Seed Savers som fik den af Lila i sin tid. Italiensk kommerciel sort, nu hos SSE i USA. KB(f)

Spinat (*Spinacia oleracea*)

'**Første Snit Diskant**'. NGB2024 Sort som Ohlsens Enke havde i deres katalog i 1956. Opr. NordGen. MD(f)

'**Kongen af Danmark, A Hunderup**'. NGB2047 Gammel dansk sort af spinat fra mormors tid – stadig meget fin. Dæhnfeldt havde den i sortimentet i 1952. Opr. NordGen. MD(f)

Vårsalat (syn. *Feldsalat*) (*Valerianella locusta*)

'**Dunkelgrüner vollherziger**'. FS0577 Sås i aug.-sept., og man har i milde vintre salat hele vinteren. Sikker vintersalat i drivhus. Eller sås på friland i marts, og man får tidlig forårssalat. Mild med let mynteagtig smag. God i blandede salater. Oprindeligt FDB-frø. BE(f) UH(f)

'**Vit**'. FS0658 Vårsalat fra frøfirmaet Frøposen. IJ(f)

Øvrige

Algiersalat (*Fedia cornucopiae*). FS0566 På engelsk kaldet "Horn of Plenty". I familie med vårsalat; bladene ligner vårsalats meget, mens blomsterne er violette – og meget nydelige. Danner store rosetter. Skal have en nogenlunde varm sommer for at danne modne frø.

Opr. SESAM medlem, der har fundet den på rejse. GO(f)

Asparges (*Asparagus officinalis*). Frø fra egne vel ydende grønne asparges, har selv lavet nye planter af frø herfra. ME(f)

***Kardon** (*Cynara cardunculus*). Nær slægtning til artiskok. Dekorativ blomst og blomsterstande, 1-2 meter høj. Forårsskuddene er bitre men velsmagende. Kan bleges. NP(f)

Kruset katost (*Malva verticillata*). Storbladet med krusede bladrande, meget produktiv til efter den første frost. Krydser ikke med vores Almindelig Katost (*Malva sylvestris*). Selvsår flittigt, 1-2 årig. Mildt smagende bladgrøntsag. Unge blade kan bruges i salat, ældre blade er gode brugt som spinat. Opr. Therealseed.co.uk. VL(f)

Spinatranke (*Hablitzia tamnoides*). Flerårig slyngplante (2-3m). Frøene skal muligvis have en kort kuldeperiode (en uge i urtepotte i køleskabet) for god spiring; men frø af

nogle accessioner spirer fint uden stratificering.

Man spiser bladene om foråret som spinat. Opr. fra Celina Zetterstrøm. FP(f)

Spiselig Krysantemum (*Glebionis coronaria* syn. *Chrysanthemum coronarium*). Gul/hvid, bladene i wok, blomster i salatskålen. ME(f)

Stolt Henriks Gåsefod (*Chenopodium bonus-henricus*). FS0056 Flerårig gammel køkkenurt. Bladene kan bruges som spinat, blomsterknopper kan svitses i smør, skuddene kan bruges som asparges. BE(f)

"**Stolt Henriks Gåsefod fra Finland**" (*Chenopodium bonus-henricus*). Vi fik frø fra Finland, igennem Stephen Barstow, men sorten er oprindelig fra det finske landbrugsuniversitet der udleverede frøene som *Hablitzia tamnoides*. Vi havde straks disse planter med på markeder, fordi den spirede som karse og vi mente at flest muligt skulle have gavn af denne nye plante. Først i løbet af sommeren viste det sig at være en Stolt Henriks Gåsefod! Og så var det for sent.

Stolt Henrik er mest kendt som en plante med en ubehagelig smag og ikke værd at spise. Denne type er anderledes, og alle besøgende er enige med mig i, at den er rigtig god. Spises som andre salater og bladplanter. Rimelig nem at dyrke på alle slags jord. Jeg ved ikke hvor stabil udvalget er, så smag på planterne, sorter de dårlige fra, og tag stiklinger af de bedste. MH(f)

Træspinat, "Magentaspreen" (*Chenopodium giganteum*). FS0058 Elegant plante, op til 2-3 m høj med blade, der er magentarøde inde ved stænglen og grønne længere ude. Spinatplante (som havemælde) eller i salat. KI(f)

Vinterportulak, sibirisk (*Claytonia perfoliata*). FS0455 Lille urt der sår sig selv. Dekorativ også i krukke, blomstrer hele sommeren og efteråret med lyserøde blomster. Hele planten er spiselig, bladene gode i salat, Opr. fået på plantemarked i Køge. KI(f)

TOMATER M.M.

Tomater (*Solanum lycopersicum*)

Tomatplanter har forskellige vækstformer. De sorter, vi normalt dyrker i drivhus, kan beskrives som klatrende, med ubegrænset længdevækst – på engelsk „indeterminate“. Tomatsorter til friland er ofte, men ikke altid, busktomater – på engelsk „determinate“

Der er forskel i knibning – se Havenyt.dk for en god forklaring. De fleste sorter på denne liste er indeterminate, selvom det ikke altid angives. Hvis det er en busktomat er det oplyst. Der findes også mellemformer, der er noteret som sådan.

”**Black from Tula**”. Medium-stor bøf, mørk brun-rød, intens aromatisk. Drivhus eller beskyttet plads. Skal iflg. Impecta stamme fra slutningen af 1800-tallet.
Opr. Impecta IN(f-få portioner)

”**Blomme, rød usn.2**”. **FS0065** Favorit ved årsmødets besøg på Hegnstrup i 2005.
Rigtig god smag. AC(f)

’**Bloody Butcher**’. **FS0544** Gammel amerikansk kartoffelbladet sort. Ikke særligt store frugter, men meget god smag og absolut blandt de tidligste – tidligere end f.eks. Matina og Stupice. Kun Katja kan slå den i mit drivhus. LT(f)

”**Bytje Serdtce**” **FS0557** Rød bøftomat med gul nakke, oksehjertefacon. Denne tomat er god saftig med krydret smag. Givtig, af stor skønhed. Har kun prøvet den i drivhus.
Opr. dansk haveejer. FP(f)

’**Chocolate Stripes**’. **FS0545** Mellemstørrelse, brunlige frugter med gul-grønne striber.
Fin smag.
Gave fra medlem af SSE. LT(f)

”**Conni**”. **FS0071** Meget usædvanlig bøftomat med tyndt løv og ret store aflange, lidt tilspidsede røde frugter. Ikke just smukke, men meget velsmagende.
Gave fra frøsamler Lotte Abildstrøm, fra veninde Conni. LT(f)

*’**Dancing with smurfs**’ („Danser med smølfer”, fra den amerikanske animé TV-serie „South Park”). Cherrytomater, middelsen høst, godt udbytte. Stænglerne har et strejf af lilla, tomaterne er så mørklilla (hvis de får solskin) at de ser sorte ud når man først får øje på dem. De får gradvist et rødligt skær og ved modenhed er ca. 1/2 mørkerøde, 1/2 stadig næsten sort.
Ikke ret søde og jeg synes heller ikke at mine havde en stærk tomatsmag, men jeg vil dyrke dem igen alene på grund af udseendet.
Endnu en Tom Wagner-forædlet tomat. LT(f)

*’**Cuban Flower**’. Planten som er en busktomat (determinat), er en lidt sen starter, men man kan høste tomater fra den til helt hen i november.
Det er en stor, rødorange lidt buklet tomat som er meget velsmagende. Størrelsen varierer fra MEGET stor (næsten 1 kg), til omkring 500 gr.
Opr.: Tomaten blev udbudt af The Real Seed Catalogue (UK) i 2011, hvor de beskrev

den således: „En traditionel sort fra Bulgarien (!) dette er en fantastisk stor bøftomat. Oprindeligt fundet af Frederick Denny. Meget sjældent, kan måske aldrig fås igen – gem dine egne frø, hvis du kan lide den.” Så det har jeg gjort. EV(f)

’**Dansk Export**’. Dansk tomat fra 1912, rød ved modenhed og rund til fladrund i formen.
Opr. Weibull. MD(f)

”**Estisk Gul**”. **FS0007** Frugter i druestørrelse, store klaser med op til ca. 100 blomster. Mest til drivhus, kan også dyrkes på friland på beskyttet sted.
Fået af ældre russisktalende dame i den store markedshal udenfor Tallinn i 1993.
Doneret til HSL, hvor den er brugt som „heirloom (arve-) variety” i projektsamlinger til skolehaver. LT(f)

’**Evergreen**’ (syn. ’*Emerald Evergreen*’, ’*Toujours verte*’). Grøn bøftomat, velsmagende og stort udbytte. Rankende (indeterminate).
Opr. G.Bohl. SH(F)

’**Fleischtomate, kartoffelblättrige Tiefgefurchte**’. Kartoffelbladet rød bøftomat, rankende (indeterminate).
Opr. G.Bohl. SH(F)

’**Gardeners delight**’. Handelssort af cherrytomat. Tomater i blomstestørrelse, røde middelstore klaser, middelkraftig vækst, skal nippes.
Utroligt kraftig tomatsmag sammen med stor sødme. Beskyttet friland eller hus. LT(f)

’**Green Giant**’. Bøftomat, kartoffelbladet, modne frugter er lime-grønne og velsmagende.
Opr. Reinhard Kraft, Tyskland, via medlem af SSE. LT(f)

’**Green Grape**’. **FS0078** Mellemting mellem busk og rankende (indeterminate) form, højden varierer. Spinkel og løs i vækst, bør opbindes. Frugterne er på størrelse med en lille blomme, gulgrønne som modne, smaragdgrønne indeni. Drivhus el. beskyttet plads.
Sød smag, og smager også af umami – som mange af de grønfrugtede tomater. Anvendes i salater og som halverede og grillet i ovn.
Opr. USA, forædlet af Tom Wagner. EM(f)

”**Gul pæreformet**”. Lille tomat, meget mild og børnevenlig, sund plante med mange frugter.
Opr. Vilvorde planteskole. LR(f)

'**Harbinger**'. **FS0081** Fin efterårstomat der kan gemmes til vintermodning. Opr. Frøsamlerforsøg. En gammel engelsk sort fra 1911 der modtog Royal Horticultural Society's præmie. **EM(f)**

'**Indigo Rose**'. Blåsorte tomater i lange klaser. Meget frugtbar i drivhus. Lidt sen i 2012 (koldt vejr), men eftermodner godt i en skål indendørs. Den blåsorte farve udvikles ved sollys i skindet, under skindet er det en rød tomat. Opr. Rose Marie Nichols Mc Gee i Oregon, USA. **ME(f)**

"**Karna Majs miniblumme**". Røde, meget søde frugter, større end cherrytomater, men mindre end blommetomater. Ca. på størrelse med dadler. Fra Karna Majs have da årsmødet besøgte hende i 2012 – men ingen deltagere husker sortsnavnet. Ser dog ud til at være frøkonstant. **LT(f)**

"**Katja**". **FS0085** Rosa bøftomat. Selv om den kan bære tidligt på friland, er det efter min erfaring først i drivhusets varme den udvikler den rigtige smag. I Sibirien regnes den for en frilandstomat. Opr. slægts-sort fra Sludjanka, Sibirien 2002. **SH(f)**

'**Make my day**'. Store smukke kødfulde lyserød-og-gule frugter. Senmodne. Fra amerikansk forædler Tom Wagner. Ældre frø, tilbyder for sidste gang. **LT(f)**

'**Mei Wei**'. **FS0088** „Årets bedste tomat på friland“ i 2005. Lille lækker rød cherrytomat. Den ligner Gardeners Delight men er betydeligt tidligere. Runåbergs Frøer skriver blandt andet i kataloget: „Tidlig sort fra Kina med den bedste smag. Vi fik frøene fra Birgitte Geite, og den trives udmærket i vores klima“. Opr. Runåbergs Frøer. **FP(f)**

'**Moonglow**'. **FS0092** Lidt senere end gennemsnittet i drivhus, smukke mellemstore orange frugter. Opr. SSE, USA. Hos mig den sødeste og mest velsmagende af alle de orange tomater, en af mine absolutte „must have“! **LT(f)**

***Opas Liebling**' Meget tidlig rankende (indeterminate) sort, der også var modstandsdygtig mod skimmel i det våde vejr i 2015 og klarede sig længere end de fleste, så der også var sunde tomater inde i drivhuset i oktober. Vil sandsynligvis også kunne dyrkes på friland på en beskyttet plads. Små til middelstørrelse, stærkt røde, faste frugter, god stærk frugtig smag. Købt hos Kräuter-Simon i grænselandet. **LT(f)**

"**Orange rund cherrytomat**". Med flot farve og delikat smag. Opr. Vilvorde planteskole. **LR(f)**

'**Potentat II**'. **FS0023** **NGB13643**. Rød drivhustomat. Gode erfaringer, dejlig spisetomat. Kendt sort fra ihvertfald 1940'erne, kom fra England. Oprindeligt den bedste „gartner-tomat“ fra A. Hansen Amagerfrø, men den gled i baggrunden, da andre frøfirmaer begyndte at fremavle ensartede tomatorter til sorteringsmaskinerne. Opr. NGB, svensk donorfirma. **BE(f)** **KB(f)** **IN(f)**

'**Selandia**'. **FS0102** Dansk drivhustomat fra 1937. Modstandsdygtig overfor sygdom, tidlig, stort udbytte, runde velformede frugter. Lidt melede men smager godt. Opr. NGB **MD(f)**

***Sort spansk tomat**". Mellemstor rund tomat med mørk lilla, rød-sort farve. Smagen er mild men lidt krydret. Opr. Indsamlet i Spanien. **LR(f)**

***Spansk rød Cherry**". Meget sød cherrytomat. Meget frugtbar. Opr. Indsamlet i Spanien. **LR(f)**

"**Stor gul bøf**". **FS0105** Fyldig, lidt syrlig og fast. Ualmindelig velsmagende, nærmest orange som moden. Stort tørstofindhold. Lang holdbarhed, god selv når den er plukket grøn. Drivhus / friland. Omtalt i PØ nr. 2 1995. Opr. fransk handelssort. **EM(f)**

'**Striped German**'. **FS0556** Meget stor, lidt flad bøftomat med orange/røde/gule striber. Smagen er blid og behagelig. Oprindelse: Kendt i USA som arvesort og betegnes i Impectas katalog som kulturarv fra 1800-tallet. Impecta. **FP(f)**

***Turboreaktivnij**. Russisk kommerciel frilandstomat med busket vækst. Skal ikke knibes. Hårdfør og tidlig. Op til 40 cm høj, anbefales til dyrkning uden opbinding. Små røde tomater. Opr. Sibirsky Sad. **SH(f)**

Peberfrugt/Paprika/Chili (*Capsicum annuum*)

– med mindre andet er angivet

NB: Styrken på chilipebre måles efter Scoville-skalaen (SHU, Scovilles varme-enheder). Skalaen bestod oprindeligt af tal fra 0 („søde“ pebre uden styrke) til mindst 2.000.000, i dag ofte omskrevet til styrkegrupper 0-10. Begge skalaer kan findes via Google. De bruges i nogle tilfælde her, men hvor man i laboratoriet kan måle nøjagtigt, er mange af os kun i stand til at bruge personlige indtryk som „moderat“ eller „meget stærk“. Og smagsoplevelser varierer meget.

