

## Beskrivelser af markedssorterne 2016

### 1. Agurk, Melon, Græskar, Agurkeslægtninge

- 1.1 Agurk      **"Drageæg"** syn. **'Ei des Drachen'**. Agurk. (*Cucumis sativus*). God lille frilandsagurk. Aflang, ægformet, lysegrøn, modner hvid. Høstes ved 3-5 cm diameter. Kommer fra SESAM som oprindelig har dem fra Frøsamlerne, og nu er de så tilbage igen. Høstes når skallen begynder at blive hård, da er størrelsen som et stort hønseæg. Opr. fra Kroatien via tysk frøsamler. Forspires i drivhus/vindueskarm, udplantes i slutningen af maj og klarer sig rigtig godt på friland. Mange frugter. Behøver ikke at bindes op.
- 'Muromsk drue'** Drueragurk. (*Cucumis sativus*) **NGB 1801**. God gammel nordisk drueagurkesort fra begyndelsen af 1900-tallet. Meget tidlig og hårdfør på friland, selv i en dårlig sommer. Giver mange små grønne agurker, velegnet til syltning. Har mange kerner, som man kan vælge at skrabe ud inden brug eller lade blive. Jeg har dyrket dem i 2 sæsoner nu og de er nemme at have med at gøre og smager godt syltet. Har været solgt af mange frøfirmaer i både Sverige og Danmark. Opr. NordGen.
- "Suyo Long Hegnstrup Stamme"**. Agurk. (*Cucumis sativus*). Som oprindeligt hed 'Soyo Long' fra Vibeke Geertsen's „Frøposen“. Let at dyrke i drivhus, men hårdfør, ikke mindst mod spindemider, og virkelig velsmagende. Lang, med pigge der dog nemt stryges af. Dyrket på Hegnstrup i mange år, og har nok flyttet sig genetisk en del.
- 1.2 Melon      **'Skorospelly Saharnity'**. Vandmelon, (*Citrullus lanatus*). Russisk sort. Dens navn betyder "Tidlig sød". Rødt kød og sød smag. Så den i potte indendørs et varmt sted ca. 1. maj, udplant i drivhus sidst i maj. Vandmelon kræver meget varme. Hunblomsterne skal håndbestøves med en frisk hanblomst. Høstes når den bleggule plet, hvor frugten hviler, skifter til en varm gul farve.
- 1.3 Græskar      **'Grøn Køkken Græskar'**. Græskar. (*Cucurbita pepo*). Opr. Danfrø, udgået af handlen. Stort (2-5 kg) mørkegrønt og hvidlig stribet, er udpræget sylte græskar. Er rankende og fylder godt i haven. Frugterne noget uensartede. Prøv den som traditionel sød syltet græskar med vanilje, syltet som asier eller til fransk citron-græskar syltetøj, den er eminent til det hele. Kan også koges til suppe m.m. men er anderledes end hokkaidotyper.
- 1.4 Agurke-  
slægtninge      **'Achocha'** syn. **Caihua, korila**. Agurkeslægtning. (*Cyclanthera pedata*.) **FS 0031**. 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 natte-frosten kommer. Smagen er fin, som agurk/ærtebælg. 'Achocha' er en langsom starter. Plant f.eks. en 'Achocha' ved hver ende af stativet med de høje ærter. Når de høje ærter er spist og fjernet, får 'Achocha'en lov at brede sig og fylder inden længe stativet.
- 'Siam'**. Græskar. (*Cucurbita ficifolia*). **FS 480**. Kulsorte velsmagende frø og hvidt meget fibret kød. Hos flere avlere er den vokset op i træerne – den største "træfrugt" var på 11 kg. Bruges i Frankrig og Mexico til dessert. På høsttidspunktet det 1. efterår var der ingen frø el. smag. 1 1/2 år efter var frøene sorte og kødet meget velsmagende. Fra Théa Michel i Belgien via Søren Holt.

### 2. Bladgrønt

- 2.1      **Gyldengrøn Havemælde**. (*Atriplex hortensis*). **FS 0041**. Donoren har en gang i 1970'erne købt den gule mælde - vist nok fra et sønderjysk frøfirma - eller direkte fra Tyskland. Det var i hvert fald i en tysk frøpose. Siden har den trofast sået sig selv i hendes haver - først oppe i Odsherred og siden ved Borup Sj. og mange har fået frø af den. Tidlig, mange lysegrønne blade. Bladene bruges som spinat.
- "Havemælde fra Bornholm"**. (*Atriplex hortensis*).  
Frodig og nogen af bladene bliver ualmindeligt store. Målte blade helt op til 25x20 cm. Anvendes til salat og som spinat. Oprindelse Frank Erichsen, Kastaniegården. Det er den havemælde som Frank i en udsendelse kaldte for spinat.

**”Nis Nørregårds Spinat”**. Havemælde. (*Atriplex hortensis*). **FS 0603**. ’Spinaten’, som havemælde traditionelt blev kaldt, stammer fra Årslevgård ved Rødekro og er gået i arv i familien i hvert fald fra tiptipoldeforældrene (6 generationer). Det familiemedlem, der nu står for dyrkning af mælden, er Nis Nørregård, f. 1948. I donorens barndomshjem fik de ’spinaten’ serveret med frikadeller eller stegt flæsk. Der var fem børn i familien og når de blev gift, fik de alle ’spinaten’ med hjemmefra, og fik at vide at de skulle passe godt på den. Der er dog kun to af søskendeflokken, der stadig har den i dag. I donorens barndomshjem fik de ’spinaten’ serveret med frikadeller eller stegt flæsk. Der var fem børn i familien og når de blev gift, fik de alle ’spinaten’ med hjemmefra, og fik at vide at de skulle passe godt på den. Der er dog kun to af søskendeflokken, der stadig har den i dag.

**”Rød havemælde”**. (*Atriplex hortensis* var. *rubra*). **FS 0040**. Meget dekorativ, både i haven og i salatskåle. Oprindelse frøsamler i Australien 2002.

## 2.2 Salat

**’Arap Saci’**. Salat. (*Lactuca sativa*). **FS 014**. Fra tyrkisk familie bosat i Danmark. Stammer fra Bursa, en provins i Anatolien. Egeblade, men med struktur som romersalat. Fin til udplantning. Lækker at høste og smager godt. Navnet betyder ”arabisk hår”.

**Australien Yellowleaf’**. Salat. (*Lactuca sativa*). **FS 641**. Iøjnefaldende salat. Løst hoved med store krusede, gul-grønne, bløde og sødlige blade. Langsom til at gå i stok. Arvesort fra Melbourne, Diggers Club i Australien via SSE.

**’Baquieu’**. Hovedsalat. (*Lactuca sativa*). **FS 564**. Gammel sort fra Frankrig. Kraftig og tidlig sort, særlig god til de første og sidste afgrøder. Mørkegrønne relativt tætte hoveder med bronzerødt anløbne blade. Særdeles fin smag.

**’Erthel’**. Havesalat (*Lactuca sativa*). 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.

**’Forellenschluss’**. Romersk salat. (*Lactuca sativa*). **FS 038**. 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).

**’Kasseler Stränk’**. Romersk salat. (*Lactuca sativa*.) **FS 039**. Meget velsmagende sprød salat. Løber næsten altid i stok, men det hele kan spises.

**’Liller’**. Hovedsalat. (*Lactuca sativa*). Hovedsalat med meget store, noget løse hoveder. Grøngule, buklede blade. Minder om sorten ’Maikönig’.

**’Nisa’**. Hovedsalat. (*Lactuca sativa* var. *capitata*.) **FS 654**. Gammel dansk sort, som var forsvundet, men blev fundet i den russiske genbank i 2012 af en frøsamler. Meget velsmagende salat, som udvikler store faste hoveder med en stor lys midte. De enkelte blade er meget kraftige; en salat med ”bid” i. Meget robust sort, som gerne selvsår. Kan også sås i september i drivhus og gro hele vinteren.

**’Outredgeous’**. Romersk salat (*Lactuca sativa*). **FS 0543**. Mørkerød romersalat, udviklet i Oregon, USA af en ”fri forædler”. Smuk både som babyleaf og større blade i salater og i haven, især i et bed med salat i andre farver.

**’Riccio Lollo’**. Pluksalat. (*Lactuca sativa*.) **FS 013**. Vinterfast pluksalat. Robust og højtydende. God smag med ”kant”. Kan med fordel sås om efteråret i drivhus eller drivbænk. Oprindeligt fra Italien, hvor navnet menes at henvise til Gina Lollobrigida’s hårpragt.

## 2.3 Bladbede

**”Engelsk spinat fra Hvidkilde”**. Bladbede. (*Beta vulgaris* var. *cicla*). **FS 047**. Af samme type som ’Perpetual Spinach’, med bløde blade. Ikke til de mange opskrifter på bladbeder med tykke stængler (sølvbeder). Slægtsbladbede; stammer fra fodermester på en gård under Hvidkilde Gods ved Svendborg. Sorten er oprindeligt importeret fra England. Ligner ’Perpetual Spinach’ - har mere runde blade. Vinterhårdfør.

**’Perpetual Spinach’**. Bladbede. (*Beta vulgaris* var. *cicla*). **FS 638**. ”Spinach beet”. Oprindeligt fra Frøposen. Et godt alternativ til spinat. Giver grønt hele sommeren og i milde vintre også hele vinteren. Også kaldet ”Bladbedespinat” eller ”Evighedsspinat”.

