



Brage og Idun i mosaik af friske æbler på Fejø æblefestival 2010. Foto: Claus Angelo Brandt

Omenat Eplir Æbler Epler Äpplen Sureplir

- | | |
|-----------------------------|---------------------------------|
| 2 Lommenyt | 24 Skolelæreren og sorterne |
| 3 Årsmødenyt | 26 Karen Blixens æble |
| 6 Styrelsesnyt | 27 Pometet i Taastrup |
| 7 Andre tilbud | 28 Bevaring af gamle æblesorter |
| 8 Slåttekurset på Ryghsetra | 30 Abildgård på Give museum |
| 9 Årsmötet 2012 | 32 Cider |
| 10 Tema: Æbler | 38 Goda gamla recept med äpplen |
| 12 Villeple i Norge | 35 Litteraturtips |
| 14 Fruktreer i landskapet | 36 Mimes Brønn |
| 16 Lokalsorter av äpplen | 38 Rensdyrskov |
| 22 Spis en truet eplesort | 40 Kontaktoplysninger |

LOMMEN VÅR 2011

Medlemsblad for Nordisk KulturlandskabsForbund

Redaktion: Bjørn Petersen
Layout: Lea Stroh

redlommen@gmail.com
www.n-kf.org

Tryk: Greif, Estland
ISSN 1102-6553



Foto: Karen Sillemann

Æbler og musik i Lommen

I Lommen 45 starter en tema-serie om biologisk mangfoldighed i dyrkede afgrøder. Serien vil ikke være uafbrudt. Således får nr. 46 fokus på Telemarken, og måske Slåttefestivalen. Måske også en del stof om de musiktraditioner, der knytter sig til kulturlandskabet. Redaktøren har nemlig et lille håb om at nå Landskappleiken i Hjartdal 29.juni - 3.juli. (<http://www.lk2011.no/>)

Eller at andre medlemmer deltager, og sender noget. Ikke mindst i Norge og Sverige er der nemlig nogle vældig betagende sammenhænge mellem tekst, musik, husdyr, arbejde og landskab.

Bjørn

Skjerm brev - er det ikke et yndigt navn?

I Danmark siger vi bare 'mail', som bare er engelsk for 'post'. Nå, men til sagen:

Styrelsen ønsker jeres e-mailadresser, så den en gang imellem; ikke for tit, kan mæle jer nyheder, det kan være vigtigt for jer at få i tide, interessante konferencer eller ekskursioner med kort varsel.

Eller Sidste øjebliks-ændringer i årsmødeplaner eller andet vigtigt. Måske en gang i fremtiden et egentligt nyhedsbrev, men i så fald kun til de, der specifikt gerne vil.

Mæl jeres e-dresse til Tordenhuset@mail.dk

Om forsidebilledet på Lommen 44

skriver Jan Lundegrén bl a:

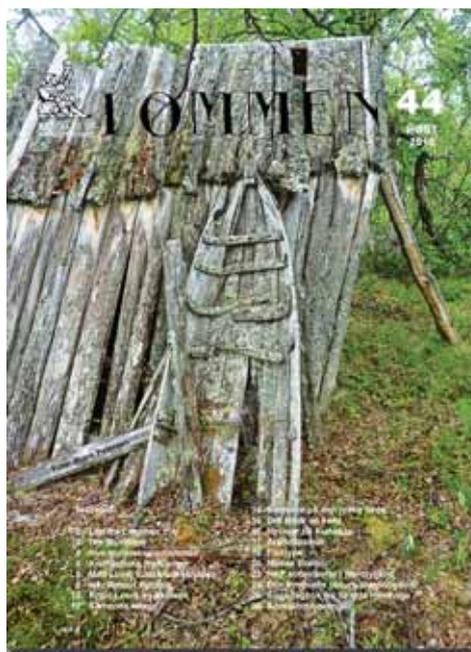
"Det som liknar en båt är inte en båt, det är sannolikt en akja, som användes för transport av material (och barn) efter dragren. Intressant med bilden är att varje detalj i akjans konstruktion stämmer överens med Linnés anteckningar från 1732. Ibland går den tekniska utvecklingen långsamt - och det kan vi vara mycket glada för. Det kan ju också hända att din bild föreställer en akja som tillverkades för 200 år sedan. Nedbrytningen av torkat trä går mycket långsamt i Jokkmokks klimatområde."

Lommen 46 skal udkomme høst eller vinter 2011

Vi bringer meget gerne tekst og billeder inspireret af årsmødet i Telemark. Både selve årsmødet, slåttefestivalen og det i sig selv spændende kulturlandskab. Og landskappleiken.

Vi bringer også meget gerne nyt om gammelt. 2011 er nemlig forbundets 25. år, og det vil vi gerne fejre lidt, også i Lommen 46.

Men Lommen er også åben for alt muligt andet, der bliver puttet i den. Så hold jer ikke tilbage! Måske varer det lidt inden der bliver plads, men så ligger det godt og venter.



Nordisk Kulturlandskapsforbund Årsmøteseminar og 25-årsjubileum

16.-19. juni 2011 i Telemark, Norge
Kultur, natur og opplevelser!