***7 pot brain red chili** (*Capsicum chinense*) Denne chili har en sjov buklet facon og er meget stærk: 10+++ . Pas på med denne! Kun for absolutte chili nørder. LR(f)

***Aji lemon** (*Capsicum baccatum*). Gammel sort af Andeschili. efter sigende opkaldt efter byen Lima i Peru. Højde indtil 80 cm. Modner til gul, frugtens længde 4-6 cm. Smag af blomster og citron og naturligvis styrke. Angivet til styrke 6-8. Opr. Chilitaarn.dk HK(f)

'**Beaver Dam**'. FS0585 Velsmagende koniske frugter, modner røde, kun lidt stærke. Opr. ungarsk Hussli familie, der emigrerede til Beaver Dam i staten Wisconsin, USA i 1929. Er nu optaget på Slow Food USA's „Ark of Taste”, en Noahs ark af særligt værdifulde (og velsmagende) traditionelle sorter. SSE. LT(f)

***Bishops Crown** (*Capsicum baccatum*). En 50 cm høj plante med lange, hængende grene. Frugten er rød og klokkeformet. Middeltidig og middelstærk, 15 000 Scoville svarende til styrke 5. LR(f)

'**Bulgarian Carrot**' (syn. 'Shipka'). FS0120 Meget stærk chilipeber, spidse gulerodsfarvede frugter. Smuk i krukke. Opr. Bulgarien, via Shepherd's Garden Seeds, USA. FP(f)

***Chilia usn 4**". Chilifrø af hjemmedyrkede chili. De kan alle dyrkes i et solrigt vindue eller i drivhus. Frøene forspires ved mindst 20 grader i marts/april, for eksempel i minidrivhus. Disse har jeg dyrket i eget drivhus i flere år. LR(f)

"**Chochiti**". Hot Chili. Røde når de er modne, aromatiske 6-8 cm lange lidt buklede frugter. Styrke: 4-6 på Scoville skalaen. Anvendes frisk, grøn eller rød, og som moden til tørring. Udviklet for århundreder siden af Chochiti Pueblo folket på Rio Grande floden. Udbudt af Terre De Semences, Association Kokopelli i 2004. EV(f)

'**Chocolate Stripes**'. FS0545 Mellemstørrelse, brunlige frugter med gul-grønne striber. Fin smag. Gave fra medlem af SSE. MJ(f)

'**Ferenc Tender**'. FS0550 Meget tidlig og produktiv, mange forholdsvis små koniske frugter på en busket plante. Modner røde, men der er flere farver på planten samtidig. Gave til Seed Ambassadors fra en ungarsk frøsamler. LT(f)

'**Hot Lemon**'. Delikat chili med citronsmag, sætter et væld af dråbeformede gule, glatte chili. Styrke 6 på en skala fra 1-10 det vil sige medium stærk. Opr. Gartneri Toftegaard. LR(f)

***Kaibi 2**' Søde, runde og lidt spidse, ikke ret store frugter. Tykvæggede, god smag. Planterne satte mange frugter, der var forholdsvis sent modne (røde). Flere forskellige Kaibi sorter er selekteret af det lille frøfirma Real Seeds i England fra peberfrø doneret af en bulgarsk familie. LT(f)

"**Kinesisk mild grøn**". Som grøn er den mild, bliver stærkere som rød. Fået af kinesisk vens forældre. ME(f)

'**King of the North**'. Store tykke kødfulde pebre som vi kender dem fra butikkerne. Velegnet til vort klima – alligevel skal den have en lang sæson. Begynder at modne sent men fortsætter hele efteråret. Opr. SSE. LT(f)

'**Liebesapfel**'. FS0130 Navnet betyder normalt tomat – men dette er en sød, tykkødet fladrund peber, mere riflet end "Tomato Pepper". Sød og aromatisk. Opr. tysk økologisk handelssort via Frøsamlerne. EM(f)

'**Pimiento de Padron**'. En meget frodig peber, der giver et godt udbytte af små frugter i vindueskarmen, klarer sig også fint ude og i krukke i drivhuset. Modne frugter er store og røde. Moderat stærk. Opr. Chilitaarn.dk. HK(f) Opr. fra Galicien i Nordspanien, hvor de små umodne frugter steges i olivenolie som tapas til øl. KI(f)

'**Piri Piri**'. Overordentlig givtig. Frugter 8-10 cm lange Smuk chili, stærk og god. Til alle formål. Kog overskuddet i rødvin og olie og blend. Fundet i blandet æske i Brugsen. KI(f)

'**Puya Native**'. Meget mild, lang, slank chili. Rigtig flot og god at spise rå! Gave til HKH Prinsgemalen fra Inifap, Mexicos statslige forsøgsstation, da kongefamilien var på officielt besøg i Mexico. KI(f)

"**Tomato pepper, Sue's**". FS0136 Meget produktiv i drivhus. Runde, evt. lidt tilspidsede røde frugter. Som modne er de røde og ligner virkelig tomater. Varierer mellem mild og stærkere chili- smag, tykke, søde, meget velsmagende frugter. Især gode rå, men kan også grilles. Opr. arvesort fra Beaver Dam, Wisconsin, via ungarske Hussli-familie ca. 1929. Fra medlem af SSE. LT(f) EM(f)

***Trinidad scorpion orange chili**" (*Capsicum chinense*). Flot orange chili med buklet facon, denne er meget stærk: 10+++ . Pas på med denne! Kun for absolutte chili nørder. LR(f)

Physalis arter

Tomatillo. (*Physalis philadelphica*). Verte/purple mix. Gode til salsa. ME(f)

Tomatslægtninge i øvrigt

Aubergine (*Solanum melongena*). **Forædlingsmateriale.** Med udgangspunkt i Rima F1 har jeg udvalgt 2 linier til dyrkning på friland. De er stabile eller næsten stabile, meget lidt variation indenfor hver linie sidste år. Vil du selv udvælge din egen sort, så har jeg også lidt ældre frø liggende med mere variation. Løvet var tydeligt sundere end sorter som Applegreen og Listada di Gandia, og frugterne større. De er stadig varmekrævende og grådige, skal forkultiveres og forkæles på friland. Farven er sort, og størrelsen afhænger af sommervarmen, mange er dog store nok til at kunne ligge i supermarkedet. SH(f)

Wonderberry (*Solanum retroflexum*). Krydsning lavet af Luther Burbank, gror som en physalis, ribsstørrelse frugter i klaser, blåsorte, søde, vi har kun spist dem rå men de er fine i kager. Høstes helt modne, selvsår i nogen grad. Bedst dyrket i drivhus. ME(f)

KÅL

Sibirisk kål (*Brassica napus*)

“**Kongelundsblanding**”. **Forædlingsmateriale.** I år har jeg blandet min linie af ‘Wild Garden Kale Mix’ med ‘Madeley’ og vinteroverlevere af mange sorter fra VLs nyttehave på den anden side af Amager. Der er masser af variation i bladform og farve. Egned til at udvælge egen type eller sort over en årrække. B. napus er nem at arbejde med, da den kan bestøve sig selv og ikke som andre kål får indavlsdepression. SH(f)

’**Red Russian**’. Glatte, frynsede og fligede blågrønne blade med lilla stilke og bladnerver. Som regel vinterhårdfør. God til efterårssåning. Mild, god smag. Anvendes som anden grønkål. Pga. den milde smag er den også god i salat og til børn. Opr. SH. KI(f)

”**Siberian Kale**” (usikkert syn. ”**Sibirisk Blåkål**”) . **FS0151** Grønkålstype med violet anløbne blade og violette stængler. Bladene indskårne – minder om f.eks. ”Finsk/Baltisk” – men er mere grøn i farven. Som de andre ”russiske grønkål” er denne i familie

med raps og kålroe – ikke med de øvrige grønkålstyper. God overvintring og smager godt. LR(f) FP(f)

Havekål (*Brassica oleracea*)

Grønkål, uden sortsnavn. Sund plante der nemt overvintrer, bladene krusede og grønne. Bliver 1 meter høj. Opr. grønkålsplanter købt til udplantning. LR(f)

***Hovedkål ’Ditmarsker’** Meget tidlig hvidkål. Opr. fra det svenske frøfirma Weibull. MD(f)

*****Mollys røde grønkål**” (*Brassica* sp.). **Forædlingsmateriale** Der kan være tale om en *B. napus*. Molly har avlet på sin grønkål i 10 år. Resultatet er en rødlig grønkål med rød stamme. Stænglen er forveddet og kraftig. Der kommer af og til en grøn plante, men de er blevet luget væk. Den har vist sig at være flerårig (3 – 4 år). Og det er fra disse planter, der høstes frø. Det er dog ikke givet, at den vil være lige så ihærdig alle steder. Den bliver sjældent angrebet af utøj, og smagen er mild og behagelig. I en næringsrig og veldrænet jord kan den blive over 2 m høj i fuld blomst. MH(f)

Rosenkål ’Polarstjernen’ NGB1979. Rosenkål, som er ekstremt vinterhårdfør. Opr. Dæhnfeldt 1954 via NordGen. MD(f)

RODFRUGTER

NB: Særpris på 40,- kr. hvor angivet

Rodfrugter, hvor det primært er overjordiske dele, der anvendes – f.eks. radiseskulper – står under afsnittet Krydderurter

Gulerod (*Daucus carota*)

”**Dr. Lassings**” **Forædlingsmateriale FS0590** Grex af sorter som den tyske frøsamler Ingrid Matthes fra den tyske frøsamlerforening VEN havde med da hun besøgte os. 4 gamle europæiske sorter i 4 forskellige farver : ‘Küttiger Rübli’, hvid gulerod fra Schweiz. Den gule, der smager rigtig godt, hedder ‘Lobbericher Gelbe’ og er fra Tyskland. Den orange mangler jeg navnet på, og den mørke el. rødlige orange- farvet hedder ‘Guerande’ og er fra Frankrig. Gulerødderne bliver forskellige. Ikke så mange

knaldorange. Nu har jeg dyrket og krydset dem siden 2006 og I dag har jeg en godt blandet, vinterholdbar, ikke sød, men kraftigt smagende gulerodssort. **BG(f)**

'**Nantes Fancy, Hegnstrup stamme**'. **FS0591** Vintergulerod. Tidligere var Nantes Fancy en solid sort til at dyrke kommercielt til konsum, velsmagende og ensartet. Så kom F1 hybriderne, og firmaerne holdt op med at vedligeholde sorten, så den forfaldt. Bl.a. blev smagen kedelig. Allan har arbejdet med forbedring af den gamle sort siden 2008 ved selektion og den er nu rigtig god. Den er hovedsort på Hegnstrup, og arbejdet med den fortsætter. **AC(f)**

Havrerod (*Tragopogon porrifolius*)

"**Havrerod, vild dansk**". **FS0166** Findes vildtvoksende i Danmark kun på Ertholmene, sandsynligvis forvildet fra småhaver ved fæstningen. En tidligere kollega hjembragte nogle få frø til mig fra Christiansø, som jeg så har formeret på siden. **IH(f)**

Jordkok (*Helianthus tuberosus*) (40 kr.)

"**Aspargesjordkok**". Let at rense. **NP(v)**

"**Buttede Bertha**". Fine runde former. Biokols egen jordkoksart. **NP(v)**

'**Dwarf Sunray**'. **FS0168** En høj (3 m), blomstrende jordkok. Fine, tyndskallede, mellemstore knolde. Opr. Thompson & Morgan men de har ikke haft den i mange år. **EM(v) IN(v)**

Kartoffel (*Solanum tuberosum*) (40 kr.)

'**Arran Victory**'. Store lilla kartofler med hvidt kød. Svære at koge, men ligner gode bagekartofler. **BG(v)**

'**Bamberger Hörnchen**'. Små aflange kartofler, der er faste og smager rigtig godt. De modner sent og bliver ikke så let syge. **BG(v)**

'**Blå Congo**'. **FS0593** Den mest udbredte af de blå sorter (gennemfarvet). Ikke helt rund kartoffel, tendens til dybe øjne. Har godt af en måneds lagring. Kan give variation på middagsbordet og giver en god mos. **NP(v)**

'**Lange Røde**'. **FS0156 NGB3048**. En middeltidlig til sen, lang, måne/banan-formet kartoffel, der er meget kogefast og har god resistens mod skurv og skimmel. Holder sig godt på lager. Sorten kommer oprindeligt fra Lolland. **BJ(v)**

'**Markens Dronning**'. Sen kartoffel med store knolde og fast, hvidt kød. Modtagelig for skimmel men ikke skurv. Godt udbytte, kan revne ved meget vand. **BJ(v)**

'**Mehlige Mühlviertler**'. Dyrket i århundreder i Østrig, hvor det er en arvesort. Stor gul kartoffel der skal koges forsigtigt. **BG(v)**

'**Nawamey rund**'. Meget grov skræl, men den mest faste og bedste af dem jeg har fra Tom Wagner. Sen og med god vinterholdbarhed. Meget sund og med mange bær. Fra Tom Wagner. **BG(v)**

'**Nordic October**'. Rød skræl, hvidt kød. Tidlig blød kartoffel. Fra Tom Wagner. **BG(v)**

'**Pamela Wagner**'. Rød skræl, hvidt kød. Rund sen kartoffel med god vinterholdbarhed. Planten er meget sund og danner mange bær. Fra Tom Wagner. **BG(v)**

'**Pink Fir Apple**'. **FS0595** Engelsk sort fra 1850. Aflang, let rødlig, lidt buttet, fast, uden dybe øjne. **NP(v)**

'**Poulsen Juli**'. Tidlig kartoffel. Skimmelmodtagelig men med fin smag. Nøjsom. Skal bruges før oktober. **BJ(v)**

'**Rosa Tannenzapfen**'. Flot plante, der ikke har så dækkende blade. Kartofflerne er rosa og har grankoglefacon. Velsmagende spisekartoffel. **BG(v)**

'**Rosen**'. **FS0158** Traditionel god dansk spisekartoffel. Store knolde med rødt skind. **BJ(v)**

'**Skagit Valley Gold**'. Lille rund og meget gul kartoffel, med en stor top. Fra Tom Wagner. **NP(v)**

"**Uhrkartoffel**". Mange små faste lilla kartofler. Meget velsmagende. **BG(v)**

'**Webers**'. Middelstor rund kartoffel, lyst kød. Koger ud „på den rigtige måde”, så den er velegnet til at søbe sovsen op med. **BJ(v)**

'**Æggeblomme**'. **FS0597** Velsmagende kugleformet kartoffel med meget dybe øjne. Gammel dansk sort. Findes nu hos NordGen. **NP(v)**

Beder (*Beta vulgaris*)

Rødbeder

”**Bodils Rødbeder**” Dels røde og dels sribede runde rødbeder dyrket og krydset i 5 generationer.

