

Beskrivelser af markedssorter 2016.

1. Agurk, Melon, Græskar, Agurkeslægtninge.

"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 oprindeligt 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.

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.

Achocha' syn. **Caihua, korila**. Agurkeslægtning. (*Cyclanthera pedata*.) **FS 031**. 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:

"Harres Mælde". Havemælde. (*Atriplex hortensis*). **FS 478**. 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.

Gyldengrøn Havemælde FS568. 2 m. høj med kæmpeblade, meget delikat.

Nis Nørregårds spinat. FS603 '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.

"Havemælde fra Bornholm". 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.

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. Særlig fin smag.

<p>Riccio Lollo'. Pluksalat. (<i>Lactuca sativa</i>.) FS 013. Vinterfast endivie/ hønsesalat, meget god til vintersalatbed. Vi havde tabt den, men fik den igen fra Seed Savers, som i sin tid har fået den af Lila Towle. Vi ønsker gerne flere, som vil være med til at bevare den. Handles kommercielt i Italien. Nu hos SSE i USA.</p>
<p>Nisa'. Hovedsalat. (<i>Lactuca sativa</i> var. <i>capitata</i>.) 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.</p>
<p>"Engelsk spinat fra Hvidkilde". Bladbede. (<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i>). 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.</p>
<p>Perpetual Spinach'. Bladbede. (<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i>). 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 "Evigthedsspinat".</p>
<p>Vit FS658. Almindelig vårsalat fra det danske frøfirma, som frøsamler Vibeke Gertsen havde.</p>
<p>Magentaspreen'. Vårsalat. (<i>Chenopodium giganteum</i>). 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.</p>
<p>Vinterportulak FS455. God vintersalat og vinterspinat. Fordringsløs og velsmagende. Glemte grøntsag.</p>
<p>Kruset Malva (<i>Malva crispa</i>) 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 jævvende 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.</p>
<p>Første Snit Diskant'. Spinat. (<i>Spinacia oleracea</i>). NGB 2024. Sort som Ohlsens Enke havde i deres katalog i 1956. Opr. NordGen.</p>
<p>Gyldenfrøet Quinoa'. (<i>Chenopodium quinoa</i>). 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".</p>
<p>Stolt Henriks Gåsefod FS056. 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.</p>
<p>3. Tomater, Peber, Chili</p>
<p>Potentat'. Drivhustomat. (<i>Lycopersicon esculentum</i>). FS 023. 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.</p>
<p>Green Grape'. Tomat, kirsebær-størrelse. (<i>Lycopersicon esculentum</i>). FS 078. Mellemtung mellem busk og indeterminant form, højden varierer. Spinkel og løs i vækst, bør opbides. Frugter på størrelse med mirabeller, 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.</p>

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.

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 Havebrugs-leksikon. Kan dyrkes både på friland og i drivhus og giver et pænt udbytte med frisk, saftig og syrlig tomatsmag. Planten producerer længere hen på sæsonen end de fleste andre sorter.

Moonglow' (*Lycopersicon esculentum*). **FS 092.** Lidt senere end gennemsnit i drivhus, smukke mellemstore orange frugter. Opr. Seed Savers Exchange, USA. En af de sødeste og mest velsmagende af alle de gul-orange tomater.

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

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

Selandia FS102. Dansk drivhustomat fra 1937, repatrieret til Danmark via Holland/ Tyskland. Drivhustomat. Modstandsdygtig overfor sygdom, tidlig, stort udbytte, runde velformede frugter. Lidt melede men smager godt.

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.

Pimiento de Padron' Chili. (*Capsicum annuum*). Meget frodig, moderat stærk chili. Giver et godt udbytte i vindueskarmen, i krukke ude eller i drivhuset. Stammer fra Galicien i Nord-spanien, 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 givtig og kan bruges til mange formål. Kog evt. overskuddet i rødvin og olie og blend til en dejlig chilisovs.

Sues tomato pepper FS136. Opr. arvesort fra Beaver Dam, Wisconsin, via ungarske Hussli- familie ca. 1929. Fra medlem af SSE.

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.

Ferenc Tender FS550. 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.

4. Kål

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

Siberian Kale' syn. **Sibirisk Blåkål.** Grønkålstype. (*Brassica napus* var. *pabularia*). **FS 151.** 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.

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.

5. Rodfrugter:

SE Sørensens Havrerod. (*Tragopogon porrifolius*). **FS 689.** Gammel grøntsag med lyse rødder, der høstes efterår-vinter, - og bruges på samme måde som skorzonerrød. 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 undgå de mange trevlede siderødder. Resultatet er i dag mere end 75% regulære rødder uden siderødder.

