



FRØSAMLERNE



Frøliste foråret 2018

Introduktion

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

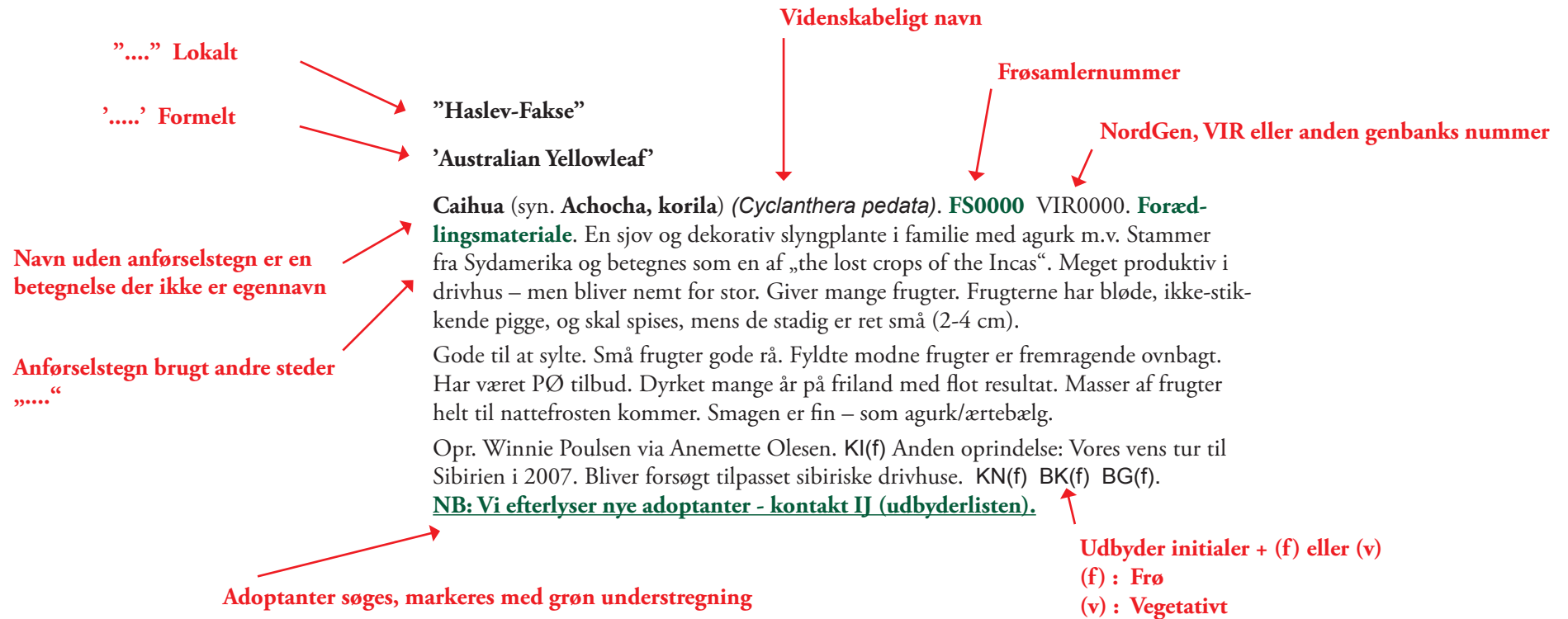
Forkortelser og andre underlige tegn og ord

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

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

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

Sådan læser du Frølisten....



Læs dette inden du bestiller!

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

- 1** Find det, du ønsker, her i listen.
(f) eller (v) fortæller om det er frø eller vegetativt materiale (løg, knolde m.m.)
- 2** Find navn og adresse på udbyder i udbyderlisten, som kun medlemmer får tilsendt. De sidste bogstaver f.eks. NC(f) er udbyderens initialer og her er tale om frø.
- 3** Ring, mail eller send dine ønsker til udbyder. Angiv altid omhyggeligt sortsnavn og FS-nummer, så det bliver helt entydigt, hvad du ønsker. Og husk at oplyse din postadresse!
- 4** Send penge. 15 kroner pr. sort frø. 25 eller 40 kroner pr. vegetativ sort – inklusive alt porto, pakning osv. I enkelte tilfælde mere, hvis forsendelsen er tung eller hvis materialet skal sendes som Q-brev, f.eks. stiklinger der ikke har godt af at ligge i 5 dage i posten. Hvis du er i tvivl, så spørg – ellers regn med standardtaksten der står herover. Betalingsmetoden aftales med udbyderen. Almindeligvis bankoverførsel eller MobilePay. Frøene sendes som brev. Det betyder, at der går ca. 5 dage fra det sendes til det kommer. Og prisen er: 15 kroner pr. sort frø. 25 kroner pr. vegetativ sort. – inklusive alt: porto, pakning osv.

Så meget får du:

Du får som regel frø nok til, at du kan lave planter nok til at fortsætte sorten. Mange hvis det er fremmedbestøvere, færre hvis det er selvbestøvere. Men mængden vil selvfølgelig også afhænge af, hvor meget frø udbyderen har, og hvor mange bestillinger, de skal fordeles på.

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

Sådan adopterer du...

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

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

Det kan være en god idé at prøve en sort for at se, om du kan li' den – og derefter kontakte en koordinator for at blive adoptant, eller, hvis du har lidt erfaring med afgrøden, kan du lave en aftale om adoption med det samme. Se koordinatorene her: <http://www.froesamlerne.dk/fr-samlerne/koordinatorene>. Som adoptant skal du dyrke sorten til eget brug, tage frø af den, og dyrke den igen. Du er ikke forpligtet til at tilbyde frø på Frølisten bortset fra nogle sorter, hvor vi er afhængige af adoptanterne for at kunne tilbyde frø til andre. Tal med koordinatoren om det.

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

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

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

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

Hvad nu hvis frøene ikke spirer....

Hvad hvis frøene ikke spirer, eller planterne er forkerte i forhold til beskrivelsen?

Det sker vi laver fejl. Det gælder alle. Men det er vigtigt, at vi er ærlige om det, og at vi får det at vide, når vi gør det. Ellers kan vi ikke rette dem.

Så hvis du får noget frø, som ikke er ok, er det vigtigt, at du melder tilbage til den person, du har bestilt hos.

Men inden du gør det, bør du gå ind på Froesamlerne.dk og klikke på Forum nederst på forsiden. Der er en rubrik der hedder ”Fejl i frø” – det kan være, at der allerede er postet noget om problemet der.

Lad udbyderen skrive noget om det – lad være med at lægge det ud på Forum selv. Udbyderen er den eneste, der ved, hvad problemet kan være!

Dokumentation

Husk at notere så meget som muligt om en ny sort du prøver:

Hvornår og hvordan den er sået. Hvordan har den stået. Skadedyr. Plantens udseende, farve, højde osv.

Hvornår starter høsten, hvornår modner der frø og hvornår holder den op med at give udbytte.

Dels for at se om det er det rigtige materiale, dels fordi vi altid mangler præcise observationer af vores sorter.

Jo flere jo bedre!

**Prøv noget nyt
Adoptér en plante**

Indholdsfortegnelse

Introduktion, forkortelser og andre underlige tegn	side	2
Sådan læser du Frølisten	side	3
Sådan bestiller du	side	4
Sådan adopterer du	side	5
Hvad hvis frøene ikke spirer	side	6
Agurk og Græskar Agurk, Agurkeslægtninge	side	8
Bladgrønt Amarant, Bladbede, Havemælde, Havesalat, Vårsalat, øvrige (krydrede blade, se under Krydderurter)	side	8
Tomater m.m. Tomater, Peberfrugt/Paprika/Chili (s.14), Physalis arter, Tomatslægtninge i øvrigt (s.15),	side	10
Kål Sibirisk kål, Havekål, Hovedkål, Rosenkål	side	14
Rodfrugter Beder, Foderbeder, Rødbeder, Gulerod, Havrerod, Jordkok, Kartoffel, Selleri, Øvrige rod- og knoldvækster, Pastinak	side	15
Løg Porre, Hvidløg, Andre arter	side	17
Bælgfrugter Havebønner, Ærter (s. 21), Andre bælgplanter (s. 24) Pralbønner, Sojabønner, Valske bønner, Øvrige	side	18

Indholdsfortegnelse fortsat

Korn Boghvede, Byg, Havre, Hirse, Hvede og beslægtede, Hør, Rug, Tritordeum	side	24
Fodergræsser Sort sennep	side	27
Frugttræer Figen	side	27
Medicin-, duft og farveplanter	side	27
Krydderurter Karse, havekarse og Vinterkarse, langskulpet, Krydderløg (bladløg), Persille, øvrige	side	28
Spiselige blomster	side	30
Prydplanter Sommerblomster, Øvrige, Stauder	side	30
Vilde planter	side	31
Potteplanter	side	32
Adresser på de udbydende frøsamlerne	side	33
Om forsidens fotos	side	34

Redaktionsgruppen 2018

Opdeling og opsamling af 2017 listen: Merete Juul Botanisk korrektur: Søren Holt & Gert Poulsen
1. korrektur: Gitte Rugbjerg 2. korrektur: Juana Knauer
Billeder: Brian Krause Layout og grafik: Sus Rødgaard
Koordinatorerne har skrevet om adoptioner Tovholder og brødtekst: No Crossland

Tak til alle

AGURK OG GRÆSKAR

Agurk (*Cucumis sativus*)

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

"Suyo Long, Hegnstrup Stamme". Let at dyrke i drivhus, og er hårdfør, ikke mindst overfor spindemider.

Lang agurk med pigge der dog nemt stryges af, er virkelig velsmagende.

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

Squash & Græskar

'Buttercup' (*Cucurbita maxima*). Stor grøn vintersquash/græskar med orange kød. Opr. frø fra en anden frøsamler (Elsa Krogh). Har kunnet holde den sortsren, fordi vi kun dyrker denne sort. BE(f)

Agurkeslægtninge

Balsamæble (*Momordica charantia*). Stor slyngplante med typiske agurke-familie blade og slyngtråde. De modne frugter får en grøn-brun ujævn overflade, og bliver op til 15 cm lange. Ved modenhed gule og revner.