Mere eller mindre mønstrede, ikke helt så mørkerøde.

Kan blandes i en ret med andre grøntsager, uden at det hele bliver rødt. BG(f)

”**Plattrunde Rote Feinlaubige**”. FS0167 Speciel facon, som navnet antyder; rødbede, op til 14 cm i diameter. Mørkerødt kød. Små rødder delikata. Gode lagringsegenskaber. Fuldt udvokset ligner den squashen ”Ufo”. Bladene glimrende både til salat og spinat. Opr. Frøsamlerne har fået den fra SESAM, der har den genbanken Gatersleben. HO(f)

Foderbeder (*Beta vulgaris*)

*’**Elvetham**’ NGB16229. Runkelroe. Gammel dansk sort. BJ(f)

’**Gul Eckendorfer**’. NGB16903. Stor foderbede med god jordkontakt. I handlen i Danmark tilbage i slutningen af 1800-tallet. Materialet oprindeligt skaffet af Børge Jensen fra USDA/ARS Agricultural Research Service. Fra 1870. BJ(f)

’**Lille Tårøje**’ NGB16230. BJ(f)

’**Long Red Giant**’. Fra 1880. BJ(f)

’**Long Red Mammoth**’. Fra 1880. BJ(f)

’**Rød Eckendorf**’. Stor, med god jordkontakt. Fra 1870. BJ(f)

Selleri (*Apium graveolens*)

’**Dreschner Markt**’. Lidt uregelmæssige, men fine velmagende knolde. NP(f)

”**Knoldselleri usn.1**”. FS0518 Knoldselleri af egen lokal forædling. Nu efterhånden min egen sort som er udvalgt med udgangspunkt i krydsninger af de ældre sorter ’Alabaster’ og ’Snehvide’. AC(f)

’**Neon**’. God knoldselleri. En stor næsten fladrund selleri med meget gode lagrings-egenskaber. Hvidt sprødt kød, uden hulrum, der kun langsomt bliver mørkt uden tilberedning. NP(f)

Øvrige rod- og knoldvækster

Amerikansk kartoffelbønne. (*Apios americana*). FS0170 Bælgplante med slyngende vækst – bliver over en meter høj og behøver noget at klatre op ad. Blomstrer sidst på året med underlige støvet og mørkt violette ærteblomster. Danner små knolde på krav-lende jordstængler. Knoldene skal gro i flere år, men så kan de være en del større end valnødder. Ikke noget stort udbytte men sjov afveksling som flerårig afgrøde, der mest gror hvor det passer den!

Smag og konsistens er kastanjeagtig og rigtig rar ristet på en pande. NC(v- 40 kr.)

Jordkastanie (*Bunium bulbocastanum*). FS0173 Små spiselige søde, fede knolde. EM(v)

Knoldfladbælg (*Lathyrus tuberosus*). FS0682 Opret, klatrende bælgplante med ægformede parvise småblade og rosenrøde blomster hele sommeren. Spiselige knolde. Gammel europæisk madplante, findes hist og her forvildet i Danmark fra tidligere dyrkning. Knoldene er dybt nede. Planten er flerårig. Opr. fra Slettebjerget syd for Hillerød. Forvildet? Siden forsvundet fra findestedet, evt. pga. tilgroning. NC(f)

Knoldfladbælg (*Lathyrus tuberosus*). ”**Fra Kaban**”. Den har fine lyserøde blomster hele sommeren. Overvintrer ude. Beskrevet som „er ei gammel europeisk matplante, der knollane kan brukast til mat. Det er ein nær slektning av gul flatbelg, med fine lyseraude blomster heile sommaren. Overvintrer ute. „Dei små knollane brukast til „frø“, dei store etast.“
Opr. Eilif Aas 1992. Fra Kaban i Dagestan. GO(f)

Majroe (*Brassica rapa*). ’**Petrowsky Gulia**’. NGB7757. En fin gulkødet majroe med god smag. Gammel sort fra Ohlsens Enke, kan findes i jubilæums-kataloget fra 1954 som stammen Vangede P 1948. Fra Nordgen. SH(f)

Pastinak (*Pastinaca sativa*). ’**Skandia**’ NGB2412. Pastinaksort som FDB Frø havde i handlen i 1977. BJ(f)

Yacon (*Polymnia sonchifolia*). **FS0496** Knolde fra Sydamerika – dyrkes som georginer. Høj flot plante, 1,5 til 2 meter. Spises rå, stegt, bagt eller kogt, meget sprøde, med behagelig men meget mild smag – lidt som en rigtig sprød vandmelon. Rødderne bliver søde efter lagring i nogen tid. Frøsamlerens sort af Yacon hedder 'Morado' og har rød/lilla rødder. Yngleknolde/spirer sendes først ca. 1. april. **AB(v)**

LØG

Spørg venligst udbyderen om pakkens vægt, fordi det påvirker porto

Løg, hvor det er bladene der anvendes – f.eks. purløg og pibeløg – står under afsnittet Krydderurter

Kepaløg (*Allium cepa*) og nærtstående

"Kroghfamiliens skalotteløg". **FS0522** Pænt store, stærke og velsmagende løg. Sunde planter.

Donor beskriver oprindelsen således: Skalotterne stammer fra min svigermors kælder - fundet efter hun flyttede på plejehjem, havde nok hængt der i mindst 5 år. Hun har dyrket dem gennem utallige år men vi aner ikke, hvornår hun har fået dem. Det kan have været i 1970 da mine svigerforældre flyttede fra Stubbekøbing til Odense men med vores kendskab til min svigermor, kan hun sagtens have bragt dem med sig gennem alle flytninger (min svigerfar var ved postvæsenet). **MEN** vi ved det ikke. **SH(v)**

"Læsø stammen af skalotteløg". **NGB16538**. I 1946 kom de første sætteskalotter til Læsø. Det var havebrugskonsulent Gylling som kendte Læsø og dens sandede jord og også kendte ejeren af gården 'Juelsminde', hvor de første sætteskalotter blev sat. Det blev en stor succes og i løbet af få år blev skalotterne fra 'Juelsminde' dyrket på hele Læsø i større eller mindre mængder. I 1948 købte en gårdejer ved navn Axel Andersen sine sætte-skalotter hos 'Juelsminde'. Fra Axel Andersen købte Tage Larsen i 1975 600 kg sætte skalotter, som han har dyrket lige siden. Det specielle ved dyrkningen på Læsø er at resten af landet skulle sende skalottehøsten ind centralt, hvorefter næste års sætteløg kom retur. De blev altså blandet fra hele landet. Her blev kun Læsø undtaget, pga. fragtomkostningerne. Læsø-stammen er altså den eneste "uforurene" stamme i Danmark. Den meget omtalte og roste oprindelige læsø-stamme af skalotteløg, som Søren Holt har fået direkte af en avler fra Læsø, der har vedligeholdt den til i dag. Vedkommende har nu opgivet bedriften og er flyttet fra øen. **SH(v)**

Porre (*Allium ampeloprasum*, *Porrum* Group)

'Flag' **FS0185** God vinterporre med mange sideskud. Opr. Fra SESAM. **NP(f)**

'Kathy'. **FS0186** Vild porre. Lille, flerårig porretype. Kan bruges både forår og efterår, til dels også vinter. Toppen visner væk om sommeren. **EM(v)**

'Københavns Torve Imperial'. **NGB1931**. Dansk sommerporre der kan føres mange år tilbage. Denne selektion er udvalgt af Toftø og sendt på markedet i 1949. Har relativt langt skaft. Kan i milde vintre overvintres på friland. **MD(f)**

Musselburgh. En dejlig mørk blågrøn vinterporre med tykke korte skafter. Har god smag, giver udmærket udbytte og er meget vinterhårdfør. Kan dateres tilbage til 1822. **NP(f)**

***'Siegfried 2 Frost'**. Meget hårdfør vinterporre som giver korte tykke skafter. Kan med lethed overvintres på friland og tåler al slags vejr uden at tage skade. Sorten har været almindelig brugt i hvert fald siden slutningen af 1920'erne. Opr. Albertines Frø. **MD(f)**

Hvidløg (*Allium sativum*)

Udtrykkene „hårnakked“, „hardneck“ og „slangehvidløg“ er synonyme. I frølisten vil det fremover tilstræbes at bruge det gamle, danske udtryk „slangehvidløg“ for denne type.

Udtrykkene „blødnakked“, „softneck“ og „flettehvidløg“ er ligeledes synonyme, og her vil udtrykket „flettehvidløg“ benyttes.

NB: Mange af vores hvidløgssorter kan først sendes ud til efteråret efter årets høst – de vil komme på vores efterårsliste. Men da opformeringen fra yngleløg tager mindst et par sæsoner, kan man med fordel starte med disse om foråret.

"Estisk rød" **FS0010** Kraftig sort af slangehvidløg. Hele toppen med små yngleløg kan plantes og bliver til en klump små og lidt større hvidløg, der kan høstes løbende det meste af året. Kan stå på samme sted i flere år, bør dog omplantes hvert 3-4 år. Hvis fed lægges efterår får man ret store løg med kun 3-5 fed pr. løg – en fedstørrelse der ikke er social dagen efter!

Fra marked i Tallinn. Fra LT. **GO(v)** **IJ(v-topløg)**

"Rebberg Knoblauch" **FS0009** Slangehvidløg. På denne sort „slanger“ stænglen sig endnu mere. Den er kommet til os fra SESAM. Kun yngleløg. **GO(v)**

Andre arter

Babingtonløg, Porreløg (*Allium ampeloprasum*). **FS0188** Babington's leek, mild hvidløgssmag, feddene ligner elefanthvidløg. Åben skærm med mange store yngleløg, også små yngleløg (bulbiller) ved roden.

Vokser kun vildt i det vestlige Storbritannien og er sjælden dér. Opr. botaniker Bjørn Hjort. NB: Kun yngleløg. GO(f)

BÆLGFRUGTER

HAVEBØNNER (*Phaseolus vulgaris*)

Tørrebønner: buskbønner

"Bodils bønnekryds". **Forædlingsmateriale** I flere år har jeg dyrket Gotlandsk brunböna, Pawnee bønner og en moderne øko tørrebønne. De sidste år er de så begyndt at krydse sig, det skulle de jo ellers ikke gøre, men der er kommet en blandet „moderne landsort” ud af det. Der er stort udbytte og de smager ligeså godt som de bønner de er skabt af. Ligner præcist et kryds mellem de tre oprindelige sorter. **BG(f)**

'Canadian Wonder'. Tidlig og meget produktiv over en længere periode. De nyreformede bønner er pink-lilla inden de tørrer, men mørkerøde når de er helt tørre, rigtige „kidneybønner”.

Udviklet i Canada før 1873, hvor den første gang nævnes i England. Ses i Dæhnfeldts katalog i 1935: „meget rigtbærende og hårdfør“. Gave fra NZ. **LT(f)**

'Fagioli del Purgatorio'. Meget små runde hvide bønner med kort kogetid. (Bed mig om en opskrift fra en madblog.)

Traditionel italiensk sort fra området omkring Bolsena-søen i Lazio. Bønnerne blev spist i fastetiden og især på askeonsdag, den første dag i fasten, som hovedret i en frokost hos et trosbroderskab fra 1600-tallet. Navnet hentyder til broderskabets hovedformål: at bede for de dodes sjæle i skærsilden ('purgatorium' betyder renselsessted på latin). **LT(f)**

'Feijon Preto'. **FS0513** Lille sort bønne, på busk op til 70 cm. høj. Den vil gerne have noget at slynge sig om, ellers tager den kvælertag på naboeerne. Desuden løfter det bønnerne op over jord og fugt. Godt udbytte, måske endda bedre end 'Prinsesse'. Opr. Brasilien. **MJ(f)**

"Gotlandsk Brunböna". **NGB 2578. FS0192** Sorten er „en nordisk type af den italienske borlottobønne.” Buskbønne med højt udbytte af hvide nyreformede bønner med rødviolette prikker og striber. Større bønner end "Stella".

Smager godt både i grøntsagssuppe og salat.

Gotlandsk landrace, tørrebønne indsamlet af Nordisk Genbank. **BG(f)**

'Hinrichs Riesen' Busk tørrebønne, bælggen er lys gulgrøn med rødlig striber, der forsvinder ved kogning. Bønnerne er aflange hvidlige med lyserødt mønster med få omvendt farvede.

Kan bruges som grøn bønne, fuldmoden shelley (bælget) eller som tørrebønne. Traditionelt blev bælgene trukket på snor, når bælggen begyndte at blive gul og blød og så hængt til tørre ved skorstenen. De blev udblødt og kogt med bæg til vintermad – det har jeg dog ikke prøvet selv.