## 2.4 Bladgrønt

**Dansk Kæmpe.** Bladgrønt. (*Asparagus*). Asperges. "Dansk kæmpe" er ikke en sort, men en landrace med stor diversitet. Frøene til denne linie er blevet indsamlet på Fyn i 2008. NordGen og Frøsamlerne har indgået samarbejde om at opformere disse frø, et projekt der stadig kører. Dansk Kæmpe er højtydende og blev traditionelt dyrket som hvide asperges, men kan selvfølgelig også dyrkes som grønne. Frøene i denne pose stammer fra en avler på Sydfoyn og er høstet i 2015.

**'Første Snit Diskant'**. Spinat. (*Spinacia oleracea*). **NGB 2024**. Sort som Ohlsens Enke havde i deres katalog i 1956. Opr. NordGen.

**'Garnet Red'**. Salatamarant. (*Amaranthus tricolore*). **FS 580**. Denne amarant er mild og lækker i smagen og rig på vitaminer og mineraler. Pynter vældigt i en blandet salat, - og i haven. Flot mørkerød farve. Sås på voksestedet midt i maj og høstes som "babyleaf" fra ca. 4 uger senere.

**'Gyldenfrøet Quinoa'**. (*Chenopodium quinoa*). En Frank Morton selektion af stærkt farvede quinoa planter med gyldne og røde frø. Sås i foråret og ligner hvidmelet gåsefod, som den er i familie med. Den bliver dog op til et par meter høj. Bladene kan bruges som spinat eller salat. Frøene modner i september/oktober, (er det et tørt efterår, kan de tørre færdig på planten ellers skæ-res planten af når hovedparten er modnet og hænges til tørre et luftigt sted. Evt. fjernes en del af bladene inden tørring.) Når tør tærskes planterne eller ved små portioner kan frøene nulres af, de renses for planterester og eftertørres. - Ved brug skal de skylles i flere hold varmt vand for at fjerne saponinerne, et beskyttende sæbelag med bitter smag, der er med til at gøre planten mindre attraktiv for skadedyr. koges i db. vand i ca. 15.-20 min".

**Kruset Malva.** Bladgrønt (*Malva crispa*). Kruset Malva er en eller to-årig spiselig plante i familie med Katost. Den unge plante har smukke store blade med en mild smag, de kan både bruges i salatskålen og tilberedte som spinat. Koges de i vand har de en lidt jævnnende effekt. Blomsterne er små og sart lyserøde/næsten hvide. Den får mange frø og kan selvså, men er let genkendelig allerede som kimplante. Bliver omkring 180 cm høj og sættes gerne med 40-50 cm mellem planterne.

**'Magentaspreen'**. Vårsalat. (*Chenopodium giganteum*). Imponerende og smuk enårig plante. Kan blive op til 2 m høj. De unge blade og skud bruges i salater og grøntsagsretter. Ældre blade kan dog også anvendes som alm. spinat. Let at dyrke og meget produktiv.

**'Pain de Sucre'**. Cikoriessalat. Sødlig, mildt bitter cikoriesalat, med form som romersalat. Også god til over-vintring, efterårs- og vinterhøst.

**Sommerportulak.** (*Portulaca oleracea*). **FS 643**. 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.

**"Spinat Kongen af Danmark"**. Spinat. (*Spinacia oleracea*). **NGB 2047**. Gammel dansk sort af spinat fra mormors tid, – stadig meget fin. Opr. NordGen.

**Spinatranke.** Bladgrønt (*Hablitzia tamnoides*). **FS 325**. Flerårig slyngplante (2-3 m). Frø- ene skal muligvis have en kort kuldeperiode (en uge i urtepotte i køleskabet) for god spiring, men nogle såninger spirer fint uden stratificering. Veletablerede planter skyder tidligt om foråret. Bladene kan spises friske om foråret som salatgrønt eller tilberedt som spinat.

**'Stolt Henriks Gåsefod'**. Bladgrønt. (*Chenopodium bonus-henric*)s). **FS 0056**. Flerårig spinatgrøntsag. Kan anvendes tidligt på sæsonen, og skyder igen i efteråret. God og kraftig mældesmag. Blade anvendes som spinat, blomsterstanden ristes kort på panden som tilbehør. Vild dansk plante, sår sig selv.

**'Verte de Cambrai'**. Vårsalat. (*Valerianella locusta*). Kan sås hele året, men er bedst egnet til efterårssåning. Bladene er små og smagen behagelig let bitter. Høstes i det tidlige forår som pluksalat.

**Vinterportulak.** Bladgrønt (*Claytonia perfoliata*). God vintersalat og vinterspinat. Fordringsløs og velmagende. Glemte grøntsag.

**Vinterportulak, sibirisk.** Bladgrønt. (*Claytonia sibirica*). Også kaldet "Miners Lettuce". Lille urt, der sår sig selv. Hele planten er spiselig, bladene gode i salat. Også dekorativ i krukke, blomstrer hele sommeren med lyserøde blomster. Selvsår ivrigt.

**'Vit'.** Vårsalat. (*Valerianella locusta*). **FS 658.** Almindelig vårsalat fra det danske frøfirma, som frøsamler Vibeke Gertsen havde. Nu Frøposen.

### **3. Tomater, Peber, Chili**

3.1 Tomater **'Blue Woolly Tomato'.** Tomat, forædlings-sort. (*Lycopersicon esculentum*). En krydsning af flere tomatsorter, der er under udvikling - dvs. næste års planter kan variere en del. F.eks. kan farverne på tomaterne variere mellem blå og gule (med striber), og selve planten kan af og til blive let lodden. Vi kalder det 'forædlingsmateriale' - du kan selv tage frø af de tomater, du synes bedst om, og se hvad der sker året efter. Den er som regel sund og rigt ydende. Tomaterne bliver ret store og er velsmagende, men skal ikke hænge for længe. Tom Wagner, berømt amerikansk frø- og planteavler, har udviklet sorten. Foreningen fik frø på workshops som Tom Wagner holdt i Danmark i 2009.

**'Charlie's Green'** Tomat. Bøftomat (*Lycopersicon esculentum*). Opr. Belgisk frøsamler. Meget store op til 600-700 g Store saftige tomater.

**'Chocolate Stripes'.** Bøftomat. (*Lycopersicon esculentum*). **FS 545.** 'Chocolate Stripes' er en bøftomat der kan blive op til 630 g. Den er smukt rødbrun, nærmest mahognifarvet med grønne og orange striber. Den kan dyrkes både i drivhus og beskyttede steder på friland. Høstes 70-80 dage efter såning. Planten bliver 120-180 cm, den skal knibes. Smagen er sød og fyldig. Gave fra medlem af SSE. Stor almindelig eller lille bøftomat, fast indeni, super til at skære i skiver. En af de allermest velsmagende tomater, god sød/sur balance og intens tomatsmag.

**'Cosmonaut Volkov'.** Tomat (*Lycopersicon esculentum*). **FS 072.** Gammel ukrainsk sort, der blev udvalgt af en amatør tomatforsker og navngivet i 1971 efter hans ven, en russisk kosmonaut, der døde i en ulykke i rummet. Stor almindelig eller lille bøf-tomat, fast indeni, super til at skære i skiver. En af de allermest velsmagende tomater, god sød/sur balance og intens tomatsmag.

**'Dansk Export'.** Tomat. Gl. dansk sort. (*Lycopersicon esculentum*). 'Dansk Eksport' er en gammel dansk tomat-sort, som første gang blev nævnt i 1902 i Nordisk Illustreret Havebrugsleksikon. Kan dyrkes både på friland og i drivhus og giver et pænt udbytte med frisk, saftig og syrlig tomatsmag.

**'Estisk gul'.** Tomat i druestørrelse. (*Lycopersicon esculentum*) **FS 007.** Kæmpemæssige klaser med gule frugter i druestørrelse. Mest til drivhus, kan også dyrkes på friland på beskyttet sted. Oprindelig fået af ældre russisktalende dame på det store halmarked uden for Tallinn i 1993. Doneret til HSL, hvor den er brugt som "heirloom variety" i projektsamlinger til skolehaver.

**'Green Grape'.** Tomat, kirsebær-størrelse. (*Lycopersicon esculentum*). **FS 078.** Mellemting mellem busk og indeterminant form, højden varierer. Spinkel og løs i vækst, bør opbindes. Kirsebærstore frugter, gulgrønne som modne er de smaragdgrønne indeni. Fantastisk sød smag, dejlige i salater og som halverede og grillet i ovn. Drivhus eller beskyttet plads. En forrygende overraskelse! Den smager bare fantastisk godt, den er meget givtig, og er modnet rigtig pænt udendørs, plantet langs vestvendt drivhusvæg. Kommerciel sort med oprindelse i USA.

**'Harbinger'.** Efterårstomat (*Lycopersicon esculentum*). **FS 0081.** Velsmagende tomat der kan gemmes til vinter-modning. Kaldes "efterårstomat", men modner faktisk samtidig med de fleste andre tomater. En gammel engelsk sort fra 1911 der modtog den engelske Royal Horticultural Societys præmie

**'Mei Wei Gul variant'.** Frilandstomat. (*Capsicum esculentum*). **FS 0403.** En efterkommer af FS (som er rød). Cherrytomat med mange citrongule frugter, som er meget lækre, søde og saftige. Sideskud knibes til 1-2 stammer.