De umodne, grønne frugter anvendes i det fjernøstlige køkken.

ME(f)

BLADGRØNT

Amarant (*Amaranthus tricolor*)

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

Vi efterlyser adoptanter:

Adoptanter søges til græskar 'Grøn Køkken'

Vores koordinator har fået fingre i friske frø af denne gamle kuturhistorisk vigtige sort! 'Grøn Køkken græskar' (*Cucurbita pepo*). Opr. Danfrø, udgået fra handlen. Stort (2-5 kg) mørkegrønt og hvidlig sribet, er et udpræget sylte græskar. Er rankende og fylder godt i haven. Prøv den som traditionelt 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 mm. men er anderledes end hokkaidotyper.

Så vi mangler mindst én til at opformere og lave sortsrene frø af denne sort. Der skal mindst 6 planter til, for at kunne fortsætte sorten, og den bedste metode er at lukke blomsterne inde i poser, for at sikre sortsrenhed.

Vi mangler også adoptanter til 'Wests netmelon' (*Cucumis melo*)

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

Henvendelse til vores koordinator Vivi Logan

Bladbede (*Beta vulgaris*)

"Bladbede-farvet". Fremstår med rødlig, gullige og orange stængler, indimellem endda sribede. Sås først i maj. Stængler bruges i stuvninger, wok og salat.

Opr. Egen krydsning: Tager de 20 sjoveste farver fra hvert år, og lader dem krydse. BE(f)

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

”**Engelsk spinat fra Hvidkilde**”. **FS0047** Ligner ”Perpetual spinach” – har mere runde blade og lidt mindre vinterholdbarhed. Ikke egnet til de mange opskrifter med tykke stængler (sølvbeder). Bladene er bløde. Opr. Slægtsbladbede; stammer fra fodermester på en gård under Hvidkilde Gods ved Svendborg, hvortil sorten oprindeligt er importeret fra England. MR(f) KI(f)

Havemælde (*Atriplex hortensis*)

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

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

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

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

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

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

Havesalat (*Lactuca sativa*)

Vi efterlyser adoptanter:

Vi mangler salat-adoptanter til følgende sorter:

’**Kasseler Stränk**’ og ’**Riccio Lollo**’. Henvendelse til vores salat-koordinator Karen Bredahl.

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

’**Liller**’. Hovedsalat med meget store, noget løse hoveder. Grøngule og buklede blade. FP(f)

’**Nisa**’. **FS0654 VIR-1832**. Store flotte og tætte hoveder med en meget stor, lys midterkerne. Kan minde om Hjerter Es, men der er alligevel stor forskel. Bladene er mindre bløde, og den får en tættere og større midterkerne af lækre, sprøde blade. Opr. En af de repatrierede sorter fra Vavilov genbank, fået i 2011. CJ(f-2016)

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

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

’**Vit**’. **FS0658** Vårsalat fra frøfirmaet Frøposen. SI(f)

Øvrige

Aztekisk Kæmpespinat (*Chenopodium berlandieri*). Halvhøj til høj busket plante. Bladene, som først er røde senere grønne, spises om foråret. Senere spises også blomsterknopperne. Frøene skulle efter sigende kunne tærskes og spises som amaranth, men de er meget små.

Til salat eller wokretter.

Opr. Real Seed MJ(f)

Kronkseøje (*Glebionis coronaria* syn. *Chrysanthemum coronarium*). Blomster gule og hvide. Stor plante.

Bladene anvendes i wok, blomsterne i salatskålen. ME(f)

Kruset Malva (*Malva crispa*). Kruset Malva er en en- eller to-årig spiselig urt i Katostfamilien. 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.

Den unge plante har smukke store blade med en mild smag, de kan både bruges i salat-skålen og tilberedte som spinat. Koges de i vand har de en lidt jævnnende effekt.

Oprindelse Real Seed. KB(f)

Lyserød mælkebøtte (*Taraxacum pseudoroseum*). Vildart af mælkebøtte fra Centralasien. Har lyserød blomst med gul midte. Flerårig og hårdfør, selvsår kun lidt.

Velsmagende blade til salaten.

Opr. Fra Søren Holt. KI(f)

Malabarspinat (*Basella alba*). Grøn malabarspinat - let at dyrke i drivhus eller vindueskarm. Har store sukkulente blade. I vindueskarmen kan den dyrkes som flerårig. Tåler absolut ingen frost.

Smagen er ærteagtig. Får færre blade når den begynder at sætte frø efter ca. 1 år. God i wok-mad. ME(f-få frø)

Salatmælkebøtte (*Taraxacum officinale*). En af sorterne udvalgt efter mindre bitterstoffer, til salatbrug. Jo yngre blade jo mildere smag. ME(f)

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

Man spiser bladene om foråret som spinat.

Opr. fra Celina Zetterstrøm. FP(f)

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

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

Vinterkarse (*Barbarea verna*). **FS0059** Mørkegrøn bladrosset. 2-årig vintergrøn, kan høstes en stor del af året. Planten sår sig selv.

Opr. Engelsk handelssort via LT. UH(f)

Vinterportulak, sibirisk (*Claytonia sibirica*) Lille urt der sår sig selv. Dekorativ også i krukke, blomstrer hele sommeren og efteråret med lyserøde blomster.

Hele planten er spiselig, bladene gode i salat,

Opr. fået på plantemarked i Køge. KI(f)

TOMATER M.M.

Tomater (*Solanum lycopersicum*)

Tomatplanter har forskellige vækstformer. De sorter, vi normalt dyrker i drivhus, kan beskrives som rankende, med ubegrænset længdevækst – på engelsk „indeterminate”. Tomatsorter til friland er ofte, men ikke altid, busktomater – på engelsk „determinate” Der er forskel i knibning – se Havenyt.dk for en god forklaring. De fleste sorter på denne liste er indeterminate, selvom det ikke altid angives. Hvis det er en busktomat er det oplyst. Der findes også mellemformer, der er noteret som sådan.

"ANAs bulgarske". Lyserød bøftomat, tidlig og meget velsmagende. Et stort hit på vores stande. Fra Anette N.A. via „Havenyt“.

Opr. Hendes nabo i Hillerød har hjembragt den fra Bulgarien for mange år siden. LT(f-2016)

'Black Brandy'. **FS0067** En brun udgave af 'Brandywine'. Dejlig krydret smag og store tomater. MJ(f)

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

'**Bloody Butcher**'. **FS0544** Kartoffelbladet, med mellemstore frugter, og absolut blandt de tidligste – tidligere end f.eks. Matina og Stupice. Kun Katja kan slå den i mit drivhus.

Meget god smag.

Opr. Gammel amerikansk sort MJ(f)

'**Bonner Beste 1212**'. NGB2048. Beskrivelse mangelfuld.

Opr. Fået fra NordGen. Gammel sort fra A. Hansen Amagerfrø, trukket fra markedet i 1957. HC(f)

'**Bytje Serdtce**'. **FS0557** Rød bøftomat med gul nakke, hjerteformet.

Denne tomat er god saftig med krydret smag. Flot tomat med godt udbytte. Har kun prøvet den i drivhus. FP(f)

'**Cassady's Sunrise**'. Alle "Sweet Cassady"-varianter har stærkt krøllede blade, ranglet vækst og en kraftig tilbøjelighed til at gro rødder hele vejen op ad stænglen.

Denne gulgrønne variant er sød og med et strejf af bredbladet persille i smagen.

Opr. Variant af sorten "Sweet Cassady", som er frembragt af Tom Wagner, Ohio, USA. KB(f)

'**Chocolate Stripes**'. **FS0545** Mellemstørrelse, brunlige frugter med gul-grønne striber.

Fin smag.

Opr. Gave fra medlem af SSE. LT(f)

'**Cosmonaut Volkov**'. **FS0072** Russisk mini-bøftomat, en af de mest velmagende, pålidelig i drivhus.

Opr. Rusland via SSE. LT(f)

'**Cuban Flower**'. En busktomat, der er en lidt sen starter, men som man kan høste tomater fra helt hen i november. Selv om det er en busktomat, skal den knibes (intermediær form) og højden er 120-130 cm.

Det er en stor, rød-orange lidt buklet tomat, som er meget velmagende. Størrelsen varierer fra MEGET stor (næsten 1 kg), til omkring 500 gr.

Opr. Tomaten blev udbudt af The Real Seed Catalogue (UK) i 2011, hvor de beskrev den således: „En traditionel sort fra Bulgarien (!) dette er en fantastisk stor bøftomat. Oprindeligt fundet af Frederick Denny. Meget sjælden, kan måske aldrig fås igen – gem dine egne frø, hvis du kan lide den.” Så det har jeg gjort. EV(f)

'**Detskiy Sladkiy**'. NGB24091. 0,6 til 1 m høj busktomat med tætte klaser af runde, røde frugter der vejer 80-150 gram. Tidlig.

Fin smag.

Opr. Russisk sort fra Seed Savers Exchange via NordGen. HC(f)

'**Ditte**'. Yderig orange tomat. Frø opr. fra tomat fra Tjekkiet. Hjembragt af Ditte. ME(f)

'**Estisk Gul**'. **FS0007** Frugter i druestørrelse, store klaser med op til ca. 100 blomster. Mest til drivhus, kan også dyrkes på friland på beskyttet sted.

Fået af ældre russisktalende dame i den store markedshal udenfor Tallinn i 1993. Opr. Doneret til HSL, hvor den er brugt som „heirloom (arve-) variety” i projektsamlinger til skolehaver. LT(f)

'**Gardeners delight**'. Frugter i blommestørrelse, røde middelstore klaser, middelkraftig vækst, skal nippes.

Utrolig kraftig tomatmag sammen med stor sødme. Beskyttet friland eller drivhus.