Østfrisisk/Groeningen Heirloom sort fra ca. 1889. **VL(f)**

"Prinsesse fra Mariager" **NGB20128. FS0196** Buskbønne med hvide blomster og lysegule-brune bønner. Gammel sort - nævnt i danske havebøger tilbage til 1900 eller før. Lav, robust og hurtig i udvikling.

Kan bruges som alm. bønne, når de er unge. Modne bønner kan f.eks. bruges i sammenkogte retter.

Stammer fra familien Mortensen, Skringstrup v/ Mariager (vegetarer der har dyrket den længe – vi har fået historien ca. 100 år tilbage til Kvong i Vestjylland). Familien fik i 1920'erne besøg af læge Mikkel Hindhede, der var interesseret i at studere deres vegetariske levevis. **GE(f) IN(f) NP(f)**

'Stop'. **FS0198** Små røde bønner, beholder farven når de bliver kogt, fine til (kogt) bønnesalat og chili. Sen sort men giver godt. Opr. Chase Organics GB. **NP(f)**

****Uganda"**. Planterne er ca. 50 cm. høje, og behøver ikke støtte. Selv i en for bønner svær sæson i 2015 har bønnerne klaret sig godt, så de er fint tilpasset et køligere klima. Bælgen er ca. 12 cm lang med omkring 6, ca. 1 cm store, ovale bønnefrø, som er smukt marmorerede i rødlig og hvidt, frøene har en fin skinnende overflade og en god smag. Oprindelse: en pose købte, økologiske bønner fra en helsekostforretning. De var dyrket i Uganda. Jeg har dyrket denne bønne hvert år siden 2010. **EV(f)**

'Zolfino'. Små lysegule bønner („zolfo" på italiensk betyder svovl), runde til ovale. De tyndskindede bønner bliver bløde og lækre ved kogning. Kan spises i bønnesalater, dryppet med olivenolie som sideret, eller på toast som frokostret.

En traditionel toscansk sort (fra bjergene omkring Prato, nord for Siena) der nu er

optaget på Slow Foods Ark of Taste.

Opr. Toscansk frøsamler Angelo Barbetti via Guy Dirix i Belgien. LT(f)

Tørrebønner: stangbønner

”**Guatemala**”. **FS0217** Trivelig og nem sort. Klatrebønne, god blandt majs som mellemkultur. Een mellem to majs. Stammer fra Guatemala-indianerne i højlandet og nu godt tilpasset. Velegnet som hummus med lilla farve. AC(f)

*”**Klosterbønne**” Bliver 1½-2 m. høj. Grønne bælg. Bønnerne er runde og hvide. Ifølge Familien Sibbern er bønnerne meget velsmagende og så gode „at selv børnene spiser grøntsagerne først til middag”. Jeg er enig i, at de er velsmagende. Bønnen har en historie: Georg Christian Sibbern, som i 1861 var statsminister i den norske midlertidige regering i Stockholm, tog i 1869 nogle frø af en stangbønne med hjem fra Verdensudstillingen i Paris. Bønnen blev dyrket på familiens ejendom på Værne Kloster i Rygge i Norge. De er siden gået i arv i familien og dyrkes stadig af familien Sibbern.

Opr. norsk frøsamler. KI(f)

”**Prinsesse, høj**” **NGB18186** Bemærk at der er flere bønner der kaldes ’Prinsesse’, men som er meget forskellige og har forskellige NGB nr.! Ligner til gengæld Kjems pea bean, Major Cooks og Romme familiens stangbønne til forveksling. Højde 2,5 – 3 m. Grøn/lilla melerede bælg, ret små flødefarvede/lilla melerede bønner. Frodig og rigtydende. Kan bruges som grøn bønne, koges som fuldmoden med eller uden bælg (bælgen har ikke stive fibre) eller bælgens til tørrede bønner. De fuldmodne bønner kan bælgens og kommes i fryseren uden blanchering. Velsmagende og meget umamismag. Udblødes 1-2 døgn, koges til de er møre ofte kun 5 - 10 min. Til hummus, salater, gryderetter, m.m.

Opr. Nordisk Genbank via Søren Holt. KB(f) VL(f)

”**Stangbønne Borlotto-type**” **FS0201** (Bønnen har tidligere fejlagtigt haft navnet ”Folmer Rommes italienske stangbønne”).

Denne Borlotto-type bliver ca. 3 m høj, og den kan høstes tidligere end andre Borlotto-bønner på markedet (eksempelvis Frøposens). I det danske klima, er dette en vigtig egenskab, da alle bønnerne når at modne inden efterårsvejret sætter en stopper for dem. Bønnen giver et stort udbytte, og den er en meget delikat tørrebønne.

Bønnen er ikke særlig god som grønne bønner, da bælgens er sej og med ribber. I urtehaven er bønnen et smukt indslag med sine lange, rødstrubede og lyse bælg. Bønnefrøene er aflange, og lyse med lilla tegninger når de er modne. FP(f)

Grønne bønner: Buskbønner

”**Annis bønne**”. Lang haricot vert.

Opr. fra min svigermor. ME(f)

*”**Blue Jay**”. Den laver flest planter med blå bælg, men også planter med blåstrubede bælg. Ellers ser jeg ingen forskel på de to typer, vækst og frø er ens.

’Blue Jay’ opstod hos Russ Crow i et bed med den gamle franske sort Comtesse de Chambord i 1977. Han udbød den i SSEs årbog i perioden 1980 til 1986. Siden har den slået an i Canada, hvor mange mindre frøfirmaer fører den.

Se mere på hjemmesiden der hedder abeancollectorswindow. SH(f)

’**Carlos favorit**’. **FS0208** Grøn bønne (haricot vert) med ribbefri bælg. Bønnen giver et højt udbytte af ypperlig kvalitet. Opr. handelssort, men nu udgået. Bønnen er dyrket på Hegnstrup i 30 år, og er kommet til Frøsamlerne fra Allan Clausen. BJ(f) AC(f)

’**Hundrede for én**’. **FS0210 NGB9298**. 30-45 cm høj. Den er rimelig tidlig, med lange kødfulde bønner med mild smag, og kan spises over lang tid. Modne frø er grå-brune med hvide tegninger – smukke! Gammel sort, nævnt i kataloger før 1900. Anvendes som hele kogte bønner inden frøene svulmer, som snittebønner når de er udbulede.

Opr. sort fra 1950’erne, opgivet hos Ohlsens Enke i 1965 – men passer ikke til beskrivelsen i deres kataloger(!). Fra NGB. MJ(f) BJ(f)

’**Nerina**’. **FS0212** Kaldet perlebønnetype på den oprindelige frøpose købt i Brugsen i 1995. Små tætte planter, som er meget yderige og stabile uanset vejret. God til dyrkning i potter eller i en stor sammenplantning sammen med blomster. Den giver en stor mængde små tynde meget smagfulde og fine bønner. Selv hvis man glemmer nogle bønner, bliver de ikke grove i det. Varmeste anbefalinger. Opr. Handelssort købt i 1995 men ikke i handelen mere **KI(f)**

’**Provider**’. **FS0213** Stort udbytte af velsmagende snittebønner. Kan sås meget tidligt - omkring 1. maj, og har god modstandsevne over for kulde og fugt. Opr. Frøposen. NC(f)

'**Rundbælget Ribbefri**'. NGB23857. Kender ikke så meget til den endnu, har kun dyrket den i 2015. Umiddelbart ser det ud til at være en hårdfør sort der giver et fint udbytte af kødfulde bælg.

Opr. en sort fra Ohlsens enke, tilgået Vavilovgenbanken i 1960, fået via NordGen. MD(f)

Grønne bønner: stangbønner

*'**Cherokee Trail of Tears**'. Høj bønne, tidlig, med middellange runde bælg, grønne men med violette undertoner, som bliver helt klart violette og mørkere ved modning. Sorte frø. Violette blomster.

Meget delikat smag. Kan også anvendes som tørrebønner.

Sorten blev bragt med af Cherokee-indianerne da de blev fordrevet af regeringen i 1838. De har holdt fast i sorten lige siden.

Opr. The Real Seed Catalogue. EV(f)

''**Kjems' pea bean**' (tidl. ''**Suzannes**''). FS0206 Yderig, robust, med lyslilla blomster og 10-12 cm lange, svagt krumme grønne bælg med lilla striber + pletter, velsmagende, bliver praktisk talt ikke ribbet. God kogt som tilbehør.

Opr. Suzanne har fået bønnen fra Lise Plum, der har dyrket dem i 32 år, og som har fået dem fra familien Kjems, som har haft dem i familien siden 1890'erne. Kjems rejste til Amerika for at lede en dansk folkehøjskole i Michigan. Faderen døde, og moderen drog tilbage til Danmark i 1897 med sine 5 børn. Med i bagagen var bønnerne. FP(f) GE(f)

*'**Oregon Giant Snap**'. Trivelig og kraftigt voksende. Spirede godt, da andre bønnesorter tøvede i sommeren 2015. Udviklet som sort til anvendelse både som traditionel bønne og som shell-bean hvor de friske men fuldt udviklede frø anvendes samt som tørrebønne. Som tørrebønne er frøene meget store.

Opr. sort fra 1930'erne i Oregon, privat bevaret dér. Kun få frø. SH(f)

*''**Rattlesnake**''. 75-80 dage. Høj plante, op til 17 cm lange lilla-stribede bælg. Modne frø brungule med kastanjebrunt. Ifølge Southern Exposure Seed Exchange er sorten særligt velegnet til sandede jorder. Kan både anvendes til grønne, hele bønner og som tørrede bønner. Sorten/typen nævnt som fremmedbestøver, så hvis du skal lave sortsrent bønnefrø skal du ikke dyrke mere end én. ME(f)

Voksbønner: buskbønner

'**Carmencita**'. FS0425 NGB1829. Ohlsens Enke har haft den. Kom frem i 1947. MJ(f) BJ(f)

''**Dittes bønne**''. Gul voksbønne opr. fra Tjekkiet. Højtydende buskbønne. ME(f)

'**Mont d'or**'. FS0573 Let rankende vækst med korte, brede bælg. Dejlig voksbønne. Opr. Frøposen. FP(f)

Voksbønner: stangbønner

'**Gold of Bacau**' (syn. '**Golden of Bacau**'). FS0483 Lange, brede og meget lækre bælg. Meget tidlig af en stangbønne at være – især en Romano type. En favorit pga. den lækre smag. Opr. doneret til SSE af venner i den nordrumænske by Bacau. KI(f)

ÆRTER (*Pisum sativum* ssp.)

Sukkerærter og brydmarværter (slikærter)

'**Engelsk Sabel**'. FS0012 Denne ært er en af de virkelig gamle sorter i Danmark – ses i katalogerne tilbage i 1860'erne. Engelsk Sabel er en gammel engelsk handelssort. 150-170 cm, middeltidlig. Giver stort udbytte. Brede, temmelig mørke, typisk sabelformede kødfulde bælg af høj kvalitet, ca. 8,8 x 2,2 cm. I modsætning til dem der er i handelen nu, er der ingen seje hinder i bælgene.

Anvendes letkogt som tilbehør, rå i salater, rigtig god som hurtigstegt i smør på panden. Allerbedst spist lige fra planten!

Opr. SESAM. IN(f)

''**Engelsk sabel ESA**'' NGB2053 Høj ribbefri ært. Har indgået i ærte-bønne projektet. Spises med bælg. Produktiv og nem.

Fra Dæhnfeldt via NordGen, markedsført i 1972. BG(f)

''**Winterkefe**'' eller ''**Winterkefer**''. FS0245 (Navnet betyder ''vinter-sukkerært'', vistnok på en tysk dialekt. 'Kefe' er ærten og 'Kefer' er ærteplanten.) Vi har været usikre på det. Meget speciel ært, der kan sås sent om efteråret (omkring eller lidt før 1/11) og overvintrer en almindelig dansk vinter som små spirer. Giver tidlige ærter fra omkring 1/6, der er bedst spist som sukkerærter (med skal) som helt unge, da de med alderen bliver lidt beske/bitre. Anvendelig i madlavningen, store lidt grove men velsmagende ærter. Afgjort en god afgrøde for dem der gerne vil have en aktiv jord hele året.

Opr. Sorten blev doneret i 1998 af Dr. Maria Finck fra Kassel Universitet og har været genstand for et ret omfattende dyrkningsforsøg på Center for Biodiversitet. MJ(f) IJ(f) ME(f)

Vi efterlyser adoptanter:

”Stangært fra Fyn” FS0554 Sorten er ikke voldsomt høj (2 men ikke 3 meter) og har korte, lidt stumpede bælg med lysegrønne ærter.

Samlet af et medlem af Haveselskabet for en del år siden i besøgs-haven hos 2 gamle brødre i Korup på Nordfyn. Vi har ikke kunnet komme det nærmere.

”Torrigært” FS0686 Middelhøj marvært; Halvanden til 2,5 meter. Får sjældent angreb af ærtevikler (”orm i ærterne”). Donor bor ved en skov, og de plejer at anvende store ris fra skoven til støtte for ærterne.

Knud Helge Jørgensen beretter, at sorten stammer fra hans mors have i Torrig, hvor de boede da Knud var barn. Moderen hed Laurine Victoria Emilie Petersens og var datter af Hilda Petersdotter. Laurine blev altid kaldt Mille, og er født 1894 og voksede op som ”uægte barn” hos plejemor Karen hvis efternavn vi ikke kender. Hun fik ærterne ved sit bryllup i 1916. Knud mener at ærterne måske kan stamme fra omtalte Karen. De boede på Lolland: Først i Torrig (ikke langt fra Kragenæs og Fejø), derefter i Skelstrup lige uden for Maribo, og til sidst i Kastager lidt nord for Torrig. Ærten har fulgt familien hele tiden, donor fik nogle ærter med da han stiftede hjem på Sydlyn, og har dyrket den siden; I Himmerland og nu i Holstebro.