**'Moonglow'.** (*Lycopersicon esculentum*). **FS 0092.** Lidt senere end gennemsnit i drivhus, smukke mellemstore orange frugter. Opr. Seed Savers Exchange, USA. En af de sødste og mest velsmagende af alle de gul-orange tomater.

'**Opas Liebling**'. Tomat (*Lycopersicon esculentum*). Rød meget tidlig tomatsort. Størrelse ca- 4,5 cm. Giver et godt udbytte.

'**Orange Sweet Cherry**'. Bøftomat. (*Lycopersicon esculentum*). Orangegul cherry-tomat udviklet af Åke Truedsson i Skåne. God både på friland og i drivhus. Fortjener at blive udbredt.

'**Potentat**'. Drivhustomat. (*Lycopersicon esculentum*). **FS 0023**. Kendt rød sort til drivhus fra 1940'erne. Var oprindeligt den bedste "gartner-tomat", men den gled ud, da man begyndte at fremavle ensartede tomatsorter til sorteringsmaskinerne. Dejlig spisetomat.

**Selandia**. Bøftomat (*Lycopersicon esculentum*). Selandia stammer fra 1937, og blev trukket tilbage fra markedet i 1981. Det er en middelstor rund rød tomat, der i det danske klima egner sig bedst til at dyrke i drivhus. De første tomater er spiseklare ret tidligt, og den giver et pænt udbytte. Tomaterne er ikke meget saftige, men har en udmærket smag.

'**Sweet Casady**'. Tomat. (*Lycopersicon esculentum*). Aflang cherry- eller dadeltomat udviklet af Tom Wagner. Gul- og rødstribede tomater. Produktiv plante med festlige og meget velsmagende frugter med "umami" smag.

'**Thai Cherry**'. Tomat. (*Lycopersicon esculentum*). **FS 0108**. Mange, små ovale, skinnende, ekstremt søde frugter, ca. 20 pr. klase. Fra Thai maduge i supermarked, men frøægte. Menes at være den tomat, som blev forædlet til deres dronnings fødselsdag, og som derfor kaldes "dronningetomaten" i Thailand.

### 3.2 Peber /Paprika/ Chili

'**Ferenc Tender**'. Chili (*Capsicum annuum*). **FS 550**. Meget tidlig og produktiv, mange forholdsvis små koniske frugter på en busket plante. Modner røde, men der er flere farver på planten samtidig. Gave til Seed Ambassadors fra en ungarsk frøsamler.

'**Filius Blue**', Chili. (*Capsicum annuum*). 'Filius Blue' dyrkes ofte som krukkeplante, da den er kompakt og utrolig køn. Bladene er grøn/lilla og frugterne er i lang tid lilla, men modner til sidst som klart røde. De umodne frugter er meget stærke. Som modne bliver smagen mildere.

'**Hot Portugal**'. Peber. (*Capsicum annuum*). **FS 490**. Rød chili med ret store, lange frugter. Den er noget stærk, men så tilpas at den kan bruges den rå i salater m.v. Opr. Amerikansk handelssort fra 1935, nu i SSE katalog.

'**Pimiento de Padron**'. Chili. (*Capsicum annuum*). Meget frodig, moderat stærk chilipeber. Giver et godt udbytte i vindueskarmen, i krukke ude eller i drivhuset. Stammer fra Galicien i Nordspanien, hvor de unge, umodne frugter steges i olivenolie, drysses med salt og spises som tapas til øl. Fordi frugterne plukkes tidligt, kan man høste til langt ud på efteråret.

'**Piri Piri**'. Chili. (*Capsicum sp.*). 8-10 cm lang, smuk chili. Stærk og god. Er overordentlig gyvtig og kan bruges til mange formål. Kog evt. overskuddet i rødvin og olie og blend til en dejlig chilisovs.

'**Puya Native**'. Chili. (*Capsicum annuum*). Mild, aflang tyndskallet chili. Modner fra grøn til rød. Rigtydende. Gave til HKH Prinsgemalen fra Inifap, Mexicos statslige landbrugs forsøgsstation, da kongefamilien var på officielt statsbesøg i Mexico.

'**Serrano Paraiso**'. Chili (*Capiscum annuum*). Orange, kort, middelstærk chili. Gave til HKH Prinsgemalen fra Inifap, Mexicos statslige landbrugs forsøgsstation da kongefamilien var på officielt statsbesøg i Mexico.

'**Sibirisk Huspeber**'. Peber. (*Capsicum annuum*). **FS 0137**. Efter sigende en chilisort, der blev dyrket i vindues-karmen i Sibirien. Fine, stærke frugter, som modner tidligt. Meget stærk. Opr. Kräuterzauber i Tyskland.

'**Star Flame**'. Peber. (*Capsicum sp.*). **FS 0481**. Gul chili med lange frugter. Aromatisk og stærk. Klarer sig også fint i krukke på terrassen. Findes så vidt vides ikke i handelen. Er oprindeligt købt som plante i Brugsen. Doneret til FS af Clara Andersen. Teksten er taget fra en frøliste (14 eller 15) og

jeg videregiver en mail fra Gitta med foto.

'**Sue's Tomato Pepper**'. (*Capsicum annuum*). **FS 0136**. Rimeligt produktiv i drivhus. Runde, evt. lidt spidsede røde modne frugter, der virkelig ligner tomater. Mild 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.

## 4. Kål

4 Kål      '**Polarstjernen**'. Rosenkål. (*Brassica oleracea* var. *gemnifera*). **NGB 1979**. Fra Dæhnfeldt 1954. Gennem BJ "Overgaard" i Tommerup på Fyn.

'**Red Russian**', Bladkål. (*Brassica oleracea* var. *acephala*). Samme art som kålroe, men det er toppen der bruges som anden grønkål. Fligede blade, lilla bladstilke. God mild smag. Også rigtig god i salater. Er hårdfør i normale vintre.

'**Siberian Kale**' syn. **Sibirisk Blåkål**. Grønkålstype. (*Brassica napus* var. *pabularia*). **FS 0151**. Grønkålstype med violet anløbne blade og violette stængler. Som de andre "russiske grønkål" er denne i familien med raps og kålroe – ikke med de øvrige grønkålstyper. Overvintrer godt, og smager godt. Også god i salat

## 5. Rodfrugter

5.1 Gulerod      '**Early Scarlet Horn**'. Gulerod. (*Daucus corota*). **FS 0588**. Stammer fra byen Hoorn i det nordlige Holland. Den er udviklet omkring 1610, og er nok en af de ældste gulerodssorter, 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".

'**Fancy, Hegnstrup stamme**'. Vintergulerod. (*Daucus corota*). **FS 0591**. Tidligere var 'Nantes Fancy' en solid sort til at dyrke kommercielt til konsum, velsmagende og ensartet. Så kom F1 hybriderne, og firmaerne holdt op med at vedligeholde sorten, så den forfaldt. Bl.a. blev smagen kedelig. Allan og NO har samarbejdet om forbedring af den gamle hovedsort siden 2008 ved selektion og den er nu rigtig god. Den er hovedsort på Hegnstrup, og arbejdet med den fortsætter.

5.2 Havrerod      **SE Sørensen's Havrerod**. (*Tragopogon porrifolius*). **FS 0689**. Gammel grøntsag med lyse rødder, der høstes efterår-vinter, - og bruges på samme måde som skorzonerrod. De oprindelige frø til denne sort blev købt i 1969 i England af et frøsamlermedlem (Randi og Svend Erik Sørensen), som i de efterfølgende 42 år har forædlet planten med henblik på at udgå de mange trevlede siderødder. Resultatet er i dag mere end 75% regulære rødder uden siderødder.

**Vild Havrerod fra Christiansø**. Gl. rodfrugt. (*Tragopogon porrifolius*). **FS 0166**. Indsamlet 2004 på Christiansø. Findes vildtvoksende i Danmark næsten kun på Ærteholmene, sandsynligvis forvildet fra småhaver ved fæstningen.

5.5 Beder      '**Bangholm**'. Kålroe. (*Brassica napus* var. *napobrassica*). Gammel dansk sort af kålroe, som i Danmark også kaldes kålrabi. Kålroe er en yndet spise i vore nabolande Norge, Sverige, Tyskland og England, mens udbredelsen i Danmark er ret begrænset, formentlig fordi den siden 1. og 2. verdenskrig har haft ry som fattigmandskost. Kålroe er rig på vitaminer og kostfibre. Frø fra Norwegian Genetic Resource Center via den norske frøsamlerforening

**Plattrunde Rote Feinlaubige**. Rødbede (*Beta vulgaris*). Op til 14 cm. Mørkerødt kød. De små rødder er meget delikate. Fuldt udvokset ligner den UFOsquash. God lagerholdbarhed. Kommer fra den tyske genbank i Gatersleben via SESAM.

'**Prizewinner**'. Gul bede. (*Beta vulgaris*). **FS 0510**. Sød gul rødbede, kan veje 4 kg, men til køkkenet er de mindre knolde bedst. De store er bedst til dyrefoder. Denne type har været brugt til vinfremstilling i England.

5.8 Øvrige rodvækster      '**Kral Russian**'. Pastinak. (*Pastinaca sativa*). Lille rund pastinak med god smag. Kommer oprindeligt fra SESAM.

