

FRØSAMLERNES

bytteliste

Forår 2012

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

INDHOLDSFORTEGNELSE 2012

Introduktion og vejledning s. iii

Agurk og Græskar s. 1

Agurk, Melon, Squash & græskar, Agurkeslægtninge

Bladgrønt s. 2

Havemælde, Havesalat, Bladbede, Øvrige (krydrede blade, se under ”Krydderurter”)

Tomater m.m. s. 4

Tomater, Peberfrugt/Paprika/Chili (s.8), Physalis arter, Tomatslægtninge i øvrigt

Kål s. 11

Rodfrugter s. 12

Gulerod, Haveskorzoner, Havrerod, Jordskok, Kartoffel, Rød- og andre beder, Selleri, Øvrige rod- og knoldvækster, Lost crops of the Incas (s. 14)

Løg s. 15

Porre, Kepaløg (inkl. Skalotteløg), Hvidløg, Andre arter

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

Bælgfrugter s. 17

Forsøget med genopdagelse af gamle danske bælgfrugter, Meddelelser, Havebønner, Ærter (s. 20), Andre bælgplanter (s. 23 – Pralbønner, Sojabønner, Valske bønner (hestebønner, favabønner), Øvrige)

Korn s. 24

Amaranth, Boghvede, Byg, Havre, Hirse, Hvede, Emmer, Spelt, Rug, Særtilbud fra Erling Lykke

Efterafgrødeplanter s. 26

Bærplanter s. 26

Rabarber, Jordbær, Øvrige

Frugttræer s. 26

Blomme, Kirsebær, Særtilbud fra Villy Mouggaard,/Blomstergårdens Pomet

Medicin-, duft og farveplanter s. 27

Krydderurter s. 28

Krydderløg (bladløg) s. 28

Andre nytteplanter s. 30

Prydplanter s. 30

Morgenfrue, Tagetes, Valmuer, Øvrige

Vilde planter s. 33

Potteplanter s. 34

Pelargonier, Øvrige

Adresselisten over udbydere ligger til sidst.

Redaktionsgruppen for 2012 listen: NO Crossland og Lila Towle, indsamling og opsætning; Gry Kjær-Larsen, gennemlæsning og gode råd (resterende fejl er ikke hendes skyld); og alle koordinatorene, der har gennemlæst og formuleret hver deres plantegruppe. Og 51 frøsamlere der har bidraget til listen!

Velkommen til Frøsamlernes Fællesliste 2012.

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, pødekviste og vintergrøntsager.

HUSK når du bestiller:

Skriv op hvad du har bestilt. Og hos hvem. Så kan du følge op på det, hvis noget går galt, og du ikke hører fra udbyderen. Angiv altid omhyggeligt **sortsnavn** og **FS-nummer** så det bliver helt entydigt hvad det er, du ønsker. Og skriv op hvad du faktisk får! Hvis du selv får lyst til at udbyde frø på listen er det **meget vigtigt** at du véd præcis hvad for en sort det er!

Mængder: Det er udbyderen, der afgør hvor stor en portion frø du kan få. Der skal helst være frø nok til at du kan lave planter nok til at fortsætte sorten, hvis det er det, du vil. Mange hvis det er fremmedbestøvere, færre hvis det er selvbestøvere. Og det vil også afhænge af hvor meget frø udbyderen har, og hvor stor interessen er for sorten.

Betalingen skal foreligge inden bestillingen kan udføres. Beløbene dækker udgifter til pakning og forsendelse. Send **15,-** for en portion frø (**F**) og **25,-** for de mindre tunge vegetativt formerede sorter (**V**). 25 kr. dækker et maxibrev på op til 250 gram inkl. emballage.

For de tungere ting er beløbet **40 kr.** Vi har noteret dette ved de enkelte afsnit i listen – men spørg for en sikkerheds skyld ved bestilling af (**V**) sorter.

Du kan altid betale med check eller frimærker. Hvis udbyderen har opgivet sin mailadresse på listen, betyder det at du kan maile en bestilling og modtage besked om kontonummer og evt. om vægten, så pengene kan overføres på netbank.

De fleste sorter er forsynet med et "frøsamlernummer": FSXXX. Dette nummer skal være med til at identificere vores sorter, og mindske muligheden for at der sker en sammenblanding af sorter med navne der ligner hinanden. Numrene er en del af vores databasen med over 600 sorter:

www.froesamlerne.dk/database/searchbase.htm.

VI ANBEFALER AT BRUGE NUMRENE HVER GANG EN SORT UDVEKSLES!!!

Nye sorter i 2012 er mærket med *.

Forkortelser: HDRA: Henry Doubleday Research Association, den engelske forening for økologisk havebrug, som har oprettet Heritage Seed Library **HSL** (vi er medlem). **SSE:** Seed Savers Exchange i USA (vi er medlem). **FS** er Frøsamlerne. **NGB:** Nordisk Genbank, nu NordGen. **F:** frø. **V:** vegetativt formeret materiale. *f* = flerårig plante.

Farvesiderne: Vi vil gerne modtage billeder af vores sorter (i høj opløsning) fra medlemmerne. Send dem til froesamler@gmail.com. Fotosiderne, der udsendes senere, bliver tilrettelagt af Brian Krause (BK).

HVAD ER DET FOR SORTER VI DYRKER I FRØSAMLERNE?

Hovedvægten i Frøsamlerne ligger på at bevare gamle kulturarvssorter der ikke er i kommerciel handel. Vi deler disse op i:

Mandatsorter. Disse er især familiesorter og lokalsorter der har været dyrket i Danmark i mange år, eller ældre danske handelssorter der er forsvundet fra sortimentet. Vi bevarer så meget som muligt af sorternes kulturhistorie sammen med frøene. For at sikre bevarelsen af disse sorter, skal de adopteres af mindst 2, gerne flere adoptanter (se afsnittet nedenfor om Adoptioner).

Vi indsender de fleste af vores mandatsorter til NordGen (Nordisk Genbank), hvor de bevares ”ex situ”, i dybfryser. Men vi mener det er vigtigt at gamle værdifulde sorter også bevares ”in situ”, på stedet – i haver og på marker – så de ikke bliver glemt. **Vigtige forenings sorter.** Her er bevaringsforpligtelsen ikke dansk. Men det er gamle sorter, som har vist sig at være værdifulde i danske haver, og vi synes det er vigtigt at de stadig dyrkes her. De handles ikke i Danmark og kan være svære at skaffe. Her findes der mange sorter, der på grund af robusthed, smag, modstandsdygtighed, eller højt indhold af næringsstoffer er velegnet til økologisk dyrkning, selvforsyning eller permakultur.

Hobbysorter er ofte sorter der er mindre kendt her i landet, men vi mener ikke, de er truet. De kan f.eks. være udenlandske handelssorter der er almindeligt tilgængelige . Vi dyrker dem ”for sjovt” og forsøger ikke at registrere deres værter.

Prydplanter: Vi har prydplanter på Frølisten i alle disse kategorier. Hvis de formeres ved frø er de også mandatsorter for NordGen. Men endnu har ingen myndighed i Danmark vedkendt sig ansvaret for de gamle stauder.

Vi får andre problemer, udover et sikkert sted til backup dyrkning, når vi forsøger at bevare prydplanter. Mange af vores køkkenurter har haft sortsnavne i hen ved 150 år. Men gamle stauder, sommer blomster og stueplanter –”oldemorsplanter” – finder vi ofte kun som typer: Natviol, pelargonie, valmue. Det kan være svært at vælge de mest bevaringsværdige blandt dem. Så vi spørger efter særlige egenskaber eller en historie, der relaterer planten til en bestemt egn, sted eller familie.

Det er også med prydplanter som med sjældne vilde planter: Det gør ondt at skulle bevare dem som ’katastrofe-ofre’ eller ’flygtninge’, når deres levested i naturen eller i gamle smukke haver bliver ødelagt eller går til. Så vi arbejder intensivt med at registrere planterne i gamle haver, og håber at vi kan inspirere til disses bevaring – eller til at planterne får et nyt hjem i samme omgivelser.

ADOPTIONER

Som adoptant lover man ikke andet end at dyrke sorten til eget brug, tage frø af den, og dyrke den igen. Og hvis man ikke vil mere, at GIVE BESKED til koordinatoren.

I praksis vil det normalt også sige at du har afprøvet den pågældende sort og ved om I ’har det godt sammen’ – og om du har eller kan skaffe den nødvendige viden for at tage frø og holde sorten ren.

Koordinatoren for den pågældende gruppe vil henvende sig ca. en gang om året for at høre hvordan det går med sorten - så hvis man ikke har givet besked vil vi selv følge op på sortens status.

Hvis en sort savner adoptivforældre er dette nævnt i omtalen af den pågældende sort.

SPØRGSMÅL OM BRUG AF LISTEN

Hvis du er ny og har spørgsmål om brug af listen, kan du med fordel snakke med en af foreningens kontaktpersoner, evt. en i dit lokalområde – se linket på hjemmesidens forside.

Efterlysninger af specielle sorter og spørgsmål om dyrkning og brug kan sættes på vores forum på <http://froe.amigaos.dk/viewforum.php?f=10>, f.eks. under ”Generel viden” (prøv at se ”Radioaktive hvidløg?”) eller ”Efterlysning”. Vi er 119 der er tilmeldt forummet, men vil selvfølgelig gerne være flere. Vejledning til forummet findes på www.froesamlerne.dk/pdf/froesamlerforum.pdf.

Vores koordinatører kan evt. hjælpe med spørgsmål om sorter indenfor deres grupper.

AGURK OG GRÆSKAR

Agurk (*Cucumis sativus*)

'Beit Alpha'. FS575 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)**

'Ei des Drachen'. "Drageæg". God lille frilands-agurk. Aflang, ægformet, lysegrøn, modner hvid. Høstes ved 3-5 cm i diameter. Kommer fra SESAM som oprindeligt har den fra Frøsamlerne og nu er den så tilbage igen. Frø fra 2010. **BG(F);KI(F)**

'Soyo Long Hegnstrup Stamme". Som oprindeligt hed Soyo Long fra Vibeke Geertsens Frøposen. Let at dyrke og hårdfør ikke mindst mod spindemider, og velmagende. Dyrket på Hegnstrup i mange år, og har nok flyttet sig genetisk en del. **AC(F)**

Melon (*Cucumis melo*)

"Farthest North" FS504 Gave fra Seed Ambassadors i 2006. Ikke en sort, men en "grex" eller genpulje, alle de krydsninger der kunne laves mellem et stort antal melonsorter, der hver især er tilpasset dyrkning under nordlige forhold. Mindre end dem fra supermarkedet, 100-300g, en fin størrelse for os, og næsten alle meget velmagende. Det er meningen med grex'en, at man skal arbejde videre med at udvælge de bedst egnede typer til egne forhold, og tage frø af disse. I år har vi frø af:

"Farthest North #2" FS587 5. generation frø høstet i drivhus. Små orangekødede velmagende meloner. Der er sket en betydelig indsnævring af den oprindelige genpulje – f.eks. ingen grønkødede meloner og stort set ens udseende runde netmeloner. I 2010 og 2011 dog en enkelt større frugt blandt de små. **LT(F)**

'Wests Netmelon'. FS035 Er den mest velmagende melon, jeg kender. Tidligere kunne man få frø gennem Dansk Havefrøforsyning, men jeg har ikke set sorten udbudt længe. For år tilbage solgtes den i alle planteskoler som pottedyrket til udplantning i drivhus. Sorten giver visse år et stort udbytte, andre år næsten intet. Jeg dyrker planterne i alm. havejord med en forholdsvis tæt planteafstand og opbundet med to hovedstængler på hver plante. Dette for at få

plads til så stor genetisk variation som muligt. Der kommer dog så kun 1-2 meloner per plante. Frugterne kan være fra 13-17 cm i diameter med et tydeligt net på skindet og helt gule ved modenhed. Kødet er lyst orange og smager meget parfumeret. Ganske sund plante. Jeg har kun meget få portioner af denne sort, som jeg håber, andre end jeg selv kunne have lyst til at dyrke. **Evt. adoptanter (gratis frø) bedes melde sig. HL(F)**

Squash & græskar

'Buttercup' (*Cucurbita maxima*). FS627 Egne frø, opr. New Zealand. Frø fra 2010. **EK(F)**

*'Hokkaido'. Fra meget orange, lille græskar fra Brugsen. **BG(F)**

Agurkeslægtninge

Caihua (syn.: **Achocha, korila**) (*Cyclanthera pedata*). 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 ovenbagt. Har været PØ tilbud. Dyrket mange år på friland med flot resultat. Masser af frugter helt til nattefrosten kommer. Smagen er fin – som agurk/ærtebælg. Opr. Winnie Poulsen via Anemette Olesen. **KI(F)** Anden oprindelse: Vores vens tur til Sibirien i 2007. Bliver forsøgt tilpasset sibiriske drivhuse. **KN(F)**. Fra HSL, **FS031. BK(F);BG(F)**

Cucurbita ficifolia 'Siam'. FS480 Kulsorte velmagende frø og hvidt meget fibret kød. Hos flere avlere er den vokset op i træerne - den største "træfrugt" var på 11 kg. Kaldes i Asien 'Shark fin melon' og bruges i hajfinnesuppe i stedet for hajfiner. 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 velmagende. Fra Théa Michel i Belgien via Søren Holt. **KI(F)**

BLADGRØNT

Havemælde (*Atriplex hortensis*)

Atriplex hortensis, gul. **FS041** Tidlig, mange lysegrønne blade. Gammel tysk handelssort. **EM(F)**

Atriplex hortensis var. **rubra**. **FS040** Rød havemælde. Meget dekorativ, både i haven og i salatskålen. Oprindelse frøsamler i Australien 2002. **EM(F)**

*"**Brun havemælde**", krydsning af rød og grøn havemælde, tilfældigt opstået i vores køkkenhave. Vil sandsynligvis spalte ud i diverse variationer. **EK(F)**

Gyldengrøn. **FS041** 2 m høj med kæmpeblade, meget delikat. Opr. Berd Horneburg, Thüringen, Tyskland. **FP(F)**

"**Harres Mælde**". **FS478** Meget gammel familiesort fra Sønderjylland. 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. **KI(F);MM(F)**

"**Haslev-Fakse**". **FS015** Sorten har været i en kollegas families eje i generationer. Hjemmehørende i Haslev-Fakse området. Bliver op til 1-1½ meter høj, temmelig kraftig plante. Kan godt smage bittert, hvis den bliver for grov. Sorten vil hellere selvå end udsås om foråret. **HL(F)**

"**Lille Næstved Skole**". **FS042** Almindelig grøn havemælde, meget fin kvalitet. I forsøg hos NO den bedste i forhold til "svensk grøn" og "lollandsk", idet den går senere i blomst og er lavere og mere busket i væksten. **BK(F)**

"**Moster Karens Spinat**". **FS044** Familiesort af grøn havemælde fra Gundestrup i Odsherred, som donoren kan føre tilbage til sin tipoldemor. Går hurtigt i stok men bladene kan spises det meste af sommeren, siger Moster Karen som altid har dyrket den. **ID(F)**

"**Nis Nørregårds spinat**" **FS603**. Meget fin kvalitet. Meget store blade, derfor stort udbytte. Har en god smag. **MH(F)** **NB: Vi efterlyser nye adoptanter** - kontakt IJ (udbyderlisten).

"**Sonja Jessens havemælde**". **FS637** Stammer fra Sønderjylland (Tønder) med beskrevet historie fra begyndelsen af 1900 tallet. Sorten er med lidt krøllede, tætte og kraftige blade. Slægtsort.

RT(F);LE(F) **NB: Vi efterlyser nye adoptanter** - kontakt IJ (udbyderlisten).

Havesalat (*Lactuca sativa*)

'**Arap Saçi**' ("arabisk hår") (tidligere **Salat, usn**). **FS014** Fra tyrkisk familie bosat i Danmark. Stammer fra Burma – en provins i Anatolien. Egeblade men med struktur som romersalat. Fin til udplantning, står længe før stokløbning. Lækker at høste, smager godt. **BG(F)**

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

'**Baquieu**'. **FS564** Gammel sort fra Frankrig. Muligvis synonymt 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. En af de "ikke EU godkendte sorter" fra det franske frøfirma "Le Biau Germe". **FP(F)**

'**Erthel**'. Cos/romer/bindsalat. Hed opr. "Crisp Mint" hos Thompson & Morgan i England, før de fik forbud. Sprød, står længe, fantastisk smag. På listen igen efter længere tids fravær. **LT(F)**

'**Forellenschluss**'. **FS038** 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). **NB: Muligvis identisk med handelssorten 'Freckles', men denne kan vi føre direkte tilbage til den østrigske heirloom**". **LT(F)**

'**Hjerter Es**'. Gammel dansk sort af hovedsalat, med bløde grønne blade og lyst hjerte. Jeg er meget glad for denne type salat og har bestilt frø fra NordGen (Nordisk Genbank). **LT(F)**

'**Kasseler Stränk**'. **FS039** 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);KI(F);MH(F)**

Lattughino 'Riccio lollo'. FS013 Vinterfast endivie/ hønsesalat. Opr. italiensk handelssort, meget hårdfør pluksalat (navnet fra Gina Lollo-brigidas hår). Kan stå vinteren over på friland. Via SSE. **FP(F)**

'Outredgeous'. FS543 Smuk mørkerød romersk salat, lange smukke men lidt løse hoveder. Navnet er et ordspil på rød + "oprørende, skandaløs". Frank Morton of Wild Garden Seeds, USA via Seed Ambassadors i 2006. **FP(F)**

Bladbete (*Beta vulgaris* var. *cicla*)

Bladbete. FS045 Alices spontanhybrid – sandsynligvis sølvbete x hvid rødbete. Opdaget ved juletid 2004: 2 fuldkommen friske skønheder. Ren mellemgrøn, lav, bred (rosetformet), næsten uden stængler, enormt ydende. Top delvis vinterfast, roden vinterhårdfør. Sås når som helst. For sikker overvintring fra juni. Opr. fra AL i 2006. **MT(F)**

Bladbete "Engelsk spinat fra Hvidkilde". FS047 Af samme type som Perpetual Spinach, ligner denne men har rundere blade og lidt mindre vinterholdbarhed. Bløde blade, ikke til de mange opskrifter på bladbeder (sølvbeder) med tykke stængler. Slægtsbladbete; stammer fra fodermester på en gård under Hvidkilde Gods ved Svendborg. Sorten er oprindeligt importeret fra England.. Opr. FS. **KI(F);IJ(F);MH(F)**

Bladbedespinat eller "Evhighedsspinat". FS638 "Perpetual spinach", "Spinach beet". Oprindeligt fra Frøposen. Et godt alternativ til spinat – mindre oxalsyre. Giver grønt hele sommeren og i milde vintre også hele vinteren. **BE(F)**

Øvrige

Algiersalat (*Fedia cornucopiae*). FS566 Det gamle danske navn er Overflødigedshorn-Krop. 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);FP(F)**

Asparges 'Mary Washington'. Velrenommeret gammel aspargessort, store lyse skud, velsmagende. **NP(F)**

Bladselleri, Stilkselleri 'Seeds Blüm Pink' (*Apium graveolens* var. *dulce*). En handelssort fra USA med rosa anløbne bladskafter. Lækker og sprød. Lange stilke og godt udbytte. Fået fra SESAM. **NP(F)**

Jordbærspinat (*Chenopodium foliosum*). FS578 Bladene kan bruges som spinat. Bærrene er gode som pynt på salat. Fra den gamle by i Århus. Meget lækker spinat, bladene smager også godt rå. Bitte små spirer. Frø fra 2009. **BG(F)**

Malva verticillata var. crispa. FS579 Katost med store krusede blade. Gode som rå i salater og i varme retter. Lang vækstsæson. Dør ved -5 C. Oprindelse: Agroforestry Research Trust, England i 2008. **KN(F)**

Portulak (*Portulaca oleracea*). FS643 Gammel kulturplante. Meget lækker og sprød og meget vitaminrig. God både i drivhus og på friland. Bladene lækre i salat, stænglerne kan syltes som surt. Fra en økologisk gartner på grønttorvet i Odense i 2003. **MT(F)**; Fra SESAM under navnet "Trädgårds portulak". **BG(F)**

Quinoa 'Kaslala', Salatquinoa (*Chenopodium quinoa*). FS519 Angivet at den skal forkultiveres, men erfaring fra EMs forsøg viser at den er lige så god, når den sås direkte på friland, men i varm jord, 1/6. Glimrende til salat og spinat, og en stor flot plante. Opr. SESAM. **EM(F)**

Salatamarant (*Amaranthus tricolor*) 'Garnet Red'. FS580 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 rosa farve. Rig på vitaminer og mineraler. Opr. Nickys Nursery Ltd. **KI(F); EM(F)**

Spinat (*Spinacia oleracea*) 'Matador'. FS581 Glatte frø og blade, sås efterår eller meget tidlig forår. Hårdfør men ikke velegnet til sommerbrug. Opr. Bingenheimer Saatgut via Christina Henatsch og Seed Ambassadors. **FP(F)**

Spinatranke (*Hablitzia tamnoides*). Egen krydsning. Staude. Frø sås om foråret – men kan måske først spire efter kuldebehandling. Klatre-

plante op til 2 m+. De tidlige skud og derefter bladene spises om foråret. **MH(F)**

Stolt Henriks Gåsefod (*Chenopodium bonus-henricus*). **FS056** Flerårig gammel køkkenurt. Bladene kan bruges som spinat, blomsterknopper kan svitses i smør, skuddene kan bruges som asparges. **BE(F)**

Vejbred, fliget (*Plantago coronopus*). Sås i køkkenhaven. Velegnet som salat. God i en blandet grøn salat. Tag de spæde blade og stop høsten, når bladene bliver for grove. **BE(F)**

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

TOMATER M.M.