Opr. Handelssort LT(f)

'**Gelbe Dattelweintomate**'. Gul, pæreformet, med sød og aromatisk smag. Holdbar og med godt udbytte. Tysk arvesort. ME(f)

'**Green Giant**'. Bøftomat, kartoffelbladet, modne frugter er lime-grønne.

Velsmagende.

Opr. Reinhard Kraft, Tyskland, via medlem af SSE. LT(f-2016)

'**Green Grape**'. **FS0078** Mellemting mellem busk og rankende (indeterminate) form, højden varierer. Spinkel og løs i vækst, bør bindes op. Frugterne er på størrelse med en lille blomme, gulgrønne som modne, smaragdgrønne indeni. Drivhus el. beskyttet plads.

Sød smag, og smager også af umami – som mange af de grønfrugtede tomater. Anvendes i salater og som halverede, grillet i ovn.

Opr. fra USA, forædlet af Tom Wagner. EM(f)

'**Gul Karna Majs miniblomme**'. Gule, ovale og med størrelse som dadler. Holdbare i efteråret, velegnet til eftermodning indendørs.

Meget søde frugter med kraftig tomatmag.

Opr. Fra Karna Majs have – men nogle af os har en rød og nogle en gul variant. Denne gule er en "must have". LT(f)

'**Gul Ukrainsk Kæmpe**'. Stor citrongul tomat med orange anstrøg ved stilken, når den er moden. Frugter på 200 g er almindeligt, større forekommer. Stort udbytte i drivhus. Meget saftig, sød og aromatisk.

Opr. En af 6 tomatorter, som blev bragt til Danmark af Ludmilla fra Ukraine. KB(f)

”**Gule kinesere**”. Gul, stor blommetomat. Frø opr. fra kinesisk ven. ME(f)

’**Harbinger**’. **FS0081** Fin efterårstomat, der kan gemmes til vintermodning. Opr. Fra Frøsamlersforening. En gammel engelsk sort fra 1911 der modtog Royal Horticultural Society’s præmie. MJ(f)

’**Harzfeuer**’. Indeterminate, kartoffelbladet. Tidlige, smagfulde frugter i salatstørrelse. Opr. En oprindeligt østtysk mangeårig favorit, der var ophav til en senere tysk-forædlet F1 hybrid af samme navn – som nogen siger er god, imens andre synes den er smagløs. Ulla Grall fra Bio-Saatgut har fået frø af den oprindelige sort fra en ældre østtysk kvinde. Jeg har købt mine frø af en tysk kunstner bosat på Kanarieøen La Palma (hun har den fra Tyskland). Frøene var noget gamle og min plante noget skrantende – ikke syg, bare svag. Burde prøves af nogen, der vil være med til at opformere den og sætte frø på listen. LT(f)

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

”**Ingrids cherrytomat**”. Små røde frugter på meget lange stilke. Søde og aromatiske, revner ikke og holder til langt hen på efteråret. Opr. Gave af en kunde til Toftegårds Gartneri, hvor den kan købes som plante. Efter sigende har den været dyrket af Ingrid i ca. 30 år, og af Ingrids veninde i lige så lang tid før. MJ(f) LT(f)

”**Kinesisk blomme**”. Yderig på friland. Opr. Frø opr. fra kinesisk ven. ME(f)

’**König Humbert**’. Rød blommetomat, særligt egnet til tørring og madlavning. Opr. Tysk arvesort fra 1885. ME(f)

’**Lav Busk 327**’. NGB2049. Frilandstomat. Opr. Fra Ohlsens Enke i 1967. Fået fra NordGen. HC(f)

’**Mei Wei**’. **FS0403** “Årets bedste tomat på friland“ i 2005. Lille lækker rød cherrytomat. Den ligner ’Gardeners Delight’, men er betydeligt tidligere. Runåbergs Frøer skriver blandt andet i kataloget: „Tidlig sort fra Kina med den bedste smag. Vi fik frøene fra Birgitte Geite, og den trives udmærket i vores klima“. Opr. Runåbergs Frøer. FP(f)

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

’**Opas Liebling**’. Meget tidlig rankende (indeterminate) sort, der også var modstandsdygtig mod skimmel i det våde vejr i 2015 og klarede sig længere end de fleste, så der også var sunde tomater inde i drivhuset i oktober. Vil sandsynligvis også kunne dyrkes på friland på en beskyttet plads. Små til middelstørrelse, stærkt røde, faste frugter, god stærk frugtlig smag. Opr. Købt hos Kräuter-Simon i grænselandet. LT(f-2016)

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

’**Rosii Marunte**’. Rund, rød salattomat med fremragende smag. Høj - op til 3 meter høj. ME(f)

”**Russie 3**”. **FS0101** Vi blev spurgt, om vi kunne skaffe en sød russisk bøftomat som mindede om den, spørgeren havde mistet. Denne kommer fra SSE – måske ikke den samme som den tabte, men i hvert fald rigtig god. LT(f)

”**Små røde kinesere**”. Rød krukke-tomat. Frø opr. fra kinesisk ven. ME(f)

”**Spansk rød Cherry**”. Meget sød cherrytomat. Meget frugtbar. Opr.indsamlet i Spanien. HK(f)

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

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

'**Tempo**'. NGB2050. Frilandstomat fra FDB-frø forædlet på Toftø. HC(f)

'**Tropfenförmige von Linosa**'. Op til 2 meter høj plant. Tilspidset oval rød frugt. God fast salattomat. Opr. Stammer fra Sicilien. ME(f)

'**Whippersnapper**'. **FS0101** Rosa cherrytomat. Måske den tidligste tomat. Trives godt som kaskadetomat, 5-9 planter i en stor krukke. Må ikke nippes, da det fjerner de mange blomsterknopper. Lille frodig plante. Smagen er god når vejret ikke er for koldt. MJ(f)

Peberfrugt/Paprika/Chili (*Capsicum annuum*)

– med mindre andet er angivet

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

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

'**Bird Eye chili Hua-Hin**'. Småfrugtet letdyrkelig Thai-chili, lidt sen. Friske frugter er stærke 100.000 – 225.000 scoville. Anvendes både frisk og tørret. Opr. Købt på marked i Hua-Hin, Thailand. HK(f)

'**Bulgarian Carrot**' (syn. '**Shipka**'). **FS0120** Velegnet til krukke, spidse gulerodsfarvede frugter. Meget stærk chilipeber. Opr. Bulgarien, via Shepherds Garden Seeds, USA. FP(f)

'**Chochiti**'. Hot Chili. Røde når de er modne, aromatiske 6-8 cm lange lidt buklede frugter. Styrke: 4-6 på Scoville skalaen. Anvendes frisk, grøn eller rød, og som moden til tørring.

Udviklet for århundreder siden af Chochiti Pueblo folket på Rio Grande floden. Opr. Udbudt af Terre De Semences, Association Kokopelli i 2004. EV(f)

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

'**Jimmi`s Sweet Nardello**'. Planterne bliver 50-70 cm. høje, afhængigt af pottestørrelsen. Frugten 10-15 cm. lang og mild. Den er kødfuld og har til trods for at den er mild, en god smag. Frugterne er ret buklede i ribber og også lidt krumme af og til. Fint udbytte også dyrket i en stor potte i drivhus, hvor den giver frugt langt hen på sæsonen. Opr. Sorten er beskrevet som en heirloom, oprindelig fra Italien, men ført til USA senere. Fik byttet mig til den på Seedy Sunday i Brighton i 2016. EV(f)

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

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

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

'**Liebesapfel**'. **FS0130** Tykkødet fladrund peber, mere riflet end "Tomato Pepper". Sød og aromatisk. Opr. tysk økologisk handelssort via Frøsamlerne. EM(f)

'**Orange Bell**'. Typisk "bell" form, tyk og firkantet. Modner sent, som i øvrigt alle disse større, tyk-kødede pebre. Saftig, smager godt, men giver ikke nogen stor høst. Men hvis man gerne vil kombinere pebre med flere farver, er det den eneste med en klar orange farve, der er værd at dyrke. Opr. Seed savers exchange, USA. LT(f)

'**Pimiento de Padron**'. En meget frodig peber, der giver et godt udbytte af små frugter i vindueskarmen, klarer sig også fint ude og i krukke i drivhuset. Modne frugter er store og røde. Moderat stærk. Sorten er fra Galicien i Nordspanien, hvor de små umodne frugter

steges i olivenolie som tapas til øl.
Opr. Chillitaarn.dk HK(f)

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

Physalis arter

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

Tomatslægtninge i øvrigt

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

KÅL

Sibirisk kål (*Brassica napus*)

”**Mettes pink bladkål**” **Forædlingsmateriale** Det vides ikke, om den faktisk hører til denne gruppe, da det er spontan krydsning med ukendt ophav. Utroligt smuk blådugget bladkål med pink nerver og bladkant. Det er på eget ansvar, hvordan den kommer til at se ud i næste generation. ME(f)

”**Siberian Kale**” (usikkert syn. ”**Sibirisk Blåkål**”). **FS0151** Grønkålstype med violette anløbne blade og violette stængler. Bladene indskårne – minder om f.eks. ”Finsk/Baltisk” – men er mere grøn i farven. Som de andre ”russiske grønålstyper” er denne i familie med raps og kålroe – ikke med de øvrige grønålstyper.
God overvintring og smager godt. FP(f) RH(f)

Havekål (*Brassica oleracea*)

”**Halvhøj Kruset Konserva - HunderupP70**”. NGB1832. En af de bittersunde grønålstyper fra MaxVeg - projektet.

Opr. Grønålstype fra Dæhnfeldt på markedet i 1970. BJ(f) MM(f)

”**Hedebykål**”. Store, grove blade, giver stort udbytte 2. år inden blomstringen. God overvintring.

Opr. Gammel sort fra Hedeby Museum. ME(f)

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

Hovedkål

Vi efterlyser adoptanter:

Der mangler adoptanter til:

”**Bodils kål**”. - se nedenfor. Kontakt koordinator for forædlingsarter
Bodil Gimbel.