**Kørvelroe.** (*Chaerophyllum bulbosum*). **FS 0175.** Rodknolden spises, har størrelse som en lille valnød. Regnes for en delikatesse i Frankrig. Frøene skal sås straks efter høst om efteråret.

**'Petrowsky Gulia'.** Majroe. (*Brassica rapa subsp. rapa*). **NBG 7757.** Er meget ensartet, fladrund, gul lille top, meget glat og med fin rodafslutning. Giver et godt udbytte, er ret tidlig og af meget høj kvalitet. Gammel sort fra Ohlsens Enke, kan findes i jubilæums-kataloget fra 1954 som stammen Vangede P 1948.

**SE Sørensens Skorzonérrod.** Skorzonerrod. (*Scorzonera hispánica*). **FS 0690.** Velsmagende rod med lidt nøddeagtig smag. De oprindelige frø til denne sort blev købt i Brugsen i 1968 af et frøsamlermedlem, som i de efterfølgende 42 år har forædlet planten med henblik på at undgå de mange siderødder, som der var i starten. Resultatet er i dag mere end 80% pæne, lige rødder uden siderødder.

**"usn.1"**. Knoldselleri. (*Apium graveolens var. rapaceum*). **FS 0518.** Allan Clausen fortæller: Knoldselleri af egen lokal forædling. Nu efterhånden min egen sort som er udvalgt med udgangspunkt i krydsninger af de ældre sorter 'Alabaster' og 'Snehvide'.

## **6. Løg**

### 6.1 Porre

**Musselburgh.** Vinterporre (*Allium ampeloprasum*). **FS 0087.** Musselburgh er en dejlig vinterporre med relativt korte, tykke skafter og blågrønne blade. Den er meget vinterhårdfør, og passer fint til det danske klima. Den står normalt frisk og dejlig helt frem til april, hvor den begynder at gå i stok. Porren Musselburgh stammer fra Musselburgh i Skotland, hvor hollændere slog sig ned i 1400 tallet. Frem til 1800-tallet er porrer sjældent omtalt med sortsnavn, men Musselburgh er nævnt i frøkataloget fra Scottish Seed House at Perth i 1833. Det er en meget kraftigt voksende porre med god smag og stort udbytte. Musselburgh er muligvis synonym med Scotch Flag og American Flag

**'Københavns Torve Imperial'.** Dansk sommerporre. (*Allium ampeloprasum*). **NGB 1931.** Den kan føres mange år tilbage. Denne selektion er udvalgt af Toftø og sendt på markedet i 1949. Har relativt langt skaft. Kan i milde vintre overvintres på friland.

### 6.3 Hvidløg

**"Estisk Rød"**. Slangehvidløg. Undergruppe: Marbled Purple Stripe. (*Allium sativum* var. *ophioscorodon*). **FS 0010.** Et usædvanligt kraftigt løg med få og store fed. Løget får en høj stiv stængel, som vokser frem fra midten af løget. I toppen af stænglen dannes en kapsel fyldt med mange små topløg/yngeleøg. Hvidløg plantes bedst i efteråret inden frost for at høstes året efter ca. juli-august. Man brækker løget i stykker og sætter feddene med tippen opad, i 5 cm dybde og med en afstand på 20 cm. Rækkeafstand ca. 40 cm. Topløgene kan spises eller plantes på lige fod med alm. hvidløgsfed. "Estisk Rød" er fundet på et marked i Tallinn, Estland.

### 6.4 Andre sorter

**Etageøg.** Et etageøg, der også har løg under jorden på størrelse med skalotteløg. Fra P. Wiebe i NL via Søren Holt.

## **7.1 Bælgfrugter – Bønner**

### 7.1a Tørrebønne – buskbønne

**'Canadian Wonder'.** Tørrebønne - Buskbønne. (*Phaseolus vulgaris*). Udviklet i Canada før 1873, hvor den første gang nævnes i England. Ses i Dæhnfeldts katalog i 1935: „meget rigt bærende 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 "kidney bønner". Gave fra NZ.

**'Feijão preto'.** Tørrebønne - Brydbønne. (*Phaseolus vulgaris*). **FS 0513.** Lille sort tørrebønne, på busk op til 70 cm høj. Den vil gerne have lidt støtte, hvilket også løfter bønnerne op over jord og fugt. Pænt udbytte. Stammer oprindeligt fra Brasilien. Navnet betyder "sort bønne" på portugisisk.

**"Hutteriternes söppbona" ell. "Hutterite Soup Bean".** Tørrebønne - Buskbønne. (*Phaseolus vulgaris*). **FS 0606.** En rigtig god og nem bønne, middeltidlig, kraftig og kompakt buskbønne. Frøene er grågrønne og har en afrundet form, næsten som ærter. Siges at være en af de bedste bønner til suppe da den hurtigt bliver blød og 'cremet'. Siges at være bragt til USA af Hutteriterne, en protestantisk sekt fra Moravien. Der hersker tvivl om dette; bl.a. kom sektens medlemmer i virkeligheden først til USA i 1874 fra Rusland, og bønnerne er ikke dokumenteret hos dem. Men den er



velkendt for sin fine spisekvalitet og er ophøjet til den amerikanske Slow Food "Ark of Taste".

'**Nadeshda**'. Tørrebønne - Buskbønne. (*Phaseolus vulgaris*). Tidligere kaldt "Bønne 05-2006". Familiearv fra tysk familie bosat i Nekrassow (Norga) nær Omsk. Nadeshda bety-der "Håb" og er et almindeligt kvindenavn i Rusland. Da det er en god sort, aftaltes det nye navn med Lothar Juffa. Op til 50 cm høj, meget tidlig og yderig - modner midt i august i Nordtyskland. Bælge 10-14 cm, grønne med mørklilla/ røde striber, de tørre frø lette at høste. Frøene sandfarvede, lange ovale med sorte striber/ pletter. Oprindelse Lothar Juffa 2007.

'**Prinsesse**'. Tørrebønne - buskbønne. (*Phaseolus vulgaris*). **FS 0196**. Gammel sort, nævnt i danske havebøger tilbage til 1900. Lav, robust og hurtig i udvikling. Stammer fra familien Mortensen, vegetarer der har dyrket den længe. Vi kender historien ca. 100 år tilbage til Kvong i Vestjylland. Familien fik besøg af læge Mikkel Hindhede og andre, der var interesseret i at studere deres levevis.

**Stop**. Tørrebønne - Buskbønne. (*Phaseolus vulgaris*). Små røde bønner, beholder farven når de bliver kogt, fine til (kogt) bønnensalat og chili. Sen sort men giver godt. Opr. Chase Organics GB.

7.1b  
Tørrebønne –  
stangbønne

'**Chabarowsk**'. Tørrebønne - Stangbønne. (*Phaseolus vulgaris*). **FS 0514**. Borlotto type. Lyse frø med mørklilla marmorering, meget smuk. Spirer godt, modner tidligt og pænt udbytte. Oprindelsesland Rusland. Fra et marked i Chabarowsk i Sibirien (J. Nusch) via G. Bohl, SamenArchiv.

'**Guatemala**'. Tørrebønne - Stangbønne. (*Phaseolus vulgaris*). **FS 0217**. Trivelig og nem sort klatrebønne, god blandt majs som mellemkultur. Een mellem to majs. Stammer fra Guatemala-indianerne i højlandet og nu godt tilpasset. Velegnet som hummus med lilla farve.

'**Høj Prinsesse**'. Tørrebønne - Stangbønne. (*Phaseolus vulgaris*). **NGB 18186**. Tørrebønne, som kan nå en højde på op til 2,5-3 m. Bønnerne er flødefarvede/lilla melerede og har en vis lighed med 'Kjems Pea bean'. Bønnen er ny i vort sortiment. Den er opformeret for Nordisk Genbank af frøsamler Karen Bredahl.

**Stangbønne Borlotto-type**. Tørrebønne (*Phaseolus vulgaris*). **FS 0201**. 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 rødmelede.

**Volgatyskernes bønne**. Tørrebønne - Stangbønne - Borlotto-type. (*Phaseolus vulgaris*). **FS 0202**. Ruslands Katarina den Store indskrev tyske bønder til opdyrkning af stepperne ved Volga-floden i 1762-63 (samme tid og fra samme område som 'kartoffeltyskerne'). Deres efterkommere, der fik en autonom republik under Lenin, blev af Stalin deporteret til fangelejr 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.

7.1c  
Buskbønne  
grøn

'**Carlos Favorit**'. Buskbønne grøn. (*Phaseolus vulgaris* var. *nanus*). **FS 0208**. Grøn bønne (haricort vert) med ribbefri bælg. Bønnen giver et højt udbytte af "ypperlig kvalitet". Oprindelig handelssort, men nu udgået. Bønnen er dyrket på Hegnstrup i 30 år, og er kommet til Frøsamlerne fra Allan Clausen.

'**Fanium**'. Buskbønne grøn. (*Phaseolus vulgaris*). **FS 0607**. Opr. hollandsk handelssort, skaffet i 1984 af en plante-avlskonsulent 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. Findes ikke i nogen genbank. En lav plante med lange tynde sprøde bønner, meget sprøde og velsmagende. Fortjener at blive kendt og bevaret.