Tomater (*Lycopersicon esculentum*)

Lidt om tomatsorternes historie: Vi har endnu ikke fundet en tomatsort af typen ”familiearv” eller ”gammel dansk sort bevaret gennem årene på samme sted”. Vi har gamle udenlandske sorter, også nogle der er bevaret eller udviklet af en familie; spændende nyere produkter af ”fri forædling”, som f.eks. Tom Wagners sorter; og mange nyere frøægte sorter fra udlandsrejser, frøbytte og kataloger.

Hvis man er interesseret i historiske danske sorter har vi 2 typer. 1) Sorter, der var blandt de første navngivne sorter i danske frøkataloger fra omkring 1880: **'König Humbert'**, på listen i år, er en af disse. Vi har før skaffet frø af **'Trophy'** ('Die Trophäe') fra 1870, en sort der var kendt fra ”største tomat” konkurrencer i USA, og **'President Garfield'**, en tysk sort med navn efter den amerikanske præsident der blev snigmyrdet i 1881 – lige så berømt dengang som John Kennedy. Frø af alle 3 sorter er skaffet i udlandet, altså formodentlig samme sorter, men vi kan ikke dokumentere deres nedstamning. Det er fint, hvis nogen vil dyrke disse, men deres bevaring foregår i udlandet.

2) Handelssorter, der var favoritter blandt danske havefolk fra ca. 1930-1950, og som stadig efterlyses af folk der husker dem: **'Condine** (eller **Kondine) Red'**, **'Potentat'**, **'Lukullus'** og **'Selandia'**. De to første er oprindeligt engelske, den 3. tysk og 'Selandia' er en

dansk forædlet sort der var på markedet fra 1937-1981. (**'Dansk Export'** fra 1912 har vi mig bekendt ikke frø af., men de vil kunne skaffes fra en genbank.)

De 4 handelssorter er alle bevaret på en nordisk eller udenlandsk genbank eller hos en privat samler. **Der er brug for adoptanter på alle 4**, men det fungerer bedst hvis man afprøver en sort og adopterer den, hvis man er glad for den. Tomatfrø lever længe, så det er ikke nødvendigt at dyrke en sort hvert år. Henvendelse til Lila Towle, froesamler@gmail.com.

'A Grappoli Corbarino'. Dadeltomater, tror jeg det hedder, altså ovale frugter, større end cherry- og mindre end blommetomater. Store klaser af søde højrøde tomater, forholdsvis sene og meget resistente mod kulde og andre plager om efteråret. De var de sidste planter, jeg kunne høste en mængde frugter af. 'Grappoli' betyder vindruer i klase. Italiensk sort, frø købt i USA. På trods af den gode smag fortsætter jeg ikke med disse, jeg synes skindet er for sejt. **LT(F)**

***'Ananas Noir'**. Grøn-rød med mange rum i frugten. Smagen har noter af citron. Fransk sort. **UV(F)**

'ANAs bulgarske'. Lyserød bøftomat, tidlig og meget velsmagende. Et stort hit på vores stand i år. Fra Anette N.A. via Havenyt. Hendes nabo i Hillerød har hjembragt den fra Bulgarien. **LT(F)**

'Auntie Madge's'. **FS060** En (”lækker” eller ”ikke specielt ophidsende smag”) lille blomme eller cherrytomat, dyrket i England som familiesort gennem generationer. Oval, rød. Stort udbytte i drivhus, frembringer en helt ufattelig mængde tomater i kæmpeklaser. Oprindeligt Heritage Seed Library. **IN(F)**

'Bawole Serce'. Rosa, hjerteformede store frugter. Høj plante, normale blade, middeltidlig. Frilandstomat i Danmark, kan også dyrkes i drivhus. Polsk handelssort, fås hos flere firmaer. **GS(F-2009** spiretestet 2010)

'Bellstar'. Busktomat med almindelig størrelse røde tomater, men det er pastatomater. Den gav virkelig mange i 2010, og selv i den meget fugtige august revnede frugterne ikke - det gjorde alle andre tomatsorter på friland. Høstsæson fra august og helt ind i oktober. **KM(F)**

'**Betalux**'. Røde runde tomater op til 100g, lav kartoffelbladet plante, meget tidlig. Frilandstomat i Danmark, kan også dyrkes i drivhus. Polsk handelssort fra firmaet PNOS Ożarów Mazowiecki. **GS(F-2009** spiretestet 2010)

'**Black Cherry**'. **FS532** Lille sortrød tomat med lang plukkesæson. Middel udbytte men til gengæld har den en helt utrolig god og kraftig smag. Opr. Thompson & Morgan. **UV(F); MJ(F)**

"**Black from Tula**". Skal iflg. Impecta stamme fra slutningen af 1800-tallet. Mediumstor bøf, mørk brun-rød, intens aromatisk. Ude/inde. Opr. Impecta. **IN (F)**

'**Black Seaman**' (eller '**Black Sea Man**'). **FS644** Mellemstor bøftomat med smukke farver i rødbrunt og mørkegrønt. Minder lidt om Black Brandywine, men mildere. Var bedst i drivhus. Opr. Impecta. **KI(F);IN(F)**

"**Blomme, rød usn.2**". **FS065** Favorit ved årsmødets besøg på Hegnstrup i 2005. **AC(F)**

'**Bloody Butcher**'. **FS544** 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)**

'**Blue striped Tomato**'. Helt ny sort udviklet af Tom Wagner. Vil stadigvæk spalte ud i nogen grad, så man kan vælge den linje man synes bedst om. En lille cherry tomat, meget velmagende og rigtydende. Modner forholdsvis sent på sæsonen, men eftermodner fint i vindueskarmen. Drivhussort. Hos mig er den rød med sort på solsiden. Ligner lidt små mørke blommer. **LF(F)**

'**Blue Woolly Tomato**.' Tom Wagner har udviklet sorten, der stadigvæk er en ret ung krydsning, så man kan forvente en vis udspaltning. F.eks. har Åke Truedsson i Sverige oplevet at kun planterne, ikke tomaterne, blev lødne. **Type I:**
I år har mine blue woolly tomater udspaltet sig til at være gule med orange og grønne striber. De er stadig "woolly". De ligner mere og mere Tom Wagners green zebra. De bliver ret store, omkring 10 cm i diameter, og er dækket af små hår/dun. Planten er meget sund og rigtydende. Smagsmæssigt lidt melet hvis den hænger for længe. Drivhussort.

LF(F) Type II: Mine blev henholdsvis store og næsten sorte, og middelstore, røde og dunede sidste år. Frøene fra 2011 er høstet på de sorte typer.

HH(F-få portioner)

'**Brandywine**'. **FS645** Dejlig aromatisk smag, store tomater. Kulturarv 1885. Opr. Impecta. **IN(F)**

'**Brandywine, Black**'. **FS067** En brun udgave af 'Brandywine'. Dejlig krydret smag og store tomater. Oprindelse frøsamler i Belgien 2003. Fået fra SH. **MG(F);IN(F)**

'**Bytje Serdtse**'. **FS557** Rød bøftomat med gul nakke, oksehjerterefacon. Fået af SH efter dansk haveejer. Denne tomat er helt FANTASTISK god siger IN, saftig, krydret! Givtig, af stor skønhed. Har kun prøvet den i drivhus. **FP(F)**

'**Charlie's Green**'. Grøn tomat. Opr. fra Søren Holt, der fik den af en belgisk frøsamler. **MJ(F)**

'**Chocolate Stripes**'. **FS545** Mellemstørrelse, brunlige frugter med gul-grønne striber. Fin smag. Gave fra medlem af SSE. **UV(F)**

"**Conni**". **FS71** Meget usædvanlig bøftomat med tyndt løv og ret store, aflange, lidt spidsede røde frugter. Ikke just smukke men meget velmagende. Gave fra frøsamler Lotte Abildstrøm, fra veninde Conni. **LT(F)**

***Coração de Bois**. Har købt frøene til denne tomat på Azorerne (Portugal). Det er en oksehjerteretype, stor, rosa, meget kødfuld. God madtomat. **IN(F)**

'**Cosmonaut Volkov**'. **FS072** Russisk mini-bøftomat, en af de mest velmagende, pålidelig i drivhus. Opr. Rusland via SSE. **IN(F)**

'**Crnkovic**'. Familiearvs-sort bragt til USA af Yasha Crnkovic fra Vojvodina-området i Serbien (en kollega til berømt tomatsamler Dr. Carolyn Male). Store lyserøde frugter, fin smag, sund plante. **IN(F)**

'**Darby**'. **FS073** Der findes flere typer af 'Darby' - denne er 'Striped Red/Yellow', mellemstore røde tomater med bronzefarvede striber/aftegninger. Bedre efter min mening end 'Tigarella', som den ligner. Til både drivhus og friland; meget stor succes på friland (på Lolland) med 2-3 ekstra skud pr. plante. Fra HSL, England. 2008 frø. **LT(F)**

“Estisk Gul”. **FS007** Frugter 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 på det store halmarked udenfor Tallinn i 1993. Doneret til HSL, hvor den er brugt som "heirloom (arve-) variety" i projektsamlinger til skolehaver. **UV(F); KB(F)**

'Faworyt'. Rosa fladrund, høj, normale blade, middeltidlig. Frilandstomat i Danmark, kan også dyrkes i drivhus. Polsk handelssort fra firmaet PNOS Ożarów Mazowiecki. **GS(F-2009** spiretestet 2010)

'Fleischtomate, kartoffelblättrige Tiefgefurchte'. **FS505** Kartoffelbladet rød bøftomat, indeterminant. En skøn tomat! Stor, rigtbærende, saftig og velsmagende. Meget smuk, blank og knaldrød med dybe furer, som ikke har givet sår og revner. Opr. G.Bohl, Samenarchiv via SH. **IN(F)**

'Green Bell Pepper'. Grøn gulstribet rund tomat. Middel udbytte. Saftig, sød med let syrlighed. En af Tom Wagners tomatsorter. Opr. Heritage Seed Library. **BK (F)**

'Green Giant'. Bøftomat, kartoffelbladet, modne frugter er lime-grønne og velsmagende. Opr. Reinhard Kraft, Tyskland, via medlem af SSE. 2010 frø. **LT(F)**

'Green Grape'. **FS78** Mellemting mellem busk og 'indeterminate' form, højden varierer. Spinkel og løs i vækst, bør opbindes. Kirsebærstore frugter, gulgrønne som modne, smaragdgrønne indeni. Fantastisk sød smag, smager også af "umami" – som mange af de grønfrugtede tomater. Dejlige i salater og som halverede og grillet i ovn. EM angiver størrelsen som en lille blomme. Drivhus el. beskyttet plads. Opr. USA, forædlet af Tom Wagner. IN: En forrygende overraskelse! Den smager bare fantastisk godt, den er meget givtig, og er modnet rigtig pænt udendørs, plantet langs den vestlige drivhusvæg. **EM(F);KI(F);IN(F)** 'Green Grape' som måske har muteret. Disse frø er fra en 2 m høj og yderst frodig plante. **NF(F)**

'Green Zebra'. **FS648** Grøn tomat med lyse striber, halvstore runde dejlige søde tyndskaldede frugter med god smag med vindruearoma, god til salater og lang plukketid. Forædlet af Tom Wagner,

USA. Opr. handelssort Impecta. **UV(F)**

'Harbinger'. **FS081** Fin efterårstomat der kan gemmes til vintermodning. Opr. FS forsøg. En gammel engelsk sort fra 1911 der modtog Royal Horticultural Society's præmie. **EM(F)**

'Harnas, rød'. Lav plante, normale blade, runde frugter op til 100 g, meget tidlig. Frilandstomat i Danmark, kan også dyrkes i drivhus. Polsk handelssort. Firma: PNOS Ożarów Mazowiecki. **GS(F-2009** spiretestet 2010)

'Hillbilly'. **FS079** Bøftomat, uregelmæssig, lidt sent moden, smukt rød/gul flammet, skiverne "marmorerede" gul/rød, fantastisk smag. Pragtfuld, meget stor bøftomat, desværre ofte sår og angreb ved stilken. Opr. SSE, USA. **LT(F)**

'Ildi'. **FS533** Små citrongule frugter 10-12 g. Meget velsmagende tomater. Giver et enormt antal frugter i hver klase og derfor et højt udbytte. Opr. handelssort, Impecta. **MJ(F);UV(F)**

'Isis Candy'. **FS080** Cherrytomat, gul/rød flammet, fantastisk sød smag. Lidt større end de fleste cherrytomater. En af mine favoritter. Opr. SSE. **LT(F)**

'Jantar'. Orange/gylden fladrund, høj, normale blade, tidlig. Frilandstomat i Danmark, kan også dyrkes i drivhus. Polsk handelssort. Firma: Torseed Torun. **GS(F-2009** spiretestet 2010)

'Kmicic'. Rød tomat, lav, kartoffelbladet, middel-tidlig, aflang 50-60g, pastatype. Frilandstomat i Danmark, kan også dyrkes i drivhus. Polsk handelssort. Firma: PNOS Ożarów Mazowiecki. **GS(F-2009** spiretestet 2010)

'Koralik'. Rød kirsebærtomat, middelhøj, normale blade, tidlig. Frilandstomat i Danmark, kan også dyrkes i drivhus. Polsk handelssort. Firma: PNOS Ożarów Mazowiecki eller egne frø. **GS(F-2009** spiretestet 2010)

'König Humbert'(syn. evt. 'Chiswick Red'). **FS087** Skarlagenrøde blommetomater, 8-10 i en klase. Aflang, kødfuld, lidt tør. Meget produktiv, velsmagende. Beskrevet af Vilmorin i 1885, afprøvet af Royal Horticultural Society i 1887. Fra genbanken i Gatersleben i 1976 til en botaniker på Leicester University, doneret til HSL i 1988. En af

de første tomatsorter i danske frøkataloger i 1880'erne. **BK(F);IN(F)**

'**Long Blue**'. En cherrytomat med mørk 'kind', tidlig forædlingsfase fra Tom Wagner - men noget mere stabil end f.eks. 'Blue Woolly' - også fra Tom Wagner. **HH(F-få frøportioner)**

'**Lukullus**'. **FS546** Tidligere en af de mest velkendte tyske handelssorter. Giver mange vel-smagende frugter. Efterlyst af en dansk kender og fundet hos den store tyske tomatsamler Manfred Hahm. 2009 frø. **LT(F)**

'**Malinowy Kapturek**'. Rosa kirsebærtomat, middelhøj, normale blade, tidlig. Frilandstomat i Danmark, kan også dyrkes i drivhus. Polsk handelssort. Firma: Torseed Torun eller egne frø. **GS(F spiretestet 2010)**

'**Malinowy Ożarowski**'. Rosa fladrund, høj, kartoffelbladet, tidlig. Frilandstomat i Danmark, kan også dyrkes i drivhus. Polsk handelssort. Firma: PNOS Ożarów Mazowiecki. **GS(F-2009 spiretestet 2010)**

'**Malinowy Retro**'. Rosa fladrund, høj, kartoffelbladet, tidlig. Frilandstomat i Danmark, kan også dyrkes i drivhus. Polsk handelssort. Firma: Plantico, Selecta. **GS(F-2009 spiretestet 2010)**

'**Mei Wei**'. **FS088** "Årets bedste tomat på friland" 2005. Lille lækker rød cherrytomat. 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." Den ligner Gardeners Delight men er betydeligt tidligere. Oprindeligt Runåbergs Frøer. **FP(F)**

'**Mei Wei**'. **Gul variant**. Dette er en efterkommer af FS088. Citrongul, og meget meget lækker. Det skal blive sjovt at se hvad der kommer ud af frøene til sommer. **IN(F)**

'**Millefleur**'. Typebetegnelse for en gruppe af tomatsorter. Små pæreformede frugter i store klaser med rigtig mange, 50-100 stk., saftige og velsmagende røde tomater. Frodig, 2 m høj. Handelssort. **NF(F)**

'**Moneymaker**' ('**Stonor's Moneymaker**). **FS91** Traditionel engelsk drivhus- og frilandssort fra

1913, fra F. Stonor af Southampton. Mellemstore frugter, stort udbytte. **UV(F)**

'**Moonglow**'. **FS092** Lidt senere end gennemsnit i drivhus, smukke mellemstore orange frugter. Opr. SSE, USA. Hos mig den sødste og mest velsmagende af alle de orange tomater, en af mine absolutte "must have"! **LT(F)**

'**Ola Polka**'. Gul kirsebærtomat, lav (dværgtomat), kartoffelbladet, meget tidlig. Frilandstomat i Danmark, kan også dyrkes i drivhus. Polsk handelssort. Firma: PNOS Ożarów Mazowiecki eller Plantico. **GS(F-2009)**

*"**Orange Sweet Cherry**". Orange cherry tomat udviklet af Åke Truedsson i Skåne. God både på friland og i drivhus, fortjener at blive udbredt. Opr. Åke Truedsson. **SH(F)**

"**Orange vildtomat fra Netto**". **FS649** En rigtig god drivhustomat - min favorit gennem 3 år. Den stammer fra en bakke "blandede vilde tomater fra hele verden", som jeg købte i Netto. 3-4 cm i diameter, klaser af 4-7 stk., rimeligt tidlig og meget sød. **KB(F)**

'**Pineapple**'. **FS95** Gammel fransk bøftomat, sen, rødgyule striber og fin smag. **BK(F)**

'**Pomien**'. Rød bøftomat, høj, normale blade, middeltidlig. Polsk handelssort. Frilandstomat i Danmark, kan også dyrkes i drivhus. Firma: PNOS Ożarów Mazowiecki. **GS(F-2009 spiretestet 2010)**

'**Potentat**'. **FS023** Rød drivhustomat. Kendt sort fra i hvert fald 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 tomatsorter til sorteringsmaskinerne. Gode erfaringer, dejlig spisetomat. Opr. NGB, svensk donorfirma. **IN(F)**

'**Principe borghese**'. En gammel italiensk sort, middeltidlig. Blommetomater der ofte bruges til tørring. Opr. fra Frøbutikken. **UV(F)**

*'**Red Fig**'. Lille pæreformet tomat. Gammel sort dateret tilbage til 1840. Handelssort. **UV(F)**

"**Russie 3**". **FS101** Vi blev spurgt om vi kunne skaffe en sød russisk bøftomat som den, spørgeren

havde mistet. Denne kommer fra SSE – måske ikke den samme som den tabte, men i hvert fald rigtig god. **IN(F)**