<p>Vild Havrerod fra Christiansø. Gl. rodfrugt. (<i>Tragopogon porrifolius</i>). FS 166. Indsamlet 2004 på Christiansø. Findes vildvoksende i Danmark næsten kun på Ærteholmene, sandsynligvis forvildet fra småhaver ved fæstningen.</p>
<p>Platrunde Rote Feinlaubige FS167. Op til 14 cm. Mørkerødt kød. De små rødder er meget delikate. Fuldt udvokset ligner den UFOsquash. God lagerholdbarhed.</p>
<p>SE Sørensens Skorzonérrod. Skorzonerrod. (<i>Scorzonéra hispánica</i>). FS 690. 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.</p>
<p>6. Løg</p>
<p>Musselburgh. Vinterporre (<i>Allium ampeloprasum</i>). 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.</p>
<p>7.1 Bælfrugter – Bønner</p>
<p>Canadian Wonder'. Tørrebønne - Buskbønne. (<i>Phaseolus vulgaris</i>). Udviklet i Canada før 1873, hvor den første gang nævnes i England. Ses i Dæhmfeldts 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.</p>
<p>Prinsesse'. Tørrebønne - buskbønne. (<i>Phaseolus vulgaris</i>). FS 196. 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.</p>
<p>Feijão preto'. Tørrebønne - Brydbønne. (<i>Phaseolus vulgaris</i>). FS 513. 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.</p>
<p>Stop. Tørrebønne - Buskbønne. (<i>Phaseolus vulgaris</i>). Små røde bønner, beholder farven når de bliver kogt, fine til (kogt) bønnesalat og chili. Sen sort men giver godt. Opr. Chase Organics GB.</p>
<p>Gauks. Buskbønne. Oprindeligt fra Gotland, hvor den har været brugt de sidste 100 årenten som tørrebønne eller som grøn bønne.</p>
<p>"Guatemala". Tørrebønne - Stangbønne. (<i>Phaseolus vulgaris</i>). FS 217. 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.</p>
<p>Lambada. Stangbønne. En stangbønne af borlottotypen. Frodig og frugtbar selv i den våde 2011-sommer. Oprindelse: Kommerciel sort købt i Irkutsk, Sibirien 2010.</p>
<p>Hundrede for én'. Buskbønne grøn. (<i>Phaseolus vulgaris</i>). FS 210. 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</p>
<p>Carlos Favorit'. Buskbønne grøn. (<i>Phaseolus vulgaris</i> var. <i>nanus</i>). FS 208. Grøn bønne (haricort vert) med ribbefri bælg. Bønnen giver et højt udbytte af "ypperlig kvalitet". Oprindeligt handelssort, men nu udgået. Bønnen er dyrket på Hegnstrup i 30 år, og er kommet til Frøsamlerne fra Allan Clausen.</p>

Kjem's pea bean'. Stangbønne grøn. (*Phaseolus vulgaris*). **FS 206**. (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, velmagende, bliver praktisk talt ikke ribbet. Frøene er rundagtige, flødefarvede med lilla striber og pletter.

"Romme familiens stangbønne" **FS672** Folmer Romme, et af foreningens første medlemmer (og ældste, 97 år), 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. Den bønne, familien altid har dyrket, er kort, krum og har meget mørke tegninger på bælg og bønnerne. Spises frisk, selv når bælgene buler af de runde spættede frø, og er meget velmagende.

"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 fremstillet af majorens bedstefar ca. år 1900. Den er yderst produktiv og meget velmagende. Bælgene 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 "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!

Gold of Bacao'. Voksbønne stangbønne. (*Phaseolus vulgaris*) **FS 483**. 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:

'Engelsk Sabel'. Sukkerært. (*Pisum sativum* var. *macrocarpon*). **FS 012**. 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. Kræver støtte.

Winterkefe' eller 'Winterkefer'. Sukkerært. (*Pisum sativum*). **FS 245**. 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 overvintrer 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 velmagende 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.

Faster Kirstens Elefantært. Marvært høj. (*Pisum sativum*). **FS 600**. Det er en meget høj ært, ca. 2,5 m, store fyldte bælg – familien kaldte den for "elefantærten". De har oplevet at en kokekone 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, andre synes bare at den smager meget, meget godt.

Holgers Kæmpeært, Store-. Marvært. (*Pisum sativum*). **FS 235b**. 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.

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

Prince Albert'. Marvært. (*Pisum sativum*). **FS 242**. 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 museums-have på Samsø i 2006 af museumsgæster vurderet som "ganske som at smage min barndoms ærter".

Gyrithes ærter. Marvært. (*Pisum sativum*). **FS 236 - NGB 20122.** 2,5 m høj meget rigtydende 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.

"Grams Høje Ært". Marvært. (*Pisum sativum*). **FS 237.** 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".

"Karls høje ært". Marvært. (*Pisum sativum*). **FS 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. M.h.t. smag og kernerstørrelse ligner de Maries høje ært, men det er ikke den samme sort."