'**Hundrede for én**'. Buskbønne grøn. (*Phaseolus vulgaris*). **FS 0210**. Gammel sort, nævnt i frøkataloger før år 1900. Lange, kødfulde, grønne bønner med mild smag. Er rimelig tidlig og kan høstes over lang tid. Opr. Nordisk Genbank

'**Nerina**'. Buskbønne grøn. (*Phaseolus vulgaris*). **FS 0212**. Vistnok kaldet perlebønnetypen på den oprindelige frøpose. Små tætte planter, som er meget yderige og stabile uanset vejret. Den yder en



stor mængde små tynde meget smagfulde og meget lidt grove bønner.

7.1d  
Stangbønne  
grøn

**'Kjem's pea bean'**. Stangbønne grøn. (*Phaseolus vulgaris*). **FS 0206**. (Tidligere "Suzannes"). 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 og pletter, velsmagende, bliver praktisk talt ikke ribbet. Frøene er rundagtige, flødefarvede med lilla striber og pletter.

**"Major Cook's"**. Stangbønne (*Phaseolus vulgaris*). 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 velsmagende. Bælgerne krummer og bliver hurtigt 'bulede', men stadig gode. De tykke bælg modner tidligt nok, men tørrer langsomt og kan let mugne. NB: Denne sort ligner meget "Kjem's 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!

**"Pea bean"**. Stangbønne. (*Phaseolus vulgaris*). **FS 0207**. Temmelig hårdfør stangbønne. Små runde frø, hvid/røde i korte bælg. Kaldes også "Red & White". 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.

**"Romme familiens stangbønne"** (*Phaseolus vulgaris*). **FS 0672**. Folmer Romme, et af foreningens første medlemmer (og måske det ældste) fik frøene i 1960'erne fra en lærer på Haslev Borger- og Realskole, hvor Folmer var overlærer. Familien har dyrket sorten lige siden. Den stammer fra en turistrejse, så vidt man husker til Italien – og er altså et kulturminde fra den tid, hvor danskerne først oplevede charterrejser og blev dus med sydens køkken. Bælgen er kort, krum og har meget mørke tegninger også på bønnerne. Spises frisk, selv når bælgene buler af de runde spættede frø, og er meget velsmagende.

7.1e  
Voksbønne  
buskbønne

**'Beurre de Rocquencourt'**. Voksbønne buskbønne. (*Phaseolus vulgaris*). **FS 0609**. Gammel fransk sort med meget lange, smørgule voksbønner med helt sorte frø. Bærer mange, meget smagfulde bønner. Opr. firmaet Thomas Etty. Denne sort blev udviklet omkring byen Rocquencourt i nærheden af Versailles; området var kendt for sin grøntsagsproduktion, så navnet var et kvalitetsstempel. Sorten blev standardiseret i handelen i 1930'erne.

**'Carmencita'**. Voksbønne buskbønne. (*Phaseolus vulgaris*). **FS 0425**. Ohlsens Enke har haft den. Kom frem i 1947.

**'Mont d'Or'**. Voksbønne buskbønne. (*Phaseolus vulgaris*). **FS 0573**. Gammel sort, opgivet som oprindeligt fransk. Kendt siden 1880'erne, nævnes i Vilmorin-Andrieux i 1885 og i Nordisk Illustreret Havebrugsleksikon i 1912. Let rankende vækst med korte, brede bælg. Dejlig voksbønne.

7.1f  
Voksbønne  
stangbønne

**'Gold of Bacau'**. Voksbønne stangbønne. (*Phaseolus vulgaris*) **FS 0483**. Lange, brede og meget lækre bælg. Meget tidlig af en stangbønne at være. Fra den nordrumænske by Bacau via Seed Savers Exchange i USA.

## 7.2 Bælgrugter – Ærter

7.2a  
Sukkerært

**'Engelsk Sabel'**. Sukkerært (*Pisum sativum* var. *macrocarpon*). **FS 0012**. Denne sukkerært er en af de virkelig gamle sorter i Danmark – ses i frøkatalogerne helt tilbage i 1860'erne. Ca. 150 cm. høj, middeltidlig. Kræver støtte. Giver stort udbytte. Brede (ca. 8,8 x 2,2 cm.), typisk sabelformede kødfulde bælg af høj kvalitet.

**'Engelsk Sabel ESA'**. Sukkerært (*Pisum sativum* var. *macrocarpon*). Denne sukkerært er en af de virkelig gamle sorter i Danmark – ses i frøkatalogerne helt tilbage i 1860'erne. Ca. 150 cm. høj, middeltidlig. Kræver støtte. Giver stort udbytte. Brede (ca. 8,8 x 2,2 cm.), typisk sabelformede kødfulde bælg af høj kvalitet. - Denne variant er Ohlsens Enkes linie.

**'Pollux'**. Sukkerært. (*Pisum sativum*). **NGB 102589**. Ærten har en meget tyk og sprød bælg og bliver ikke ribbet. Den er meget velsmagende - saftig, sprød, sød, dejlig smag af ært - og både børn og voksne har spist dem hele. Den kan også bruges hel i salater, skåret i mindre stykker uden at bælgene den. Flot hvid enkelt blomst. Oprindelse: Ohlsens' Enke.

**'Spring Blush'**. Marvært - Slikært. (*Pisum sativum*). **FS 0611**. Høj slikært (brydmarvært) udviklet af berømte Alan Kapuler, Peace Seeds. Tofarvede lilla blomster, grønne bælg med lilla pletter på stænglerne. Bliver op til 2 m. høj. Meget fin kvalitet og bærer længere end de fleste slikærter.

**'Winterkefe' eller 'Winterkefer'**. Sukkerært. (*Pisum sativum*). **FS 0245**. Navnet betyder "winter-sukkerært", vistnok på en tysk dialekt. 'Kefe' er ærten og 'kefer' er ærteplanten. Meget speciel ært, der kan sås om efteråret (omkring eller lidt før 1/11) og overvintret en almindelig dansk vinter som små spirer (!). Giver tidlige ærter - ca. 1/6-, der er bedst spist som sukkerærter (med skal) som helt unge, da de med alderen bliver lidt beske/bitre. Anvendelig i madlavningen, store lidt grove men velsmagende ærter. Afgjort en god afgrøde for dem der gerne vil have en aktiv jord hele året. 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.

7.2b  
Marværter

**Amandas Høje Ært**. Marvært høj. (*Pisum sativum*). **FS 0602**. Ærteplanten er lysegrøn, lysere end f.eks. Holger, og nogle af bælgene har "moss" – eller ujævnheder især nederst på bælgene. Denne karakteristisk er nævnt for nogle ærter i 1800-tallet. (J. Dybdahl) Måske ikke helt så søde som Holger, eller måske tidligere modne.

**Faster Kirstens Elefantært**. Marvært (*Pisum sativum*). Det er en meget høj ært, ca. 2,5 m, store fyldte bælg – familien kaldte 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. Nogen synes, at de har en let bitter smag, andre synes bare at de smager meget, meget godt.

**Frederik VII's Ært**. Marvært høj. (*Pisum sativum*). **FS 0668**. Rigtbærende, og med sød smag, som bibeholdes efter at ærterne har opnået fuld størrelse i bælgene. 5 fod høj. Kan høstes over et langt tidsrum. Bælgene er sværdformede. Bladene har bølget kant. Gartneren på Gråsten Slot fortalte, at ærterne hedder Frederik VII's ært. Frederik VII var Konge i 1850'erne, så muligvis er ærten så gammel. Om Ærten altid har været på Gråsten Slot, eller om Dronning Ingrid havde den med, vides ikke. Før Frederik blev Konge var han guvernør, og bosiddende på Fyn. Ærten findes i frøkatalog fra Eltzholtz tilbage til 1902. Siden 2003 dyrket i Den Fynske Landsby.

**"Grams Høje Ært"**. Marvært. (*Pisum sativum*). **FS 0237**. 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 frugtavlser i Svendborg. Ærten tidligere kendt under navnet "Mettes høje ært".

**Gyrithes ærter**. Marvært. (*Pisum sativum*). **FS 0236 - NGB 20122**. 2,5 m høj meget rigtydende marvært med fantastisk god smag. Høst 10-13 uger efter såning. Sorten stammer fra Gyrith Bøgehøj, hvis familie har dyrket den siden et familiemedlem omkring 1860 bragte den med hjem fra USA.

**Holgers Kæmpeært**. Marvært. (*Pisum sativum*). **FS 0235a / 0235b**. Gammel familiesort, 2-2,5 m høje, velsmagende, stort udbytte. Der er tydeligvis 2 sorter af "Holger", der har fået nye FS-numre. - Den ene er "Lille Holger", FS235a, har smalle spidse V-formede bladflige ("kaninøre") - de bladlignende gevækster omkring stænglen ved hver forgrening (eng. stipule). Den anden har meget større, runde og overlappende bladflige: "Store Holger", FS235b. Giver et godt udbytte af meget velsmagende ærter.

**Holgers Kæmpeært, Lille-**. Marvært. (*Pisum sativum*). **FS 0235a**. Op til 2,5 meter høj med ret spinkel vækst. Mørkegrønt løv med spidse små- og akselblade. Marvært med hvide blomster og typisk bådformet bælg. Længde/ bredde på bælg i gennemsnit 6,5 cm/1,5 cm. Ærterne har en god, sød smag - også som store. Samme oprindelse som Store Holgers Kæmpeært men helt klart en anden sort. - En arvesort, som kommer fra Løgstør-egnen og er opkaldt efter Holger Gundersen. Men selve arten kommer fra USA, hvor den efter al sandsynlighed havde et andet navn.