*"**Rød ribstomat**". Meget lille tomat – mindre end Gul Estisk – der bliver ved med at give frugter til langt hen i efteråret. Opr. Camilla Plum. **UV(F)**

'**Spanish Big Globe**'. **FS569** Bøftomat med super smag. God til drivhus. Opr. HSL. **FP(F)**

"**Stor gul bøf**". **FS105** 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. **MJ(F);EM(F)**

'**Striped German**'. **FS556** Betegnes i Impectas katalog som kulturarv fra 1800-tallet. Meget stor, lidt flad bøftomat med orange/røde/gule striber. Har været meget givtig i år! Smagen er blid og vidunderlig. Opr. Impecta. **FP(F);IN(F)**

'**Stupice**'. **FS570** Tjekkisk tomat. En rigtig god frilandssort (også god og meget tidlig i drivhus). Kartoffelbladet. Den er tidligt moden på friland, hvis den forkultiveres i vindueskarmen fra sidst i marts. Frugterne er middelstore med en fin almindelig tomatsmag. Planterne trives udmærket ved bare at vokse op over et stativ i knæhøjde og uden at nippe sideskud – eller kan bindes op. **FP(F)**

'**Sungella**'. Gul-rød, rund 'indeterminate' tomat. Uden/indendørs. Handelssort. **UV(F)**

'**Sweet Casady**'. Aflang, tilspidset, rød cherry- el. dadeltomat med orangegule striber. Mange har en lille ekstra spids på. Opr. Tom Wagner på workshop i Silkeborg i 2009. Gul- og rødstribede tomater, produktiv, festlige og meget velsmagende frugter med "umami" smag fra en af forældrene (det 3. krydderi-smag, der også mærkes hos 'Green Grape' og andre grønne tomater). **KB(F)** Holdt sig godt til efter frosten kom. Hos mig helt ensartet (nogle har oplevet at den spaltede ud). **LT(F)**

*'**Sweet Casady, gul**'. Åbenbart ikke helt stabil endnu. Der er i hvert fald kommet en gul variant, som hermed udbydes. Forvent yderligere udspaltning! **KB(F)**

'**Szach**'. Rød, lav, rund op til 100 g, kartoffelbladet,

meget tidlig. Frilandstomat i Danmark, kan også dyrkes i drivhus. Polsk handelssort. Firma: PNOS O₂arów Mazowiecki. **GS(F-2009)** spiretestet 2010)

"**Thai cherry**". **FS108** Små ovale skinnende ekstremt søde frugter, ca. 20 pr. klase. Fra Thai mad uge på et supermarked, men frøægte. Opr. fra supermarked på Sjælland - men en anden har set den på et thailandsk marked, og den sælges vist også i Europa. En thailandsk gæst – etnobotaniker – mener det må være den sort, der blev forædlet til deres dronnings fødselsdag for år tilbage. Kaldes derfor "dronningetomaten" i Thailand. **UV(F)**

'**Tigerella**'. **FS407** Rød tomat med gule striber. Lang plukkesæson, tidlig. Opr. handelssort fra Thompson & Morgan. **UV(F)**

Tomatsamling fra Conny Zacho, Gråsten. 7 donerede sorter fra ferierejser; jeg kender ikke nogen af dem. Fra Rhodos (stor tomat), Gran Canaria (1 almindelig, 1 cherry), Rusland (stor hvid/lyserød bøf med spids, altså nok en pink oksehjerte, næsten uden kerner), Italien (blommetomat), Mallorca (kryddertomat, lille, lyserød), Marokko (almindelig). 1-3 portioner af disse, på kaffefiltre. **LT(F)**

Tomatsamling: "Ludmilas tomater" fra Ukraine. Opr. Nanna F. Bestilles fra **IN(F)**

1) Gul rund sød tomat, til salater, 70-80 g. Stor citrongul tomat med let orange. ENDELIG en spændende gul tomat. Meget saftig og sød aromatisk. **KB(F);IN(F)**

2) "Bytje Serdtse" bøftomat, rød, middelsen, 100-150 g. **IN(F)**

3) "Blomme", busktomat, lange frugter, sen, stor. Kun egnet til kogning. **IN(F)**

6) Stor rund rød salattomat, middelsen, lidt syrlig. Alle formål. **IN(F)**

'**Tommy Toe**'. Findes hos SSE. Mellem-størrelse, rund, rød tomat. Smager dejligt og er yderst frodig. Klaser med 8-10 stk. frugter. Bliver 2 m høj. **NF(F)**

'**Voyage**'. Sjov 'pindsvin' tomat hvor hver enkelt frugt (ikke en klase) er sammensat af små tomater eller 'lapper'. Stor, rød og let syrlig tomat. **NF(F)**

'**Wapsipinicon Peach**' fra 'heirloom seed' firma i USA. Spinkel lys plante, udbyttet udendørs er ikke fantastisk men ok. Frugten er varmgul og dunet som

en fersken, meget sød og delikat uden skarphed. Mindre frugt, ca. 5 cm. Fortjener større udbredelse. Frø fra 2009 som desværre delvis er krydset med en rød, samt få ældre amerikanske. **AL(F)**

'**White Wonder**'. Dejlig mild og sød hvid bøftomat, rimeligt tidlig og giver stort udbytte. Stammer muligvis fra en hvid tomat fra 1860'erne. Opr. Frøbutikken. **UV(F)**

'**Zebra Picante**'. F2 fra Tom Wagner ('Green Zebra' x 'Black Picante'), vital plante som ikke har været angrebet af andet end dårligt vejr. Frugten optil 4,5 cm grøn m/ gule og røde flammer, pikant delikat smag, i klaser a 5-7 stk. Jeg har måske op mod 10 portioner. **AL(F)**

'**Zoty Ożarowski**'. Orange/gylden fladrund, høj, normale blade, middeltidlig. Frilandstomat i Danmark, kan også dyrkes i drivhus. Polsk handelssort. Firma: PNOS Ożarów Mazowiecki. **GS(F-2009)** spiretestet 2010)

Peberfrugt/Paprika/Chili (*Capsicum annuum* med mindre andet er angivet)

'**Aji Limo**'. (*C. baccatum* var. *pendulum*). Modner fra grøn til gul, lidt aflang, har noget styrke. **LH(F)**

'**Alma Paprika**'. **FS584** Ungarsk type til paprika el. til at spise/grille. Forholdsvis små runde frugter ('alma' = æble på ungarsk), tykt kød, hvidgule -> røde. Næsten ikke stærke. Godt udbytte, bedre end andre af den type, jeg har prøvet. Opr. **SSE. LT(F)**

Ancho/(Poblano). FS115 Mexicansk traditionel sort, mild, lækker, tyndt kød. En stor mild chili-peber, der er bred over skuldrene og smalner til mod spidsen. Giver højt udbytte, 15-20 frugter pr. plante. Frugterne er næsten lige så store som almindelige peberfrugter, ca. 15 cm. lange. Umodne frugter er mørkegrønne, kaldes Poblano og bruges f.eks. til at fylde med ost og/eller fars. Modner til mørk rød, kaldes da Ancho, og bruges typisk til at tørre og knuse til et mørkt mildt chili-pulver. Har ret lang udviklingstid, hvorfor den må sås tidligt og dyrkes i drivhus (evt. med tilskudsvarme) for at få modne frugter. Styrke: 1-2000 Scoville Units. Opr. købt 2000 fra firmaet Burpee i Californien. **BK(F)**

'**Ancho Mulato**'. **FS116** Minder meget om Ancho,

men modner til brun. Opr. Rocky Mountain Seed Co. **BK(F)**

'**Beaver Dam**'. **FS585** 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)**

'**Bulgarian Carrot**' ('**Shipka**') **FS120** Meget stærk chilipeber, spidse gulerodsfarvede frugter. Smuk i krukke. Opr. Bulgarien, via Shepherd's Garden Seeds, USA. **FP(F)**

'**Cajun Yellow Cayenne**'. **FS121** En sjov cayennepeber, som meget ligner almindelig cayennepeber, indtil den modner og skifter farve fra grøn til klar gul. Oprindeligt Renee's Garden (tidligere Shepherd's). **BK(F)**

'**Cheyenne chili**'. Stærk. Buttede gule tyndskallede frugter, busket vækst og stort udbytte. Opr. F1, men ensartet vækst og produktion gennem 6 år med egne frø. **EK (F)**

'**Chocolate Cherry**'. **FS122** En rund, mild, 4-5 cm tykvægget chili, der starter som grøn og modner til flot brun. Oprindeligt fra en tysk frøsamler. Prøv f.eks. at bage dem i ovnen med kød- eller ostefyld. **BK(F)**

*'**Cochiti**'. Mild, modner fra grøn til rød, lidt tykskallet, aflang. **LH(F)**

'**Czechoslovakian Black**'. **FS124** Meget dekorativ chilipeber med aflange glatte frugter, der undertiden peger opad. Farven som umoden er mørk violet, næsten sort, og frugterne modner til rød. Moderat styrke: 20.000-30.000 Scoville Units. Oprindeligt fra Shepherd's Garden Seeds. **BK(F)**

'**Doux Long des Landes**'. **FS126** Mild tyndvægget grøn peberfrugt, der modner til rød. Facon af de 15-20cm lange frugter er nogen- lunde som almindelig chili, men smagen er helt uden styrke. Perfekt til pizza. Købt 1992 i syd- Frankrig som frø fra Vilmorin. **BK(F)**

*'**Dulce Native**' Mild som almindelig peberfrugt. Er foldet og kortere. **ES(F)**

'Ferenc Tender'. FS550 (Oprindeligt **Terenc Tendes** – jeg er sikker på at dette må være forkert. Red.). Gave til Seed Ambassadors fra en ungarsk frøsamler. Meget tidlig og produktiv, mange forholdsvis små koniske frugter på en busket plante. Modner røde, men der er flere farver på planten samtidig. Værd at prøve. **LT(F)**

'Friars Hat' syn. **'Aji Flor'** (*C. baccatum* var. *pendulum*). **FS129** Mild med klokkeformede frugter. Opr. Vibeke fra Frøposen. **BK(F)**

***'Fruit Basket'**. Mild, modner fra grøn til rød, lidt kort 'butagtig', rigtigdende. Fra en frøsamler på nettet, har måske været F1 som vi ved ikke om den vil variere, men værd at prøve. **LH(F)**

'Guindilla'. Rød chili, mellemstærk, knæhøj plante på friland. **MJ(F)**

'Hot Portugal' (*Capsicum* sp.). **FS490** Rød chili med ret store, lange frugter. Medium styrke. **KI(F)**

'Jalapeño Chipo'. Kort bred chili med kraftig net tegning, mellemstærk. Gave til HKH Prinsgemalen fra Inifap, Mexicos statslige landbrugs forsøgsstation da kongefamilien var på officielt statsbesøg i Mexico. **ES(F)**

***'Jalapeno Hercules'**. Mild, modner fra grøn til rød, aflang, meget tykskallet. **LH(F)**

'Jalapeño Rendicolor'. Kort bred chili med langsgående marmorering, mellemstærk. Gave til HKH Prinsgemalen fra Inifap, Mexicos statslige landbrugs forsøgsstation, da kongefamilien var på officielt statsbesøg i Mexico. **ES(F)**

***'Jamaican Hot Chocolate'**. Stærk (efter min smag), rigtigdende selv på en lille plante, modner fra grøn til rød-brun, rund med lidt folder, ca. 2 x 2 cm. **LH(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)**

'Kondo Peber' (*Capsicum* sp.). Mild chili indført til Fredensborg Slotshave i 1990'erne af dronningens køkkenchef Kondo, smagen mild og lækker, sorten er nok Jamaican Bell. **ES(F);LH(F)**

'Liebesapfel'. FS130 Betyder normalt tomat – men denne er en sød, tykkødet fladrund peber, mere riflet end 'Tomato Pepper'. Sød og aromatisk. Opr. tysk økologisk handelssort via frøsamlerne. **EM(F)**

***'Neon'**. Stærk, ligner lidt Aji Limo, men er kortere og mere buttet. Modner fra grøn til gul, rigtigdende. **LH(F)**

'Omnicolor' (*Capsicum* sp.). Lille velmagende mellemstærk chili, farven ændres ved modenhed fra først lysviolet, siden hvid, dernæst orange for at slutte som rød, den mest produktive chili jeg kender. **ES(F)**

***'Peppadew'**. Ikke stærk, men med lidt bid. Modner fra grøn til orange, bliver meget høj og er sen til at yde, så den skal startes tidligt. Forholdvis små frugter, 1½ x 1½ cm. **LH(F)**

'Peter Pepper' (rød). Navnet hentyder til det engelske kælenavn "Peter" for en bestemt mandlig legemsdel. Der skal dog mere end almindelig fantasi til at tage fejl af denne sjove chili og en "rigtig" Peter. **BK(F)**

'Pimiento de Padron'. Chili. 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. fra Galicien i Nordspanien, hvor de små umodne frugter steges i olivenolie som tapas til øl. **KI(F)**

'Piri Piri' (*Capsicum* sp.). 8-10 cm lang, smuk chili, stærk og god. Overordentlig givtig. Til alle formål. Kog overskuddet i rødvin og olie og blend. Fundet i blandet æske i Brugsen. **IN(F)**

'Puya Native'. Mild, aflang, lidt buttet, tyndskallet chili. Modner fra grøn til rød, rigtigdende. Gave til HKH Prinsgemalen fra Inifap, Mexicos statslige landbrugs forsøgsstation, da kongefamilien var på officielt statsbesøg i Mexico. Via ES. **LH(F)**

'Roter Augsburger'. FS508 Rød kegleformet sød peber til at plante på friland midt i juni efter forkultur fra først i marts. Trives på en lun solrig plads. IN's kommentar: overvældende høst i drivhus. Ingen succes med peber på friland i år. God smag. Højde 40-50 cm. Opr. G. Bohl, SamenArchiv.

Fået af SH. **IN(F)**

***'Royal Black'** Lille sort chili, bliver rød ved modenhed, kompakt vækst, meget stærk, har fået planten fra Tofttegård. **ES(F)**

'Serrano'. **FS134** En højt voksende, finthåret plante med mange små, butte frugter. De er helt glatte, let bøjede og ret tykvæggede. Frugten er meget stærk, både som grønne og som modne røde. Har en speciel og god aroma. Sen sort. Opr. SESAM. **FP(F)**

'Serrano Centauro'. Gul kort but middelstærk chili. Gave til HKH Prinsgemalen fra Inifap, Mexicos statslige landbrugs forsøgsstation, da kongefamilien var på officielt statsbesøg i Mexico. **ES(F)**

'Serrano Paraíso'. Orange kort but middelstærk chili. Gave til HKH Prinsgemalen fra Inifap, Mexicos statslige landbrugs forsøgsstation, da kongefamilien var på officielt statsbesøg i Mexico. **ES(F)**

'Serrano Tampiqueño 74'. Kort rød but middelstærk chili. Gave til HKH Prinsgemalen fra Inifap, Mexicos statslige landbrugs forsøgsstation da kongefamilien var på officielt statsbesøg i Mexico. **ES(F)**

'Sibirisk Huspeber'. **FS137** Efter sigende en sort, der blev dyrket i vindueskarmen i Sibirien. Fine stærke frugter, tidlig modning. Opr. firmaet Kräuterzauber i Tyskland. IN kommentar: De er små, mange og hylestærke, og absolut ikke tidlige i forhold til andre (det er også NO's erfaring) - andre kommentarer er velkomne! **KI(F); FP(F); IN(F)**

'Star Flame'. **FS481** Gul chili med lange frugter. Aromatisk og stærk. Klarer sig fint i krukke på friland. Opr. Brugsen. Doneret til FS af Clara Andersen. **KI(F)**

'Tabasco' (*C. frutescens*). Stærk. Små tynde opadvendte frugter, opret vækst, stort udbytte. **EK(F)**

"Tomato pepper, Sue's". **FS136** Meget produktiv i drivhus. Runde, evt. lidt spidsede røde modne frugter, der virkelig ligner tomater. Varierer mellem mild og stærkere chilismag, 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. **EM(F)**

"usn.1". **FS484** Måske sorten 'Lipstick'. Frugten er 12-15 cm lang og 3-5 cm i diameter, først lysegrøn, men modner gennem en gul-orange farveskala til højrød, smagen er mild. Grunden til, at jeg synes den er værd at tilbyde, er at den tilsyneladende ikke bliver angrebet af noget som helst. Jeg har ikke haft en eneste lus i mit drivhus i tre år. Sorten er hjemført fra Australien. Jeg var medlem af Seed Savers dernede, men husker desværre ikke, hvor denne sort stammer fra. **KB(F)**

"usn.3". **FS524** Cayennetype. Stærk. Aflange røde frugter, opret vækst og stort udbytte. Opr. marked i Rom. **EK(F)**

"usn.4". Snackpeber, oprindeligt købt i supermarked (sandsynligvis i 2003). Vi har taget frø af de flotteste og største i 8 år nu. Frugter 12-14 cm, aflange, mørkerøde og søde. Stort udbytte: Vi høster let 12-15 store frugter pr. plante – afhængig af vejret. Det er en sen sort som modner ca. august/september. Jeg har i går (7. december) høstet et helt fyldt vaskefad.

Dyrket økologisk – de første år i vindueskarm. derefter i hjemmegjort væg-drivhus, til sidst i år i drivhus. **BH(F)**

'Yesil Tatli'. **FS509** Rød aflang sød peber til at plante på friland midt i juni efter forkultur fra først i marts. Trives på en lun solrig plads. Smager knapt så sødt som Roter Augsburg. En ret høj kraftig plante IN har prøvet den i drivhus. Den er fantastisk god, meget aromatisk. Desuden kan frugterne blive rigtigt store og lange – men smallere end f.eks. Roter Augsburg. Via SH fra G. Bohl, SamenArchiv. Opr. lokalsort fra Tyrkiet – navnet betyder "grøn sød". Derfra til Arche Noahs sortiment i Østrig. **IN(F)**

Physalis arter:

Ananaskirsebær (*Physalis pubescens*). Medlem af tomatfamilien. Giver mange fine, yderst lækre og søde frugter inde i et beskyttende omkringsiddende hylster. Stammer fra en gård i Amish Country (Midt-vest USA). Forkultiveres ligesom tomat tidligt og udplantes på friland. Planten er ikke påvirket af

skimmelsvamp. **KN(F)**

"San Cristobal Tomatillo" (*Physalis ixocarpa*). Også medlem af tomatfamilien. Store flotte, grønne lidt sylrlige frugter med beskyttende omkringsiddende hylster. 5-8 cm i diameter. Bruges i Mexico til bl.a. salsa verde og madlavning. Købt på marked i San Cristobal, Mexico. Forkultiveres ligesom ananaskirsebær tidligt og udplantes på friland. Planten er forholdsvis resistent overfor skimmelsvamp. **KN(F)**

Tomatslægtninge i øvrigt

Nakati (*Solanum aethiopicum*). Dette er navnet i Uganda for en aubergine-slægtning, som man spiser bladene af. De er meget bitre men jeg syntes godt om dem i en slags ruskomsnusk med løg og hvidløg. Der er en opskrift på [http:// childrenofuganda-permaculture.blogspot.com/](http://childrenofuganda-permaculture.blogspot.com/) på en grønsagsret med nakati (også med "dodo", amarantblade). Bladene er mere næringsrige end frugterne, der på denne sort er små grønne, senere røde bær, der blev modne på en plante i vores drivhus. Planterne har ellers klaret sig godt både i drivhuset og i krukke udenfor og døde kun efter frosten kom – så den er ikke specielt varmekrævende. ('Hmong rød' er en anden plante af samme art, der får frugter som små halloween-græskar; disse kan spises mens de er grønne.) **LT(F)**

***Wonderberry** (*Solanum burbankii*). Krydsning lavet af Luther Burbank, gror som en physalis, ribsstørrelse frugter i klaser, blåsorte, søde, vi har kun spist dem rå men de er efter sigende gode til tærter, modner uens fra 2-3 måneder efter såning til frosten kommer, selvsår i nogen grad. **AL(F)**

KÅL

"Bodils kål". Hovedkål (*Brassica oleracea*). Kål jeg har krydset, dyrket og udvalgt gennem 25 år. Flotte vinterholdbare hovedkål i forskellige farver og former. **BG(F)**

"Siberian Kale" [usikkert syn. **"Sibirisk Blåkål"**] (*Brassica napus* var. *pabularia*). **FS151** 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 familien med

raps og kålroe – ikke med de øvrige grønkålstyper. Overvintret godt, og smager godt. **FP(F)**

"Sød bladkål". **FS057** (*Brassica rapa* ssp. *rapa*). Opr. købt som "Stielmus" hos Bakker, Holland ca. 1975. (Også rübstiel, stängelmus på tysk, turnip tops el. turnip greens på engelsk. Mange opskrifter på denne spændende bladgrønsag på nettet). Let forædlet agerkål. Roden overvintret altid og giver lækre turnipstoppe sent efterår og tidligt forår. Fra Alice E. **KI(F)**

"Østfrisisk palmekål". En traditionel grønkåls-sort, der kan blive mandshøj. 2 sorter skaffet til os af Lothar Juffa fra et økologisk landbrug ved Leer i Østfriesland. Sort #2 opformeret til Frøsamlerne af Niels Petersen, Biokol på Ærø. **NP(F)** Læs mere om den (på tysk) på <http://www.dradio.de/dlf/sendungen/umwelt/452072/>.