[Henvendelse til koordinatoren: Flemming Pedersen FP fp@peww.dk](mailto:fp@peww.dk)

Marværter (de fleste har rynkede frø)

”Amandas høje ært” FS0602 Over 2 m høj. Ærteplanten er lysegrøn, lysere end f.eks. ”Holgers Kæmpeært”, og nogle af bælgene har „mos“ – eller ujævnheder især nederst på bælgene. Denne karakteristik er nævnt for nogle ærter i 1800-tallet (J. Dybdahl). Måske ikke helt så søde som Holger, eller måske tidligere modne, så smagen skal sammenlignes på et tidligere tidspunkt. Modner over en lang periode. Opr. Fra en ældre dame, Amanda på Fyn. HO(f)

”Faster Kirstens høje ært” FS0600 Dette er en meget høj ært, ca. 2,5 m, store fyldte bælg – familien har kaldt den for „elefantærten“. Det er sket at en kogekone ved en konfirmation nægtede at bruge så store, grove ærter, indtil hun lige havde smagt på dem. De har en let bitter smag, der er usædvanlig god. Donorfamilien har dyrket denne sort i 35 år. Har fået den af faster Kirsten, som igen har fået den fra et familiemedlem på Odder-egnen. Vi kan føre den tilbage til 1920’erne, til Lauersen slægten, der var kendt i højskolekredse. KI(f)

”Frederik VII’s ært” FS0668 Rigtbærende, og med sød smag, som bibeholdes efter at ærterne har opnået fuld størrelse i bælgene. 5 fod høj. Kan høstes over et langt tidsrum. Bælgene er sværdformede. Bladene har bølget kant. Omkring 2003 besøgte gartnerafdelingen i Den Fynske Landsby (Odense Bys Museer) Gråsten Slot. Her var man i gang med en voldsom oprydning og nedlæggelse af haverne efter Dronning Ingrid’s død. Alt blev destrueret og kørt på lossepladsen, for det var blevet besluttet, at ingen måtte få noget. Trods det, lykkedes det at få nogle af de gamle ærter med tilbage til Den Fynske Landsby, hvor de er blevet dyrket siden. Gartneren på Gråsten Slot fortalte, at ærterne hedder Frederik VII’s ært. Frederik VII var konge i 1850’erne, så muligvis er ærten så gammel. Om ærten altid har været på Gråsten Slot, eller om Dronning Ingrid havde den med, vides ikke. Før Frederik blev Konge var han guvernør, og bosiddende på Fyn. Ærten findes i frøkatalog fra Eltzholtz tilbage til 1902. Opr. Den Fynske Landsby. HO(f) HY(f)

”Grams høje ært” FS0237 (tidligere under navnet ”Mettes høje ært”). Sød, god smag. Familiesort, doneret til Frøsamlerne af Mette Alkjær. Ligner Holgers, Juttas osv. Opr. fra Mettes farfar, der havde ærterne fra en slægtning, Hans Hansen Gram, en kendt gartner og frugtavlser i Svendborg. GO(f) HO(f) FP(f)

”Gyrithes ærter” FS0236 2,5 m høj meget rigtydende marvært med fantastisk god smag. Høst 10-13 uger efter såning. Opr. fra Gyrith Bøjehøj. Dyrket hos familien Bøjehøj siden et familiemedlem havde dem med hjem fra USA i 1860. HO(f) IJ(f)

'Hurst Green Shaft'. FS0634 Middelhøj sort (75-100 cm). Meget lange bælg med 9-10 ærter. Ærterne kan høstes over en utrolig lang periode og holder sig længe. Søde og gode uden at blive melede. Det er en meget velsmagende og sund sort, som ikke let bliver angrebet af sygdomme.

Opr. Chiltern Seeds. GO(f) HO(f)

'Jof'. FS0238 Middelhøj (150 cm), produktiv, vores favorit i mange år, før den forsvandt fra kataloget hos frøfirmaet „Haveselskabets Frøforsyning“ i Hjørring, der anbefalede den i 1960'erne.

Opr. Nederlandske handelssort, står på accessionslisten hos den hollandske genbank. Karna Maj og Molly modtog denne fra en mangeårig bevarer. GO(f)

”Karls høje ært”. FS0613 AE skriver: ”Min far, Karl Rasmussen, var ca. 1935 her-skabsgartner hos direktør Peter Mogensen, Aarslev Sav- og Hammerværk i Brabrand. På en rejse i Frankrig lærte denne nogle ualmindelig gode ærter at kende og tog frø med hjem. De blev naturligvis overladt min far til dyrkning og han fremavlede dem. Efter ham min mor, og en bror af mig stadigvæk. Derfor er der garanti for, at de stadig er i dyrkning. Bælgen har det med at puste sig op tidligt, så de overskåret har et tværnsnit som et 8-tal, og plukker man dem på det stadie, bliver man snydt. Kernerne er da meget små og intet værd. Kenderen lader dem så blive hængende noget længere, end man ellers gør. Lige når de begynder at blive runkne og lysere, er kernerne meget store og stadig friske i smagen. Mht. smag og kernestørrelse ligner de Maries høje ært, men det er ikke den samme sort.”

Opr. slægtssort fra Brabrand, oprindeligt Fransk handelssort. HO(f) FP(f)

”Kong Christian X's Hofært”. FS0673 Høj ært, der minder om ”Holgers Kæmpe-ært”. Har hvide blomster. Den skal bindes op og giver nogle store og flotte bælg.

Opr.: Erling Lykke skriver: „Jeg har fået ærten af en bekendt, som har fået den af en kollega, som købte sit hus af en sygeplejerske fra Odense, der som ung tjente på Tjele Ladegård ved Randers, og som har bevaret ærten derfra. Da Kong Chr. var konge fra 1912 til 1947, er det tænkeligt, at ærten er fra dette tidsrum”. HO(f) GE(f) BJ(f)

”Lille Holgers Kæmpeært”. FS0235a 2-2,5 meter høj med smalle, spidse, V-formede bladflige („kaninører“). Udskilt fra ”Holgers Kæmpeært”. IJ(f)

***Oskar'** Mellemhøj, meget tidlig og meget produktiv sort. Højden var oprindeligt opgivet (hos Real Seeds i England, der har den fra Tjekkiet) som lav - men jeg og flere engelske kunder har opdaget at den nok nærmere er 180 cm - og skal støttes. Lange bælg med mærkbar krumning og en lille spids. Opr. tjekkisk handelssort. LT(f)

”Pastor Hagemanns ærter”. FS0676 Meget høj plante – kræver min. 2 m højt stativ. Store ærtebælg – men meget velsmagende ærter – lidt sødlige. Hvis ærterne bliver for store, kan de blive „tørre“ i smagen.

Opr.: Pastor Hans Andreas Kristian Hagemann (1850-1907) var præst i Vinding ved Vejle 1887-1906. Man tilskrev ham at have skaffet ærten til Vinding via en slægtning, der arbejdede som gartner på en af øerne i Den engelske Kanal. I 1962 flyttede ærterne fra Vindinge til Køge med Uffe Petersen. Donor Else Højbjerg 2012. FP(f)

”Prince Albert”. FS0242 Handelssort fra frøfirmaet Thomas Etty, fra før 1837; annonceret fra 1842. Tidlig, 42 dage fra såning til høst (!!). Måske en variant af 'Early Frame'-type af 'Tall White'-ærter. Er også sat i forbindelse med 'Dicksons First & Best', og 'Caractacus' (Se „Roots of vegetables“, Thomas Etty). Populær 1800-tals sort. 100 cm høj. Ifølge SESAMs årbog synonymt med 'Sansters No.1' og 'Ringleader'. Afprøvet i museumshave på Samsø i 2006: „Blev meget høj og gav stort udbytte. Blev af museumsgæster vurderet som „ganske som at smage min barndoms ærter“. Fin kvalitet både direkte fra planten eller blancheret.

Opr. SESAM. HO(f) MJ(f) IJ(f) IN(f)

”Stevns høje ært” (Tidligere ”Flemmings høje ært”). **FS0243** 2-2,5 m høj marvært, store velfyldte bælg, velsmagende, holder sødmen længe.

Lokalsort fra en gammel dame på egnen, bevaret af familien Hansen fra Stevns gennem 45 år. HO(f) ML(f) BJ(f) BG(f)

”Store Holgers Kæmpeært”. FS0235b 2-2,5 meter høj med store, runde og overlappende bladflige. Har været med i dyrkningsforsøg i PØ og i Frøsamlerens Ærte bønne projekt.

Opr. fra Gundersen familien. KB(f) GE(f) IJ(f)

”Sønderjyske ært”. Ærterne bliver omkring 2 m. høje, selve ærtebælgen er mellemstor og med op til 8 ærter, som sidder tæt i bælg, smagen er god og velsmagende. Sorten er tidlig, og modner over en lang periode.

Smagen er lidt tør, og er mindre saftig og velsmagende sammenlignet med Kong Chr. X's Hofært. Anvendes friske eller efter en let kogning.

Ærterne er kommet fra Sønderjylland i 1926 med en mand der kom til Odense på Fyn, da han lærte sin kone at kende. IN(f)

”Valdemars amerikanske ærter”. FS0677 Ærterne bliver omkring 2 meter høje og skal støttes af stativ. Ærterne prikles ud i maj og høstes i juli. Ærterne giver et stort udbytte og selv store ærter bliver kun meget lidt bitre og melede. Ærterne er stadig faste efter kogning.

Opr. ærten er doneret af Ida Graulund, Valdemars barnebarn. Valdemar kaldte selv ærterne for „De amerikanske ærter“. Valdemar Henrik Olsen sejlede i 1917-1918 i fart mellem Nord- og Sydamerika, og ærterne kan stamme fra denne periode. Men ærterne kan være kommet endnu tidligere til Danmark, nemlig 1893, hvor Valdemars far, Otto Hans Olsen, var med som snedker på et projekt i Chicago. Valdemar døde i 1961 i Holbæk, hvor familien havde boet siden 1921. Ærterne dyrkes i dag af Idas onkel på 80 år. **FP(f)**

”**Videmose**”. **FS0246** Høj, uensartet modnende. God kvalitet der kan anvendes også når den er meget moden.
Opr. slægtssort fra Heine Refsing. **HO(f) FP(f)**

Gråærter & markærter

”**Brun ært fra Nakskov**”. **FS0599** Stor gråært. Meget produktiv. Den af gråærterne der minder mest om kikærter når man bruger den til falafel og hummus.
Fra Frilandsmuseet i Maribo. **HO(f) BG(f)**

”**Errindlevært**”. **FS0598** Tørreært, 30- 40 cm høj spinkel plante, smukke blomster. Bælgen tørrer næsten væk. Skal bindes op.
Ribbefri gråært, der smager godt som hele ærter med bælge mens ærterne er unge. Og som tørreært er den ganske særlig, nærmest krydret. Meget fine små ærter.
Opr. usikker, men den stammer fra Lolland, ligesom flere andre af vores ærter. **HO(f) MJ(f) BG(f)**

”**Gotländsk blåært**”. **FS0228** 150 cm. høj. Blå og røde blomster, mørkeblå bælge. Siges at kunne udarte til grøn – men har ikke gjort det hos mig. Hvis den gør, skal de grønne ikke anvendes til frøavl. Ærterne mørkner kraftigt med tiden – p.g.a. højt oxalsyreindhold. Pænt udbytte. Anvendes friske eller tørrede.
Opr. **SESAM**. **HO(f)**

”**Lollandske Rosiner**”. **FS0230** Skal sås meget tidligt og blive helt tørre på planten. De forbliver hele, når de er kogt – skal koge et par timer.
Om de lollandske rosiner har donor fortalt, at de blev brugt som forråd, før man fik kartofler, og at der blev solgt 44.000 tønder ærter til de københavnske arbejdere på et år. De gik ud af produktion på Lolland for ca. 100 år siden.
Opr. kom til os via Tina Hansen fra en ældre samler på Lolland. **KI(f)**

”**Rosakrone**’ (*Pisum sativum*). **NGB103071**. Gråært, foderært.
Ca. 1 m. høj. Skal have støtte. Blomster/bælge dannes i store klaser i toppen. Blom-

sterne er tofarvede, rosa/hvide. Som blomstrende er planten overraskende dekorativ. Gav ikke det store ærteudbytte. Jeg nød oplevelsen af de flotte blomsterklaser. Planten er omtalt som god til hønsefoder.

Opr. **Sesam**. **HO(f)**

”**Torsdags III**”. **NGB2772**. Hvidblomstret kogeært. Fast i bælgene. Små, men mange bælge. Det er en selektion fra en landrace som var på markedet fra 1950-79. Den har fået sit navn i anledning af at gule ærter var fast torsdagsspise for de menige i Sverige.
BJ(f)

ANDRE BÆLGPLANTER

Limabønne (*Phaseolus lunatus*)

’**Christmas Lima**’ Opr. Pia Bro Christensen. Dyrket i mit drivhus. **SH(f)**

’**Red-seeded**’. Små mørke frø. Ikke så produktiv som ’Christmas Lima’, men langt bedre end ’Willow-leaved’. **SH(f)**

’**Purple Eye**’. Varmekrævende. Fin høst i drivhus, ringe på friland. Opr. Russell Crow, USA. 2003. **SH(f)**

Pralbønner (*Phaseolus coccineus*)

’**Black coat runner bean**’. **FS0553** Meget flot pralbønne fyldt med mørkerøde blomster. Den har store sorte bønner. Roden skulle kunne overvintre og skyde igen til foråret.