Kong Christian X's Hofært'. Marvært. (*Pisum sativum*.) **FS 673.** 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".

Jof'. Marvært. (*Pisum sativum*). **FS 238.** 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.

"Stevns høje ært". Marvært. (*Pisum sativum*). **FS 243.** Tidligere "Flemmings høje ært". 2-2,5 m høj marvært, store velfyldte bælg, velmagende, holder sødmen længe. Lokalsort fra en gammel dame på egnen, bevaret af familien Hansen fra Stevns gennem 45 år.

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.

Amanda FS602. Det skulle være en gammel sydfynsk familie-ært. P. Hansen har ærterne fra en gammel dame, Amanda, der bor/boede i Horneland, evt. i Horne by. Han gav ærten videre til J. Christiansen da denne boede i Fåborg. Da P.Hansen mistede ærten fik han, og Frøsamlerne, en portion af J. Christiansen. Ærteplanten er lysegrøn, lysere end f.eks. Holger, og nogle af bælgene har "moss" – 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.

Hurst Green Shaft'. Marvært. (*Pisum sativum*). **FS 634.** 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 velmagende og sund sort, som ikke let bliver angrebet af sygdomme.

Valdemars amerikanske ært FS677. 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.

"Sønderjysk ært". 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 ærtebælgen er mellemstor og med op til 8 ærter, som sidder tæt i bælg, smagen er god og velmagende.

<p>"Lollandske Rosiner". En gammel gråært, kogeært. (<i>Pisum sativum</i>). FS 230. 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.</p>
<p>Errindlev ært. Gråært kogeært. (<i>Pisum sativum</i> var.). FS 598. 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.</p>
<p>"Brun ært fra Nakskov". Gråært kogeært. (<i>Pisum sativum</i> var.). FS 599. 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.</p>
<p>Gotländsk Blåært. Gråært. (<i>Pisum sativum</i>). FS 228. 150 cm. Blå og røde blomster, mørkeblå bælge. Enkelte planter kan have grønne bælge, de må ikke anvendes til frøavl. Ærterne mørkner kraftigt med tiden - p.g.a. højt oxalsyreindhold. Pænt udbytte. Anvendes friske eller tørrede.</p>
<p>Rosakrone'. Gråært – kogeært (<i>Pisum sativum</i> 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.</p>
<h2><u>8. Andre Bælgplanter</u></h2>
<p>Fiskeby V Holschers Frøhandel'. Sojabønne. (<i>Glycine max</i>). FS 256. Nem afgrøde; udbyttet afhænger af såtids-punkt. Kan blive stående lige til frosten, hvorefter de tørre bønner høstes. Kan også høstes grønne til edamame. De tørre bønner anvendes til sojamælk, spirer eller tofu. MJ, der har dyrket Fiskeby i 36 år, har frøene fra Holschers Frøhandel i Vordingborg. Fiskeby V er stadig i handelen, eksempelvis hos Impecta, men ligner ikke foreningens Fiskeby V – så vær opmærksom på, at Fiskeby V med forskellige oprindelser ikke bliver blandet sammen.</p>
<p>"Bobs Fava". Valsk bønne. (<i>Vicia faba</i>). FS 248. 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.</p>
<p>Nekrassow Fava'. Valsk bønne. (<i>Vicia faba</i>). FS 253. Arvesort, dyrket siden ca. 1930 af en volgatysk familie nær Omsk i Sibirien. Oprindeligt medbragt fra den lille by Nekrassow ved Volga-floden. Planten bliver ca. 90 cm høj. Blomsterne er sort/hvide, bælgene korte og bønnerne helt sorte. Godt udbytte.</p>
<p>Crimson Flowered Broadbeans FS249. Meget smuk plante, gammel engelsk sort med røde blomster. Lille udbytte af små hestebønner.</p>
<p>Hang Down'. Valsk bønne (<i>Vicia faba</i>). Gammel sort med lange hængende bælge. Dyrket hos Frøsamlerne i 40 år.</p>
<h2><u>9. Korn:</u></h2>
<p>Amarant Alegria. Amaranth. (<i>Amaranthus sp.</i>). Amaranth 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.</p>
<p>Sava' Skjoldsneglebælg. (<i>Medicago scutellata</i>). FD 0306. Meget lavt udbredende art, vokser glimrende i min have, og har fin produktion af bakterieknolde. Charmerende bælge – ligner nærmest små tætte bikuber. Opr. Frøsamler i Pennsylvania, USA, via SSE.</p>
<h2><u>13. Medicin, farveplanter og duftplanter</u></h2>
<p>Marietidsel. Lægeplante. (<i>Silybum marianum</i>). 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.</p>
<h2><u>14. Krydderurter</u></h2>