RODFRUGTER

NB: Særpris på 40,- hvor angivet

Gulerod (*Daucus carota*)

"Dr. Lassings". **FS590** Grex af frø som den tyske frøsamler Ingrid Matthes havde med da hun besøgte os. Krydsning af flere sorter: '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 orangefarvet hedder 'Guerande' og er fra Frankrig. Gulerødderne bliver forskellige. Ikke så mange knaldorange. Jeg vil gerne have tilbagemelding om dyrkning. Frø fra 2009. **BG(F)**

'Early Scarlet Horn'. **FS588** Stammer fra byen Hoorn i det nordlige Holland. Den er udviklet omkring 1610, og er nok en af de ældste gulerods-sorter, der stadig dyrkes. Early Scarlet Horn er en tidlig gulerod med en fin struktur og god at spise rå. Den er virkelig en delikatesse, hvis man spiser den som "baby-gulerødder". Frø fra rødder fra Biokol (Niels på Ærø). **NC(F)**; egne rødder **FP(F)**; **NP(F)**

'Fancy, Hegnstrup stamme'. **FS591** Tidligere var Nantes Fancy en solid sort til at dyrke kommercielt til konsum, velsmagende og ensartet. Så kom F1 hybridene, og firmaerne holdt op med at vedligeholde sorten, så den forfaldt. Bl.a. blev

smagen kedelig. Dette er et forsøg på at redde resterne af sorten. Allan har lavet rødderne, NO frøene. Vi har lavet en udvælgelse til frøproduktion i 2009. Smagen er fin, men udseendet har stadig "plads til forbedringer". Arbejdet fortsætter. **AC(F)**

*"**Gul Bosnisk, Lila's selektion**". Desværre den eneste sort (endnu) vores formand har fået opkaldt efter sig. Lila synes nemlig IKKE at gulerødder skal have grøn nakke! En selektion af den bosniske landsort, med en stor grøn nakke (1/4 af roden er over jorden, og bliver grøn). En stor fodergulerod, som minder om den gamle, meget anvendte danske landsort "stor gul med grøn nakke" – ofte nævnt i frøkataloger fra før ca. 1910. Kunne anvendes af museer til at vise hvordan en foderafgrøde kunne se ud omkring 1900. Udvalgt af Brian, Niels og NO, rødder fra Niels på Ærø. **Lila - bestilles hos NC(F)**.

"**Gul Bosnisk, Ærø selektion**". Sorten stammer fra Bosniske flygtninge, gennem en havebekendt af NO. Sorten er helt klart MEGET landsort – særdeles uensartet. Ved udvalg på Biokol (Niels på Ærø) fandt Brian, NO og Niels frem til dem der lignede en lidt spids spise-gulerod mest. **NC(F-2010)**

'**Narome x Hilmar**'. Oprindeligt et forædlings-projekt hos Christina Henatsch, biodynamisk forædler i Tyskland. Flemming har dyrket næste generation frø fra denne krydsning af to gode frøfaste Nantes typer. En forsøgssort. **FP(F)**

"**Årets gulerødder 2010**". I 2010 satte jeg halvt af Dr. Lassings gulerødder og halvt af en tysk biodynamisk sort med meget søde orange rødder, til at lave frø af. Det er min plan at der skal komme flere orange og at de stadig skal ha' Dr. Lassings gode vinterholdbarhed. **BG(F)**

"**Årets gulerødder 2011**". Gulerodskryds 2011; Grex med orange " Dr. Lassing" + Tysk biodynamisk gulerod + Morot 'Osinskaja' fra SESAM. **BG(F)**

Haveskorzoner (*Scorzonera hispanica*)

'**Lange Jan**'. Tidligere hovedsort i Europa, oprindelig sortsejer frøfirmaet Bejo i Holland. Frøet stammer fra Van Hemert og Co. Jeg har selekteret for at genskabe den tidligere så høje kvalitet. **ES(F)**

Havrerod (*Tragopogon porrifolius*)

Havrerod, Vild (forvildet) dansk. FS166 Findes vildvoksende i Danmark kun på Ærteholmene, sandsynligvis forvildet fra småhaver ved fæstningen. Indsamlet 2004 på Christiansø. **SH(F)**
En tidligere kollega hjembragte nogle få frø til mig fra Christiansø, som jeg så har formeret på siden. **IH(F)**

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

"**Buttede Bertha**". Fine runde former. Biokols egen jordskoksort. **NP(V)**

'**Dwarf Sunray**'. **FS168** En høj (3 m), blomstrende jordskok. Fine, tyndskallede, mellemstore knolde. Opr. Thompson & Morgan. **IN(V);EM(V)**

Kartoffel (40 kr.)

'**Arran Victory**'. Store lilla kartofler med hvidt kød. Svære at koge men ligner gode bage- kartofler. **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**'. **FS593** 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. **BG(V);NP(V)**

'**Mehlige Mühlviertler**'. Dyrket i århundreder i Østrig, hvor den er gået i arv. Stor gul kartoffel der skal koges forsigtigt. **BG(V)**

'**Pink Fir Apple**'. **FS595** Engelsk sort fra 1850. Minder om aspargeskartoffel. **NP(V)**

'**Rosa Tannenzapfen**'. Fantastisk lækre at spise og meget flot plante der ikke har så dækkende blade. Kartoflerne er rosa og har grankoglefacon. **BG(V);IN(V)**

*'**Skagit Valley Gold**'. Fra Anders Borgen, en af Tom Wagners kartofler. Runde gule knolde, 900 g pr plante selvom jeg toppede dem 29 juli pga. skimmel. De var de mindst ramte af mine 7 dyrkede sorter og den 2. bedst ydende. Faste, god cremet smag og konsistens. Toms påstand om at de koger

på 5 min holder desværre ikke, de skal have 20 som andre kartofler. Planten er vidt forgrenet, lukker godt til, er lys – næsten gul – og dekorativ. **AL(V)**

*"**Ungarsk marked**". Knolde store, op mod 400 g, glatskindede, lidt melede og ikke overvældende smagfulde, 1 kg pr plante selvom toppet pga. skimmel 29 juli. Den højest ydende af mine 7 sorter, planten er dårligt forgrenet og høj, lukker ikke ordentligt af for ukrudt. **AL(V)**

'**Æggeblomme**'. **FS597** Velsmagende kugleformet kartoffel med meget dybe øjne. Gammel dansk sort. Findes nu på genbanken hos NordGen. **NP(V)**

Rødbeder, foderbeder og lignende

*"**Bodils bedekryds**". Dette er F2 af røde, runde + sribede rødbeder. Rødbeder i blandede røde farver. **BG(F)**

*"**Hvid Gimsing**" (*Beta vulgaris* var. *alba*). Foderbede. NGB1598. Stammer fra landsbyen af samme navn ved Struer. **EL(F)**

'**Kamuoliai 2**'. Opr. Litauen via Seed Ambassadors. **FP(F)**

'**Prizewinner**'. **FS510** Stor gul bede, som spist i røddestørrelse smager skønt. Hvid indvendig, men bliver gul når den koges med skræl. I England har den været brugt til hjemmebrygget vin. **MG(F)**

Runkelroe 'Lille Tårøje' (*Beta vulgaris* var. *alba*). **FS178** Runkelroe består primært af opsvulmet stængel, i modsætning til sukkerroen/fabriksroen (B. v. var. *altissima*), som primært er opsvulmet rod, og foderroen, der er en mellemform med opsvulmet hypokotyl. Runkelroen bliver noget større end foderroer og meget større end sukkerroer, hvilket gør runkelroen uegnede til maskinhøst. Til gengæld er holdbarheden meget god. "Lille Tårøje" er vedligeholdt af nu afdøde Torben Sørensen, som havde fået den fra gården Wigottenborg på Sydsjælland, der har vedligeholdt den gennem mange årtier. Roen, der kom i klasse i 1904 og fik kongepremie i 1905, havde stor udbredelse i 1920'erne og 30'erne. Sorten kom på Nordisk Genbank i 2004 og fik nr. NGB16230. Primært foderplante. **AB(F)**

*"**Rød Øtofte**" (*Beta vulgaris* var. *alba*). Foderroe

NGB8406. Roen har et forholdsvis stort indhold af sukker. Under krigen, hvor der var mangel på sukker, brugte man nogle roer sammen med rødbederne ved syltning. **EL(F)**

*"**Tondo di Chioggia**'. Sjøv gammel italiensk sort med rød skal og rød-hvide striber indeni. Sund, mild og velsmagende. **MG(F)**

Selleri (*Apium graveolens* var. *rapaceum*)

"**usn.1**" **FS518** Knoldselleri af egen lokal forædling. Har frø til ca. 50 ha af min efterhånden egen sort som er udvalgt med udgangspunkt i krydsninger af de ældre sorter 'Alabaster' og 'Snehvide'. **AC(F)**

*"**usn2**". Fra udplantningsbakke – frø af 2 knolde, der overvintrede på friland 2010/11! **AE(F)**

'**Neon**'. God knoldselleri. En stor næsten fladrund selleri med meget gode lagringsegenskaber. Hvidt sprødt kød, uden hulrum, der kun langsomt bliver mørkt uden tilberedning. **NP(F)**

Øvrige rod- og knoldvækster

***Eng-gedeskæg** (*Tragopogon pratensis* ssp. *minor*). Har vokset langs vejen, frø fra planter jeg har ladet stå i haven. Blade og rod kan spises som havrerod, og kan krydse med havrerod – hybridene er dog steril. **SH(F)**

Helianti (*Helianthus strumosus*). Knold, der er i familie med jordskok. I udseende og vækstmåde minder den meget om jordskok og skorzonner, og den anvendes i køkkenet som disse (og ligesom jordskok er de fremmede for gasproduktion). Knoldene er aflange og glattere end jordskokker. Fra Graines Baumaux i Frankrig. **BK(V-40 kr.)** Fra Sesam. **GO(V-40 kr.)** Se i øvrigt artiklen på *Gourmethaven.dk*.

Japanske Yams (*Dioscorea japonica*). **FS502** Fra yams-familien. Slyngplante med spiselige rødder, skulle være vinterfast men vanskelige at grave op. Af den grund er der nogle der anbefaler at dyrke den i store potter for nemheds skyld. Leveres som bulbiller – men ingen spiringsgaranti – og ring eller mail til mig først. Først til møllen – der er ikke mange planter. Opr. Chiltern Seeds. **MH(V)**

Jordkastanie (*Bunium bulbocastanum*). **FS173**
Små spiselige søde, fede knolde.
NC(V);FP(F);EM(V)

Kinaskok, knoldgaltetand, Choro-gi (*Stachys affinis*, syn. *S. tubifera* og *S. sieboldii*). **FS174**
Delvis vinterhårdfør knoldvækst fra Asien. Trives i halvskygge og i let jord. Lægges i foråret, kommer sent op. Høstes november-foråret. Masser af små maddike-lignende hvide knolde med meget speciel smag. Minder i smag og anvendelse en del om jordskokker. Fra Haveselskabernes Frøforsyning 1989. **MH(V)** Fra Camilla Plum. **MG(F)** Anden oprindelse. **ID(V)**

Knoldfladbælg (*Lathyrus tuberosus*). 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)**

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

***Pastinak** (*Pastinaca sativa*) **'Russian Kral'** Lille rund pastinak, med god smag. Kommer oprindeligt fra SESAM. **BG(F)**

Pastinak 'Turga'. Fra Ungarn via SESAM. Langstrakt rod. **ID(F)**

Rodcikorie 'Witloof di Bruxelles', syn. Brussels Witloof (*Cichorium intybus* var. *sativum*). Har været dyrket fra midten af 1800-tallet til bl.a. kaffesurrogat. En meget stor og flot plante (kan også drives til cikoriesalat). 2-årig. Får kæmpe stor rod og 1,5-2 m høje blomsterstande med smukke blegblå blomster. Opr. Runåbergs frøer. **IN(F)**

Sukkerrod (*Sium sisarum*). Flerårig skærmpolte med et knippe af meget søde rødder, der kan anvendes som sødt i desserter og salater. **NC(V)**

***Sukkerroe "Stina"**. Da sukkerdyrkingen blev opgivet på Fyn fik jeg en håndfuld frø af denne sort

fra en anden bonde. Konventionel sort fra Danisco. **EL(F)**

***Sukkerroe "Verity"**. Da sukkerdyrkingen blev opgivet på Fyn fik jeg en håndfuld frø af denne sort fra en anden bonde. Konventionel sort fra Danisco. **EL(F)**

"Lost crops of the Incas"

Apios americana. Amerikansk kartoffelbønne. **FS170** Bælgplante med slyngende vækst – bliver høj og behøver noget at klatre op ad. Blomstrer sidst på året med underlige støvetviolette ærteblomster. Danner små knolde på kravlende 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); ID(V)**

Mashua, Añu, Knold-nasturtium (*Tropaeolum tuberosum*). Mashua dyrkes i Andesbjergene i højtliggende kølige egne og er den 4. vigtigste rodfrugt der, efter kartoffel, oca, og ulluco. Det er en gammel kulturplante og har været dyrket bl.a. af inkaerne. Mashua er en slyngplante som kan bindes op, eller man kan lade den dække jorden. Mashua kan godt tåle let frost men det sikreste er tage knoldene op og opbevare dem frostfrit. Vent til frosten har taget toppen, da knoldene dannes sidst på efteråret. Hele planten kan spises. Knoldene er meget næringsrige og indeholder meget protein, op til 16% (tørstof). Knoldene smager rå af radise/ræddike, men bliver mild og sød i smagen efter de er kogt. Roden bruges ofte til supper. Om foråret kan de unge spirer anvendes let kogte. Selvom det ikke er bevist, har mashua ry for at have nedsættende effekt på mænds seksuelle appetit, og anbefales i højere grad til kvinder og børn. Bl.a. har spanierne beskrevet da de kom til Sydamerika, at Inkaerne gav mashua til soldaterne så de skulle glemme deres koner. Læs mere om Mashua i bogen 'Lost Crops of the Incas': http://www.nap.edu/openbook.php?record_id=1398&page=67.

Knold-nasturtium. FS501 Meget fin plante med flotte blomster. Tåler let frost, men de overlig-

liggende knolde kan fryse - opbevares som georginer. Spirer meget tidligt i kælder, pas på!
BG(V)

Mashua MGH-Lima-1. Giver meget stort udbytte af ca. 8 cm lange, 10 cm i diameter buttede tilspidsede orangegule knolde, med grøn top og meget tydelige sorte aflange trekantede indsnævring. Opr. købt på et marked i Lima, Peru. Meget livskraftig med ranker på op 4-5 meter. **MG(V)**

Oca (fra SESAM) (*Oxalis tuberosa*). FS177
Spiselige rødder, fra Andesbjergene. Den næstmest populære rodgrønsag dér efter kartofler. Medlem af samme familie som skovsyre, og med højt indhold af oxalsyre især i dem med rødligt skind. Hos mig en succes med dyrkning i velgødet kompostjord, ca. 45 cm mellem planterne, i fuld sol, et varm beskyttet sted. Danner først rødder i oktober, så man skal grave dem op så sent som muligt - efter bladene er slået ned af frosten - beskyttes evt. med fibernet. En mulighed for dem med kystklima (og i øvrigt en meget pyntelig plante). 3 bedste planter gav i 2008 godt 1 kg rødder og de længste rødder var 6-8 cm, lyserøde. Opr. fra SESAM. **FP(V)** Gennem Frøsamlerne. **MG(V)**

Oca "NOs røde numser" fra NO via Molly.
Hvidgule med pinkrød ende. Lyse bladskeder.
MG(V)

Oca "Sillustani". Købt af en indianerkone på en lille gård bygget af natursten på vejen til Sillustani i Peru. Hvidgule med pinkrød ende. Røde bladskeder.
MG(V)

Oca "Dark red" Fra Cordula Metzger, Tyskland.
Ensfarvede mørkerøde oca, gav godt udbytte i 2011.
MG(V)

LØG

(Spørg venligst udbyderen om pakkens vægt, hvis der er tale om vegetativt materiale)

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

Porre (*Allium ampeloprasum* Porrum Group)

'Kathy'. **FS186** Vild porre. Lille, flerårig porre-type. Kan bruges både forår og efterår, til dels også vinter. Toppen visner væk om sommeren.

SA(V);EM(V)

Kepaløg (*Allium cepa*) og nærtstående

"Krasslök". Kartoffelløg eller skalotte. Dyrkes som flerårige løg. Opr. **SESAM. FP(V)**

"Kroghs skalotteløg". **FS522** Elsa Krogh beretter: 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. De er sunde, meget holdbare og bliver pænt store. **EK(V); MG(V)**

Læsø-stammen af skalotteløg. I 1946 kom de første sætteskalotter til Læsø. Det var havebrugs-konsulent 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 sætteskalotter hos 'Juelsminde'. Fra Axel Andersen købte Tage Larsen i 1975 600 kg sætteskalotter, 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 rene "uforurene" stamme i Danmark. **NGB16538. MG(V)**

"Potatislök från Læsø". **FS183** Mindre udbytte af især små kartoffelløg. Stammer fra Læsø men kom til os gennem **SESAM. BA(V)**

'Skalotteløg usn1'. (Modtaget som *A. ascalonium*, et ældre navn på både *A. cepa* var. *aggregatum* og *A. oschaninii*.) Blomstrer med hvid blomst og danner aflange spiselige løg. Denne sort stammer fra Dansk Iris- og Liljeselskabs frøliste og har mest været dyrket for de smukke blomsters skyld. Men hele planten er

spiselig. **LH(F)**

Hvidløg (*Allium sativum*)

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

“Estisk rød Slangehvidløg” (*Allium sativum* var. *ophioscorodon*). **FS010** Kraftig sort, hårdnakket type. Hele toppen med små yngeløg 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. **NB!** Kun yngeløg. **GO(V)** Har enkelte fed tilovers. De skal sættes i kulden nu, og udbyttet 1. år vil være mindre end ved efterårsdyrkning. **MG(V)**

***'Krasnodar Red'**. Et hvidløg, som trives med at blive sat tidligt forår. Når de andre hvidløg er høstet, gror denne flot videre til ind i august. Lilla stribet hardneck, som stammer fra marked i den russiske by Krasnodar nær Sortehavet. Kun yngeløg. **KI(V)**

Rebberg Knoblauch (*Allium sativum* var. *ophioscorodon*). **FS009** Endnu en slangehvidløg (hårdnakket). På denne sort ”slanger” stængelen sig endnu mere. Gammel schweizisk sort, der kommer til os gennem SESAM. Kun yngeløg. **BE(V)**

Andre arter

Allemandsharnisk 'Kemerovo' (*Allium victorialis*). Spirer og gror meget langsomt. Så frøene tidligt, de tåler frost, under beskyttede forhold. Regn med en længere årrække før planterne blive store nok til at høste blade af. Bladene pakkes tæt i lidt salt, hvorefter de gærer og udvikler en pragtfuld aroma. Traditionelt brugt i Sibirien. Oprindelse: indsamlet ved Kemerovo nær Uralbjergene i Sibirien, via Peter Nijssen (Nederland). Frø fra planter dyrket på altan på Østerbro. **SH(F)**

Allemandsharnisk “Seiersløk fra Vestvågøy”. Fra Lofoten i Norge, hvor den tilsyneladende blev dyrket i køkkenhaver for mange hundrede år siden.