Opr. fra Sarah og Andrew fra Oregon (Seed Ambassadors). **BG(f)**

’**The Czar**’. Engelsk pralbønne med hvide blomster. Uhyre produktiv med mange lange, grønne bælge, der smager godt som snitbønne. Senere bliver de fyldt med fede, hvide bønner, der let tørrer på planten og bruges som butter-beans.
Oprindeligt handelssort fra Real Seeds. **KI(f)**

”**Østrigsk**”. **FS0255** Meget kraftig plante med røde blomster, lange grove men velsmagen bælge, der er forholdsvis sene til at få ribber, har lilla/sorte frø.
Opr. Fundet af Ingolf Crossland i Østrig for mere end 20 år siden. **NC(f)**

Sojabønner (*Glycine max*)

'Fiskeby V Holschers Frøhandel'. **FS0256** Nem afgrøde; udbyttet afhænger af såtidspunkt. Kan blive stående lige til frosten, hvorefter de tørre bønner høstes. Kan også høstes grønne til Edamame. De tørre bønner anvendes til sojamælk, spirer eller tofu. MJ, der har dyrket Fiskeby i 36 år, har frøene fra Holschers Frøhandel i Vordingborg. Fiskeby V er stadig i handelen, eksempelvis hos Impecta, men ligner ikke foreningens Fiskeby V – så vær opmærksom på, at Fiskeby V med forskellige oprindelser ikke bliver blandet sammen. MJ(f) KI(f)

'Hidatsa Early'. Tidlig sojabønne, kommer oprindeligt fra Japan, genopdaget hos Hidatsa indianerne. Hos KI tidligere end 'Fiskeby V'. Kan bruges som edamame-bønne. Opr. P. Wiebe, Holland. KI(f)

'Kuromame' (syn. 'Hokkaido Black'). Sort sojabønne, der smager vældig godt som edamame. Sorten kommer fra den Nord-japanske ø Hokkaido. Opr. SESAM. MJ(f)

"Soyabønne u.s.n." Opr. fra kinesisk vens forældre. ME(f-få frø)

Valske bønner (*Vicia faba*)

"Bobs Fava". **FS0248** Skyder igen efter 1. høst, yder meget, er frodig og har en usædvanlig evne til sjældent at blive angrebet af bladlus. Højde ca. 120 cm. Giver et pænt udbytte af store, flade grønne bønnefrø, ca. 5 pr. bælg. Som kuriosum kan nævnes, at en af vore store brødfabrikker bruger hestebønneemel i brødet. Opr.: Bob fra regionen Cotswolds, England. IJ(f) KI(f)

"Broddetorp". **NGB17891**. NordGen skriver: „Bondbönan ”Broddetorp” har odlats i familjen så länge Hanna Biljer kan minnas. Både föräldrarna och farföräldrarna var lantbrukare vid Hornborgasjön och odlade till husbehov. Bondbönonorna sätts tillsammans med potatisen i maj, som man alltid gjort. När Hanna tidigare odlade över 150 olika sorters potatis satte hon bondbönonorna som skiljemärke mellan de olika sorterna. Bondbönonorna kokas färska eller torkade. De måste skalas. Av de torkade gör Hanna puré och reder mangoldsoppan. 'Broddetorp' blir ca 90 cm hög och har stadiga plantor med tämligen få sidogrenar. Den är medeltidig och bildar rikligt med långsmala böjda baljor som hänger från plantan. Varje balja innehåller runt sex ovala vitskaliga frön“. Fra Fröuppropet i Sverige, den svenske indsamling af gamle sorter. BJ(f)

"Lilla Estisk fava". **Forædlingsmateriale** Udvalg i sorten "Estisk fava" FS0250. Stærke, høje planter. Frøene er store, og der er 3-5 pr. bælg. Planten er stor og trivelig, medium bladlusfølsom. En meget uensartet sort hvad angår frøenes udseende. Oprindeligt en blanding af røde, brune, rødbrune, lilla, næsten hvide og grønne frø. Jeg (FP) har kun sået de lilla bønner og de giver efterhånden 4/5 dele lilla og 1/5 grønne bønner ved høst. Udvalg i en landsort fra Estland, doneret af gammel lærerinde i Pärnu. FP(f)

'Nekrassow Fava'. **FS0253** 90 cm høje planter, sort/hvide blomster, korte bælg. Sorte bønner. Godt udbytte. Arvesort siden ca. 1930 hos en volgatysk familie nær Omsk i Sibirien, medbragt fra den lille by Nekrassow (opr. Norga) ved Volga-floden, grundlagt i 1767. LT(f)

Valsk bønne krydsning. Forædlingsmateriale af Hang Down Grünekin og ukendt. Giver bønner over en lang periode. ME(f)

*'Verona' Beskrivelse mangler. BJ(f)

KORN

Amarant (*Amaranthus sp.*)

En efterlysning

Er der nogen der har lyst til at prøve at lave et lille marks-skala forsøg med Amaranth "Alegria fra Samenarchiv"? Så kan Niels P levere 500 g. frø af den.

"Alegria fra Samenarchiv". Planten er en halvhøj amarant, spaltet ud i forskellige røde nuancer i frøstande og stængler. Der er ikke sket krydsning hos mig; jeg dyrker kun en amarant om året. Jeg véd ikke hvad den er krydset med, eller om sorten er sådan. Er let at rense ved tørre frøstande og lidt vindpust. Type af amarant der anvendes til slik og bagværk, koges til grød på ca. 20 min eller de små kerner karamelliseres i smeltet sukker. NP(f)

Boghvede (*Fagopyrum* sp.)

'Emka' (*Fagopyrum esculentum*). **FS0280** Frodig, mørkfrøet boghvede. Lidt uensartet modning. Sorten har været vurderet i landsforsøgene i 1989. BJ(f)

Tatarisk boghvede (*Fagopyrum tataricum*). En lille og småfrøet boghvedeart. Sår sig selv. BJ(f)

Byg (*Hordeum vulgare* – ellers angivet)

'Amagerbyg'. NGB15116. **FS0664** 6-radet vårbyg. Kan anbefales for at være stivstrået, går ikke så let i leje.

Opr. indgået i VIR i 1910 under navnet Arnagerbygg (K2148). Vi har fået den via NordGen under navnet Amagerbyg. BJ(f)

'Binderbyg' (syn. 'Abed Binder'/'Binder Abed'). NGB9440. 2-radet vårbyg. Opr. landsort fra Mähren, Abed Forsøgsstation 1913. BJ(f)

'Black Hulless'. (Referencenummer: RIB 350 S1-9/S2-11). Nøgenbyg. 6-radet bygssort med blå kerner, som jeg har selekteret fra en accession fra en japansk genbank. Højere og mere bløddstrået end moderne bygssorter, men dog nogenlunde dyrkbar. AB(F)

'Doree Svalöf'. NGB 6272. 6-radet vårbyg. Stak på yderste inderavne middelsvært udviklede og ved modenhed samlede i spids top. Aks ret skørt. Kerner meget tynde, spidse og stærkt furede med høj skalprocent. Stærkt gule ved fuldmødenhed. Svensk sort lanceret i 1932. BJ(f)

Gaffelbyg. (*Hordeum aegiceras*). NGB4576. Tæt-akset 6-radet vårbyg uden stak. Aks med sej akse og fastsiddende avneklædte kerner, aks tillige kort og med noget spredt kernesætning. Stakudvikling svag i form af tredelte „gaffler“. Kerner smalle, spidse, med svag fure og noget uregelmæssige. BJ(f)

Gaffelbyg. (*Hordeum aegiceras*). 2-radet lys. BJ(f)

Gaffelbyg. (*Hordeum aegiceras*). 2-radet sort. BJ(f)

'Guldbyg'. 2-radet byg. BJ(f)

'Inka'. Nøgenbyg. BJ(f)

'Karls'. NGB6273. 6-radet vårbyg. Slem til lejesæd men stort udbytte. Markedsført i 1909. BJ(f)

'Kloser Disentis'. Lys nøgenbyg, god ukrudtskonkurrence. Velegnet til lavt gødningsniveau. AB(f)

"KVL 191" NGB8802. Vårbyg, 6-radet. BJ(f)

'Langeland'. NGB9511. 2-radet vårbyg. Dansk landrace. BJ(f)

'Lynderupgård'. NGB9529. 6-radet vårbyg. Landrace dyrket på Lynderupgård siden 1870. BJ(f)

"Nøgenbyg 6-radet". En af de ældste kornsorter herhjemme. God til madlavning, som løse f.eks. ris. BJ(f)

*Nøgenbyg-population . **Forædlingsmateriale**. Blanding af forskellige krydsninger mellem mange nøgenbygssorter. AB(f)

*Population af dækket byg. **Forædlingsmateriale**. Blanding af forskellige krydsninger mellem mange bygssorter. AB(f)

'Prentice Tystofte'. NGB9462. 2-radet byg. BJ(f)

*'Valser' (*Hordeum vulgare* var. *nuda*). Lys nøgenbyg. God ukrudtskonkurrence. Velegnet til lavt gødningsniveau. AB(f)

'Viftebyg' (*Hordeum distichon*). Bygart med små pyramideformede aks og stor vifteformet stak. Små kerner. Vindbestøver. Dekorativ. BG(f)

'Violet de Geumalage'. (Referencenummer: RIB-A032). Nøgenbyg. Brune/violette kerner. Højere og mere bløddstrået end moderne bygssorter, men dog nogenlunde dyrkbar. Sort fra en japansk genbank. AB(f)

Tritordeum

'Tritordeum'. (*Triticum* × *Hordeum*) Ligesom tritcale er en kornart lavet ved en krydsning mellem hvede og rug, så er tritordeum en krydsning mellem hvede og byg. Kortstrået vårform, men kan i milde vintre overvintre. AB(f)

Havre (*Avena sativa*) – hvis intet nævnt

'Black Norway' (*Avena sativa*). **FS0025** Almindelig havre, men med sorte neg. Meget dekorativ og samtidig trivelig. NP(f)

'Gehl'. Nøgenhavre. Nyere canadisk sort, som i modsætning til de fleste nøgenhavresorter er uden hår på kernen. AB(f)

"Havre fra Støvring". NGB7254. Landrace-havre fra Støvring. BJ(f)

'Hedehavre Lyngby'. FS0002 NGB9722. Gammel dansk handelssort af havre, specielt god til de lette jorder. Opr. forædlet på Lyngby Forsøgsstation, der hvor Plantedirektoratet senere lå. Denne kommer fra Nordisk Genbank via Børge Jensen, Hjemstavnskaarden i Gummerup (Fyn). BJ(f)

'Jacub'. Nøgenhavre med store kerner. Selektet af Hans Larsson ud fra materiale fra NordGen. AB(f)

"Lokalsort Ribe". NGB8703. Fra NordGen. BJ(f)

'Nidar'. NGB9770. Udvalg i Trønderhavre. Norsk sort fra 1924. BJ(f)

"Nøgen havre". NGB5108. Landrace. BJ(f)

'Opus Borris'. NGB8735. Selektion fra 'Borris Strand', Listet 1945. BJ(f)

Purhavre (*Avena strigosa*). Også kaldet sandhavre. Tidligere dyrket i de magre egne af Jylland. Meget små kerner. BJ(f)

"Sort havre fra Nielsen og Schmidt". NGB7252. BJ(f)

"Sort Marsk-havre". BJ(f)

'Stålhavre". Svensk sort. Navnet hentyder til stråstivheden. Lys, bred lidt pyramideformet top. Stråstiv og ret høj. I 1950'erne og 1960'erne udbredt sort. Der er flere sorter med dette navn. BJ(f)

"Tatarisk Schwarzer". NGB6333. Vårhavre. BJ(f)

Hirse, almindelig (*Panicum miliaceum*)

Almindelig hirse. **Forædlingsmateriale**. Min egen selektion af meget tidlig hirse. Sås når kirsebærrene blomstrer. Tåler ikke frost. Modner i midten af september eller ved den første nattefrost. AB(f)

"Josves". Skaffet i Litauen af Seed Ambassadors. NP(f)

Hirse, kolbe- (*Setaria italica*)

"Kolbehirse Gulkernet". **Forædlingsmateriale**. Min egen selektion af meget tidlig kolbehirse. Sås når kirsebærrene blomstrer. Tåler kun meget let nattefrost. Modner i starten af september. AB(f)

"Kolbehirse Rødkernet". **Forædlingsmateriale**. Min egen selektion af meget tidlig kolbehirse. Sås når kirsebærrene blomstrer. Tåler kun meget let nattefrost. Modner i starten af september. AB(f)

Hvede og beslægtede (*T. aestivum* – hvis ikke andet er angivet)

Durumhvede (*Triticum durum*). Sortsblanding. Blanding af ca 20 udvalgte sorter. AB(f)

"Hallandshvede". Vårhvede. BJ(f)

"Indigo hvede". Vårhvede med lidt lav vækst. Kornene er meget flotte blålige. De er gode at spise både kogt og ristet sprøde. Opr. Anders Borgen (moderne østrigsk sort). BG(f)

Indisk dværghvede. (*Triticum sphaerococcum*) Små kuglerunde kerner. AB(f)

Kolchi hvede (*Triticum turgidum*) syn. (*T. paleocolchicum* eller *T. turgidum* subsp. *paleocolchicum*). Lavt udbytte men med meget højt protein-indhold. Dækkede kerner (som spelt). Fra Georgien. AB(f)

Nøgen zanduri hvede (*Triticum timopheevii*) syn. (*Triticum militinae*). Fra Georgien. Lavt udbytte men med meget højt protein-indhold. AB(f)

Purpurhvede-population. **Forædlingsmateriale**. Blanding af forskellige krydsninger med purpurfarvet hvede. AB(f)

Vårhvede-population. **Forædlingsmateriale** af forskellige krydsninger mellem almindelig vårhvede. AB(f)

Rug (*Secale cereale*)

"Midsommerrug". FS0488 Specielt god til halmflettearbejder. Sås 1. juli med 1/3 rug, 1/3 vikke (f.eks. vintervikke) og 1/3 havre (volumen-dele). Afgrøden slås til foder eller grøngødning i september, og den følgende sommer er der fin rug til halmarbejder,

så snart der er dannet aks. Ellers er der moden rug i midten af august. Stort udbytte, men små kerner, sorten er nem at tærskes. Den kan både koges som ris eller anvendes til brød. Opr. Børge Jensen, Vestfyns Hjemstavnsård. FP(f) BG(f)

BÆRPLANTER

Spørg venligst udbyderen om pakkens vægt

Jordbær (*Fragaria x ananassa*)

'**Dybdahl**'. **FS0287** Kendt spisebær - lyst med forlænget hals til haserne. Lidt sen, middel udbytte, fin og sød smag. NP(v)

'**Königin Louise**'. **FS0288** Middeltidligt, fint aromatisk bær. Bærrene nærmest ligger oven på planten lige til at plukke. Det ser fuglene også! Gammel sort. Fra Center for Biodiversitet. NP(v)

FRUGTTRÆER (40 kr.)

Bemærk at podekviste ofte koster ekstra i forsendelse. Spørg om prisen ved bestilling.

Figen (*Ficus carica*)

Figen. Ukendt sort. Meget højtydende. Vokser frit op ad sydmur hos mig. Der sendes 3 stk. stiklinger pr. bestilling (ekstra forsendelse må evt. påregnes). ME(v)

Pære (*Pyrus communis*)

Bemærk skal bestilles inden 1. marts!