**Holgers Kæmpeært, Store-** Marvært. (*Pisum sativum*). **FS 0235b**. Op til 2,5 meter høj med kraftig vækst. Mørkegrønt løv med afrundede og overlappede bladflige. Marvært med hvide blomster og typisk bådformet bælg. Længde/bredde på bælg i gennemsnit ca. 8 cm/2 cm. Ærterne har en god, sød smag - også som store. Denne arvesort kommer fra Løgstør-egnen og er opkaldt efter Holger Gundersen. Men selve arten kommer fra USA, hvor den efter al sandsynlighed havde et andet navn.

**'Hurst Green Shaft'**. Marvært (*Pisum sativum*). **FS 0634**. 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.

**Hønsært**. Marvært høj. (*Pisum sativum*). **FS 0679**. Ærterne bliver op til 2½ meter høje, og de modner over længere tid. De er mest dyrket til hønsene, men vi spiser dem også selv, når de andre (lave) ærter slipper op. Vi synes de smager godt. Hønsene vil helst have ærterne afskallede, ellers kan de ikke rigtig finde ud af at spise dem.--John Kolding fra Termestrup på Djursland har ærterne til at gro op ad hønsenetten omkring en hønsesgård. John fortæller: "Jeg har ærterne fra, nu afdøde Jørgen Fihl-Jensen, som boede i det røde hus lidt henne i byen. Jørgen havde dyrket ærterne i 10-15 år, da jeg fik dem for 15 år siden. Jørgen havde været i Amerika, og han havde ærterne med derovre fra. Jeg ved ikke om det var fra noget familie".

**'Jof'**. Marvært. (*Pisum sativum*). **FS 0238**. Handelssort, opr. hollandsk. Forsvandt fra kataloget hos frøfirmaet i Hjørring. Karna Maj modtog den fra mangeårig bevarer. Halvhøj (150 cm), produktiv, vores favorit i mange år.

**Juttas Høje Ært**. Marvært. (*Pisum sativum*). **FS0 239**. Gave fra Jørgen Møller, Århus. Høj (ca. 2 m) velsmagende ært, bevaret gennem årene af en nu afdød ven af familien Møller

**"Karls høje ært"**. Marvært. (*Pisum sativum*). **FS0 613**. "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. I smag og kernestørrelse ligner de Maries høje ært men det er ikke den samme sort."

**'Kong Christian X's Hofært'**. Marvært. (*Pisum sativum*.) **FS 0673**. Erling Lykke skriver: „Jeg har fået ærten af en bekendt, som har fået den af en kollega, som købte sit hus af en sygeplejerske fra Odense, der som ung tjente på Tjele Ladegård ved Randers, og som har bevaret ærten derfra. Da Kong Chr. var konge fra 1912 til 1947, er det tænkeligt, at ærten er fra dette tidsrum. Den skal bindes op og giver nogle store og flotte bælg. Høj ært, der minder om "Holgers Kæmpeært".

**Maries Høje Ært**. Marvært. (*Pisum sativum*). **FS 0240**. 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. Ærterne er store og søde, bliver sjældent melede og angives at være modstandsdygtige over for orm.

**"Pastor Hagemanns ærter"**. Høj marvært. (*Pisum sativum*). **FS 0676**. Høj, kræver mindst 2 m hegn. Bælg store, med store og lidt sødlige ærter, der bliver lidt snerpende i smagen hvis de bliver for store. Sund, godt udbytte. Ærten er doneret af Else Højbjerg. Via en veninde, Annegrethe Lund, kommer ærten fra arkitekt Uffe Pedersen (f. 1926). Ærten blev dyrket i Uffe Pedersens hjem i Vinding ved Vejle i en periode på ca. 60 år, og da han flyttede til Køge i 1953, tog han Pastor Hagemanns ært med. Uffe Pedersen dyrker stadig ærten, nu på altanen jvf. Foto.

**'Prince Albert'**. Marvært. (*Pisum sativum*). **FS 0242**. En af 1800-tallets mest populære ærtesorter. Tidlig, kun 42 dage fra såning til høst. Stort udbytte. Ca. 1½ m. høj. Blev ved afprøvning i museumshave på Samsø i 2006 af museumsgæster vurderet som "ganske som at smage min barndoms ærter".

**Sjelleært**. Marvært (*Pisum sativum*). **FS 0688**. Ærterne er kommet til Pouls faster og onkel på Sjelle skole en gang i 1920'erne. Enten fra en bedstefar, gartner P.A.Hansen, Nykøbing M. der lukkede sin forretning i 1923, eller fra Pouls far en gang i 20'erne, der var gartner på ungdomshjemmet Bøgildgaard. Måske er sorten oprindeligt købt hos J.E.Ohlsens Enke i Aarhus. I familien har de bevaret ærten og Poul (donor) der bor i Kgs. Lyngby, har dyrket den i ca. 15 år, altså fra ca. 1998. Saftige og gode at spise næsten til de er modne.

**”Stangært fra Fyn”**. Høj ært. (*Pisum sativum*). **FS 0554**. (Tidligere kaldet ”Høj ært fra Fyn”). 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. Sorten er ikke voldsom høj (2 men ikke 3 metre) og har korte, lidt stumpe bælg med lysegrønne ærter.

**”Stevns høje ært”**. Marvært. (*Pisum sativum*). **FS 0243**. Tidligere ”Flemmings høje ært”. 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.

**”Suttons Harbinger”**. Marvært (*Pisum sativum*). Høj ært med hvide blomster. Dejlige „snack“-ærter, især som unge. Lidt tørre som modne. Kan anvendes som tilbehør til middagsretter og i sammenkogte retter.

**”Sønderjysk ært”**. Marvært (*Pisum sativum*). Ærterne er kommet fra Sønderjylland i 1926 med en mand der kom til Odense på Fyn, da han lærte sin kone at kende. Ærterne bliver omkring 2 m. høje, selve ærtbælgen er mellemstor og med op til 8 ærter, som sidder tæt i bælg, Velsmagende.

**Valdemars amerikanske ærter**. (*Pisum sativum*). **FS 0377**. Ærten er doneret af Ida Graulund, Valdemars barnebarn. Valdemar kaldte selv ærterne for ”De amerikanske ærter”. Valdemar Henrik Olsen sejlede i 1917-1918 i fart mellem Nord- og Sydamerika, og ærterne kan stamme fra denne periode. Men ærterne kan være kommet endnu tidligere til Danmark, nemlig i 1893, hvor Valdemars far, Otto Hans Olsen, var med som snedker på et projekt i Chicago. Valdemar døde i 1961 i Holbæk, hvor familien havde boet siden 1921. Ærterne dyrkes i dag af Idas onkel på 80 år. Ærterne bliver omkring 2 meter høje og skal støttes af stativ. Ærterne prikles ud i maj og høstes i juli. Ærterne givet et stort udbytte, og selv store ærter bliver kun meget lidt bitre og melede. Ærterne er stadig faste efter kogning.

**Videmose ærter**. (*Pisum sativum*). **FS 0246**. Høj marvært. 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, mener nogen.

#### 7.1c Gråærter

**”Brun ært fra Nakskov”**. Gråært kogeært. (*Pisum sativum* var.). **FS 0599**. En flot og livskraftig plante. Ærterne tørres og koges før de spises. Ærterne kommer fra Karna Maj, som har fået dem på Frilandsmuseet i Maribo. Oprindeligt stammer den brune ært fra en, desværre ukendt, dame på Nordlolland.

**Errindlev ært**. Gråært kogeært. (*Pisum sativum* var.). **FS 0598**. Meget fine små ærter. Tørreært, 30-40 cm høj spinkel plante, smukke blomster. Bælgen tørrer næsten væk. Skal bindes op. Interessant på grund af størrelsen. Karna Maj har fået den fra en 80-årig dame fra Lolland og har videregivet den til Frøsamlerne.

**Gotländsk Blåært**. Gråært. (*Pisum sativum*). **FS 0228**. 150 cm. Blå og røde blomster, mørkeblå bælg. Enkelte planter kan have grønne bælg, de må ikke anvendes til frøavl. Ærterne mørkner kraftigt med tiden – p.g.a. højt oxalsyreindhold. Pænt udbytte. Anvendes friske eller tørrede.

**”Lollandske Rosiner”**. En gammel gråært, kogeært. (*Pisum sativum*). **FS 0230**. 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.

**”Rosakrone”**. Gråært – kogeært (*Pisum sativum* var.). Gråært udviklet i Tyskland i 1967. Alle blomster stilkene er samlet i en tyk stængel og blomsterne sidder i en krans. Ærterne modner næsten samtidig. 2 farvede blomster hvidlig/svagt lyserød og lys koralrød. Ca. 100-120 cm høj, kræver lidt opbinding inden den bliver for tung af ærter foroven.

#### 7.2d

#### Gråsukkerært

**Biskopens ärt**. Gråsukkerært kogeært. (*Pisum sativum*). **FS 0224**. En højt voksende sukkerært med pigmenterede blomster og frø, en såkaldt gråsukkerært. Sorten har været dyrket ved Biskopsnåset i Dalarna af samme slægt i over hundrede år og findes nu også bevaret i Nordisk Genbank. Ærterne er

violette og ret store. Vi har fået frøene fra vor svenske søsterforening Sesam.