Nu er den ved at vinde anerkendelse igen.

Allemandsharnisk bruges som ramsløg i køkkenet, men i haven vokser allemandsharnisk i en klump, der ligeså langsomt som en pæon udvikler sig, uden at sende udløbere eller frøplanter rundt i haven. Er først fuldt udviklet efter 5 år, ikke en begynderplante! **SH(F)**

***Allium ramosum*. ”Chinese Leek”**. Ligner *A. tuberosum* (Kinapurløg) en del, men er mere hårdførend denne. Hele planten kan spises, nærmest ligesom en porre. Men meget mindre. Planten er flerårig – første år minder den mere om nyspiret plænegræs end en porre. Men bare lad den blive stående, og tynd den først meget senere. Fra Stephen Barstow i Trondheim. **NC(F)**

Babingtonløg, Porreløg (*Allium ampeloprasum* var. *babingtonii*). **FS188** Babington's leek, mild hvidløgssmag, feddene ligner elefanthvidløg. Åben skærm m/ mange store yngeløg, også små yngeløg (bulbill) ved roden. Vokser vildt kun i det vestlige Storbritannien og er sjælden dér. Opr. botaniker Bjørn Hjort. NB: Kun yngeløg. **GO(V)**

Elefanthvidløg (*Allium ampeloprasum*, *Ampeloprasum* Group). **FS453** Væksten minder om hvidløg, men denne tilhører en lidt anden art. Væksten er svag især i starten, men til gengæld kan de give pænt store løg med en mild hvidløgssmag. Ligesom Babingtons porreløg danner elefanthvidløg bulbill (yngeløg, der sidder udenpå selve løget), men de er svære at få til at spire – skal ligge i jorden i et par år. **MG(V)**

Skovløg (*Allium scorodoprasum*). **FS563** Gror vildt i Danmark. Meget dekorativ. Danner små grålige topløg med mild hvidløgssmag. Kaldes også ”hyrdedrengens krydderi”, fordi hyrdedrengene plukkede topløgene og dryssede dem ud over fedtemadderne. Kun yngeløg. **BE(V)**

BÆLGFRUGTER

Nyt fra ærte- & bønnekoordinator Mette Westergaard Nielsen

Frøsamlerne har fået penge til et stort projekt;

”Genopdagelse af gamle bælgfrugter - dyrkningsmæssigt og kulinarisk”. Læs mere om projektet på foreningens hjemmeside.

Der skal allerede i 2012 bruges mange ærte- og bønnefrø til projektet. Nogle af udbyderne her på frølisten har lovet at levere deres frø til projektet. **Så hvis du kunne tænke dig at afprøve eller opformere en af forsøgssorterne**, kontakt vores forsøgsleder Søren Holt (se listen over udbydere). Vi kan godt bruge flere forskere!

Meddelelser:

Juttas høje ært. På vores kursus i DNA-analyse fik vi ”sjove resultater” for 2 prøver af sorten ”Juttas”. Molly Hougaard har i sommer dyrket Juttas-frø fra forskellige medlemmer og adoptanter. Molly har ikke kunnet se nogen forskel på ærterne, og vi vælger derfor at se bort fra DNA-analysen. Måske havde posen fået forkeret etiket.

Folmer Rommes italienske stangbønne. To frøsamlere har i sommer dyrket og sammenlignet foreningens oprindelige ”Folmer Rommes italienske stangbønne” med bønner fra Jes Romme (Folmers søn). Bønnerne har vist sig at være meget forskellige, og da flere i Romme familien har dyrket den samme bønne i mere end 40 år, må det være i foreningens tidlige historie, at der er sket en forbytning. Den rigtige bønne fra Folmer og familie vil vi herefter kalde ”Romme familiens stangbønne”. Den ”uægte” hedder herefter ”Stangbønne, borlotto-type” (tidligere fejlagtigt ”Folmer Rommes”). Hvis man tidligere har fået frø, skal de ikke sendes videre under det gamle navn!

HAVEBØNNER (*Phaseolus vulgaris* ssp.)

Tørrebønner: buskbønner

”Bodils bønnekryds”. 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'.** Udviklet i Canada før 1873, hvor den første gang nævnes i England. Ses i Dæhnfeldts katalog i 1935: ”*meget rigtbærende og hårdfør*”. Flade lækre bønner der ligner ’Jumbo’, kraftige planter men de vælter ikke så meget rundt som denne. 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” (men vi har kun spist dem friske). Gave fra NZ. **LT(F)**

***'Fagioli del Purgatorio'.** Meget små runde hvide bønner med kort kogetid. (Bed mig om en opskrift fra en mad-blog.) 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 dødes sjæle i skærsilden (’purgatorium’ på latin betyder renselsessted). Se i øvrigt en spændende artikel (på engelsk) fra bladet ”Diversity” om de italienske landracer af bønner, deres oprindelse og genetiske diversitet. Både ’Purgatorio’ og ’Zolfino’ er omtalt. <http://www.froesamlerne.dk/pdf/italy-bean-diversity.pdf>. **LT(F)**

’Feijon Preto’. **FS513** Lille sort bønne, på busk op til 70 cm høj. Den vil gerne have noget at slynge sig om, ellers tager den kvælertag på naboerne. Desuden løfter det bønnerne op over jord og fugt. Godt udbytte, måske endda bedre end ’Prinsesse’. Opr. Brasilien. **MJ(F);EK(F)**

“Gotlandsk Brunböna”. NGB 2578. **FS192** Gotlandsk landrace, tørrebønne indsamlet af Nordisk Genbank. GG har sammenlignet de frø der var i omløb i Frøsamlerne med nyanskaffede frø fra NGB, og har kunnet konstatere at de er ens. Hun beskriver sorten som "en nordisk type af den italienske borlottobønne." Buskbønne med højt udbytte af hvide nyreformede bønner med rødviolette prikker og stiber. Smager godt både i grøntsagssuppe og salat. Større bønner end “Stella”. **BG(F);GG(F)**

"Hutteriternes soppböna". **FS606** En rigtig god og nem bønne, middeltidlig, kraftig og kompakt buskbønne. Siges at være særlig gode til suppe.

Frøene er grå-grønne og har en afrundet form, næsten som ærter. Hutterterne er en østrigsk sekt der emigrerede til Canada i 1750. Fra SESAM. **LT(F)**

'**Pawnee**'. **FS195** Fået fra Eilif Aas – kommer fra SSE. Glimrende tørrebønne til det danske klima. **BG(F)**

Forsøgssort 2012

'**Prinsesse**'. **FS196** Buskbønne. Gammel sort - nævnt i danske havebøger tilbage til 1900 eller før. Lav, robust og hurtig i udvikling. 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. **Kontakt Søren Holt, SH, hvis du vil være med i forsøget!**

'**Stop**'. Buskbønne. 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)**

*'**Turda**'. Storfrøet, lys-beige som nogenlunde frisk. Kastaniebrun plet ved hilum. Fra SEED-ambassadors. Fået fra 'frøsnapperen' Lars Peters dødsbo fra Frederikshavn. **NC(F)**

*'**Zolfino**'. Små lysegule bønner ("zolfo" på italiensk betyder svovl), runde til ovale, en traditionel toskansk sort (fra bjergene omkring Prato, nord for Siena) der nu er optaget på Slow Foods Ark of Taste. De tyndskinnede bønner bliver bløde og lækre ved kogning. Kan spises i bønnesalater, drysset med olivenolie som sideret, eller på toast som frokostret. Opr. Toskansk frøsamler Angelo Barbetti via Guy Dirix i Belgien. **LT(F)**

Tørrebønner: stangbønner

*'**Andecha**'. 2-2,5 m. høj. 'Fabes'-bønne, som er en lokal bønnetype fra Asturien. Bruges til den traditionelle ret "Fabada Asturiana" Store hvide bønner med lækker cremet smag. Forsås evt. ca. 3 uger før udplantning, da vækstperioden er lang. Opr. Anselm Gonzales, der bor i en landsby nær Gijon, Asturias, Spanien. **KI (F)**

'**Chabarowsk**'. **FS514** Borlotto-type, lyse frø med mørklilla marmorering, meget smuk. Spirer godt, modner tidligt og pænt udbytte. Opr. marked i Chabarowsk i Sibirien (J. Nousch) via G. Bohl, SamenArchiv. **MJ(F)**

"**fra Guatemala**". **FS217** Madbønne, trivelig og nem sort til at høste til modenhed. Fra Guatemala indianere i højlandet. **AC(F)**

"**Stangbønne, borlotto-type**" (tidligere fejlagtigt "Folmer Rommes"). **FS201** Borlotto type, kun ca. 3 m høj. Stort udbytte. Kortere udviklingstid end Frøposens Borlottobønne. Fin til tørrede bønner, ikke særlig god som grønne bønner (bælgen sej og med ribber). Store og lange bælg, lysegrønne m/ røde striber, senere rødmelerede. Det har vist sig, at foreningens "Folmer Rommes italienske stangbønne" ikke er den samme som Rommefamiliens bønne som den har set ud i mere end 40 år. **NP(F);IJ(F)**

"**Volga-tyskernes bønne**". **FS202** Ruslands Katarina den Store indskrev tyske bønder til opdyrkning af stepperne ved Volga-floden i 1762-63 (på samme tid og fra samme område som 'kartoffeltyskerne'). Deres efterkommere, der fik en autonom republik under Lenin, blev af Stalin deporteret til kz-lejre i Centralasien og Sibirien, og efter rehabiliteringen i 1956 bosatte de sig i området. Denne tørrebønne har været i en tysk familie i mere end 65 år. Ca. 2 m, grønne bælg med røde striber. **SH(F-2010)**

Grønne bønner: Buskbønner

Forsøgssort 2012

'**Carlo's favorit**'. **FS208** Grøn bønne (haricot vert) med ribbefri bælg. Bønneren giver et højt udbytte af "ypperlig kvalitet". Oprindeligt handelssort, men nu udgået. Bønneren er dyrket på Hegnstrup i 30 år, og er kommet til Frøsamlerne fra Allan Clausen. **Kontakt Søren Holt, SH, hvis du vil være med i forsøget!**

'**Fandango**'. Buskbønne, meget tynde fine haricots verts, filetbønner. Opr. Runåbergs Frøer for flere år siden, men de har erstattet den med en anden (Maxibel). Jeg synes stadig disse er gode. **LT(F)**

'**Fanium**'. **FS607** Opr. hollandsk handelssort, skaffet i 1984 af en planteavlskonsulent til

grønsagsavler Kaj Jensen på Nordfyn. Den forblev avlerens favoritsort resten af livet. Den kom videre til en ven af familien og derfra til en frøsamler. En lav plante med lange tynde sprøde bønner, meget sprøde og velmagende. Fortjener at blive kendt og bevaret. **LT(F)**

Forsøgssort 2012

'**Hundrede for én**'. **FS210** 30-45 cm høj. Den er rimelig tidlig, med lange kødfulde bønner med mild smag, og kan spises over lang tid. Modne frø er gråbrune med hvide tegninger – smukke! Gammel sort, nævnt i kataloger før 1900. Den vi har er fra 1950'erne, opgivet hos Ohlsens Enke i 1965 - men passer ikke til beskrivelsen i deres kataloger(!). Opr. NGB9298. **Kontakt Søren Holt, SH, hvis du vil være med i forsøget!**

'**Jumbo**'. **FS211** Noget krybende og væltende buskbønne (evt. lidt støtte). Modner over en lang periode. Store, flade, brede bælg. Planten fylder meget, men bønnerne er velmagende ("rigtig bønnesmag"), og udbyttet er godt. Kuldetålende. Opr. Oregon, USA. **MH(F)**

'**Maxi**'. Buskbønne, meget fine lange grønne bønner og godt udbytte. Kan høstes over en længere periode end f.eks. 'Provider'(der til gengæld er en sort der er fin og højtydende hvis man vil fryse bønner). Disse frø kom fra Duchy Originals (Prince Charles' økofirma). **LT(F)**

'**Nerina**'. **FS212** Grøn buskbønne, vistnok kaldet perlebønnetypen på den oprindelige frøpose, som jeg købte i Brugsen for ca. 10 år siden Jeg er ikke stødt på den siden. Små tætte planter, som er meget yderige og stabile uanset vejret. Den giver en stor mængde små tynde meget smagfulde og meget lidt grove bønner. Selv hvis man glemmer nogle bønner, bliver de ikke grove i det. Varmeste anbefalinger. Ikke i handelen mere. **HC(F);MJ(F);HL(F)**

'**Perssons böna**'. John Persson, født i 1880, gav disse bønner til sin søn i lysningsgave (forlovelsesgave). Kan anvendes som shellbean eller grøn bønne – har lange bønner. Indsamlet ved Frøuppropet i Sverige. Frøene flot marmorerede. **NP(F)**

'**Provider**'. **FS213** Stort udbytte af velmagende snittebønner. Kan sås meget tidligt - omkring 1. maj,

og har god kulde- og fugttålsomhed. Opr. Frøposen. **FP(F)**

Grønne bønner: stangbønner

*'**Carré de Caen**' Stangbønne. Arvesort fra det regnfulde Normandiet. Små firkantede hvide frø i stor mængde. Bælg bruges grøn, og frø bruges i alle stadier. Godt udbytte i den våde sommer 2011. Opr. Belgisk frøsamler 2011. **SH(F)**

'**Helda**'. Tidlig stangbønne af Romano type med lange flade bælg. Godt udbytte. Moderne sort, der også sælges hos grønhandlere i UK. Frø opr. Duchy Originals. **LT(F)**

Jeminez. Lange bønner af "Romano" type, brede og flade med rødlig striber. Meget lækre. Noget sene på friland. Har også været god i drivhus, hvis man har plads til den slags. **BS(F)**

Forsøgssort 2012

'**Kjems' pea bean**' (tidl. 'Suzannes'). **FS206** Suzanne har fået bønnerne 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. I øvrigt ligner bønnerne de andre Pea-beans i vækstformen. Yderig, robust, med lyslilla blomster og 10-12 cm lange, svagt krumme grønne bælg med lilla striber + pletter, velmagende, bliver praktisk talt ikke ribbet. Frøene er rundagtige, flødefarvede med lilla striber + pletter. **Kontakt Søren Holt, SH, hvis du vil være med i forsøget!**

*'**Lambada**' Stangbønne af borlotto-typen. Frodig og frugtbar sort i den våde 2011 sommer. Oprindelse kommerciel sort købt i Irkutsk, Sibirien 2010. **SH(F)**

*'**Major Cook's**'. Engelsk arvesort, en gave fra Central Tree Crops Research Trust i New Zealand. Major Cook var uddannet gartner ved Kew Gardens og var i mange år ansvarlig for de britiske krigskirkegårde i Nordfrankrig. Bønnerne gik videre til en kollega hvis familie emigrerede til NZ. Bønnerne er muligvis fremelsket af majorens bedstefar ca. år 1900. Den er yderst produktiv og meget velmagende. Bælgen krummer og bliver

hurtigt 'bulede', men stadig gode. De tykke bælgemodner tidligt nok, men tørrer langsomt og kan let mugne. NB: Denne sort ligner meget "Kjems' pea bean", selv om jeg mener at kunne se en lille forskel – så de skal ikke dyrkes i nærheden af hinanden og helst ikke i samme år! **LT(F)**

"Pea bean". FS207 Temmelig hårdfør stangbønne. Små runde frø, hvid/røde i korte bælg. (Kaldes nogle gange 'Yin/Yang', men dette navn bruges i forvejen til en sort/hvid tørrebønne m/ sort øje.) Smager godt. Kan bruges som friske grønne, friske bælgede eller tørrede bønner. Bliver ikke ribbede, men de tykke bønner løsnes under kogning. Opr. Heritage Seed Library, HDRA, GB. **MH(F);BS(F)**

"Romme familiens stangbønne." Ida har dyrket denne med nye frø fra Romme familien. Yderst produktiv, lidt krumme mørkstribe bælg, der hurtigt bliver tykke. Bønnerne er næsten runde og spættede. NB: Vi er ikke sikker på at vi kan se forskellen mellem denne, "Kjems bønne" og den nye "Major Cook's" (der begge har helt andre historier). Vi anbefaler derfor at du ikke dyrker mere end en af disse – medmindre du gerne vil foretage en sammenligning af alle 3. **IJ(F)**

Voksbønner: buskbønner

'Beurre de Rocquencourt'. FS609 Gammel fransk sort med meget lange, smørgule voksbønner med helt sorte frø. Bærer mange, meget smagfulde bønner. Opr. Th. ETTY. **MJ(F)**

'Mont d'or'. FS573 Let rankende vækst med korte, brede bælg. Dejlig voksbønne. Opr. Frøposen. **FP(F)**

Voksbønner: stangbønner

'Gold of Bacau' ('Golden of Bacau'). FS483 Lange, brede og meget lækre bælg. Meget tidlig af en stangbønne at være – især en Romano type. En favorit pga. den lækre smag. Oprindeligt doneret til SSE af venner i den nordrumænske by Bacau. **SH(F);MJ(F);IJ(F)**

***'Harmonia'.** Voksstangbønne. Oprindelse kommercielle frø købt i Irkutsk, Sibirien 2010. **SH(F)**

Andet: Bønne til farvning

***"Sorte kinesiske bønner"**. Købt på et supermarked – posen oplyste at de kom fra Kina. Charlotte, der har plantefarvning som hobby, havde hørt at sorte bønner i koldt vand gi'r en smuk farve. Det er ikke lykkedes for de fleste, men med disse bønner fik hun en fin blå farve, næsten som indigo og lysægte. Sorten kan sagtens modnes her – mine frø er fra 2. såning, da der gik bønnefluelarver i den første. Små planter, meget lyse næsten hvide bælg. Vi har ikke prøvet at spise dem. **LT(F)**

ÆRTER (*Pisum sativum* ssp.)

Sukkerærter og brydmarværter (slikærter)

Begge disse har bælg uden hinde og spises hele. Sukkerærter høstes og spises mens de er helt tynde; slikærter udvikler tykke bælg, der spises før ærterne indeni udvikler sig.

***'Ambrosia'.** Mellemhøj ært fra firmaet Nohel Garden, Tjekkiet, 2011. Slikært/grønært combi, 2 sæsoner: Sås forår eller juli. Giver store bælg, og når slikærterne bliver kedelige, er kernerne udmærkede som grønærter. Kun frø til 1 enkelt interesseret, som skal avle frø, så flere med tiden kan få. **AE(F)**

'Dwarf Grey Sugar' FS011 En meget tidlig, 1 meter høj sukkerært. Bælgene kommer parvis i toppen af planten. Introduceret i 1892 af D.M. Ferry. Smagen bedømmes som mindre god - i hvert fald i frisk tilstand. Sukkerært fra SSE; Pea nr. 389. **NC(F-2010)**

'Engelsk Sabel'. FS012 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. Modtagelig for meldug. I modsætning til handelssort under samme navn, er der ingen seje hinder i bælgene. Opr. SESAM. **BS(F);KI(F);IN(F)**

'Spring Blush'. FS611 Høj slikært (brydmarvært) fra Alan Kapuler, Peace Seeds. Del af et forsøg på at forædle lilla bælg – men denne har tofarvede lilla blomster, grønne bælg med svage lilla striber og

lilla pletter på stænglerne. Meget fin kvalitet og bærer længere end de fleste slikærter, fordi den bare bliver højere og højere. **LT(F);KI(F)**

“Winterkefe” eller “Winterkefer”. FS245

(Navnet betyder ”winter-sukkerært”, vistnok på en tysk dialekt. ’Kefe’ er ærten og ’Kefer’ er ærteplanten.) Meget speciel ært, der kan sås sent om efteråret og overvintrer en almindelig dansk vinter som små spirer (!). Giver tidlige ærter - ca. 1/6-, der er bedst spist som sukkerærter som helt unge.