”**Bodils kål**”. **Forædlingsmateriale**. Hovedkål jeg har krydset, dyrket og udvalgt siden starten af 80erne.

Giver flotte vinterholdbare hovedkål i forskellige farver og former. BG(f)

Rosenkål

'Amager Minaret'. NGB1982. Sort fra A. Hansen Amagerfrø. BJ(f)

'Polarstjernen'. NGB1979. Sort fra Dæhnfeldt fra 1954. BJ(f)

RODFRUGTER

NB: Særpris på 40,- kr. hvor angivet

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

Beder (*Beta vulgaris*): Rødbeder, foderbeder og lignende

Foderbeder (*Beta vulgaris*)

Runkelroe består primært af opsvulmet stængel, i modsætning til sukkerroen/fabriksroen (*Beta vulgaris* var. *altissima*), som primært er opsvulmet rod, og foderroen, der er en mellemform med opsvulmet hypokotyl. Runkelroer bliver noget større end foderroer og meget større end sukkerroer, hvilket gør runkelroer uegnede til maskinhøst. Til gengæld er holdbarheden meget god.

'Elvetham' NGB16229. Runkelroe.
Opr. Gammel dansk sort. BJ(f)

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

'Lille Tårøje'. NGB16230. Sorten er vedligeholdt af nu afdøde Torben Sørensen, som havde fået den fra gården Wigottenborg på Sydsjælland, der har vedligeholdt den gennem mange årtier. Roen, der kom i klasse i 1904 og fik kongepremie i 1905, havde stor udbredelse i 1920'erne og 30'erne.
Opr. Sorten kom på Nordisk Genbank i 2004. BJ(f)

'Long Red Giant'. NGB16905. Fra 1880. BJ(f)

'Long Red Mammoth'. Fra 1880. BJ(f)

'Röd Eckendorfer'. NGB16904. Stor, med god jordkontakt. Fra 1870. BJ(f)

Rødbeder (*Beta vulgaris*)

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

Mere eller mindre mønstrede, ikke helt så mørkerøde.

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

'Crosby's Egyptian'. Lille fast rund rødbede med fine lysere striber i kødet. Er næsten lige så mørk i roden som Bull's Blood. Faconen er fladrund, og smagen er god og kraftig. Stilkene har meget flotte dekorative striber. Der god til tidlig dyrkning, da den ikke har særlig stor tendens til at gå i stok første år. Det er en amerikansk sort, der stammer fra området omkring Boston. Den blev første gang markedsført i 1880. IG(f)

Vi efterlyser adoptanter:

Der mangler adoptanter til:

'Dr. Lassing'. - se nedenfor. - se nedenfor. Kontakt koordinator for adoptionsorter.

Gulerod (*Daucus carota*)

'Dr. Lassings' **Forædlingsmateriale FS0590** Krydsning af sorter, som den tyske frøsamler Ingrid Matthes fra den tyske frøsamlerforening VEN havde med, da hun besøgte os. 4 gamle europæiske sorter i 4 forskellige farver: 'Küttiger Rübli', hvid gulerod fra Schweiz. Den gule, der smager rigtig godt, hedder 'Lobbericher Gelbe' og er fra Tyskland. Den orange mangler jeg navnet på, og den mørke el. rødlige orange-farvede hedder 'Guerande' og er fra Frankrig. Gulerødderne bliver forskellige. Ikke så mange knaldrange. Nu har jeg dyrket og krydset dem siden 2006 og i dag har jeg en godt blandet, vinterholdbar, ikke sød, men kraftigt smagende gulerods-sort. BG(f)

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

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

Havrerod (*Tragopogon porrifolius*)

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

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

'**Dwarf**'. **FS0540** Sorten er bemærkelsesværdig, fordi den bliver kun 50-80 cm høj. Velegnet til små køkkenhaver og højbede. Bliver ikke som andre jordskokker til 'ukrudt'. Fordi knoldene sidder tæt sammen tæt på stilken, så det er nemt at få alle knolde med, når man graver dem op. Knoldene har rød overflade. Opr. Oprindelseslandet er Holland. BE(v)

'**Dwarf Sunray**'. **FS0168** En op til 3 meter høj, blomstrende jordskok. Fine, tyndskal-lede, mellemstore knolde. Sortsnavnet beror på en fejl. Knoldene blev købt under dette navn, men 'Dwarf Sunray' er en kompakt dværgsort. Og da de kom til NOs have for mange år siden, viste det sig at være denne kæmpe. Opr. købt hos Thompson & Morgan omkring 1998. EM(v) IN(v)

''**Jordskok, Mettes**'''. Store glatte knolde, stort udbytte. ME(v)

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

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

'**Lange Røde**'. **FS0156** NGB3048. En middeltidlig til sen, lang, måne/banan-formet kartoffel, der er meget kogefast og har god resistens mod skurv og skimmel. Holder sig godt på lager.

Opr. Sorten kommer oprindeligt fra Lolland. BJ(v)

'**Mandel**'. Svensk sort der minder lidt om den danske aspargeskartoffel. BJ(v)

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

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

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

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

'**Røde amerikanere**' (dansk synonym for '**Early Rose**') Tidlig spisekartoffel, med rund til oval knold med blegrødt skind og hvidt kød. BJ(v)

'**Violetta**' (Synonym '**Blaue Elise**'). Nyere sort, fra den Gamle Landsby ved Odense. BJ(v)

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

'**Webse**'. Fra den Gamle Landsby ved Odense. BJ(v)

Selleri (*Apium graveolens*)

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

Øvrige rod- og knoldvækster

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

Knoldgaltetand (Kinaskok) (*Stachys affinis*). FS0174 Knoldene sættes tidligt i foråret, kan evt. sættes til forspiring i drivhuset i marts. Og plantes ud i april. Bedst i sol, evt. halvskygge, og i en god muldjord. De små hvide knolde er en spændende gourmet-grønsag. Høstes november – forår. BE(v)

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

Oka (*Oxalis tuberosa*). FS0177 En grøntsag i samme slægt som skovsyre, og med højt indhold af oxalsyre. Skal have lang vækstsæson for at opnå tilstrækkelig størrelse. Kan drives i potter i vindueskarm i marts, flyttes i drivhus og plantes ud i velgødet kompostjord, ca. 45 cm mellem planterne, i fuld sol, et varmt beskyttet sted. Hyppes et par gange i løbet af sæsonen. Danner først rodknolde i oktober-november, så man skal grave dem op så sent som muligt, efter at bladene er slået ned af frosten. Kan eventuelt beskyttes med fibernet.

Syrlig kartoffel-agtig rød og hvid knold, som kun beholder den syrlige smag, hvis den bliver bagt. Kogt og stegt smager den mest som en kartoffel.

Opr. Oka stammer fra Andesbjergene ligesom kartofflen, og er den næstmest eftertragtede rodknold dér. BE(v) SÅ(v)

Pastinak (*Pastinaca sativa*)

'Skandia' NGB2412. Pastinaksort som FDB Frø havde i handlen i 1977. BJ(f)

'White Gem'. Tåler frost og kan blive i jorden igennem vinteren.
Opr. fra Frøposen. BE(f)

Skorzonerrod 'Russisk Kæmpe'. Tåler frost og kan blive i jorden gennem vinteren. Velsmagende. Kaldes 'fattigmandsasparges', men smager mere af nødder end af asparges. En sund grøntsag, der indeholder inulin, der regulerer blodsukkerbalancen. BE(f)

LØG

Spørg venligst udbyderen om pakkens vægt, fordi det påvirker porto

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

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

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

Hvidløg (*Allium sativum*)

Udtrykkene „hårdnakket“, „hardneck“ og „slangehvidløg“ er synonyme. I frølisten vil det fremover tilstræbes at bruge det gamle, danske udtryk „slangehvidløg“ for denne type. Udtrykkene „blødnakket“, „softneck“ og „flettehvidløg“ er ligeledes synonyme, og her vil udtrykket „flettehvidløg“ benyttes.

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

"Estisk rød" FS0010 Kraftig sort af slangehvidløg med store toppe af ret små yngeløg. Hvis fed lægges om efteråret får man ret store løg med kun 3-5 store fed pr. løg. Opr. hjembragt fra marked i Tallinn af Lila Towle. BE(f-yngeløg)

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

Andre arter

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

Opr. Vokser kun vildt i det vestlige Storbritannien og er sjældent dér. Opr. botaniker Bjørn Hjort. NB: Kun yngeløg. BE(v-yngeløg)

BÆLGFRUGTER

HAVEBØNNER (*Phaseolus vulgaris*)

Tørrebønner: buskbønner

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

”**Grøn skovbønne fra Nederland**”. Buskbønne fra Nederland med lyst olivengrønne frø. Tåler lidt skygge. Historien om, hvorfra frøene stammer er stadig under udvikling. BJ(f) NC(f)

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

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

”**Hutterite Soup**”. **FS0606** Middelhøj, modner godt i det danske klima. 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”. EV(f)

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

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

Opr. Stammer fra familien Mortensen, Skringstrup v/ Mariager (vegetarer der har dyrket den længe – vi har fået historien ca. 100 år tilbage til Kvong i Vestjylland). Familien

fik i 1920’erne besøg af læge Mikkel Hindhede, der var interesseret i at studere deres vegetariske levevis. BJ(f) IN(f)

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

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

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

En traditionel toscansk sort (fra bjergene omkring Prato, nord for Siena) der nu er optaget på Slow Foods Ark of Taste.

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

Tørrebønner: stangbønner

’**Coco bicolor**’. **FS0200** Tidlig med smukke tofarvede (brunlilla med pletter/hvide) frø.

Meget velsmagende bælg, men kan også tørres.