'**Alvida-pære**'. Sommerpære. Gul, sød, velmagende, modner efter midten af august. Træet er plantet af BJs oldefar i 1920. BJ(v)

Æble (*Malus domestica*)

Bemærk skal bestilles inden 1. marts!

'**Belle de Boskoop**'. Sent madæble. BJ(v)

'**Bellefleur**'. Syn. Bellefleur de France, Husmoder, Mere de Ménage, Hausmutterchen. Middeltidligt spise- og madæble. BJ(v)

'**Elmelund**'. Middeltidligt æble. BJ(v)

'**Flaskeæble**'. Syn. Nonnetit, Melonäpple, Prinzenapfel. Middel til sent spiseæble. BJ(v)

'**Gravensten**'. Syn. Gråsten. Grønt til gult æble. BJ(v)

Citron (*Citrus limon*)

***Citron**. Frø af spanske citroner. Planten tåler ikke frost. Når de bliver 3-4 år gamle får de velduftende hvide blomster. Med god behandling giver den citroner. NP(f)

Særtilbud:

Flemming (FP) har lavet nogle lykkeposer med 20 forskellige slags frø af Krydderurter, lægeplanter og blomster, som sår sig selv år efter år. Bestil hos Flemming.

MEDICIN-, DUFT- og FARVEPLANTER

Ambra (*Artemisia abrotanum*). **FS0555** Halvbusk med sølvagtige findelte blade. Snavseurt, tidligere brugt som lægeplante. Lægges i skabe mod møl. Doneret af en dansk udvandrer, nu bosat i Californien, som læste om Frøsamlerne i Danish Immigrant Museums blad. Opr. fra en gammel dame, Alma, hvis bedsteforældre – Carl August og Josefine Anna Torp – kom til Californien fra Troense på Tåsinge som nygifte i 1890, medbringende planten til deres nye frugtplantage. LT(f)

Bibernelle, vingefrøet (syn. **Blodstillende bibernelle** – står på posen). (*Sanguisorba minor*). Bestemmelsen af art lidt usikker. Dekorativ stedsegrøn plante, med rød-grønne, næsten kugleformede blomsterstande. God som kantplante. Bladene har en let agurkesmag, anvendes i salater og saucer. Har været anvendt til at stoppe blødninger og som sårheler. Opr. Frøposen. GO(f)

Bibernelle, vingefrøet (*Sanguisorba minor* subsp. *balearica*). Fint bladløv og lyserøde blomsterstande. LR(f)

Farvereseda (syn. **Farvevau**) (*Reseda luteola*). To-årig. Danner bladrosen første år. Andet år ca. 1 m. højt aks med små lysegule blomster. Har været brugt til farvning af garn, bruges stadig af enkelte kendere. Disse frø stammer fra „garndamerne“, som farver uld hver sommer på Samsø. IN(f)

Kanarisk Hjertensfryd (*Cedronella canariensis*). Halvt hårdfør, halvt stedsegrøn busk 1-1,2 meter høj. Dobbelt, lyserøde blomster, bladene med en aromatisk moskus/citron/kamfer duft. FP(f)

Katteurt (*Nepeta cataria*). **FS0491** Dette er simpelthen kattens katteurt nr. 1. De elsker planten både i haven, som tørret drys og i legeting, som overgår så at sige alle købte „catnip“ produkter. Opr. Frøposen. KI(f)

Læge-alant (syn. **Sankt Ellens rod**) (*Inula helenium*). Gammel lægeplante. Jeg har haft den i 15-20 år, og glemt hvor jeg har den fra. SH(f)

Malurt, en-årig (syn. **Kinesisk Bynke**, 'Qin Hao') (*Artemisia annua*). Bliver en stor plante; hurtigtvoksende og meget aromatisk. Medicinplante – anvendes i Kina i visse egne som bittert smagende salatgrøntsag. FP(f)

Skarleje, Muskatsalvie (*Salvia sclarea*). **FS0389** Står med grågrøn bladrosen første år. Stor statelig dekorativ plante, højde ca. 1 m. Overdådig blomstring 2. år i sarte pastelfarver. Meget aromatiske blade. Bruges ikke i dag som læge- eller krydderurt. Opr. Frøposen. FP(f)

KRYDDERURTER

Efterlysning af adoptant:

Vi mangler en adoptant til Sort sennep fra Børge Jensen. Er der én der har lyst.

Henvend dig til koordinator Anders Bech toveanders@urtehave.dk

Fennikel (*Foeniculum vulgare*)

”**Bronzefennikel**”. To til få-årig krydderurt med mild lakridssmag. God i dressinger. IJ(F)

”**usn.**” **Forædlingsmateriale** Kryds imellem knoldfennikel og bronzefennikel. Det ser ud til at de fleste planter lever omkring 5 år. Jeg har blandet frø fra alle mine planter. Jeg forventer flest planter med grønne blade, og enkelte med bronze anstrøg. Frøene varierer i størrelse, ligesom planternes vækstkraft. Mit ønske er en stamme af fennikel med varierende frøstørrelse fra helt små til meget store, og med en nogenlunde ligelig fordeling af bronze og grønne planter. Det står enhver frit at selektere efter egne ønsker. Anvendes som stilk-grøntsag/krydderurt. SH(f)

Karse, havekarse og vinterkarse

”**Havekarse u.s.n.**” (*Lepidium sativum*). Smukke fligede blade med kraftig karsesmag. ME(f)

”**Havekarse, græsk**” (*Lepidium sativum*). **FS0050** Stiv, lille vækst, dekorativ og vel-smagende. Sås ofte. GO(f)

Vinterkarse (*Barbarea verna*). **FS0059** Mørkegrøn bladrosen. 2-årig vintergrøn, kan høstes en stor del af året. Planten sår sig selv. Engelsk handelssort via LT. UH(f)

”**Vinterkarse, almindelig**” (*Barbarea vulgaris*). Sås om efteråret fra juli måned. Let at dyrke og tåler fint halvskygge. Vokser uden problemer hele vinteren.

Man kan høste friske vitaminrige blade gennem hele vinteren og i det tidlige forår. Dejlig mild karsesmag og rigtig god som frisk drys på maden hele vinteren og tidlig forår.

Opr. Primafrø. KI(f)

”**Vinterkarse, langskulpet**” (*Barbarea verna*). Kraftig, krydret smag. En hårdfør plante, der sås bedst fra midt på sommeren og frem til august. Også god til drivhuset i vinterhalvåret.

Opr. Frøposen GO(f)

Koriander (*Coriandrum sativum*)

*”**Usn 2**”. Bruges frisk som aromatisk krydderurt.

Denne har jeg dyrket flere år i haven, opr. kan jeg ikke længere huske. LR(f)

”**Marokkansk**”. **FS0008** Krydderurt. De koriander der kaldes Marokkanske er dem der er bedst egnede til frøproduktion idet de hurtigt går i frø. Mere en type end en egentlig sortsbetegnelse. KB(f)

Krydderløg (det er bladene, der anvendes)

Allemandsharnisk (*Allium victorialis*) ”**Seiersløg fra Vestvågøy**”. Dyrkes traditionelt i køkkenhaven på Lofoten, særligt på Vestvågøy. Seiersløg må plantes om med 5-6 års mellemrum, og sættes ret dybt - ca 10 cm. I juni kommer de cremehvide kugleformede blomsterstande. De brede blade smager stærkt som hvidløg, på Lofoten bruges de til at krydre maden og i pesto.

Fra Norsk haveejer på Vestvågøy i Lofoten. SH(f)

Kinaløg (*Allium tuberosum*). Tynde, flade blade med en svag hvidløgssmag; bruges som purløg. Hvide blomster, der kan bruges som pynt i salater. Dekorativ.

Opr. Frøposen GO(f) BE(f)

Pibeløg (lokalt syn. **Tagløg**) (*Allium fistulosum*) ”**Nordre Geitsida**”. Ganske lille pibeløg. Der var tradition for at dyrke det på tørvetage i visse dele af Gudbrandsdalen i Norge. Derfor bliver typen også kaldet tagløg. Nordre Geitsida er en lille gammel gårdruin i stærkt forfald. Resterne af tørvetaget er dækket af græs og tagløg. Mange dele af taget er helt væk. På taget er tagløgene fredet. Disse frø er lavet på planter, som jeg har lavet på frø jeg samlede fra nedblæste tagløg, som der ligger mange af omkring

bygningerne. Det ser ikke ud til at de nedfaldne tagløg overlever i græsset på jorden. Man kan være usikker på, om tagløgene bliver reddet af de norske myndigheder, inden gårdruinen er helt væk.

Jeg dyrker tagløg i en flad potte på en sydvendt terrasse, for at efterligne forholdene på et tørvetag. Om vinteren sætter jeg potten i drivhus, for at holde planterne tørre, og efterligne forholdene under sneen i hjemtrakten. Om den lige så godt eller bedre kunne dyrkes i køkkenhaven, det ved jeg ikke. SH(f)

Pibeløg ”Usn2” (*Allium fistulosum*). **FS0561** Kommer normalt før purløg. Stor dekorativ blomst i juli-august. Tykke blade, der bruges som purløg.

Opr. Frøposen. BE(f)

Purpur kinaløg (*Allium nutans*). **FS0326** Sød og saftig, mild løgsmag. Bruges som purløg. Blomsten er smuk rosa.

Opr. Frøposen. GO(f)

Sibirisk purløg (*Allium* sp., kan være *Allium schoenoprasum* subsp. *sibiricum*). En lille løgart der bruges som purløg. To hylsterblade, hver blomst løftet op over de mange yngleknopper. Blomstrer i juli/august. Yngleknopper.

Fra Dalsagercentrets daværende gartneri i Hirtshals. GO(f)

Persille (*Petroselinum crispum*)

”**Christiansø-persille**”. **FS0642** En glatbladet persille, som smager anderledes og lidt mildere end både en almindelig glatbladet persille og kruspersille. Bladene er mindre end hos andre glatbladede sorter og mere fligede. Den overvintrer godt i modsætning til de glatbladede sorter, man kan købe, og er tidlig. Hvis man klipper blomsterstilkene af inden eller lige efter blomstring, lever planten videre. Af og til overvintrer den også, selvom den har sat frø.

Persillen gror vildt på Christiansø. ML(f)

”**Glatbladet kurdisk**”. **FS0324** Glimrende, meget kraftig og ret kuldetålsom sort.

Fra herboende kurdisk familie (frøene importeres jævnligt, men jeg tror nu, de danskavlede er lige så gode). BG(f)

”**Glatbladet tjekkisk**”. Denne glatbladede persille har vundet over begge ovenstående sorter i smagstest på Muld.

Opr. Tjekkisk handelssort via Alice Ellingsen. HO(f)

Øvrige

Dragehoved, Moldavisk (*Dracocephalum moldavica*). Køn blå blomst til afskæring, citronduftende og smagende blade til te. HO(f) KB(f) KI(f) IJ(f)

***Dild ”XL Russian Dill”**. Dild, der dog ikke blev så XL endda i 2015.
Opr. Tysk frøbytteveninde. LH(f)

Havekørvel (*Anthriscus cerefolium*). Sås flere gange i løbet af sommeren. Ved såning sidst i august står den grøn hele vinteren. Velegnet til supper, salater og æggeretter.
Opr.: Frøposen. BE(f)

***Havesyre ”Grøn tyrkisk”** (*Rumex acetosa*). Flerårig, med bløde lysegrønne blade. Bladene har en frisk og syrlig smag. Anvendes som smagssætter i f.eks. salater og saucer. Fået af Tyrkisk indvandrer. KI(f)

Hjulkrone (*Borago officinalis*). Dufter svagt af agurk. Smukke blå blomster, der er blevet brugt som pynt i salat og kolde drinks. Frøolien er blevet anvendt for sine helsebringende egenskaber, men DTU Fødevarerinstitutionen fraråder at man indtager hjulkrone.
Opr. Frøposen. GO(f)

Indianermynte, almindelig (syn. **Anisisop**) (*Agastache foeniculum*). Flerårig plante med meget kraftig lakridsduft og violette blomster med meget nektar. Blomstrer september. Op til 60 cm.
Opr. Frøposen. GO(f) BE(f)

Indianermynte, almindelig (syn. **Anisisop**) (*Agastache foeniculum*). Som ovenstående, men blandede violette og hvide blomster. Det er en god teplante både friske blade og tørrede blomster. Kan både frø- og stiklingformeres og selvsår let. Opr. købte planter. VL(f)

Isop, ægte (*Hyssopus officinalis*). Lille halvbusk med blå blomster. Aromatiske blade med let bitter smag; god til fedt kød og fisk, bør dog bruges varsomt. Gammel lægeplante, brugt bl.a. som hostemiddel. En meget nem og attraktiv plante, der også er god som kantplante/lav hæk eller i krukker.
Opr. Frøposen. GO(f)

Lostilk, skotsk (*Ligusticum scoticum*). **FS0521** På dansk også kaldet ”søvnurt”. Arten har været anvendt som beroligende middel, men dyrkes nu som krydderurt. Minder om løvstikke i smagen, men alligevel anderledes. 2-flerårig pæn lille skærmpolante.