## **8. Andre Bælgplanter**

8.2 Soyabønne **'Fiskeby V Holchers Frøhandel'**. Sojabønne. (*Glycine max*). **FS 0256**. Nem afgrøde; udbyttet afhænger af såtidspunkt. Kan blive stående lige til frosten, hvorefter de tørre bønner høstes. Kan også høstes grønne til edamame. De tørre bønner anvendes til sojamælk, spirer eller tofû. MJ, der har dyrket Fiskeby i 36 år, har frøene fra Holschers Frøhandel i Vordingborg. Fiskeby V er stadig i handelen, eksempelvis hos Impecta, men ligner ikke foreningens Fiskeby V – så vær opmærksom på, at Fiskeby V med forskellige oprindelser ikke bliver blandet sammen.

8.3 Valsk bønne **'Bobs Fava'**. Valsk bønne. (*Vicia faba*). **FS 0248**. Frodig valsk bønne, der har en usædvanlig evne til sjældent at blive angrebet af bladlus. Højde ca. 120 cm. Skyder igen efter 1. høst. Giver et pænt udbytte af store, grønne bønnefrø. Opr.: Bob fra regionen Cotswolds, England.

**Crimson Flowered Broadbeans**. (*Vicia faba*). **FS 0249**. Meget smuk plante, gammel engelsk sort med røde blomster. Lille udbytte af små hestebønner.

**'Hang Down'**. Valsk bønne (*Vicia faba*). Gammel sort med lange hængende bælg. Dyrket hos Frøsamlerne i 40 år.

**'Nekrassow Fava'**. Valsk bønne. (*Vicia faba*). **FS 0253**. Arvesort, dyrket siden ca. 1930 af en volgatysk familie nær Omsk i Sibirien. Oprindeligt medbragt fra den lille by Nekrassow ved Volgafloden. Planten bliver ca. 90 cm høj. Blomsterne er sort/hvide, bælgene korte og bønnerne helt sorte. Godt udbytte.

## **9. Korn**

9.1 Amarant **Amarant Alegria**. Amaranth. (*Amaranthus sp.*). Amarant er en kornsort, der stammer fra Latinamerika, hvor den bl.a. blev dyrket af aztekerne. Den er glutenfri og rig på vitaminer og mineraler. Lyst gult løv og små hvide proteinrige frø egnet til at poppe ligesom majs. Mange frø i forhold til plantens størrelse.

9.3 Byg **Arabian blue**. Byg. (*Hordeum vulgare* var. *polystichum*). **FS 0026**. Nøgen byg, sort, seksradet. Lav og ikke så højtydende vårbyg, der er nem at tærskes. Sorten har store, mørkviolette kerner. 80-90 dage. Blød i strået og vælter inden høst. Smager dejligt kogt hel og spist som ris eller i salat. Kan også kværnes og tilsættes ved brødbagning.

**'Inka'**. Nøgenbyg seksradet. (*Hordeum vulgare*). Højtydende og knækker ikke i strået. Nem at tærskes. Koges og spises som ris eller i salat. Kan kværnes og tilsættes ved brødbagning.

9.7 Hirse **Kolbehirse**. Hirse (*Setaria italica*). Meget tidlig kolbehirse, som sås når kirsebærtræerne blomstrer. Tåler kun meget let nattefrost. Modner i starten af september.

9.8 Hvede **Ølandshvede**. Vårhvede. Ølandshvede er en gammel landsort af hvede fra den svenske ø Öland. Den blev ikke dyrket i mange år, men takket være en lille portion kerner, som i 1998 blev fundet i Nordgen (Nordisk Genbank) og en ivrig forsker, dyrkes den nu igen. Ølandshvede har et højt indhold af protein og gluten, så den har rigtig gode bage-egenskaber. Og den er i dag højt berømmet for sin gode smag. Frø fra Sesam.

9.11 Rug **Midsommerrug**. (*Secale cereale*). 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. Gammel dansk rugtype, beslægtet med svedjerug.

## **10. Efterafgrøder**

**'Sava' Skjoldsneglebælg**. (*Medicago scutellata*). **FD 0306**. Meget lavt udbredende art, vokser glimrende i min have, og har fin produktion af bakterieknolde. Charmerende bælg – ligner nærmest

små tætte bikuber. Opr. Frøsamler i Pennsylvania, USA, via SSE.

### **13. Medicin, farveplanter og duftplanter**

- 13.1 Medicinplante **Marietidsel.** Gl. Medicinplante (*Silybum marianum*). **FS 0350.** En høj dekorativ tidsel med store hvidmarmorerede blade og kraftige torne. Frøene indeholder stoffet silymarin og bruges i naturmedicin til lever og galdeblærevirksomme midler. Kan sås både forår og efterår og vil efterfølgende så sig selv. Oprindelse Frøposen.
- 13.2 Duftplanter **Katteurt.** Duftplante. (*Nepeta cataria*). **FS 0491.** Dette er kattens katteurt nr. 1. De elsker planten både i haven, som tørret drys og i legeting.
- 13.3 Farvelanter **Farvegåseurt.** Farveplante. (*Anthemis tinctoria*). Gammel farveplante med flotte gule blomster. Buketter og til farvning. Oprindelse fortaber sig, men vi har haft den i mindst 20 år.
- Farvereseda eller Farvevau.** Farveplante. (*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 „garndamerne“, som farver uld hver sommer på Samsø.
- Farvevaid.** Farveplante. (*Isatis tinctoria*). Smuk gul blomst 2. år. Kan bruges til at farve tekstiler indigoblå. Fra naboens have, oprindeligt fra Bornholm. Oprindelse 1996 eller før fra frø købt i Danmark.

### **14. Krydderurter**

- 14.1 Karse **Havekarse.** Bredbladet. (*Lepidium sativum*). **FS0 048.** Dejlig storbladet karse til dyrkning i haven. Stammer fra USA.
- Karse.** (*Lepidium sativum*). **FS 656.** Karse-sort, som kan dyrkes indendørs på traditionel vis og spises som kimplante. Men bladene smager endnu bedre (mener nogle) hvis man sår den uden-dørs i jorden og lader den vokse op og blive en stor plante. Den producerer rigeligt med frø.
- Vinterkarse.** (*Barbarea vulgaris*). Gror uden problemer hele vinteren. Dejlig mild karsesmag og rigtig god som frisk, vitaminrig drys på maden om vinteren og tidlig forår. Sås om efteråret fra juli/aug. Måned. Let at dyrke og tåler fint halvskygge.
- 14.2 Krydderløg **Purpur kinaløg** (*Allium nutans*) **FS 0326.** Ligner et kinapurløg med rosa blomst. Sød og saftig mild løgsmag, bruges som purløg.
- 14.3 Andre krydderurter **Alexanderurt.** Krydderurt (*Smyrniolum olusatrum*). Kuldekimer. Kaldes også Makedonsk persille og sort løvstikke. Kuldekimer. To-årig selvsående krydderurt med en kraftig smag som nærmest er en blanding af persille, selleri og løvstikke. Alle dele af planten kan spises. Kan blive op til 1,5 m høj. Oprindelse Frøposen.
- 'Bjørnerod'.** (*Meum athamanticum*). Finbladet, flerårig skærmpolte, som førhen har været vidt udbredt i bondehave. Roden er behåret, deraf navnet. Blade, frø og rod har en aromatisk duft. Bruges sammen med fisk, som grønt drys eller snapseurt. Svær og langsom at formere fra frø. Skal sås straks eller tidligt forår.
- Bronzefennikel.** (*Foeniculum vulgare* var. 'Rubrum'). En imponerende og smuk flerårig anissmagende krydderurt med bronzefarvet løv. De unge trådlignende blade bruges til fisk, supper, grønt drys eller i salater, bladskederne som grøntsag og frøene som krydderi. Kan blive 1,5-2 m høj.
- "Christiansø-persille".** (*Petroselinum crispum*). **FS 0642.** Have-persille, som gror forvildet og tilsyneladende helt naturaliseret på Christiansø. Ligner en krydsning mellem kruset og glatbladet persille.
- 'Goda'.** Dild (*Anethum graveolens*). **NGB 11687.** Dejlig bladdild som står i blomst meget længe.

'Green in Snow'. Grøn Salatsennep. (*Brassica juncea*). FS 0452. Dejlig krydret indslag til salat skålen. Kan sås når-som helst. For efterårs- og vinterhøst sås i løbet af august.

'Green Wave'. Grøn sennep. (*Brassica juncea*). FS 0646. Stor, dejlig salatsennep med 20 cm lange blade med kruset kant. Kan sås forår, men står længst ved såning i august.

**Havesyre, Blood-veined.** Krydderurt. (*Rumex sanguineus*). Flerårig urt. Kulturplante, som har fået tilnavnet "Blood veined" på grund af de røde bladnerver. Indeholder oxalsyre. Den er i familie med den vildtvoksende syre.

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

**Kurdisk glatbladet Persille.** (*Petroselinum crispum*). FS 0324. Kraftig, mørkegrøn, med spidse bladafsnit. Sund og ret kuldetålsom sort. Sås tidligt efterår til en meget tidlig høst. Det er en fordel at skylle frøene i flere hold lunkent vand – over 4-5 timer; Det betyder hurtigere, større og mere ensartet fremspiring. Fra herboende kurdisk familie, der gennem mange år importerede lokale frø fra Tyrkisk Kurdistan.