Opr. Heritage Seed Library (HSL). LT(f)

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

’**Prinsesse**’. NGB18186. 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’. KB(f)

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

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

Bønner giver et stort udbytte, og den er en meget delikat tørrebønne. Bønner er ikke særlig god som grønne bønner, da bælgene er sej og med ribber. I urtehaven er bønner et smukt indslag med sine lange, rødstrigede og lyse bælg. Bønnerfrøene er aflange, og lyse med lilla tegninger når de er modne. FP(f)

Grønne bønner: Buskbønner

”Annis bønne”. Lang haricot vert. Opr. Kommer fra min svigermor. ME(f)

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

’Fanium’. FS0607 En lav plante med lange tynde sprøde bønner. Bælg meget sprøde og velsmagende. Fortjener at blive kendt og bevaret. Opr. hollandsk handelssort, skaffet i 1984 af en planteavlskonsulent til grønsagsavlere 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. MJ(f) LT(f)

’Hundrede for én’. FS0210 30-45 cm høj. Den er rimelig tidlig. Modne frø er gråbrune med tegninger. Lange kødfulde bønner med mild smag, og kan spises over lang tid. Anvendes som hele kogte bønner inden frøene svulmer, som snittebønner når de er fyldt ud. Gammel sort, nævnt i kataloger før 1900. Oprindelsen på denne accession er SESAM. BJ(f)

’Jumbo’. FS0211 Noget krybende og væltende buskbønne (evt. lidt støtte). Modner over en lang periode. Store, flade, brede bælg. Planten fylder meget. Bønnerne er velsmagende „rigtig bønnesmag“, og udbyttet er godt. Kuldetælende. Opr. Oregon, USA. MJ(f) **NB: Hold øje med afvigende planter.**

’Mongeta del Cuc’. Betyder „orme bønne“ på sproget catalansk. Tidlig, på trods af den spanske oprindelse, godt udbytte. Velsmagende lange slanke bønner af haricot-vert typen - deraf vel navnet. LT(f)

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

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

Grønne bønner: stangbønner

’Cherokee Trail of Tears’. Tidlig, med middellange runde bælg, grønne men med violette undertoner, som bliver helt klart violette og mørkere ved modning. Sorte frø. Violette blomster.

Meget delikat smag. Kan også anvendes som tørrebønner. Sorten blev bragt med af Cherokee-indianerne da de blev fordrevet af regeringen i 1838. De har holdt fast i sorten lige siden. Opr. The Real Seed Catalogue. EV(f)

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

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

’Pea bean’. FS0207 Temmelig hårdfør stangbønne. Små runde frø, hvid/røde i korte bælg. (Kaldes nogle gange ‘Yin/Yang’, men dette navn bruges i forvejen til en sort/hvid tørrebønne m/ sort øje.) 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, HDRA, GB. LT(f)

Voksbønner: buskbønner

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

"Dittes bønne". Højtydende buskbønne. Opr. handelssort fra Tjekkiet. ME(f)

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

Voksbønner: stangbønner

'Gold of Bacau' (syn. 'Golden of Bacau'). **FS0483** Lange, brede og meget lækre bælg. Meget tidlig af en stangbønne at være – især en Romano type. En favorit pga. den lækre smag.

Opr. doneret til SSE af venner i den nordrumænske by Bacau. KI(f)

ÆRTER (*Pisum sativum*)

ADVARSEL!

Krydsningsfare i ærter.

Vi har i 2015-17 kunnet konstatere krydsninger imellem ærter. I 3 uafhængige tilfælde er der sket krydsninger der har involveret høje marvæarter. Det kan sagtens dække over flere tilfælde.

Vi opfordrer derfor til at dyrke ærter med stor afstand mellem sorterne. Dyrke sorter, der ikke ligner hinanden. Og hvis du er adoptant, og har flere ærtesorter, du er adoptant for, at dyrke én sort pr. sæson.

Vi ved ikke med sikkerhed, hvad der er sket: Vi har alle lært at have-ærtens blomst ikke åbner sig, hvilket man også kan se, når man iagtager blomsterne. Og så er krydsbestøvning jo ikke så nemt. På en eller anden måde sker det altså alligevel. Vi skal alle holde øje med mulige forklaringer, f.eks. at klimaændringer måske gør, at der kommer åbne blomster, eller at humlebier "voldtager" blomsterne (hvilke arter?).

Indberet alle observationer til vores FORUM!!

Vi efterlyser adoptanter:

Adptanter til høje ærter:

Der er brug for adoptanter til de efterhånden mange høje ærter! Så vi kan være sikre på at nogen dyrker dem, og vi ikke mister nogle af sorterne.

Henvendelse til Flemming Pedersen, koordinator for høje ærter.

Sukkerærter og brydmarværter (slikærter)

”**Carouby de Maussane**”. Planterne bliver ca. 120-150 cm høje og behøver støtte. Blomsterne er smukke i lavendelblå og lilla nuancer. De modne frø er brune med små prikker.

Sorten er meget produktiv med mange store, brede og flade bælg på omkring 12 cm. Selv når bælgene er store, er de meget søde og velsmagende. Plukkes inden ærterne inden i bælgene bliver for store. Danner næsten ingen ribber eller fibre. EV(f)

’**Corne de Bélier**’ (=Vædders horn). En gammel fransk sort, kendt allerede tidligt i 1800-tallet. Beskrevet i Vilmorins bog om køkkenurter fra 1856 som 165 cm høje planter med meget store bælg, snarere lige end buede, men med tendens til at vride sig i enden som - netop - en vædders horn. Jeg har dog ikke set det. Det er ikke godt at vide om en sort fra for næsten 200 år siden har meget andet end navnet til fælles med den sort, vi kender i dag. Men den er en udmærket slikært. LT(f)

’**Engelsk Sabel**’ **FS0012** 150-170 cm, middeltidlig. Giver stort udbytte. Brede, temmelig mørke, typisk sabelformede kødfulde bælg af høj kvalitet, ca. 8,8 x 2,2 cm. I modsætning til dem der er i handelen nu, er der ingen seje hinder i bælgene. Anvendes letkogt som tilbehør, rå i salater, rigtig god som hurtigstegt i smør på panden. Allerbedst spist lige fra planten!

Det er en af de virkelig gamle sorter i Danmark – ses i katalogerne tilbage i 1860’erne. Engelsk Sabel er en gammel engelsk handelssort. Opr. SESAM. FP(f) IN(f)

’**Engelsk sabel ESA**’. **FS0694** NGB2053. Høj ribbefri ært.

Spises med bælg. Produktiv og nem.

Har været med i ærte-bønne projektet. Fra L. Dæhnfeldt (markedsført i 1972) tilvejebragt fra NordGen. BG(f)

’**Spring Blush**’. **FS0611** Høj slikært. Del af et forsøg på at forædle lilla bælg – men denne har tofarvede lilla blomster, grønne bælg med svage lilla striber og lilla pletter på stænglerne.

Meget fin kvalitet og bærer længere end de fleste slikærter, fordi den bare bliver højere og højere.

Opr. fra Alan Kapuler, Peace Seeds. KI(f)

’**Tidlig sabel, Kvithamar P**’. NGB7126. 2 meter høj sukkerært. Tidlig sort med hvide blomster.

Kan anvendes både med og uden bælg, velsmagende.

En norsk forædling af tidlig sabel lavet på forsøgsgården Kvithamar. Sorten er nævnt i årsberetningen i 1946 som „... vår egen stamme av Tidlig sabel...” som der står i NGB’s database SESTO. KA(f)

’**Winterkefe**’ eller ’**Winterkefer**’. **FS0245** (Navnet betyder „vinter-sukkerært“, vistnok på en tysk dialekt. „Kefe“ er ærten og „Kefer“ er ærteplanten). Vi har været usikre på det. Meget speciel ært, der kan sås sent om efteråret (omkring eller lidt før 1/11) og overvintrer en almindelig dansk vinter som små spirer. Giver tidlige ærter fra omkring 1/6, der er bedst spist som sukkerærter (med skal) som helt unge, da de med alderen bliver lidt beske/bitre. Anvendelig i madlavningen, store lidt grove men velsmagende ærter. Afgjort en god afgrøde for dem der gerne vil have en aktiv jord hele året. Opr. Sorten blev doneret i 1998 af Dr. Maria Finck fra Kassel Universitet og har været genstand for et ret omfattende dyrkningsforsøg på Center for Biodiversitet. MJ(f) ME(f)

Marværter (de fleste har rynkede frø)

’**Avi Juan**’. 1,50-2 m høj. Store hvide blomster. Ærten har op til 14 cm. lange bælg med op til 10 meget søde store ærter. Giver et godt udbytte.

Vi har fået den via Adam Alexander, som er engelsk frøsamler. Kommer fra en catalonier, Jesus Vargas, som har ærten fra sin bedstefar. Ærten har indgået i hans samling af over 150 oprindelige og lokale sorter fra Catalonien. Ærten er opkaldt efter Jesus Vargas bedstemor. Adam skriver: Until Jesus gave me some seed he was the only person to grow this awesome pea. Da jeg takker ham for ærten og roser den, skriver han : Now it will take over Denmark! EV(f)

’**Faster Kirstens høje ært**’. **FS0600** Dette er en meget høj ært, ca. 2,5 m, store fyldte bælg – familien har kaldt den for „elefantærten“.

Det er sket at en kokekone ved en konfirmation nægtede at bruge så store, grove ærter, indtil hun lige havde smagt på dem. De har en let bitter smag, der er usædvanlig god. Donorfamilien har dyrket denne sort i 35 år. Har fået den af faster Kirsten, som igen har fået den fra et familiemedlem på Odder-egnen. Vi kan føre den tilbage til 1920’erne, til Lauersen slægten, der var kendt i højskolekredse. IG(f)

’**Frederik VII’s ært**’. **FS0668** Rigtbærende, og med sød smag, som bibeholdes efter at ærterne har opnået fuld størrelse i bælgene. 5 fod høj. Kan høstes over et langt tidsrum. Bælgene er sværdformede. Bladene har bølget kant.