Anvendelig i madlavningen, store lidt grove men velsmagende ærter, der dog kan synes lidt bitre. Alice: ”Såede mine efter udblødning og forspiring 8. nov. 2010, og høstede stort fra 10.maj. En måned senere skulle frøet så høstes, og nogle nedfaldne kerner, som var spirede, fik lov at blive i jorden. De voksede hurtigt til og nåede at give lidt ærter fra sent i september, og de blomstrede ind i november. I år vil jeg så i en altankasse ca. 15. juli og stille den opad sydmuren i sensommeren med plast foran.”

Afgjort en god afgrøde for dem der gerne vil have en aktiv jord hele året. 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. Se også Idas fine dagbog med billeder på <http://www.froesamlerne.dk/sortiment/winterkefer.htm>. **KN(F);GG(F);IJ(F);AE(F)**

Marværter (de fleste har rynkede frø)

Forsøgssort 2012

“**Amandas høje ært**”. **FS602** 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. Oprindeligt fra en ældre dame, Amanda på Fyn. **Kontakt Søren Holt, SH, hvis du vil være med i forsøget!**

Forsøgssort 2012

“**Brudager ært**”. **FS234** 1-1,10 m høj. Meget dejlig og sund plante. 7-11 ærter i bælg. Kraftig og mørkegrøn plante. Meget velsmagende. Skal bindes

op. Niels fra Ærø har fået den af en murersvend, der har den fra gartner i nærheden af Brudager, som har dyrket den i mange år frem til 1970’erne. **Kontakt Søren Holt, SH, hvis du vil være med i forsøget!**

Forsøgssort 2012

“**Faster Kirstens høje ært**”. **FS600** MJ skriver om denne: ”Vi har dyrket denne i 35 år. Har fået den af min 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. Det er en meget høj ært, ca. 2,5 m, store fyldte bælg – familien har kaldt den for ”elefantærten”. De har oplevet 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, synes nogen, jeg synes bare at den smager meget, meget godt.” **Kontakt Søren Holt, SH, hvis du vil være med i forsøget!**

Forsøgssort 2012

“**Grams høje ært**”. **FS237** (tidligere under navnet ”Mettes høje ært”). Sød, god smag. Familiesort, doneret til Frøsamlerne af Mette Alkjær. Stammer fra Mettes farfar, der havde ærterne fra en slægtning, Hans Hansen Gram, en kendt gartner og frugtavl i Svendborg. Ligner Holgers, Juttas osv. **Kontakt Søren Holt, SH, hvis du vil være med i forsøget!**

Forsøgssort 2012

“**Gyrithes ærter**”. **FS236** 2,5 m høj meget rigt- ydende marvært med fantastisk god smag. Høst 10-13 uger efter såning. Sorten stammer fra Gyrithe Bøjehøj, hvis familie har dyrket den siden et familiemedlem omkring 1860 bragte den med hjem fra USA. **Kontakt Søren Holt, SH, hvis du vil være med i forsøget!**

Forsøgssort 2012

“**Holgers Kæmpeært**”. **FS235** Den mest vel-smagende ært vi har prøvet. Stort udbytte. Opr. PØ dyrkningsforsøg, doneret af Gundersen familien. Der er tydeligvis 2 sorter af “**Holgers Kæmpeært**”, og disse har fået hvert sit nye FS-nummer. Den ene har smalle, spidse, V-formede bladflige (“kaninører”). Bladfligene er de bladlignende gevækster omkring stænglen ved hver forgrening (eng. stipule). Denne er ”’**Lille**’ **Holgers Kæmpeært**”, **FS235a**. Den anden har meget større, runde og overlappende bladflige:

” **’Store’ Holgers Kæmpeært**”, **FS235b**. Begge er 2-2,5 m høje. Andre kendetegn, som f.eks. antal bælg og antal ærter pr. bælg, har varieret meget med sted og vækstbetingelser – så disse kendetegn kan man ikke med sikkerhed bruge til at skelne mellem ”Store Holgers Kæmpeært” og ”Lille Holgers Kæmpeært”.

”Holgers Kæmpeært” var, da den kom til Frøsamlerne, en blanding af de to sorter. ”Lille Holgers Kæmpeært” er med sikkerhed udskilt fra blandingen af IJ mens vi stadig ikke har fået udskilt ”Store Holgers Kæmpeært”. Blandingen af de to sorter, FS235, vil også blive dyrket fremover. **Kontakt Søren Holt, SH, hvis du vil være med i forsøget!**

’Hurst Green Shaft’. **FS634** 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)**

’Jof’. **FS238** Middelhøj (150 cm), produktiv, vores favorit i mange år, før den forsvandt fra kataloget hos frøfirmaet i Hjørring (Haveselskabets Frøforsyning), der anbefalede den i 1960’erne. Handelssort, opr. hollandsk, står på accessionslisten hos Netherlands Genbank. Karna Maj og Molly modtog denne fra en mangeårig bevarer. **GO(F);KM(F)**

Forsøgssort 2012

”Juttas høje ært”. **FS239** Gave fra Jørgen Møller, Århus. Høj (ca. 2 m) velsmagende ært, bevaret af en nu afdød ven af familien. **Kontakt Søren Holt, SH, hvis du vil være med i forsøget!**

Forsøgssort 2012

”Karls høje ært”. **FS613** AE skriver: ”Min far, Karl Rasmussen, var ca. 1935 herskabsgartner 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. Bælgene har det med at puste sig op tidligt, så de overskåret har et tværsnit 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.” **Kontakt Søren Holt, SH, hvis du vil være med i forsøget!**

Forsøgssort 2012

”Maries høje ært”. **FS240** Fra Maries barndomsgård på halvøen Hurum i Norge. Da Marie i 1893 gifter sig ind i slægten på Transinggård i Sydsjælland tager hun ærten med sig. Ærten dyrkes stadig af slægten. **Kontakt Søren Holt, SH, hvis du vil være med i forsøget!**

’Prince Albert’. **FS242** Handelssort fra 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”. **BS(F);IN(F)**

”Stangært fra Fyn”. **FS554** Sorten er ikke voldsom høj (2 men ikke 3 meter) og har korte, lidt stumpe bælg med meget små, lysegrønne ærter. Sorten ligner, ifølge MH, ikke nogen af foreningens øvrige høje ærter. Ærten modnes tidligere end eksempelvis Holgers Kæmpeært. Ærterne bliver hurtigt lidt bitre. Samlet af et medlem af Haveselskabet for en del år siden i besøgshaven hos 2 gamle brødre i Korup på Nordfyn. Vi har ikke kunnet komme det nærmere. **NC(F-2010)**

Vi mangler adoptanter til Stangært fra Fyn. Interesserede kan henvende sig til mettewn@gmail.com

Forsøgssort 2012

”Stevns høje ært” (Tidligere ”Flemmings høje ært”). **FS243** 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. **Kontakt Søren Holt, SH, hvis du vil være med i forsøget!**

'**Telefon**'. FS244 Marvært fra Polen – nok den samme sort som den gamle Telefon, der har været handlet i Danmark tilbage til begyndelsen af 1900-tallet. Høj spinkel plante med et stort behov for nænsom opbinding. Store bælg med mange store ærter i hver. NC(F)

Forsøgssort 2012

“**Videmose**”. FS246 Gammel familiesort fra Heine Refsing. Høj, uensartet modnende. God kvalitet, holder lang tid, dog mindre god end f.eks. Ping Pong i sødme og saftighed, siger én. **Kontakt Søren Holt, SH, hvis du vil være med i forsøget!**

“**Västra Ny**”. Storfrøet marvært fra Sverige (indsamlet i forbindelse med POM). Høj og god kvalitet. NC(F)

Skalærter (de fleste har glatte frø)

En underafdeling af haveærter, med runde glatte frø der typisk bruges til kogeretter, eller som meget unge til de tidligste spiseærter.

“**Goroh**” (= ”ært”). FS227 Gammel sort fra Kalmutsкая regionen i Rusland. Hvide blomster og ret små runde grønne frø. Oprindeligt fra Dr. Tatiana Veronina (Moskva) via SSE til Eilif i Norge, hvorfra vi har fået den. NC(F-2010)

Gråærter & markærter

'**Biskopens gråært**'. FS224 Lokalsort fra Ludvikatrakten. Bliver ca. 150 cm høj. Ikke kraftig i væksten som f.eks. Lollandske rosiner. Ret store violette ærter. Tofarvede blomster. Mangler cellevægge og kan derfor også spises som sukkerært. Opr. SESAM. JP(F);KI(F); SH(F)

Carlin. Oprindeligt en gammel nordengelsk sort, kendt helt tilbage til ca. 1600. Halvhøj, trivelig, uden meldug. Traditionelt spist som ærtebudding 5. søndag i fasten. Frøene fintspættede røde/grønne. Dekorativ sort til produktion af tørrede ærter. Opr. SESAM. NC(F)

Forsøgssort 2012

“**Lollandske Rosiner**”. FS230 Meget gammel sort

af gråærter, der kom til os via Tina Hansen fra en ældre samler på Lolland. Om de lollandske rosiner har han 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 forbliver hele, når de er kogt - skal koge et par timer. De gik ud af produktion på Lolland for ca. 100 år siden. Skal sås meget tidligt og blive helt tørre på planten. **Kontakt Søren Holt, SH, hvis du vil være med i forsøget!**

ANDRE BÆLGPLANTER

Pralbønner (*Phaseolus coccineus*)

'**Arg Blasse aus Ungarn**'. FS485 Pralbønne med ret korte bælg og stor rigdom af tofarvede rød-rosa blomster igennem hele sommeren. Frøene cremefarvede med uregelmæssige (og ikke ret mange) violette tegninger. Fra SamenArchiv. KI(F)

'**Black coat runner bean**'. FS553 Frø fra Sarah og Andrew fra Oregon (Seed Ambassadors). Meget flot kravlebønne fyldt med mørkerøde blomster, der bliver til store sorte bønner. Roden skulle kunne overvintre og skyde igen til foråret. Frø fra 2010. BG(F)

'**Red Knight**'. Meget let dyrket, lidt spinklere end Painted Lady. Har helt postkasserøde blomster og smukke dybtviolette frø med sort marmorering. Har haft den i mange år uden problemer (ingen kryds!!). Opr. Thompson & Morgan. IN(F)

“**Østrigsk**”. FS255 Meget kraftig plante med røde blomster, lange grove men velmagende bælg, der er forholdsvis sene til at få ribber, har lilla/sorte frø. FP(F);BS(F)

Sojabønner (*Glycine max*)

'**Fiskeby**'. FS256 Nem afgrøde; udbyttet afhænger af såtidspunkt. Kan blive stående lige til frosten, hvorefter de tørre bønner høstes. Kan også høstes grønne. De tørre bønner anvendes til sojamælk, spirer eller tofu. MJ, der har dyrket Fiskeby i 36 år, har frøene fra Holchers Frøhandel i Vordingborg. Fiskeby er stadig i handelen, eksempelvis hos Impecta. Vi har muligvis to slags Fiskeby (i hvert fald to forskellige indkøb)

i foreningen, så nye dyrkere skal meget nøje notere, hvem de bestiller frø hos. **MJ(F);KI(F)**

'**Kuromame**' (tidligere ved en fejl Kurumane) **syn.:** '**Hokkaido Black**'. Sort sojabønne, der oprindeligt kommer fra den nordjapanske ø Hokkaido. Den smager vældig godt som edamame. Opr. **SESAM. MJ(F)**

*"**Urtekrams**". Tidligere kunne man få hele sojabønner hos Urtekram. Nye bønner kan nu kun fås hos Frøsamlerne... De ser lidt anderledes ud end 'Fiskeby' – bønnerne. **NP(F)**

Valske bønner (*Vicia faba*)

'**Bobs Fava**'. **FS248** Store og flade "bønner". Skyder igen efter 1. høst, yder meget, er frodig og har en usædvanlig evne til ikke at blive angrebet af bladlus. Højde ca. 120 cm. Giver et pænt udbytte af store grønne bønnefrø, ca. 5 pr. bælg. Opr.: Bob fra regionen Cotswolds, England.

KI(F);IJ(F);IN(F);GG(F)

'**Crimson Flowered Broad Beans**'. **FS249** Lille plante, gammel engelsk sort med røde blomster. Lille udbytte af små bønner. **NC(F-2010)**

'**Mikko**'. Mørklilla, små frø, højtydende. Hestebønne – det vil sige egentlig en fodersort. Opr. **SESAM NC(F)**

'**Purple Guatemala**' ('**Guatemalan Purple**'). **FS254** Pænt udbytte, og interessant fordi de velsmagende frø er rødt/mørklilla. Sund plante, ca. ½ m. høj. USA, kommercielt (opr. Guatemala?) **GG(F)**

*"**Usn. 1 Vilnius Marked Hala**". Valsk bønne med store flade frø. Fin kvalitet. OK udbytte. **NC(F)**

Øvrige

Aspargesært (*Tetragonolobus purpureus*). **FS530** Lav vækst, 20 cm høj, med meget flotte rødbrune ærteblomster. Udvikler bælg med vinger over en meget lang periode. Bælgene skal høstes ganske små ca. 3 cm lange og spises kogte. Arten findes af og til i handelen, og har tidligere været på vores liste. **KN(F)**

KORN

Amarant (*Amaranthus sp.*)

"**Hopi Red Dye**" (*Amaranthus cruentus x powellii*). **FS330** Gammel sort fra Hopi indianerne. Mørkt blodrøde blade, stilke og frugtstande. Dyrkes mest for frø, men bladene er også spiselige. Meget smuk. **BG(F)**

*"**Rævehale**" (*Amaranthus caudatus*). Både frø og blade kan spises, lang hængende frøstand, anvendes også til dekoration. **BG(F)**

Boghvede (*Fagopyrum sp.*)

Tatarisk boghvede (*F. tataricum*). Småfrøet art der siges at være flerårig. Overvintrer dog ikke hos mig, men sår sig selv i meget begrænset omfang. Spinklere end alm. boghvede. **NC(F-ældre men spiredygtige)**

Byg (*Hordeum sp.*)

Erling Lykke har mange flere byg- og havre-sorter, end der er listet her – man er velkommen til at ringe hvis man er interesseret. Tlf. 63 73 00 83 / 42 19 19 03

"**Arabian Blue**". **FS026** Nøgen byg, 6-radet, let at tærskes, lav. Oprindelse fortæber sig i SSE. **BG(F);NC(F)**

*"**Byg fra Lofoten**". Hjembragt af folkedanservenner – det nordligste sted hvor man kan dyrke korn. **EL(F)**

*"**Chevalier byg**". Engelsk maltbyg-sort, der har historie tilbage til 1823. Fået fra Jens Skov, museumsgården Karensminde. **EL(F)**

*"**Gaffelbyg**". (*H. trifurcatum*). Tætaket bygart uden stak. **EL(F)**

'**Jet**'. **FS027** Lilla aks med ret store sorte kerner, nøgenfrøet, vårbyg ; lille udbytte. **MG(F)**

*"**Nøgenbyg, 6-radet**". En af de ældste kornsorter. **EL(F)**

*"**Nøgenbyg 'Hora'**". Hora var den af de første nøgne bygsorter der blev forædlet i nyere tid. Opr. tysk sort, fra NGB via AB. **SH(F)**

***Nøgenbyg "Mørk Nøgenbyg"** (*H. vulgare* ssp. *disticon*) NGB6932. **NC(F)**

***'Scots bere'**. Skotsk bygsort, en landrace nu næsten kun dyrket på Orkney øerne. Sandsynligvis Storbritanniens ældste kortsort stadig i dyrkning, den kan være bragt til øerne af vikingerne i 700-tallet. NGB4661. **EL(F)**

***'Sodbyg'**. Ældre dansk 2-radet sort vårbyg. Beskrevet i Kornprojektet. Opr. Jens Skov. **EL(F)**

***"Sort dansk byg"**. Seksradet byg. Fået fra Børge Jensen, Hjemstavnsgården Gummerup. **EL(F)**

***"Stjernebyg fra Færøerne"**. NGB4701. 6-radet vårbyg indsamlet og kommet via KVL (acc. nr. 796) til NordGen. **EL(F)**

***"Vama K.56"**. Byg fra Afghanistan, fra Haslund-Christensen ekspeditionen til Centralasien. 6-radet vårbyg. NGB4673. **EL(F)**

***'Viftebyg'** (*Hordeum zeocriton*). Bygart med små pyramideformede aks og stor vifteformet stak. Små kerner. Vindbestøver. Dekorativ. **BG(F);NC(F)**

Havre (*Avena sativa*) – hvis intet nævnt

"1700-tals Svarthavre". FS268 Meget flot sort havre der er nem at dyrke - negene ligner gammeldags fugleneg. Opr. SESAM. **BG(F);FP(F)**

'Black Norway' (*Avena sativa* var. *brunnea*). **FS025**. Almindelig havre, men med sorte neg. Meget dekorativ og samtidig trivelig. **NP(F)**

***"Gammel dansk havre"**. Landrace af havre. **EL(F)**

***"Hvid havre fra Støvring"**. NGB7254. Lokalsort modtaget i KVL 1952. Ingen yderligere detaljer. **EL(F);NC(F)**

***"Klockhavre"**. Svensk sort med sorte kerner – meget smuk. **EL(F)**

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

***"Sort havre fra Sønderjylland"**. Landracesort. **EL(F)**

'Stormogul'. **FS542** Sorthavre. Også meget flot, med lysere strå så det er mere i kontrast til det

mørke korn end 1700tals-havre. Opr. AB. **BG(F)**

***"Stålhavre"**. Svensk sort. Navnet hentyder til stråstivheden. I 1950'erne og 1960'erne udbredte sorter. Der er flere sorter med dette navn. **EL(F)**

Hirse, almindelig (*Panicum miliaceum*)

***Usn. 1**. Hirse er en småfrøet kornart, der bliver 1-1½ m høj. Havens fugle er meget glade for frøene, men de kan også høstes og spises som glutenfri mel eller frø i muesli eller grød. Frøene skal dog afskalles før de spises. Plantetal: omkring 100 pl/m². Modner i september **AB(F)**

Hirse, kolbe- (*Setaria italica*)

***Usn. 1**. Sort fra Solsikken, fin sort med stort udbytte. God som fuglefrø. **BG(F)**

***Usn. 2**. Kolbehirse er lidt kortere end alm. hirse, og har også mindre frø, der sidder i en kolbe og kan bl.a. bruges til undulatfoder. Men de kan også høstes og spises som glutenfri mel eller frø i muesli eller grød. Frøene skal dog afskalles før de spises. Plantetal: omkring 100 pl/m². Modner i august/september **AB(F)**

Hvede og beslægtede (*Triticum* sp.)