**Kvan.** (*Angelica archangelica*). Kvan hører til vore ældste køkkenurter. Det er en værdsat grøntsag i Grønland og Island og bladstilkene er ideelle til at kandisere, Frøene kan anvendes som krydderi i snaps. Skal helst sås i efteråret, eller det allertidligste forår. Stor, statelig plante.

**Kvan 'Mariager Fjord'** Kuldekimer (*Angelica archangelica* ssp. *littoralis*). FS 0434. Stor, statelig plante med store skærmblosterstande, gammel nordisk nytteplante. De unge skud kan kandiseres og bruges kandiseret som sukat i bagværk stilkene bruges i stikkelsbær-rabarberretter og blandet frugtsaft. Blade og rødder kan tørres og bruges til te. Frøene kan anvendes som brændevinskrydderi. Skal helst sås i efteråret eller i det allertidligste forår. Blomstringen finder oftest sted efter 2-3 år.

**Moldavisk Dragehoved.** Krydderurt Duftplante. (*Dracocephallum moldavicum*). De citronduftende blade er gode til te. Derudover er det en fin lille sommerblomst. Etårig.

'München Bier'. Radiseskulper. En radiseplante, dog er det her ikke rødderne, men de kødfulde frøskulper, der spises som en delikatess. De er mildt krydrede, saftige og helt trådfrie. Stor plante, så få er nok, da de sætter masser af disse små delikatesser, som høstes grønne og 3-6 cm lange. Roden kan også spises. Opr. Frøposen.

**Skotsk Lostilk.** Krydderurt. (*Ligusticum scoticum*). Flerårig, nordlig klippekyst-urt, som kun vokser få steder i DK, hvor den er fredet. Hele planten kan spises og bruges som krydderi i salater og gryderetter. Smagen kan minde om løvstikke, men med mere fylde. Frøene skal kuldebehandles for at spire.

**Sødskærm** (kuldekimer). Krydderurt. (*Myrrhis odorata*). FS 0340. Flerårig plante med anisduft. Bladene bruges i suppe, salat mv. Bruges også til kryddersnaps. De umodne frø smager af lakrids. Sås i efteråret, skal have frost for at spire.

**Vellugtende gåsefod,** Citrongåsefod. (*Dysphania ambrosioides*). Meget kraftig krydderurt, som stammer fra Mexico, hvor den bruges i maden. Et heftigt indslag i krydderurtehaven, som nogle sætter stor pris på. Selvsåning må påregnes.

## **16. Prydplanter**

16.1 Morgenfrue **Morgenfrue**, ager-. (*Calendula arvensis*). FS0 006. Spinkel, lille plante med små gul-orange blomster og små blade. Ligner i øvrigt alm. morgenfrue (*C. officinalis*). Blomstrer flittigt og længe. Oprindeligt indsamlet i bjergene ved Cortona, Umbria, Italien.

**Morgenfrue 'Brita'** (*Calendula officinalis*). FS 0624. Nydelig havemorgenfrue. Kurven og kronbladene har ens farve. Indsamlet i Sverige. Opr. SESAM. God til tinktur.



- 16.2 Tagetes **'Frances' Choice'**. Tagetes. (*Tagetes patula*). **FS 0492**. Op til 1,4 m høj, flot og kraftig tagetes. De gule og røde kronblade bliver 5 cm lange. Udviklet af Dr. Alan Kapuler fra Peace Seeds i Oregon, USA.
- 'Exquisite'**. Tagetes. (*Tagetes patula*). **FS 0616**. Gul blomst med charmerende røde pletter. Trivelig tagetes. Flot sort tilgået foreningen fra Seed Ambassadors.
- 'Ildkongen'**. Tagetes. (*Tagetes patula*). **FS 0318**. Gammel sort. Meget smuk, klassisk, høj tagetes. Mørkerød og enkeltblomstrende, 60-80 cm høj. Evt. afvigende farver og former bør fjernes ved frøavl. Frøene stammer fra en pensioneret praktiserende læge i Bjerringbro, som gennem mange år havde taget frø af "Ildkongen". Vi har fået frøene doneret omkring 1996 og har siden høstet og gemt frø. Sorten er efterhånden fundet gemt af flere uafhængige personer, hvorfor vi nu er sikre på at det er "Ildkongen".
- 'Suzannes enkle orange'**. Tagetes. (*Tagetes patula*). **FS 0320**. Enkle orange blomster. Oprindelse ukendt.
- 16.3 Valmuer **Bhutan Valmue**. (*Papaver somniferum*). Valmue med meget flotte fyldte eller enkle blomster i pink nuancer. Stammer fra Bhutan i det østlige Himalaya.
- Hohøj-valmuen**. (*Papaver somniferum*). **FS0523**. Dukkede frem efter rydning af et ca. 100 år gammelt jorddige ved foden af Hohøj ved Mariager. Trives bedst ved såning efterår og senere selvsåning.
- 'Sokol Breadseed'**. Valmue. (*Papaver somniferum*). Hvide frø med en dejlig nøddeagtig smag. Frøstanden åbner ikke af sig selv men skal brydes op når man vil høste frøene. Meget anvendelig i madlavning hvor man ønsker en nøddeagtig smag. Bliver op til en meter høj med smukke hvide og rosa blomster og store dekorative frøstande. Selvsår villigt.
- Valmue "usn. 2"**. Rød fyldt valmue fra Polen. (*Papaver somniferum*). **FS 0278**. Fyldt, meget stor postkasserød blomst. Fra polsk indvandrers bedsteforældre.
- 16.4 Andre ***Albuca shawii***. Løgplante uden 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.
- Ampelbrøndsel**. Prydplante. (*Bidens triplinervia*). En sjælden og dekorativ sommerblomst med kønt løv og lysende gule blomster. Dyrkes på samme måde som morgenfrue og har en lang blomstringsperiode. Oprindeligt fundet i Chelsea Physic Garden i London.
- Celsia roripifolia**. Maskeblomst. Sjøv maskeblomst med violette-hvide blomster. 2 – årig. Første årsrosetten er imponerende – mere end 1 meter i diameter og helt flad. Blomsterstanden er mandshøj. Opr. Rare Växter.
- Haveklinte**. Prydplante. (*Silene coronaria* syn. *Lychnis coronaria*). Haveklinte hører til nellikefamilien. Den kaldtes også fiksérnellike i gamle dage. Den har været en yndet haveblomst i de gamle landbohaver. Planten er 2-3 årig. Frøene kan forkultiveres eller sås direkte i bedet i juni/juli. Bedet skal være sol-åbent og jorden må gerne være sandblandet. Haveklinte er meget tørketolerant. Første år dannes en bladroset med bløde sølvskinnende blade. 2. år fremkommer de 40-50 cm høje karmoisinrøde blomster. Haveklinte er selvsående, men det er let at fjerne uønskede nye planter. Hvis man ønsker den fast i haven, lader man blot hvert år nogle af de selvsåede planter stå.
- Haveklinte. 'Angels Blush'**. Prydplante. (*Lychnis coronaria*). Usædvanligt smuk sort af denne art. Blomsten er 2-farvet hvid-lysviolet. Giver en imponerende blomsterpragt.
- Korsvortemælk**. Prydplante. (*Euphorbia lathyris*). En mærkværdig og dekorativ 2-årig plante, som har været kendt på vore himmelstrøg tilbage til middelalderen. Får 2. år diskrete grønne blomster og selvsår. Har ry for at have en afskrækkende effekt på mosegrise og muldvarpe.

2. års planter siges at virke bedst. **Ikke** til køkkenbrug.

**Mauretansk katost** (*Malva sylvestris subsp. mauritiana*). Flerårig og meget smuk katost med mørkt rødviolette blomster.

**Muskatsalvie**, Prydplante, (*Salvia sclarea*). Danner store hårede bladrosetter 1. år. Blomstrer 2. år med rosa og blå nuancer. Op til 1 m høj. Vinterhårdfør, kan blive 2 - 4 år. Både blade og blomster kan bruges i mad, men smagen er ret uinteressant. Blev brugt i gamle dage til at sætte muskatsmag på vin.

**Pragtsnerle**. Prydplante. (*Ipomea sp.*). Mørkeblå blomster. Ipomea er dejlige varmeelskende enårige klatreplanter. Fået af bekendt.

**Rapunselklokke**. Gl. rodfrugt. (*Campamula rapunculus*). Rapunselklokke kom til Danmark i sen middelalderem og har tidligere været brugt som køkkenurrt. De fingertykke rødder kan spises som gulerod rå eller kogt. Også de unge blade kan spises som salat eller spinat. Planten er 2-årig og selvsående. 2. år sætter planten smukke lyseblå klokkeblomster fra juni til august.

**Rosenejbred**. Prydplante. (*Plantago major var. rosularis*). En gammel kulturplante, hvor blomsterstanden har en tæt roset af grønne blade. Krydser (desværre) ikke med den rødbladede variant. Oprindelse: plantebytte på Frederiksberg 2001.

**'Sort Scabiose'**. Prydplante. (*Scabiosa atropurpurea*). Enkeblomst. En-årig blomst med mørk violette, næsten sorte blomster. Den kan blive ca. 90 cm høj og stammer fra Middelhavsområdet.

**"Vild italiensk lathyrus"**. Prydplante. Små violette blomster i 2 schatteringer, med en helt vidunderlig duft i mange meters omkreds. Opr. Frøposen.