Omkring 2003 besøgte gartnerafdelingen i Den Fynske Landsby (Odense Bys Museer) Gråsten Slot. Her var man i gang med en voldsom oprydning og nedlæggelse af haverne

efter Dronning Ingrid's død. Alt blev destrueret og kørt på lossepladsen, for det var blevet besluttet, at ingen måtte få noget. Trods det, lykkedes det at få nogle af de gamle ærter med tilbage til Den Fynske Landsby, hvor de er blevet dyrket siden. Gartneren på Gråsten Slot fortalte, at ærterne hedder Frederik VII's ært. Frederik VII var konge i 1850'erne, så muligvis er ærten så gammel. Om ærten altid har været på Gråsten Slot, eller om Dronning Ingrid havde den med, vides ikke. Før Frederik blev Konge var han guvernør, og bosiddende på Fyn. Ærten findes i frøkatalog fra Eltzholtz tilbage til 1902. Opr. Den Fynske Landsby. FP(f)

“Gyrithes ærter”. FS0236 2,5 m høj meget rigtydende marvært med fantastisk god smag. Høst 10-13 uger efter såning.

Opr. fra Gyrithe Bøjehøj. Dyrket hos familien Bøjehøj siden et familiemedlem havde dem med hjem fra USA i 1860. KA(f)

“Henry Petersens høje ært”. FS0667 Ærten bliver 2 meter høj, og den skal støttes af et ærtehegn. Planterne er kraftige og frodige og giver et stort udbytte. Ærterne modner over en lang periode.

Det er en fantastisk god og sød ært, som ikke bliver melet og bitter, når den bliver stor. Se hele historien i databasen – den er lang og farverig! FP(f)

“Høj ært fra Nakkebølle”. FS0696 Ny frøsamler-sort skænket af Hans Ivar Christoffersen. Frøene stammer fra USA og er kommet til Danmark i 1950'erne. Her har de været dyrket først på sydfyn hos Hans Ivars far. Hans Ivar har taget dem med sig til Borup hvor han har boet og dyrket dem de sidste 40 år. IJ(f)

“Hønsæerten”. FS0679 Ærterne bliver op til 2 ½ meter høje, og de modner over længere tid.

Ærten er doneret af John Kolding fra Termestrup på Djursland. John Kolding har ærterne til at gro op ad hønsenetet omkring en hønssegård. 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. Jeg har mest dyrket ærterne 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.“ FP(f) KB(f)

‘Jof’. FS0238 Middelhøj (150 cm), produktiv.

Var i kataloget hos frøfirmaet „Haveselskabets Frøforsyning“ i Hjørring, der anbefalede den i 1960'erne.

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

“Juttas høje ært”. FS0239 Omkring 2 meter høj og velmagende. Gave fra Jørgen Møller, Århus. Bevaret af en nu afdød ven af familien. IN(f)

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

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

“Kong Christian X's Hofært”. FS0673 Høj ært, der minder om ”Holgers Kæmpe-ært”. Har hvide blomster. Den skal bindes op og giver store og flotte bælg. Opr. Erling Lykke skriver: „Jeg har fået ærten af en bekendt, som har fået den af en kollega, som købte sit hus af en sygeplejerske fra Odense, der som ung tjente på Tjele Ladegård ved Randers, og som har bevaret ærten derfra. Da Kong Chr. X var konge fra 1912 til 1947, er det tænkeligt, at ærten er fra dette tidsrum”. BJ(f) FP(f) IN(f)

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

“Multistar”. Sen marvært, 120 cm. BJ(f)

‘Oskar’ Mellemhøj - omkring 180 cm, meget tidlig og meget produktiv sort. Lange bælg med mærkbar krumning og en lille spids.

Real Seeds i England, der har den fra Tjekkiet, beskrev den som en lav ært.

Opr. tjekkisk handelssort. LT(f)

“Prew`s Special” En høj variant (1,8 – 2,4 m.) med hvide blomster og spinkle krumme bælg, fulde af meget søde og velmagende ærter.

Doneret af Peter Feltham af Dymock, Gloucestershire og sendt til os med en interessant efterskrift, ”... tilsyneladende er ærten oprindeligt fra Egypten.”

Vi sporede dem til gartneren på Lord Portman`s gods i Dorset i løbet af 1920 erne. Sønnen af den tidligere Lord Portmann erhvervede frø fra Lord Carnarvon, som angiveligt fandt dem i Tutankhamon`s grav i 1922. FP(f)

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

"Stevns høje ært" (Tidl. **"Flemmings høje ært"**). **FS0243** 2-2,5 m høj marvært, store velfyldte bælg, velsmagende, holder sødmen længe. Opr. Lokalsort fra en gammel dame på egnen, bevaret af familien Hansen fra Stevns gennem 45 år. BJ(f) BG(f)

"Store Holgers Kæmpeært". **FS0235b** 2-2,5 meter høj med store, runde og overlappende bladflige. Har været med i dyrkningsforsøg i PØ og i Frøsamlerens Ærte bønne projekt. Opr. fra Gundersen familien. KB(f) AØ(f)

"Sønderjysk Ært". **FS0695** 2 m høj, selve ærtebælgen er mellemstor og med op til 8 ærter som sidder tæt i bælg. Ærterne er gode og velsmagende. Opr. Ærten er kommet fra Sønderjylland med en gammel mand, der flyttede til Fyn i 1926, efterfølgende er den blevet holdt i live via to naboer. IN(f)

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

Gråærter & markærter

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

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

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

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

ANDRE BÆLGPLANTER

Pralbønner (*Phaseolus coccineus*)

'Black coat runner bean'. **FS0553** Meget flot pralbønne fyldt med mørkerøde blomster. Den har store sorte bønner. Roden skulle kunne overvintre og skyde igen til foråret. Opr. fra Sarah og Andrew fra Oregon (Seed Ambassadors). BG(f) SV(f)

Sojabønner (*Glycine max*)

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

'**Hidatsa Early**'. Tidlig sojabønne, kommer oprindeligt fra Japan, genopdaget hos Hidatsa indianerne. Hos KI tidligere end 'Fiskeby V'.

Kan bruges som edamame-bønne.

Opr. P. Wiebe, Holland. LT(f)

'**Kuromame**' (syn: '**Hokkaido Black**'). **FS0257** Sort sojabønne, der smager vældig godt som edamame.

Sorten kommer fra den Nord-japanske ø Hokkaido.

Opr. via SESAM. MJ(f)

Valske bønner / Hestebønner (*Vicia faba*)

"**Bobs Fava**". **FS0248** Skyder igen efter 1. høst, yder meget, er frodig og har en usædvanlig evne til sjældent at blive angrebet af bladlus. Højde ca. 120 cm.

Giver et pænt udbytte af store, flade grågrønne bønnefrø, ca. 5 pr. bælg. Som kuriosum kan nævnes, at en af vore store brødfabrikker bruger hestebønneemel i brødet.

Opr.: Bob fra regionen Cotswolds, England. IJ(f) IN(f)

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

Opr. Fra Fröuppropet i Sverige, den svenske indsamling af gamle sorter. BJ(f)

'**Estisk fava**'. **FS0250** Stærke, høje planter. Frøene er store, og der er 3-5 pr. bælg. Planterne er store og trivelige, medium bladlusfølsomme. Frøene er en farveblanding af grønhvide og mørklilla.

Opr. Landsort fra Estland, doneret af gammel lærerinde i Pärnu. SV(f)

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

Udvalg i en landsort fra Estland, doneret af gammel lærerinde i Pärnu. FP(f)

'**Verona**' Beskrivelse savnes. BJ(f)

Øvrige

Aspargesært (*Lotus tetragonolobus*). **FS0530** Lavtvoksende ærteblomstret med vingede grønne bælg som spises når de er små og bløde. Blomsterne er røde.

Opr. Camilla Plum. SV(f)

KORN

Boghvede (*Fagopyrum sp.*)

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

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

Byg (*Hordeum vulgare* – hvis intet nævnt)

'**Abbed Juli Byg**'. BJ(f)

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

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

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

'**Dore Svalöf**'. NGB6272. 6-radet vårbyg. Stak på yderste inderavne middelsvært udviklede og ved modenhed samlede i spids top. Aks ret skørt. Kerner meget tynde, spidse og stærkt furede med høj skalprocent. Stærkt gule ved fuldmødenhed.

Opr. Svensk sort lanceret i 1932. BJ(f)

'Dän. Inselgerste'. BJ(f)

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

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

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

Gaffelbyg. (*Hordeum aegiceras*). 6-radet. BJ(f)

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

'Inka'. Nøgenbyg. BJ(f)

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

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

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

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

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

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

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

'Obersaxen'. Lys nøgenbyg. God ukrudtskonkurrence og god bagekvalitet. Velegnet til lavt gødningsniveau. AB(f)

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

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

'Sodbyg, sort 2-radet'. BJ(f)

'Sort 6-radet Rostow'. BJ(f)

"Støvring Byg". BJ(f)

'Tabor'. BJ(f)

'Tystofte korsbyg'. BJ(f)

'Valser' Lys nøgenbyg. God ukrudtskonkurrence. Velegnet til lavt gødningsniveau. AB(f)

"Viftebyg Krefeld". BJ(f)

Havre (*Avena sativa*) – hvis intet nævnt

'Dansk Landhavre' BJ(f)

'Dän. Inselhafer'. BJ(f)

'Gul Næsgaaard'. NGB9738. Sort fra 1905. BJ(f)

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

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

'Klok-havre'. BJ(f)

"Kæmpe Gul". NGB8248. BJ(f)

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

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

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

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

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

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

”Sort Marsk-havre”. BJ(f)

’Stormogul’. Der er flere sorter med dette navn. BJ(f)

”Støvring-havre”. BJ(f)

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

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

”Vavilov Brunnea”. BJ(f)

’White Banner’. BJ(f)

Hirse, almindelig (*Panicum miliaceum*)

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

Hirse, kolbe- (*Setaria italica*)

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

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

Hvede og beslægtede (*Triticum aestivum*) – med mindre andet nævnt

Durumhvede (*Triticum durum*). **Forædlingsmateriale.** Høj sort, egen forædling. AB(f)