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

'Inntaler' (*Triticum aestivum* var. *ferrugineum*). **FS274** Vinterhvede. Meget smuk med stiv, udstående stak. Rødligt-brune aks. Nem at tærsk i hånden. Opr. Tina Hansen **FP(F)**

***'Kamut-hvede'** syn. **Kæmpedurum** (*Triticum* ssp. X). Der er uenighed om hvad Kamut er. Ifølge Anders Borgen er kamuthveden en egen art, eller også er der tale om en krydsning af flere arter, bl.a. *T. polonicum*, *T. tuarnicum*, *T. durum*. Bogen "Cornucopia" kalder den en sort af *T. polonicum*. Det er en vårhvede, der sås marts-april, med meget store kerne (2-3 gange almindelig brødhvede). Har højt proteinindhold – er velegnet til pasta og nem at tærsk. **BG(F)**

“**Mumiehvede**” (*Triticum turgidum*). Gammel hvede ”fundet bevaret i ægyptiske grave”. Fra Sverige. (Oprindelsen er vistnok et vandresagn, men det er en gammel sort fra Ægypten...NCs anm.). **TN(F)**

*“**Tætaket hvede**” **syn. kompakt hvede** (*Triticum aestivum* ssp. *compactum*). Gammeldags hvede fra Erling Lykke, vårhvede der er nem at håndtærskes. **BG(F)**

Emmer (*Triticum turgidum* ssp. *dicoccon*)

“**Rød**”. **FS271 TN(F)**

“**Sort**”. **FS272 TN(F)**

’**Ufricht**’. Våremmer. Flot, høj hvede med store flotte kerner. Opr. AB. **BG(F)**

Spelt (*Triticum spelta*)

’**Oberkulmer Rotkorn**’. **FS276** Den mest almindeligt dyrkede spelt i Danmark i økologiske og biodynamiske jordbrug. Tysk sort. **TN(F)**

Rug (*Secale cereale*)

“**Midsommerrug**”. **FS488** 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 Hjemstavnsgård. **BG(F);FP(F)**

EFTERAFGRØDEPLANTER

Blå bukkehorn (*Trigonella caerulea*). Høj lysåben plante med kønne blå blomster. Frøene dufter stærkt af "karry". Kvælstofsamlende – mellemafgrøde, ikke egentlig dækkende efterafgrøde. Opr. Københavns Botaniske Have.. **NC(F)**

Skjoldsneglebælg (*Medicago scutellata*) ’Sava’. **FS306** Meget lavt udbredende art, vokser glimrende i min have, og har fin produktion af bakterieknolde. Charmingende bælg – ligner nærmest små tætte

spiralformede klokker/ bikuber/ knapper. Opr. frøsamler i Pennsylvania, USA, via SSE. **FP(F)**

***Smalbladet lupin (*Lupinus angustifolius*)**. Fin lupin med let løv, blå blomster. Velegnet til grøngødning – specielt på kraftigere jorde. **EL(F)**

Vintervikke (*Vicia villosa*). Opr. handelssort fra Den Økologiske Have. **NC(F-2010)**

BÆRPLANTER

(*Spørg venligst udbyderen om pakkens vægt*)

Rabarber (40 kr.)

“**Uden sortsnavn 1**”. **FS290** Gammel rabarbersort, kraftigtvoksende og rigtbærende. Yder en blanding af tykke og tynde stilke med overvægt til de tykke, men giver dog kun godt udbytte om foråret. Har været i min families eje siden omkring 1900. **HL(V)**

Jordbær

’**Dybdahl**’. **FS287** Kendt spisebær - lyst med forlænget hals til haserne. Lidt sen, middel udbytte, fin og sød smag. **IN(V)**’**Königin Louise**’ (?). 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)**

”**Monika**”. Mellemtidlig mellem jordbær og skovjordbær, middeltidlig, mørkerødt velmagende bær. Har været på Biokol (Ærø) i ca. 20 år. **NP(V)**

Pyntejordbær. Røde bær, små, men smager dejligt. **LH(F)**

’**Senga Sengana**’. Kom på markedet i 50’erne. Et fortrinligt spise- og syltebær. Efter min mening verdens bedste. Den tidligere ejer af min have har verificeret at det er Senga Sengana. **IN(V)**

’**Weseruhm**’. Gammel sort. Middeltidligt bær; fint. Opr. fra LOCI. **NP(V)**

’**Zefyr**’. Dansk forædlet sort fra 1965. Tidlig, velmagende, lidt mindre udbytte end andre siger man. **NP(V)**

Øvrige

Jordbærhindbær (*Rubus illecebrosus*). Giver store røde bær uden den helt store smag, men skulle være gode at sylte sammen med andre bær, eller til pynt på lagkager. **LH(V)**

FRUGTTRÆER (40 kr.)

Blomme

“**Alstrup-blomme**”. **FS293** Vild, rodægte og lokal sort. Små (ca. 2 cm x 3 cm) blå velmagende frugter. Fra vores have som er ca. 100 år gammel, ejendommen ”Hevil”. **EK(V)**

”**Gjerrild blomme**” (*Prunus domestica* ssp. *domestica* eller *domestica* x *insititia*). **FS295** Blomme eller kræge-krydsning. Kratdannende, ved rods kud. Velmagende blommer, røde, større end mirabeller, til friskkonsum og syltebrug. Opr.

Et tilbud fra Blomstergårdens Pomet

Frøsamler Villy Mougard har haft held med at pøde kviste af æblesorten ”Monty’s Surprise” fra New Zealand. Frøplanten, der regnes for at være ca. 90 år gammel, blev fundet i vejsiden af Mark Christensen fra Central Tree Crops Research Trust. Det er et stort, sundt træ med velmagende frugter, der i laboratorieundersøgelser har haft et højere indhold af antioxidanter end nogen af de andre afprøvede æblesorter. Den er ikke afprøvet i Europa, og vi kunne tænke os at den kom ud til nogle medlemmer, ud over de eksemplarer der står i Pometet på Blomstergården ved Viborg. Villy foreslår en pris på **140 kr.**, der kan dække grundstammen og podning.

Der er 2 træer på vildstamme, 8 på M7 og 3 på M26. Det skal være nogen med god plads, der skal have vildstammetræer, til gengæld kan de klare sandjord bedre end de andre grundstammer. Træer på M7 kan plantes de fleste steder, men ikke hvor jorden er alt for mager og sandet så der er stor fare for sommertørke. Træer på M26 bør plantes på god jord, evt. lerjord og de skal sandsynligvis have en opbindingspæl for at de kan holde sig oprejst, når der kommer æbler på dem. Den bærer hurtigt frugt – der er allerede kommet mindst ét æble på et babytræ.

Det er for dyrt at sende træerne med fragten. De kan hentes på stedet, og det er muligt at Villy kigger forbi i Helsingør. Eller vi kan nok aftale anden afhentning/aflevering. Kontakt Villy.
NB: Et træ pr. kunde, vi vil gerne få dem spredt ud over landet.

Gjerrild. **MH(V)**

“**Saras gul-grønne Gjerrild blomme**”. **FS511** Muligvis en “havreblomme” sort. Rodægte blomme. **MH(V)**

Kirsebær (*Prunus cerasus*)

Surkirsebær. FS331 Rodægte kirsebærsort, lille til mellemstort træ. Bærrene er gode til saft og syltning, mindre gode til at nyde friske. Fundet i min gamle have, hvis forrige ejer havde stedet i over 45 år. **HL(V)**

MEDICIN-, DUFT- og FARVEPLANTER

NB: Se sorte bønner til farvning sidst i afsnittet med bønner.

Ambra (*Artemisia abrotanum*). **FS555** Halvbusk med sølvagtige findelte blade. Snapseurt, tidligere brugt som lægeplante. Lægges i skabe mod møl. Doneret af en dansk udvandrers, 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(V) Leveres som småplanter hen på sommeren, tidspunkt usikkert.**

Balsam (*Tanacetum balsamita*). Syn. Balsamblad eller Bibelblad. Gammel bondehaveplante med blåduggede blade, ca. 30 cm høje og med klynger af små, gule kurveblomster med hvide randkroner på stængler som er knapt en meter høje. Blomstrer i juni. Bladene brugtes i gamle dage i potpourri og pressede som bogmærker i bibler og salmebøger. De små, margueritlignende blomster er gode til at tiltrække svirrefluer. Kan formeres vegetativt og er også selvsående, hvis man ikke klipper de visne blomsterstængler af. Flerårig. Opr. Frøposen. **JK(F&V)**

Bibernelle, blodstillende. (*Sanguisorba minor* ssp. *minor*). Kendt lægeplante, der er en glimrende salatgrøntsag også, med en mild agurkesmag på de

kønne blade. I øvrigt en urt der ikke bør spredes i nærheden af kulturmindesmærker eller gamle haver, da planten er en gammel kulturplante der signalerer ældre dyrkning (reliktplante). **NC(V)**

***Bibernelle, vingefrøet.** Syn. blodstillende bibernelle (står på posen). (*Sanguisorba minor* ssp. *muricata*). Bestemmelsen til art stadig lidt usikker – NO skal lige prøvedyrke begge arter. 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. Oprindelse Frøposen. **GO(F)**

Farvereseda el. 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. Disse frø stammer fra ”gardamerne”, som farver uld hver sommer på Samsø. **IN(F)**

Hundetunge (*Cynoglossum officinalis*). **FS361** Indsamlet i vandkanten ved Kalundborg Slot (reliktplante her). Gammel lægeplante, med sjove hængende brunviolette blomster i en stor og massiv top. Lugter af mus. Frøene klistrer værre end burrer til alting. **NC(F)**

Kanarisk Hjertensfryd (*Cedronella triphylla*). 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*). **FS491** Dette er simpelthen kattenes 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, v/ afdøde Vibeke Geertsen. **KI(F)**

***Læge-stenfrø.** (*Lithospermum officinale*). Findes vildtvoksende en del steder i Øst-Danmark, har været kendt som lægeplante fra 1400-tallet. 50 cm høj, nydelig staude med blanke spidse blade og små hvide blomster. Frøene er blanke og hårde som porcelæn (derfor troede man, at de uddrev nyresten!). Opr. Den Gamle By. **IN(F)**

Lægestregbælg (*Galega officinalis*). Gammelkendt medicinplante, som udover at have nyttige virkninger også er giftig (modsat foderstreg-

bælg). Yndig i blomsterbedet, med sart løv og sart rosa/violet blomst. Opr. **Impecta**. **IN(F)**

Malurt, en-årig (*Artemisia annua*). Syn.: Kinesisk Bynke, ’Qin Hao.’ Bliver en stor plante; hurtigvoksende og meget aromatisk. Medicinplante - anvendes i Kina i visse egne som bittertsmagende salatgrøntsag. **FP(F)**

Marietidsel (*Silybium marianum*). Flot tidsel med hvidmarmorerede blade med lange torne. Violet blomst. Sås i april på blivestedet. 2-årig. Tiltrækker mange nytteinsekter. Medicinsk anvendelse mod lever/galde sygdomme. **BE(F)**

Rude (*Ruta graveolens*). Handelsfrø. Næsten stedsegrøn halvbusk, som giver hududslet i frisk tilstand. I tørret tilstand skøn duftplante. Jeg bruger den som hegn i forhaven, for hunde og katte kan ikke lide den. **AE(F)**

Skarleje, Muskatsalvie (*Salvia sclarea* var. *turkestanica*). **FS389** 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. **GO(F)**

Sølvsalvie (*Salvia argentea*). Sås forår og plantes ud. Flerårig. Næringsrig jord i sol. Store sølvgrå, uldne blade. Blomstrer meget flot fra 2. år. Tidligere lægeplante. Bruges ikke i dag som krydderurt. Oprindeligt Frøposen. **BE(F)**

KRYDDERURTER

Krydderløg (det er bladene, der anvendes):

Allium nutans, Purpur kinaløg (Kinesisk purløg). **FS326** Sød og saftig, mild løgsmag. Bruges som purløg. Blomsten er smuk rosa. Opr. Frøposen. **GO(F)**

Altailøg (*Allium altaicum*). Denne vildart af pibeløg stammer fra Altai bjergene i Sibirien og er stamfader til de kultiverede pibeløg. Den bruges som øvrige pibeløg. Opr. Frøsamler i Slovakiet. **SH(F)**

Kinaløg syn. Kinesisk purløg (*Allium tuberosum*). Staude, anvendes som purløg, bladene er dog flade. Kønne, hvide blomster. Sås forår. Purløgsblade med

hvidløgssmag. Oprindeligt frø fra Frøposen. **BE(F)**

Pibeløg (*Allium fistulosum*) **Usn1**. Sort der oprindeligt er købt i supermarked som purløg (!) Men det er en pibeløg. **GO(F)**

Pibeløg (*Allium fistulosum*). **Usn2**. Tykke blade, der bruges som purløg. Kommer normalt før purløg. Stor dekorativ blomst i juli-august. Oprindeligt frø fra Frøposen. **BE(F)**

Purløg 'Forescate' (*Allium schoenoprasum*). **FS562** Kraftige blade, rødlige blomster. Sorten ser ikke ud til at være frøægte, så den bør egentligt formeres med stiklinger. Stammer oprindeligt fra Tyskland. **BE(F)**

'Shimonita' snitløg (eng. "spring/bunching onion") (*A. fistulosum*). Populær sort i Japan. Korte, kraftige løg bliver efterhånden så tykke som porrer. Meget hårdføre, kan sås om foråret og bruges i løbet af sommeren eller i august til overvintring. Bunden er mild, bladene har en kraftigere smag end alm. forårsløg. NB: Sidste gang jeg tog frø af denne spirede de ikke for godt – måske skal de prøves inden man sender penge. **LT(F)**

Øvrige:

Anisisop (*Agastache foeniculum*).
Se "Indianermynte".

Blomsterkarse, alm., 'Empress of India' (*Tropaeolum majus*). Tallerkensmækker uden ranker. Mørkerød blomst og velsmagende blade, fylder ikke meget på grund af væksten. Opr. Holstebro Urtehave. **NF(F)**

Bronzefennikel (*Foeniculum vulgare* var. *dulce*). 2- få-årig krydderurt med mild lakridssmag. God i dressinger. **IJ(F)**

***Chrysanthemum coronarium, Kronokseøje**, syn. Spiselig Chrysanthemum. Det er en bladgrønsag-/spiselig blomst, der smager i retningen af gulerødder, men uden gulerødders sødme. Når planterne er 20-30 cm høje er de fine at høste og putte i wok eller suppe. Blomster og blade kan spises på ældre planter og de gule og hvide blomster er også gode til buketter. De bliver lidt over en meter høje. Opr. Urtegartneriet. **JP(F)**

Dragehoved, Moldavisk (*Dracocephalum*

moldavica). Køn blå blomst til afskæring, citronduftende blade til te. Opr. tidligere end 1991 på Frøsamlerens liste. **KI(F)**

Gåsefod, Vellugtende, syn.: Epazote, citron-gåsefod. (*Dysphania ambrosioides* - tidligere *Chenopodium a.*). Meget kraftig krydderurt, stammer fra Mexico, hvor den bruges i maden. Et heftigt indslag i urtehaven, men jeg kan lide det! Voldsomt selvsående. Opr. Impecta. **IN(F)**

Havekarse, "bredbladet" (*Lepidium sativum*). **FS048** Dejlig storbladet karse. Også god til sent efterår, men overvintring usikker. Opr. Johnny's seeds, USA. **KI(F)**

Havekarse, græsk (*Lepidium sativum*). **FS050** Stiv, lille vækst, dekorativ og velsmagende. Sås ofte. **GO(F)**

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

Havesyre (*Rumex rugosus*) **FS333**. Flerårig rumex med lysgrønne, behageligt syrlige, bløde blade. Opr. Urtegartneriet. **KI(F);IJ(F)**

Hjulkrone (*Borago officinalis*). Smukke blå blomster, der kan bruges som pynt i salat og kolde drinks. Dufter svagt af agurk. Frøene (olien) indeholder gamma-linolen-syre, der er vigtigt for stofskiftet og skulle kunne modvirke betændelsesprocesser og fedtaflejringer i blodårerne. Oprindelse Frøposen. **GO(F)**

***Hjulkrone, hvid.** (*Borago officinalis*). I mange år har den blå hjulkrone sået sig selv i min have og nogen har fået lov at gro. I år fik en af dem hvide blomster. Om den er frøfast vil vise sig. **BG(F)**

Indianermynte, 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)**

***Isop, ægte blå** (*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)**

***Isop, ægte rosa** (*Hyssopus officinalis*). Samme beskrivelse, men rosa blomster. Opr. Frøposen. **GO(F)**

Koriander, "Marokkansk" (*Coriandrum sativum*). **FS299** Grønne blade i varme retter, frøene til madlavning og kager. Bedste type til frøproduktion. **KI(F)**

Kvan (*Angelica archangelica*). Stor, statelig plante med store skærmblosterstande, gammel nordisk nytteplante. De unge skud kan kandiseres og bruges som sukat eller i stikkelsbær- og rabarberretter. Blade og rødder kan tørres og bruges til te. Frøene kan anvendes som brændevinskrydderi. Skal helst sås i efteråret eller i det allertidligste forår ("kuldekimer"). Toårig, men blomstringen finder oftest sted efter 2-3 år, hvorefter moderplanter dør. Opr. Frøposen. **GO(F)**

***Kvan, Grønlandsk**. Doneret til foreningen. Sås normalt om efteråret – hvis man vil så dem om foråret skal de nok kuldebehandles først. **LT(F)**

***Kvan fra Øland**. Doneret til foreningen. Sås normalt om efteråret – hvis man vil så dem om foråret skal de nok kuldebehandles først. Disse 2 geografiske sorter er dyrket i donorens have i DK – jeg ved ikke om de har krydset. **LT(F)**

Lakridsrod (*Glycyrrhiza glabra*). Køn ærteblomstret plante med lilla blomster. Det er roden, der anvendes – høstes efter 2-3 års vækst. Opr. Frøposen. **FP(V)**

Lostilk, Skotsk (*Ligusticum scoticum*). **FS521** 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)** Flere adoptanter? **Kontakt kordinatoren Anders Bech, toveanders@urtehave.dk.**

Mynter - ca. 150 forskellige sorter. Jeg har en hel del mynter, ca. 150 mere eller mindre forskellige. Der kan tages af en hel del af dem alt efter hvordan

vinteren forløber. Interesserede må så kontakte mig direkte for at få listen, enten pr. brev eller meget gerne pr. e-mail - kjlhansen@mail.dk. **LH(V)**

Oregano, broget. Smager pragtfuldt i en kylling. **LH(V)**

Persille, "Christiansø-persille" (*Petroselinum crispum*). **FS642** Have-persille, som gror forvildet og tilsyneladende helt naturaliseret på Christiansø. Ligner en krydsning mellem kruset og glatbladet persille. **KI(F)**

Persille, "Glatbladet kurdisk". **FS324** Fra herboende kurdisk familie (frøene importeres jævnligt, men jeg tror nu de danskavlede er lige så gode). Glimrende, meget kraftig og ret kuldetålsom sort. **BG(F-2010);NC(F)**

Persille, Italiensk kæmpepersille. Handelsfrø fra Vita Sementi, 2009. Glatbladet, kraftigt smagende. Får den noget at leve af, bliver den, så småbørn kan gemme sig i den. **AE(F)**

Quilquina (*Porophyllum ruderale*). Bladene smager af koriander, kan blandes i salaten eller oven på en rugbrødsfad. Er 1-årig. Opr. Plantebyttemarked, nok en handelssort. **LH(F)**

Rucola 'Roka Tohumu' (*Eruca sativa*). **FS054** Denne sort kommer fra et tyrkisk frøfirma i Istanbul. Stærk og velmagende. **NC(F-2010)**

***Sennep, gul** (*Brassica alba*). **EL(F)**

Sennep, Salat- 'Green in snow' (*Brassica juncea*). **FS452** Sås i sensommeren for vinter- og forårshøst. Opr. Fra Thompson & Morgan ca. 1985. Sås når som helst, til vinterhøst bedst ca. 1. august. **KI(F);AE(F)**

Sennep, Salat- 'Green Wave'. **FS646** (*Brassica juncea*). Stor, meget anvendelig, salatsennep med 20-30 cm lange blade med en meget kruset kant. Kan sås forår, men står længst ved såning i august. Angribes tilsyneladende ikke af skadedyr. Opr. Runåbergs. **NC(F)**

Sennep, Sort (*Brassica nigra*). Indsamlet af Børge Jensen, Vestfyns Hjemstavnsgrd, på gårdsplads, rimeligvis forvildet fra ældre tids dyrkning. Anvendtes til fremstilling af sennep, men efterhånden dyrkes den ikke mere herhjemme. Ret

lav plante, til forskel fra gul sennep er skulperne trykket ind til stænglen, og frøene er ret små (mindre end en mm). Vanskelig at tærskes. Bevaringsværdig sort. **EL(F)**

Sødskærm (spansk kørvel) (*Myrrhis odorata*). **FS340** 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. Oprindeligt frø fra Frøposen. **GO(F);BE(F)**