NB: Gemte frø skal kuldebehandles for at spire.
Denne stammer fra Stenomuseet i Århus. GO(f)

Lostilk, skotsk (*Ligusticum scoticum*). Beskrivelse se FS0521. Ukendt oprindelse.
ME(f)

***Pimpinelle** (*Pimpinella* sp.) Skærmpolante. Bruges typisk til kold grøn yoghurtsovs, roden kan bruges i snaps. ME(f)

Radise, skulpe-, ’München Bier’ (*Raphanus raphanistrum* subsp. *sativus*). Ca. 1 meter høje planter, som producerer en mængde skulper, der spises umodne. Smagen er en mild radisesmag. KB(f)

***Sennep, gul** (*Sinapis alba*). Også kaldet hvid sennep. Sås i det tidlige forår, afstand, 20x25 cm. Planten går tidlig i blomst men vokser sig højere og højere. Når de første skulper er modne høstes de, planten blomstrer stadig langt hen på efteråret. Selvsår gerne. Som krydderi og til at lave sennep af.
Opr. frø købt for mange år siden. HC(f)

***Sennep, sort** (*Brassica nigra*). Sås i det tidlige forår, afstand, 20x25 cm. Planten går tidlig i blomst men vokser sig højere og højere. Når de første skulper er modne høstes de, planten blomstrer stadig langt hen på efteråret. Selvsår gerne. Som krydderi og til at lave sennep af. Opr. Frø købt for mange år siden. HC(f)

Sødskeerm (syn. **spansk kørvel**) (*Myrrhis odorata*). Kraftig flerårig plante, der dufter af anis. Vil gerne have skygge og fugtig jord. Gror forvildet nogle steder i Danmark. Blade bruges som kørvel, f.eks. i suppe. De umodne frø har en dejlig smag af lakrids - bolsjer for børn (og barnlige sjæle). De voksne lægger dem i snaps. NB: Skal sås i efteråret eller det tidlige forår, behøver en kuldeperiode for at spire eller kuldebehandles i køleskab. Frøene spirer langsomt. Opr. frø fra Frøposen. GO(f)

ANDRE NYTTEPLANTER

Oliehør (*Linum usitatissimum*)

’Dæhnfeldt Elite’. BJ(f)

’Sipperup la Plata’. BJ(f)

Spindhør (*Linum usitatissimum*)

'Aarslev 2984'. BJ(f)

'Blenda'. BJ(f)

'Herkules'. BJ(f)

'Hunsballe'. BJ(f)

'Kristina'. BJ(f)

'Langeland B'. BJ(f)

'Margareta' **FS0662** Svensk forædlet sort, forgrener sig ikke og er ret høj. Kan selvfølgelig også dyrkes som en meget smuk sommerblomst. BJ(f)

'Rigahør' KVL5145. BJ(f)

'Rigahør' NGB6425. BJ(f)

'Tine Tammes'. BJ(f)

'Tommerup'. BJ(f)

'Øtofte 356'. BJ(f)

PRYDPLANTER

Morgenfrue (*Calendula officinalis*) – hvis ikke andet nævnt

'Brita'. **FS0624** Kraftig sort. Kurven og kronbladene har samme orange farve men er lysere ind imod midten.

Indsamlet i Sverige. Opr. SESAM. GO(f)

Morgenfrue, ager- (*Calendula arvensis*). Se i øvrigt FS0006. Denne er indsamlet på Madeira. GO(f)

Morgenfrue, ager- (*Calendula arvensis*). Se i øvrigt FS0006. Blanding. ME(f)

Morgenfrue, ager- (*Calendula arvensis*). **FS0006** Meget mindre blomst end *C. officinalis*, orange. Lidt ranglet vækst, spinkel, 20 cm høj. Blomstrer flittigt, længe. Flemming Pedersen og NO Crossland har prøvedyrket den, og mener begge det er en *C. arvensis* - agermorgenfrue.

Indsamlet i Cortona, Umbria, Italien i 2002. Fundet på en græseng, mellem sparsom nåletræsbevoksning ret højt oppe i bjergene. FP(f)

'Uden sortsnavn'. Gul og orange blanding. De friske kronblade kan anvendes som smukt spiseligt drys på salater og de tørrede kronblade kan anvendes som safran eller i the. LR(f)

Opiumsvalmue (*Papaver somniferum*)

'Pink pæonblomstret'. Denne pæonblomstrede valmue er fyldt med lyserøde/pink store blomster og lysegrønne stængler og blade. Planten er etårig. Sås på voksested i maj. LR(f)

'usn. 2'. **FS0278** Fyldt, meget stor postkasserød blomst. Pænt frøudbytte. Opr. fra polsk indvandrers bedsteforældre. KI(f)

Tagetes (*Tagetes erecta* – hvis intet andet nævnt)

'Ildkongen'. **FS0318** Sorten er gemt af flere uafhængige personer, hvorfor vi nu er sikre på at det er 'Ildkongen'. Meget smuk, klassisk, høj tagetes. Ildkongen er mørkerød og enkeltblomstrende, 60-80 cm høj alt efter jord- og gødningsforhold. Planter med fyldte blomster eller med afvigende farver skal fjernes ved frøavl. ME(f) NC(f)

Tagetes, kæmpe- (syn. **Fløjsblomst**). Denne sort bliver nemt 1 m eller højere! Gule og orange blomster med karakteristisk duft. God til at mindske skadedyr i drivhus. LR(f)

Øvrige

Aftenstjerne, alm. (*Hesperis matronalis*). **FS0558** Denne vidunderlige phloxlignende 2-årige blomst har bevaret sig selv i mange gamle samske bondehave. Den optræder i alle nuancer mellem næsten hvid og violet. Den er selvsående, finder selv nye ydmyge steder i udkanterne af have og gård, men kan blive meget stor og flot ved kærlig pleje. Blomstrer i juni, hvor den – især om aftenen – udsender en himmelsk duft. Blomsterne kan spises.

Frøene er fra gammel have på Samsø. IN(f)

Akeleje (*Aquilegia vulgaris*). 50-70 cm høj hårdfør staude, som gerne selvsår, men spirer langsomt (1-3 mdr.). Blomstrer juni-august. Farverne blå, lilla og violet i blanding. Kan kun bestøves af humlebier, som er de eneste insekter, der kan nå nektaren i bunden af sporen.

Munkene menes at have brugt dele af planten som medicin. Gør dog ikke forsøg med dette, da alle dele af planten er giftige med indhold af blåsyreglykosid og et andet endnu ukendt giftstof. Akeleje-snaps har absolut intet med planten at gøre, men er udelukkende en poetisk betegnelse. I staudebedet står akeleje fint sammen med høstanemoner, som tager over ved at blomstre efterfølgende. LR(f)

Albuca tenuifolia. Intet dansk navn. Løgplante, op til 50 cm, hele planten dufter af citron (andre kilder siger „ananas“ om blomsten og „anis“ om bladene...). Blomsterne, der er samlet i en let, hyacint-lignende top, er gule med grønlig striber. Løget overvintres frostfrit og tørt.

Slægten er hjemmehørende i Sydafrika. GO(f)

Blomstertobak 'Nicotiana White Trumpets' (*Nicotiana* sp.). Bliver nemt 1 m høj eller mere, store planter med lysegrønne store blade og hvide blomster. Forspires i marts/april ved 20 grader. LR(f)

Duflupin 'Pink Javelin' (*Lupinus mutabilis*). Etårig lupin. De smukke sartrosa blomster har den skønneste "lathyrus" duft.

Opr. Primafrø. HO(f)

***Figenkaktus** (*Opuntia polyacantha*) Er en af de få kaktus der er vinterhårdføre i Danmark.

Dyrkes på bed hævet ca. 30 cm over terræn på solrig plads, gerne med lidt læ. Jorden skal iblandes lidt grus og småsten for at give et godt dræn. Jorden dækkes med lidt granitkærver for at samle ekstra varme. Vinterregn kan genere den, mens hård frost ikke er noget problem. Når planten efter nogle år er vokset til, blomstrer den hvert år med smukke røde blomster.

Opr. købt i Botanisk have i København. HK(v)

Frøkenhat (*Zinnia* spp.). **Forædlingsmateriale**. Egen fri krydsning udvalgt til at blive en hårdfør sort. Villig og rigtblomstrende. AC(f)

Georgine (*Dahlia* sp.). Så dine egne Dahlia frø inde i marts, og få smukke blomster til buketter hele sensommeren. Hvis rodknoldene tages op før den første frost og opbevares frostfrit vinteren over, giver de store planter det følgende år. Frø fra blomster i hvid, lyserød, pink, rød og gul af flere slags: kugledahlia, dekorativ, semikaktus, halskrave,

stor, pompon, enkelt. Da de krydsbestøver, er det dog ikke til at vide hvilke farver der kommer ud af at så frø, da nye blandinger kan opstå. LR(f)

Jomfru i det grønne (*Nigella damascena*). Smuk blå blomst med dekorative frøstande. God som bunddække plante. LR(f)

Judaspøge (*Lunaria annua*) Fra oldemors have, sås forår eller efterår og blomstrer i flere måneder året efter. Har mange små lilla blomster, god i buketter, dekorative frøstande. Planten sætter første år store bladrosetter. LR(f)

Mauritansk katost (*Malva sylvestris*). Flerårig og meget smuk katost med mørkt rød-violette blomster.

Opr. Frøposen. GO(f) FP(f)

Pragtsnerle (*Ipomoea purpurea*). Mørkeblå blomster. Ipomea er dejlige varmeelskende etårige klatreplanter.

Opr. fået af bekendt. FP(f)

Purpur-kongelys (*Verbascum phoeniceum*). 1-2 m høj plante med purpurfarvede blomster. Blomstrer andet år fra såning, enkelte gange første år. LR(f)

Ridderspore (*Delphinium* sp.). Flerårig prydblade, denne med stærkt blå blomster. LR(f)

'Rosularis' Rosenvejbred (*Plantago major*). En gammel kulturplante, hvor blomsterstanden har en tæt roset af grønne blade. Krydser (desværre) ikke med den rødbladede variant.

Opr. plantebytte på Frederiksberg 2001. KI(f)

Skarleje (synonymer: **Broget salvie** eller **Muskatsalvie** og flere!) (*Salvia sclarea*). 2-årig, over 1 meter høj plante med store lådne blade og 2. år violette læbeblomster. Hele planten dufter meget stærkt.

Kan anvendes som krydderurt, men det lådne kan være en begrænset fornøjelse. KB(f)

Skælhoved (*Cephalaria radiata*) Staude. Mindre end den kendte kæmpe skælhoved. Blomster cremehvide. Behøver ingen støtte. Blomstrer fra andet år
Opr. 2004 fra ukendt frøsamler. SH(f)

***Solhat mix** (*Echinaceae*) i farverne pink, hvid, fersken og rød. Staude. Sætter blade første år og blomstrer fra andet år. Bliver ca. 1 meter høj. Opr. Lammefjordens stauder. LR(f)

***Solsikke** (*Helianthus annuus*) frø mix af sorte, stribede og hvide frø. Bliver alle 2 meter høje. LR(f)

Sommerasters 'Rodana' (*Callistephus chinensis*) NGB14651. Sommerasters fra 1970'erne, der blomster hele sommeren med pink blomster. Meget velegnet til afskæring. MD(f)

***Stokrose** (*Alcea*) blanding i farverne rød, pink, hvid og gul. To- til flerårig prydblade, bliver ca. 2 meter høj. LR(f)

Tusindstråle, stor (*Telekia speciosa*). Flerårig prydblade som bliver op til 2 meter høj og 1 meter i omkreds. Planten har store hjerteformede ru lysegrønne blade og flere høje blomsterstande med gule blomster. Planten sætter store blade første år og blomstrer fra andet år. LR(f)

”**Vild italiensk lathyrus**” (*Lathyrus odoratus*). Små violette blomster i 2 schatteringer, med en helt vidunderlig duft i mange meters omkreds. Opr. Frøposen FP(f)

VILDE PLANTER

Aftenpragtstjerne (*Silene latifolia*). Toårig. Hvide blomster, 30-80 cm. høj, blomstrer juni-sept. Findes hist og her i grøftkanter. Han- og hunblomster på hver sin plante. Blomstrer om aftenen, ser vissen ud om dagen. Samlet i grøftkant. IH(f)

Blæresmælde (*Silene vulgaris*). Navnet hentyder til at blomstens bæger er oppustet som en lille blære. Hvide blomster juni-august. 25-45 cm. Samlet i grøftkant. IH(f)

Dagpragtstjerne (*Silene dioica*). Røde blomster, 25-60 cm, blomstrer maj-august. Samlet i grøftkant. IH(f)

***Fingerbøl, almindelig** (*Digitalis purpurea*). To- til flerårig plante med lange blomsteraks i farverne pink, lyserød, hvid og blandinger af disse. Sætter som regel blade første år og blomstrer andet år. Fundet vildtvoksende på Sjælland. LR(f) anden oprindelse BJ(f)

Filtbladet Kongelys (*Verbascum thapsus*). Indsamlet på BJs ejendom. BJ(f)

Hjertespand (*Leonurus cardiaca*). Indsamlet på BJs ejendom. BJ(f)

Klinter (*Agrostemma githago*). Lyserøde blomster, 50-90 cm. Vild plante, 1-årig, hjemmehørende men sjælden i Danmark på agerjord og ruderaer. Tidligere almindelig ukrudtsblomst i kornmarker. Frøene giftige. Formodes at have en gunstig påvirkning på kornplanters vertikale vækst.

Opr. Kulturbotanisk Have Odense. IH(f) Opr. Hedeby Vikingecenter. BJ(f)

Limurt, nikkende (*Silene nutans*). 20-60 cm. Hvide blomster. De hængende blomster sidder i en ensidig, åben og klæbrig blomsterstand. Blomsterne er åbne om natten, ser visne ud om dagen. Samlet i grøftkant. IH(f)

Løgekarse (*Alliaria petiolata*). Toårig. 20-120 cm. Hvide blomster. Vokser på skygfulde steder, i skov og krat. Samlet i krat. IH(f)

Matrem (*Tanacetum parthenium*). Mange små margerit-lignende blomster. Indsamlet på BJs ejendom. BJ(f)

***Perikon, prikbladet** (*Hypericum perforatum*). Flerårig plante med gule blomster i endestillede kvaste. Blomsterne (knopperne) kan anvendes som smags- og farve-giver i snaps: giver en klar rubinrød farve. LR(f)

Salomons lysestage (*Lepidium campestre*). Ruderaerplante der er sjælden i Danmark. Gror på næringsrige, tørre steder. 1-2 årig korsblomstret. Denne kommer fra Børge Jensen (Vestfyns Hjemstavns gård). BJ(f)

Udspærret vinterkarse (*Barbarea vulgaris*). Indsamlet på BJs ejendom. BJ(f)

POTTEPLANTER

Novemberkaktus (*Schlumbergera × buckleyi*). **FS0659** I efterårslisten 2011 fejlagtigt benævnt julekaktus. Ane har en meget gammel novemberkaktus, som der godt kan leveres stiklinger af. Anes farmor fik den til sit bryllup i ca. 1915 af sin far, der hed Erichsen og var gartner i Bagsværd. Planten stortrives stadig, og er en pæn busk – den bryder sig efter sigende ikke om at blive flyttet rundt eller at få direkte sol. Slægtssort fra Bagsværd. HO(v) NC(v)

Præstehavre (*Billbergia nutans*). Potteplante med flot rød blomst. Er med i bogen Oldemors potteplanter. UH(v)