”Hallandshvede” Vårhvede. BJ(f)

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

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

Urigurisk nøgenspelt (*Triticum petropavlovskiyi*). Speltagtig hvede med nøgne kerner fra Xinchuan i Kina. AB(f)

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

Hør (*Linum usitatissimum*)

Oliehør

’Dæhnfeldt Elite’. BJ(f)

’Sipperup la Plata’. NGB4860. KVL5150. BJ(f)

Spindhør

’Aarslev 2984’. NGB5185. BJ(f)

’Blenda’. BJ(f)

’Herkules’. NGB616. BJ(f)

’Hunsballe’. NGB1759. BJ(f)

’Kristina’. NGB6427. BJ(f)

’Langeland B’. BJ(f)

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

"**Rigahør**" NGB4858. KVL5145. BJ(f)

"**Rigahør**" NGB6425. BJ(f)

'**Tine Tammes**'. BJ(f)

'**Tommerup**'. NGB7093. BJ(f)

'**Øtofte 356**'. NGB7111. BJ(f)

Rug (*Secale cereale*)

"**Midsommerrug**". **FS0488** Specielt god til halmflettearbejder. Sås 1. juli med 1/3 rug, 1/3 vikke (f.eks. vintervikke) og 1/3 havre (volumen-dele). Afgrøden slås til foder eller grøngødning i september, og den følgende sommer er der fin rug til halmarbejder, så snart der er dannet aks. Ellers er der moden rug i midten af august. Stort udbytte, men små kerner, sorten er nem at tærskes. Den kan både koges som ris eller anvendes til brød.

Opr. Børge Jensen, Vestfyns Hjemstavnsård. BG(f)

Tritordeum

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

FODERGRÆSSER

Hundegræs (*Dactylis sp.*) 2 forskellige sorter. BJ(f)

Rottehale 'Pergo'. BJ(f)

Sort sennep (*Brassica nigra*)

Sort sennep. **FS0303** Sort sennep indsamlet af Børge Jensen på gårdsplads, rimeligvis forvildet fra ældre tids dyrkning. Anvendes til fremstilling af sennep, efterhånden dyrkes den ikke mere herhjemme. BJ(f) MJ(f) FP(f) RH(f)

FRUGTTRÆER (40 kr.)

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

Figen (*Ficus carica*)

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

MEDICIN-, DUFT- og FARVEPLANTER

Ambra (*Artemisia abrotanum*). **FS0555** Halvbusk med sølvagtige findelte blade.

Snapseurt, tidligere brugt som lægeplante. Lægges i skabe mod møl.

Doneret af en dansk udvandrer, nu bosat i Californien, som læste om Frøsamlerne i Danish Immigrant Museums blad. Oprindeligt fra en gammel dame, Alma, hvis bedsteforældre – Carl August og Josefine Anna Torp – kom til Californien fra Troense på Tåsinge som nygifte i 1890, medbringende planten til deres nye frugtplantage. LT(v)

Læge-kvæsur (*Sanguisorba officinalis*). Flerårig, 30–80 cm. høj og blomstrer i juni–juli. Blade med 6-9 par småblade. Småblade 0,5-2 cm. ovale, ustilkede. Aks kugleformet, ofte med enkönnede, først grønne, siden rødlig blomster. Frugt 4 mm., firkantet, med netmønster mellem listerne.

Dyrkes som foderafgrøde og salatplante i Europa og tempereret Asien; sjælden i Danmark.

Læge-kvæsur har i Europa længe været brugt som foderplante for dyr og som ingrediens ved ølbrygning. I Kinesisk medicin anvendes planten til at standse blødning.

Opr. Fra ældre dames have i Humlebæk. FP(f)

Læge-perikon (*Hypericon sp.*). Sorten stammer fra et medicinalfirma der har fremavlet en type med et særligt højt indhold af hypericin, såkaldt ”High Grade Hypericon”. Igennem 12 år tilpasset vores klima. SI(f)

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

Marietidsel (*Silybum marianum*). **FS0350** Flot tidsel med hvidmarmorerede blade med lange torne. Violet blomst. Sås i april på blivestedet. 2-årig. Tiltrækker mange nytteinsekter. Medicinsk anvendelse mod lever/galde sygdomme. MJ(f) FP(f)

Parakarse (*Acmella oleracea*). Kaldes også tandpineplante. Varmekrævende, krybende lægeplante med kuglerunde gule/røde blomster. Bruges som desinficerende og stimulerende for immunforsvaret. Blade, blomster som te el. tinktur. Kan spises rå i salater men virker bedøvende i munden. ME(f)

Skarleje (*Salvia sclarea*). **FS0389** Står med grågrøn bladrosen første år. Overdådig blomstring de følgende år på 1 m høj stilk med smukke lys-rosa og blå nuancer. Planten bliver som regel kun 3-4 år, men den er god til at leve videre ved selvsåning. Aromatisk plante. Tidligere lægeurt. Opr. Frøposen. BE(f)

KRYDDERURTER

Karse, havekarse og vinterkarse

Havekarse ”Dansk Landrace” (*Lepidium sativum*). **FS0656** VIR64. Almindelig karse; hurtigt modnende sort, produktiv. Indendørs giver den flotte mørkegrønne kimplanter til smørrebrødet. Kan også dyrkes i haven. Den bliver 0,5-1 m høj og har stærke blade, der bruges i salat. Kan sås tidligt på forår og giver udbytte hele forår og sommer. Opr. En oprindelig dansk sort indgået i den russiske genbank VIR i 1965. Nu repatrieret af Rune Bjerremand. BG(f)

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

Krydderløg (det er bladene, der anvendes)

Kinaløg (syn. **Kinapurløg**) (*Allium tuberosum*). Tynde, flade blade med en sød, svag hvidløgssmag; bruges som purløg. Blomstrer meget senere end almindelig purløg, ca. juli med hvide blomster, der kan bruges som pynt i salater. Dekorativ. Opr. Frøposen BE(f)

Pibeløg (*Allium fistulosum*) **”Ludmillas”**. **FS0512** Denne stammer fra en privat have i Irkutsk, Sibirien. Den er langt mere variabel end pibeløg plejer at være, ligner nærmest en krydsning mellem pibeløg og Altailøg, som vokser vildt i området. KI(f)

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

Prøvedyrkning

’Shimonita’ snitløg (eng. *”spring/bunching onion”*) (**A. fistulosum**).

FS0630 Korte, kraftige løg bliver efterhånden så tykke som porrer. Meget hårdføre, kan sås om foråret og bruges i løbet af sommeren eller i august til overvintring. Bunden er mild, bladene har en kraftigere smag end almindelige forårsløg. Populær sort i Japan bl.a. til grill.

Merete og Lila har hver for sig opformeret ældre frø med et fint resultat. Vi er nu i gang med at blande dem sammen, da antallet vi hver især har haft tilbage ikke har været stort. Vi vil gerne få folk der vil prøve dyrke den både forår og efterår, og selektere i den, så vi har det bedst mulige materiale at gå videre med.

Persille (*Petroselinum crispum*)

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

Persillen gror vildt på Christiansø. ML(f)

Øvrige

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

Havesyre (*Rumex rugosus*). Flerårig krydderurt.

Smager surt. Pynt på æggestand, hytteost og smørebrød. I salat. Til syresuppe. BE(f)

Hellig Basilikum (*Ocimum tenuiflorum*) hyppigt anvendt synonym: (*Ocimum sanctum*). Også kendt som Tulsi; den hellige basilikum, som dyrkes nær de buddhistiske templer overalt i Indien. Meget aromatisk plante med en sammensat duft af nellike, mynte m.m. Det er desværre temmelig mange forskellige typer, der bliver solgt under navnet hellig basilikum. FP(f)

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

Opr. Frøposen. BE(f)

Lakridstagetes (syn. **mexikansk estragon**) (*Tagetes lucida*). Et-årig. Smuk kantplante.

Forkultiveres i drivhus, kan overvintres i vinudueskarm.

Smag og duft af lakrids. God i te. Brug den også i sauce, kryddersmør, suppe, slik og dressing. Bruges under varmere himmelstrøg som estragon. BE(f)

Lostilk, skotsk (*Ligusticum scoticum*). **FS0339** På dansk også kaldet “søvnurt”. Arten har været anvendt som beroligende middel, men dyrkes nu som krydderurt. Minder om løvstikke i smagen, men alligevel anderledes. 2-flerårig pæn lille skærmpolante. Kuldekimerfrø, sås om efteråret eller så tidligt på året, at frøene får frost. BE(f)

Lostilk, skotsk (*Ligusticum scoticum*). Beskrivelse se **FS0339** ovenfor. Ukendt oprindelse. ME(f)

Lægekogleare (*Cochlearia officinalis*). Kaldes også skørbugsurt, stort indhold af c-vitamin. To-årig urt med en skarp smag af peberrod og sennep. Små runde/hjerteformede blade. Står grøn hele vinteren. Sås midt sommer. Brug den i salatskålen, til rødbede og i urtesmør. (oprindeligt fra Frøposen). BE(f)

Løgekarse (*Alliaria petiolata*) To-årig korsblomstrende urt. Bladrosetterne står grønne i den kolde årstid.

Tidligere lægeplante. Med NOMA og Nordisk mad er den kommet til ære igen som en gourmet-grøntsag. Blade og blomster anvendes i salat eller som drys i stedet for purløg eller persille. BE(f)

Mitsuba (synonym **Japansk Persille**), rød (*Cryptotaenia japonica*). Kuldekimer der sås efterår eller så tidligt i foråret, at frøene får frost. Smuk, to-årig, 30-50 cm høj, halvskygge.