Vinterkarse, langskulpet el. Landkarse (*Barbarea verna*). Kraftig, krydret smag. God vintersalatplante. Opr. Frøposen. **GO(F)**

ANDRE NYTTEPLANTER

Daglilje, orangegul (*Hemerocallis middendorffii*). Knopperne kan anvendes i wok-mad. Landbostaude. Fra nu nedlagt landbohøve i Nordsjælland (Højtvedgaard). **NC(V)**

Kaban fodervikke (*Vicia sativa*). Busk-vikke fra fjeldlandsbyen Kaban i Dagestan. Tidlig, lav landsort med tofarvede blomster. Frøene anvendes lokalt som ærter i suppe (pas på mængden - arten indeholder giftige stoffer). Fra Eilif Aas i Norge, der har samlet den i Kaban i 1992. **NC(F)**

Nicotiana tabacum. Virginsk tobak usn. 1. **FS312.** Angivet til 0,9-1,25 – kan blive mandshøj - storbladet og sen tobak. Flot i blomstringen - statelig plante. Dyrket under 2. verdenskrig på Langeland. Fra den Fynske Landsby. **KI(F)**

Pilestiklinger. 30 forskellige sorter (henvend dig til Flemming). Pil til flet kan også leveres. **FP(V)**

***Sibirisk ærtetræ** (*Caragena arborescens*). Lille træ, ofte anvendt i var. *pendula*-formen på kirkegårde. Producerer store mængder små hårde frø der siges at kunne anvendes til hønsefoder. **NC(F)**

PRYDPLANTER

Morgenfrue (*Calendula spp.*)

Morgenfrue, ager- (*Calendula arvensis*). Denne er indsamlet på Madeira. **GO(F)**

Morgenfrue, ager- (*Calendula arvensis*). **FS006** Meget mindre blomst end *C. officinalis*, orange. Lidt ranglet vækst, spinkel, 20 cm høj. Blomstrer flittigt, længe. Indsamlet i Cortona, Umbria, Italien i 2002. Fundet på en græseng, mellem sparsom nåletræsbevoksning ret højt oppe i bjergene. Flemming Pedersen og NO Crossland har prøvedyrket den, og mener begge det er en *C. arvensis* - agermorgenfrue. **BS(F);KI(F)**

Morgenfrue 'Brita' (*Calendula officinalis*). **FS624** Pæn havemorgenfrue indsamlet i Sverige. Opr. SESAM. **GO(F)** Den bedste jeg har prøvet til tinktur! **SH(F)**

***Morgenfrue 'Indian Prince'** (*Calendula officinalis*). Smuk mørkorange enkel blomst med mørk midte, kraftig opret vækst. Efter sigende med rødlig bagside på kronerne. Opr.: Gartner der deltog i et af vores kurser. Sortsnavnet er tilsyneladende ikke så entydigt, viser en googling. **KI(F)**

Tagetes (*Tagetes spp.*)

'Crackerjack' (*T. erecta*). Afrikansk tagetes. Høje storblomstrende tagetes i blandede farver. Opr. Frøposen. **FP(F)**

'Exquisite'. **FS616** Flot sort tilgået foreningen fra Seed Ambassadors. **NC(F)**

'Frances's Choice' (*T. patula*). **FS492** Flot, stor og kraftig tagetes, opkaldt efter Frances Hoffman, der var "frøsamler" hele livet, havebrugsmand og arbejdede for biodiversitet. 8 kronblade, 5 cm lange udbredte, gule og røde. Op til 1,4 m høj. Udviklet af Dr. Alan Kapuler fra Peace Seeds, Oregon, USA. Opr. "Seed Ambassadors". **LL(F)**

'Ildkongen' (*T. patula*). **FS318** 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 skal fjernes ved frøavl. **IN(F);BA(F);BG(F)**

'Red Metamorph' (*Tagetes patula*). **FS621** Det er absolut den flotteste af de tagetes jeg har haft i år.

Den er meget dyb, mørk i farven. Farverne ændrer sig med temperaturen - vinrød i kulden, gule striber i varmen. Rigt blomstrende, lav busk, god til blomstrende hæk i haven. Opr. Seed Ambassadors. **LL(F)**

"Suzannes enkle orange". FS320 Høj enkeltblomstrende orange tagetes. Planter med delvis fyldte blomster fjernes ved frøavl. **NC(F)**

Valmuer (*Papaver spp.*)

Kornvalmue (*Papaver rhoeas*) "Køkkenhavens Valmue Gjerrild". Etårig. Den har flere forskellige pastelfarver. Planten dukkede op i køkkenhaven af sig selv – rest af gammel frøbank? Bliver 50-60 cm høj. **MH(F)**

***Papaver somniferum* "usn. 2". FS278** Fra Polen. Fyldt, meget stor postkasserød blomst. Pænt frøudbytte. Fra polsk indvandrers bedsteforældre. **KI(F)**

Øvrige

Afrikansk fladbælg, Tangier Pea (*Lathyrus tingitanus*). Meget smuk ærteblomst med store rødpurpurfarvede blomster. Stammer oprindeligt fra Sydeuropa. Hårdfør klatrende sommerblomst – dyrkes som alm. ærteblomst. Fra Københavns Botaniske Have. **LT(F)**

Aftenstjerne, alm. (*Hesperis matronalis*). **FS558** 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);BG(F-2010)**

Aftenstjerne, alm. Hvidblomstret var. fra Frøposen. Uden FS nummer. **GO(F)**

Aftenstjerne, alm. Lilla blomst; fra Frøposen. Uden FS nummer. **GO(F)**

Akeleje (*Aquilegia spp.*). Denne akeleje stammer fra husmandsstedet Fredensdal. Har stået på samme

hjørne i mange år. Udmærker sig ved en underskøn mørk blåviolet farve. Der ER andre akelejer i nærheden, så ingen 100% garantier. Men værd at prøve for akelejeelskere. **IN(F)**

Akeleje 'Petite Pompom'. FS375 Sortsnavn usikkert, muligvis et kælenavn. Jeg er ikke stødt på denne type i frøkataloger. Små tætfyldte blomster, nogle med hvid kant. Hos 'Nora Barlow' er det de farvede bægerblade der er dobbelte, her er det de ægte kronblade. Insektbestøvet, så der kan også være andre typer i materialet. **SH(F)**

****Albuca shawii***. 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, hyacintlignende top, er gule med grønne striber. Løget overvintres frostfrit og tørt. Slægten er hjemmehørende i Sydafrika. **GO(F)**

Dronningebusk (*Kolkwitzia amabilis*). Foræring fra nabo. Op til 3 meter løvfældende busk, som blomstrer rosa på overhængende grene i forsommeren. Hvis man har plads nok, vil den være flot som uklippet hæk. **AE(F)**

Duftlupin 'Pink Javelin' (*Lupinus mutabilis*). Etårig lupin. De smukke sartrosa blomster har den skønneste "lathyrus" duft. Opr. Primafrø. Hobbysort uden FS-nummer. **KI(F)**

***Fingerbøl, gul. (*Digitalis lutea*)**. Fingerbøl med små gul-grønne blomster. Staude og blomstrer først andet år. Frø fra Linné's samling, via SESAM. **BG(F)**

Fjer-blåhoved, California gily-flower (*Gilia achilleifolia*). **FS619** Den skulle kunne findes i "Den nye nordiske Flora". Ellers oprindelig og vildtvoksende i Californien. Dukkede op af sig selv i haven hos Ruth, vores donor. Køn lille plante med skærme af ensianblå blomster. **LT(F)**

Haveklinte 'Angels blush' (*Lychnis coronaria*). Usædvanligt smuk sort af denne art. Blomsten er 2-farvet hvid-lys violet. Giver en imponerende blomsterpragt. Opr. Ulla. **NC(F)**

Indisk Potentil (*Potentilla nepalensis*) 'Miss Willmott'. 30-cm høj, meget smukt rød. 'Miss Willmott' kan variere i farven, og denne har ikke

lyserøde partier. Har haft den i mange år og den har ikke ændret farve. Opr. Thompson & Morgan. **IN(F)**

Judaspøge (*Lunaria annua*). **FS499** Hvid form; fundet forvildet i lys granskov. **MH(F)**

Kantbæger (*Nicandra physalodes*). Handelsfrø. Lige den rigtige plante, hvis noget skal fylde i en fart. Godt nok vil den have varme for at spire, men klarer det fint medio maj på friland, og så kender den sandelig sin bestemmelse: I god, tilpas fugtig jord bliver den nemt 150 x 100 cm og blomstrer med ret store, blå blomster lige til den allerførste frost. Allerflottest i stor potte med selvvand. Bærrene er giftige. **AE(F)**

Krybende læbeløs (*Ajuga reptans*). Vild plante, fundet i udyrket skovkant. Former sig meget flittigt, meget fin som bunddække. Smukt rødbrunt løv om foråret, herefter blå tæppe af blomster. **IN(V)**

Kæmpe-natlys (*Oenothera glazioviana*). 2-årig, danner bladrosen første år. 2. år ca. 1 meter høje stængler med citrongule blomster, som trods navnet kl. 8-blomst også ofte er åbne om dagen. Hele planten er spiselig, rødder og blade har en kraftig hovedsalatsmag, blomsterne en finere. Har været her hos mig "altid", d.v.s. mindst 72 år. Den bliver let 2 m høj på denne sydskrænt med let sandmuld, som tenderer til surbund, altså ikke i kålhaven! **AE(F)** Mine frø stammer fra Beyergårdens have i Nordby, Samsø. **IN(F)**

Lathyrus, blandede farver med duft (opr. fra Ingrid Nolde). **MG(F)**

Majæble, Fodblad (*Podophyllum hexandrum*). Stammer fra Himalaya, har været kendt i DK fra ca. 1850. Brugt som medicinplante (kræftbehandling, aflivning), giftig bortset fra de store røde frugter, som siges at være spiselige når de er meget modne (jeg anbefaler det ikke!!). En meget smuk og særpræget staude, får hvidrosa blomster om foråret, har store indskårne mørkplettede blade. Opr. Vitskøl. **IN(F)**

Malva alcea, Rosenkatost. Frodig plante med hjerteformede blade og store, skålformede, rosa, næsten hvide blomster i juni-september. Højde op mod 2 meter. Tåler tørke, fuld sol og halvskygge.

Selvsående uden at være besværlig. Staude. Opr. Frøposen. **JK(F)**

Mauretansk katost (*Malva sylvestris* ssp. *mauritanica*). Flerårig og meget smuk katost med mørkt rødviolette blomster. **FP(F)**

Pigæble (*Datura stramonium*). Meget giftig plante, der tidligere har været anvendt som lægeplante. Vil have de samme forhold som sin ovennævnte slægtning Kantbæger, men bliver max 80 cm. Væksten er særpræget og meget smuk, blomsterne stærkt duftende, hvide klokker, som efterfølges af næsten 5-kronestore, grønne "æbler". Nem at tørre, perfekt til dekoratøren. Hobbysort uden Frøsamlernummer Kommet "af sig selv". **AE(F)**

Rosenslynger. Syn. Prinsesseskørt, Tornerosekjole (*Rhodochiton atrosanguineus*). Smuk lille ampel- eller slyngplante fra Mexico med nedhængende blomster, lysviolet bæger med en mørkviolet trompetformet krone. Nem at frøformere – producerer frø der spirer let. Begrænset mængde frø. Gave fra en plantesamler på Landsskulet. **LT(F)**

***Snerleklokke** (*Codonopsis pilosula*). Oprindelige plante stammer fra Orø Urtehave, købt for en del år siden. Har den som prydpilte, klatrer en del, så det er med at huske stativer. **LH(F)**

***Sommerasters 'Pruhonicky trpaslik'** (*Callistephus chinensis*) Købt af Alice i Prag i 2011. Nem og køn sommerblomst. **NC(F)**

Symphytum grandiflorum. Lav kulsukker med hvide blomster. Kulsukker er kendt for at være en god plante til at igangsætte kompost med. **LH(V)**

Tanacetum niveum 'Jackpot'. Slægtning til Matrem. Ca. samme højde, men 1 plante har mange forgreninger i nydelig kuppel med hundredvis af kridhvide blomster med gul midte. Løvet er sølvgråt. Lang blomstring. Tåler ekstrem tørke. Principielt staude, har mistet nogen, men den sår sig selv i behersket omfang. Opr. Thompson & Morgan. **IN(F)**

***Timeviser** (*Hibiscus trionum*). Enårig blomst der ligner hvidgul hibiscus. Frøene er efterkommere af Linné's samling via SESAM. **BG(F)**

Torskemund "Saras torskemund". **FS500** Velkendt 2-årig, 20 - 30cm. Har forvildet sig i

mange haver i Gjerrild. Samlet fra en gammel stabil bestand ved gammelt bindingsværkshus. **MH(F)**

Zinnia ssp. Egen fri krydsning udvalgt til hårdfør sort. Villig og rigt blomstrende. **AC(F)**

Æselfoder (*Onopordum acanthium.*) 2 m. høj blomsterstand med smukke violette kurveblomster. Planten er 2-årig og bladrossetten 1. år skal have plads til at brede sig mindst 2 m i diameter. Kom her "af sig selv" for ca. 15 år siden, og jeg vil ikke undvære den. Fantastisk plante, som desværre hurtigt bliver grim efter afblomstring, men indtil da er den fuld af sommerfugle, og så er der noget til komposten. Sår sig selv, og helt små planter kan godt flyttes om foråret til ønsket sted. **AE(F)**

VILDE PLANTER

Aftenpragtstjerne (*Melandrium album*). Toårig. Hvide blomster, 30-80 cm. høj, blomstrer juni-sept. Findes hist og her i grøftekanter. Han- og hunblomster på hver sin plante. Blomstrer om aftenen, ser vissen ud om dagen. Samlet i grøftekant. **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 grøftekant. **IH(F)**

Cikorie (*Cichorium intybus*). Indsamlet fra grøftekant. **GO(F)**

***Gyldenlak-Hjørneklap** (*Erysium cheiranthoides*). Indsamlet på museumsmarken ved Hedeby Vikingecenter. Planten optræder normalt som ruderatplante. **EL(F)**

Katost, almindelig (*Malva sylvestris*). To- eller flerårig. 40-100 cm. Lyserøde blomster. Blomstrer juli-september. Gammel lægeplante, i middelalderen brugt som salatplante. Samlet i grøftekant. **IH(F)**

Klinter (*Agrostemma githago*). Lyserøde blomster, 50-90 cm. Vild plante, 1-årig, hjemmehørende men sjældent i Danmark på agerjord og ruderater. Tidligere almindelig ukrudtsblomst i kornmarker. Frøene giftige. Formodes at have en gunstig påvirkning på kornplanters vertikale vækst. Opr. Kulturbotanisk Have Odense. **IH(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 grøftekant. *f.* **IH(F)**

***Lundgylden** (*Smyrniium perfoliatum*). Køn lille skærmpilte. Gror hist og pist forvildet i kulturpåvirkede lysåbne lunde. Sandsynligvis forvildet fra tidligere tiders dyrkning. Har før været anvendt som krydderurt, både rå og blancheret. Vær opmærksom på at denne urt IKKE spredes nær kulturminde marker. Det er en relikv-indikator. Denne stammer fra kanten af den gamle borg i Budapest, hvor den også stod forvildet. Menes at være indført af romerne. **NC(F)**

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

***Pindsvinkartebolle** (*Dipsacus strigosus*). Op til 2 m høj, 2-årig, med kuglerund blomsterstand. Ret sjælden i Danmark. Denne er fra selvsående bestand ved Beyergården i Mårup, Samsø. Nu i museumshave. **IN(F)**

Strandbede (*Beta vulgaris ssp. maritima*). Alle beders forfader. Flerårig og hårdfør plante, hvis blade kan nydes næsten hele året rundt ligesom sølvbede i bl.a. tærter, sammenkogte retter og supper. Vokser vildt på danske strande. Frø oprindeligt indsamlet fra vilde strandplanter i 2007. **KN(F)**

***Ungarsk vejsennep** (*Sisymbrium altissimum*). Kommet spontant – rimeligvis med jord. De der var med til åben have hos Erling kan nok huske den statelige og høje korsblomstrede med bittesmå (mindre end birkes) frø. **EL(F)**

POTTEPLANTER

Pelargonier

“Anna Andersens” pelargonie (*Pelargonium zonale*). **FS515** Slægtspelargonie modtaget på Køge torv. Stammer fra det nordlige Stevns. Se hele historien på Frøsamlerens hjemmeside. Bladene er friskt grønne, blomstens farve svinger med vejret mellem varm koral og kølig cyclamen. Leveres som

stikling uden rod i foråret, begrænset materiale. **SH(V)**

Pelargonie "Martine". FS623 Opkaldt efter donorens farmor Martine Weeling, 1860-1932. Smukke sartrosa blomster. En lidt spinkel plante med sen blomstring. Den vil gerne have lidt gødning hver 14. dag. Om vinteren sættes den frostfrit, tages frem om foråret knastør, plantes i frisk jord og en ny sæson begynder.

Martine blev født ind i en slægt af stovte, selvbevidste storbønder i Næsborg Sogn, Slet Herred i det nordvestlige Himmerland. Martine blev gift i 1882 med Rasmus Velling fra Næsborggaard, og donoren tror hun har fået stiklingen til sin pelargonie imellem 1890 og 1900. **MM(V)**

Pelargonie 'Rød rosenknop fra Bornholm'. Trivelig pelargonie med klaser af meget små fyldte røde blomster, der virkelig ligner små rosenblomster. Ring/mail endelig inden du bestiller, da overvintringssucces altid er uforudsigelig. Hobbysort uden FS-nummer. **NC(V)**

"Årsmødepelargonien". Middel vækst, beholder bladene ved stængelbasis længe. Grønne stængler og bladstilke, blade med meget svag mørkere cirkel, håring svag, med både få halvlange og helt korte hår. Blade <8 og <9 cm i hhv. bredde og længde. Gammelrosa blomster med mørkere årer. Enkel blomst og meget røde blomsterstilke. Blomster ret store; Ø=5 cm. 7 blomster i blomsterstanden. Blomsterne bliver siddende når den visner, og beholder farven. Egen frøavl, fremvist på Frøsamlerens første årsmøde. **NC(V)**

Øvrige

Bladkaktus (*Epiphyllum* x) "Phil Isaac's bladkaktus". En smuk tofarvet *Epiphyllum* – hybrid lavet af Philip Isaac (tidl. professor ved University of Manitoba). Min mor fik den af ham i 1982, men plantede den først i 1983. Det var forbudt at hjemføre planter fra Canada, så hun gemte stiklingen i en sidelomme i kufferten; og glemte den dér i et år. Det havde den mægtigt godt af. **NC(V)**

Novemberkaktus (*Schlumbergera* x *buckleyi*). I efterårslisten 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 var gartner i Bagsværd, og hed Erichsen. Planten stortrives stadig, og er en pæn busk – den bryder sig efter sigende ikke om at blive flyttet

rundt, eller at få direkte sol. Planten vil komme i adoptionsprogrammet. **HO(V)**

Pegefinger (*Kleinia articulata*, syn. *Senecio articulatus*). Købt i Den Gamle By i Århus under det mere velklingende navn "en slags pegefinger fra Bornholm". En besynderlig brandbægerslægtning, der i en pæn del af året påfaldende ligner sit navn. En grøn sukkulent pind. Men så får den faktisk pæne grønne blade på pinden. Sjøv – det kan man da sagtens kalde den. Efter sigende en af "oldemors potteplanter". Skud leveres sent forår. **NC(V)**

Stue-fuglemælk (*Ornithogalum caudatum*, syn. *O. longibracteatum*). **FS429** På svensk "kæmpe-stjerneløg" eller "lægeløg". Anvendtes ifølge 2 svenske kilder som lægemiddel ved ardannelser, insektbid og inficerede sår, især i håndværkerhjem. Fra USA er der beretninger om at anvende knuste blade på snitsår og blå mærker. Leveres som små sideløg. Stort delvist overjordisk grønt løg, pæn bladplante. Blomstrer ved juletid, med diskrete grønligt-hvide blomster. Sideløg leveres sent forår. **NC(V)**