<p>Vinterkarse. (<i>Barbarea vulgaris</i>). 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.</p>
<p>Karse. (<i>Lepidium sativum</i>). 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.</p>
<p>Allium nutans, Purpur kinaløg. FS326 Sød og saftig, mild løgsmag. Bruges som purløg. Blomsten er smuk rosa.</p>
<p>"Christiansø-persille". (<i>Petroselinum crispum</i>). FS 642. Have-persille, som gror forvildet og tilsyneladende helt naturaliseret på Christiansø. Ligner en krydsning mellem kruset og glatbladet persille.</p>
<p>Moldavisk Dragehoved. Krydderurt Duftplante. (<i>Dracocephallum moldavicum</i>). De citronduftende blade er gode til te. Derudover er det en fin lille sommerblomst. Etårig.</p>
<p>Skotsk Lostilk. Krydderurt. (<i>Ligusticum scoticum</i>). 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.</p>
<p>Sødkærm (kuldekimer). Krydderurt. (<i>Myrrhis odorata</i>). FS 340. 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.</p>
<p>Kvan 'Mariager Fjord' Kuldekimer (<i>Angelica archangelica</i> ssp. <i>littoralis</i>). FS 0434. Stor, statelig plante med store skærmblosterstande, gammel nordisk nytteplante. De unge skud kan kandiseres og bruges kandiseret som sukati 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.</p>
<p>Koriander, Marokkansk. Krydderurt. (<i>Coriandrum sativum</i>). FS 298. Grønne blade i varme retter, frøene til madlavning og kager. Bedste type til frøproduktion.</p>
<p>Bronzefennikel. (<i>Foeniculum vulgare</i> var. '<i>Rubrum</i>'). 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.</p>
<p>Bjørnerod'. (<i>Meum athamanticum</i>). Finbladet, flerårig skærmpolte, som førhen har været vidt udbredt i bondehaver. 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.</p>
<p>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.</p>
<p>Alexanderurt. (<i>Smyrniolum olusatrum</i>). Kaldes også Makedonsk persille og sort løvstikke. Kuldekimer. To-årig selvående 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. Kuldekimer. Oprindelse Frøposen.</p>
<p>Tjekkisk glatbladet persille. Denne glatbladede persille har vundet i smagstest på speciallandbruget Muld. Oprindelig tjekkisk handelssort.</p>
<p>Dild 'goda' NGB11687 En dejlig bladdild som står i blomst meget længe.</p>
<p>16. Prydplanter</p>
<p>Morgenfrue, ager-. (<i>Calendula arvensis</i>). FS 006. Spinkel, lille plante med små gul-orange blomster og små blade. Ligner i øvrigt alm. morgenfrue (<i>C. officinalis</i>). Blomstrer flittigt og længe. Oprindeligt indsamlet i bjergene ved Cortona, Umbria, Italien</p>
<p>Morgenfrue 'Brita' (<i>Calendula officinalis</i>). FS624 Nydelig havemorgenfrue. Kurven og kronbladene har ens farve. Indsamlet i Sverige. Opr. SESAM. God til tinktur.</p>
<p>Ildkongen'. Tagetes. (<i>Tagetes patula</i>). FS 318. 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".</p>

<p>Valmue ”usn. 2”. Rød fyldt valmue fra Polen. (<i>Papaver somniferum</i>). FS 278. Fyldt, meget stor postkasserød blomst. Fra polsk indvandrers bedsteforældre.</p>
<p>Hohøj-valmuen. (<i>Papaver somniferum</i>). FS 523. 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.</p>
<p>Sokol Breadseed’. Valmue. (<i>Papaver somniferum</i>). 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.</p>
<p>Korsvortemælk. Prydplante. (<i>Euphorbia lathyris</i>). 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.</p>
<p>”Vild italiensk lathyrus”. Prydplante. Små violette blomster i 2 schatteringer, med en helt vidunderlig duft i mange meters omkreds. Opr. Frøposen.</p>
<p>Pragtsnerle. Prydplante. (<i>Ipomea sp.</i>). Mørkeblå blomster. Ipomea er dejlige varmeelskende enårige klatreplanter. Fået af bekendt.</p>
<p>Rapunselklokke. Gl. rodfrugt. (<i>Campanula rapunculus</i>). Rapunselklokke kom til Danmark i senmiddelalderen og har tidligere været brugt som køkkenurt. 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.</p>
<p>Muskatsalvie. Prydplante. (<i>Salvia sclarea</i>). Danner store hårede bladrossetter 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.</p>
<p>Mauretansk katost (<i>Malva sylvestris</i> subsp. <i>mauritiana</i>). Flerårig og meget smuk katost med mørkt rødviolette blomster.</p>
<p>Albuca shawii. Intet dansk navn. Løgplante, op til 50 cm, hele planten dufter af citron (andre kilder siger “anas” 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.</p>