Smager som en blanding af persille, selleri og kvan. Bruges i salater. BE(f)

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

Snitselleri ’Zwolsche Krul’ (*Apium graveolens*). To-årig. Gammel hollandsk krydderurt, der ligner og bruges som kruspersille, men smager af selleri. Anvendes i supper og salater. Oprindelse Frøposen. BE(f)

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

Opr. frø fra Frøposen. BE(f)

SPISELIGE BLOMSTER

Aftenstjerne, almindelig (*Hesperis matronalis*). **FS0558** 2-årig blomst der sår sig selv i mange gamle samske bondehaver. Blomstrer i juni, hvor den – især om aftenen – udsender en himmelsk duft. Den optræder i alle nuancer mellem næsten hvid og violet. Findes forvildet i udkanterne af haver og gårde, men kan blive meget stor og flot ved kærlig pleje. Blomsterne kan spises.

Disse frø er oprindeligt fra en gammel have på Samsø. IN(f)

Appelsintagetes (*Tagetes tenuifolia*) **'Tangerine Gem'**. Et-årig. Bedst at forkultivere i drivhus el. vindueskarm. Kan evt. sås direkte ud. Flot som ”hæk” (kantplante) i køkkenhaven. Spiselige citronduftende orange små blomster. Kan drysses som pynt på salaten eller som pynt på en kage. BE(f)

Blomsterkarse (syn. **Tallerkenskækker, nasturtium**) (*Tropaeolum majus*) **'Empress of India'**. Denne sort er kompakt i væksten og løber ikke. Smukke rødgrønne blade og røde blomster. Et-årig. Veldrænet jord i sol.

Blomster, rige på c-vitamin, flotte som pynt på salat. BE(f)

Dusksalvie (*Salvia viridis*). Et-årig. Sås apr-maj. Meget flot plante, mest til pynt, fex. som kant i køkkenhave. Mix af blå, rosa og hvide blomster. Flot i buketter. Spiselige blomster kan pynte på salat, dessert eller fryses i isterninger. BE(f)

Moskuskatost (*Malva moschata*). Sås om foråret på blivestedet, foretrækker mager jord og fuld sol. Smuk som kantplante. Flerårig. De flotte hvide og rosa blomster gør sig i buketter. Blomsterkronblade kan bruges til at pynte salat, desserter mv. med. BE(f)

Stor Katost (syn. **Mauretansk Katost**) (*Malva sylvestris* ssp. *mauritiana*). Flerårig og meget smuk katost med mørkt rødviolette blomster. Sås om foråret på blivestedet, foretrækker mager jord og fuld sol. Blomsterkronblade pynter en salat. Opr. Frøposen. NC(f) Anden oprindelse: BE(f)

PRYDPLANTER

Sommerblomster (1- og 2- årige)

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

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

Opr. Indsamlet i Cortona, Umbria, Italien i 2002. Fundet på en græseng, mellem spar-som nåletræsbevoksning ret højt oppe i bjergene. EB(f)

Morgenfrue. Denne type er fremavlet specielt til medicinsk brug af firmaet Weleda (der blandt andet anvender morgenfrue-udtræk i cremer). SI(f)

Opiumsvalmue (*Papaver somniferum*)

”Hohøj-valmuer”. **FS0523** Blandede farver, enkle og dobbelte, mere eller mindre frynsede. Dukkede frem efter rydning af ca. 100 år gammel jorddige ved foden af Hohøj v/ Mariager. BG(f) SI(f)

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

’Ildkongen’. **FS0318** Mørkerød og enkeltblomstrende, 60-80 cm høj alt efter jord- og gødningsforhold. Randkronerne har et tyndt gult bånd yderst.

Sorten stammer fra en pensioneret praktiserende læge i Bjerringbro, som gennem mange år havde taget frø af ”Ildkongen” fra Ohlsens Enke. Vi har fået frøene doneret omkring 1996 og har siden høstet og gemt frø. Sorten er efterhånden fundet bevaret af flere uafhængige personer, hvorfor vi nu er sikre på at det er ”Ildkongen”. NC(f) SI(f) BG(f) ME(f) IG(f)

”Suzannes enkle orange”. **FS0320** Høj, enkel og orange. Planter med delvis fyldte blomster fjernes ved frøavl. Suzanne købte i 1973 en bakke blandede fløjs-blomster (tagetes) til udplantning. Så læste hun i et haveblad, at man selv kunne tage frø af dem, og bandt bånd om dem hun syntes bedst om. Udvalget er fortsat lige siden, og nu er sorten stabil orange, høj og med næsten helt enkle blomster. EB(f) KB(f)

Øvrige

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

Gyldenlak (*Cheiranthus cheiri*). Velduftende 2-flerårig korsblomstret prydblade. Ukendt oprindelse. SI(f)

Jomfruøje (*Ursinia anthemoides*). Enårig, orange sommerblomst med brunlig blomstermidte og cosmos-lignende blade. Højde 40-50 cm. Fra Københavns botaniske have. CJ(f)

Korsvortemælk (*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 idet mælkesaften er meget giftig, men bierne er glade for den. KB(f)

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

Mauretansk katost (*Malva sylvestris*). Se under spiselige blomster Stor Katost.

Moskuskatost (*Malva moschata*). Se under spiselige blomster.

Pragtsnerle (*Ipomea sp.*). Etårig slyngplante med store violette blomster. Varmeelskende, klarer sig bedst i drivhus eller på en meget lun plads i haven. Fået af en bekendt. FP(f)

Rapunselklokke (*Campanula rapunculus*). Henrivende klokkeblomst, ca. 50-70 cm høj med et utal af bittesmå blå klokker. Den sår sig selv flittigt og er et dejligt indslag i både blomster- og urtebede. I gamle dage spiste man de fingertykke rødder i lighed med ensidig klokke. Bladene kan spises som spinatgrøntsag. Kan sås nu eller til efterår, den skal nok komme!
Opr. fra Suffolk Herbs. NC(f)

Stauder

Blåhat (*Knautia arvensis*). Dette er en krydsning imellem vildarten (indsamlet frø fra Danmark) og en cultivar 'Melton Pastels' fra Thompson & Morgan. God insektplante - så bestøvningen imellem de to typer har været grundig en del år. AØ(f)

Dueskabiose (*Scabiosa columbaria*). Flot lysrosa-lilla blomst på ca. 60 cm høje, tynde, stive stilke. Blomstrer fra juni-august. God insektplante. Opr. Købt for mange år siden som en staude, nu forvildet rundt om i min have. AØ(f)

Haveklinte ”fra Solvænget” (*Lychnis coronaria*). 60-80 cm høj kortlivet (tit kun 2-3 år) staude, der sår sig selv. Blomstrer i juni-juli med karminrøde blomster. Foretrækker fuld sol. Denne er fra en bestand, der sandsynligvis stammer fra 1933, hvor haven på Solvænget i Lyngby blev anlagt. EB(f)

Purpurtorskemund (*Linaria purpurea*). Blomstrer fra juni-oktober, hvis man tager de umodne frøstande af. Den breder sig MEGET ivrigt med frø, men bierne er begejstrede for den. Tilfældigt kommet til min have. AØ(f)

’Rosularis’ Rosenvejbred (*Plantago major*). En gammel kulturplante, hvor blomsterstanden har en tæt roset af grønne blade. Krydser (desværre) ikke med den rødbladede variant. Opr. fra plantebytte på Frederiksberg 2001. KI(f)

Smalbladet bløje (*Sisyrinchium angustifolium*). Lav græs-lignende staude med mellemblå blomster. Foretrækker sol. EB(f)

VILDE PLANTER

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

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

Fingerbøl, almindelig (*Digitalis purpurea*). To- til flerårig plante med lange blomsteraks i farverne pink, lyserød, hvid og blandinger af disse. Sætter som regel blade første år og blomstrer andet år.

Hele planten er giftig. BJ(f)

Filtbladet Kongelys (*Verbascum thapsus*). To-årig, op til 1,8 meter høj plante med gule blomster som sidder på en høj stængel. blomstrer juni - august.

Indsamlet på BJs ejendom. BJ(f)

Flipkrave (*Teesdalia nudicaulis*). En enårig, 8-15 cm høj plante i korsblomst-familien. Flipkrave har én opret, midtstillet bladløs stængel og flere opstigende stængler med få smalle blade. Blomsten har hvide, 3-4 mm lange kronblade. Arten er udbredt i Europa.

BJ(f)

Hjertespand (*Leonurus cardiaca*). Kan blive op til 120 cm. Den får små lyserøde blomster.

Har været brugt i folkemedicin til hjerte og antiseptiske formål.

Opr. Indsamlet på BJs ejendom. BJ(f)

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

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

Matrem (*Tanacetum parthenium*). Lille busket plante som bliver knap 60 cm. Blomstrer juli-august, med små margerit-lignende blomster. Er hermafrodit og bliver bestøvet af bier.

En gammel lægeplante som indeholder parthenolide som påvirker serotonin receptorer i hjernen, blev bl.a. brugt mod migræne.

Opr. Indsamlet på BJs ejendom. BJ(f)

Pengeurt, almindelig (*Thlaspi arvense*). Lav, hvidblomstret, enårig korsblomst. Får store, flade, cirkulære kapsler i en smuk top.

Har tidligere været anvendt som lægeplante. Gror hist og her i Danmark på ruderaer.

SI(f) NC(f)

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

Tandbægret vårsalat. BJ(f)

Udspærret vinterkarse (*Barbarea vulgaris*). Vinterkarse sås ude i almindelig havejord fra september til oktober og den er nem at få til at gro. Vinterkarse er utrolig hårdfør og tåler godt frost. Den vokser løbende og du kan plukke bladene vinteren igennem bortset fra perioder med frost, hvor planten midlertidigt går i stå.

Den giver velsmagende blade med lidt skarp smag: lidt krydret med toner af sennep. God i rå salat eller i lynstegte retter. Man kan også bruge de nye knopper i foråret ligesom små broccoli.

Opr. Indsamlet på BJs ejendom. BJ(f)

POTTEPLANTER

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

Forsidens fotos

Yderst til venstre:	”Kjems’ pea bean”, FS0206	foto: Vivi Logan
I midten	’Ildkongen’, FS0318	foto: Sus Rødgaard
Yderst til højre:	’Hundrede for én’, FS0210	foto: Vivi Logan