Kulturlandskapscenteret i Telemark ønsker velkommen som lokalt vertskap og administrator for årsmøteseminalet i 2011. Detaljert program ligger ute på forbundets hjemmesider www.n-kf.org og www.kulturlandskapscenteret.no, men her er hovedpunktene:

Torsdag 16. juni - Opplevelseslandskapet I

Foredrag om CulTourism ved Anders Bryn/Skog og landskap.
Kulturprogram og omvisning i Heddal stavkirke, låvekirke og langs Kulturstien.
Jubileumsprogram - Vi ser tilbake på 25 år.

Fredag 17. juni - Kulturlandskap og biologisk mangfold

Foredrag om slåttemarker og høstingsskoger ved Ellen Svalheim/Bioforsk og Ingvild Austad/HisF.
Utferder til slåttemarker og lauvingslier i Svartdal-Hjartdal.
Årsmøte & Jubileumsmiddag.

Lørdag 18. juni - Opplevelseslandskapet II

Foredrag med Per Haukeland/Telemarksforskning om lokale prosjekter og erfaringer.
Presentasjon av Seljord & the Stories/Into the Landscape ved Seljord kommune.
Besøke Telespinn, Slåttefestivalen/NM i Ijåslått (!) og kunstnerstedet Nutheim Gjestgiveri.

Søndag 19. juni - Det industrielle landskapet

Seminarbussen tar turen forbi Gaustatoppen for å se nærmere på verdensarvkandidaten Rjukan - Notodden. Stopp ved Vemork, Rjukan og langs Tinnsjøen tilbake til Notodden.

Praktisk info:

Timeekspresen (www.timeekspresen.no) går hver time mellom Oslo/Gardermoen og Notodden.
Oppmøte torsdag 16. juni på Notodden Kollektivterminal ved ankomst kl. 13.45.
Ev. biler kan stå på gratis parkering vest for Notodden kollektivterminal.
Tilbake her søndag 19. juni før avgang kl. 15.55.
Base for seminaret blir Lien Fjellgard i Svartdal (www.lien-fjellgard.no).

Pris for opphold, kost og transport f.o.m. torsdag t.o.m. søndag: 3700 NOK / 4215 SEK / 3560 DKK / 480 EUR.
Påmelding innen 15. mai til hvert lands respektive kontaktperson, med unntak av norske deltakere som melder seg direkte til Kulturlandskapscenteret. Kontaktinformasjon og kontonummer finnes på hjemmesiden www.n-kf.org i artikkelen om årsmøtet og på Lommens siste side. Betaling innen 1. juni.
NB: Merk innbetaling med navn på deltager(e).

Seminalet inngår i Prosjekt Kulturlandskap - et samarbeid mellom Kulturlandskapscenteret, Slåttefestivalen og Norsk Kulturarv, og er støttet av Landbruks- og matdepartementet, Fylkesmannen i Telemark, Seljord, Hjartdal, Notodden og Tinn kommuner.

Mer info:

www.kulturlandskapscenteret.no
www.slaattefestivalen.no
www.telespinn.no
www.nutheim.no
www.seljordogsogene.no
www.heddalstavkirke.no
www.visitrjukan.com Søk på "Rjukanbanen"
www.rjukanbanen.no
www.telemarksforskning.no Søk på "Opplevelseslandskapet"
www.skogoglandskap.no Søk på "Reiselivets kulturlandskap"
www.dirnat.no Søk på "Slåttemark"
www.kulturlandskap.net
www.kulturarv.no



Da Rjukanbanen som transportåre stod ferdig i 1909, var den en nødvendig forutsetning for å frakte kunstgjødsel fra Rjukan og ut til verdensmarkedet. I dag er Rjukanbanen det viktigste enkeltobjekt i Riksantikvarens forslag om å få industristedet Rjukan på Verdensarvlista. Foto: Hans-Dieter Flegger

Seljord og sogene omfatter blant annet arkitektprosjektet "Into the Landscape" med tre installasjoner rundt Seljordvatnet.

Her utsikt fra saunaen i Vebekkdalen.

Foto: Seljord og sogene

Årsmøteseminar og 25-årsjubileum

Telemark 16.-19.juni 2011

Kultur, natur og opplevelser!

Det er med glede Kulturlandskapsenteret i Telemark ønsker velkommen til seminar, årsmøte og 25-årsjubileum for Nordisk Kulturlandskapsforbund. Vi arrangerer et årlig kulturlandskapsseminar knyttet til Slåttefestivalen i Hjartdal/Norgesmesterskapet i Ljøslått. I år benytter vi anledningen til å ta i mot NKF, samtidig som vi også åpner for lokale deltagere på deler av seminaret.

I løpet av seminaret vil vi være innom i alt 4 kommuner i Telemark fylke. Dette er Notodden, Tinn, Hjartdal og Seljord kommuner. Særlig de to sistnevnte har vært mye fremme i kulturlandskapsammenheng. Dette fordi de to nabobygdene Hjartdal (i kommunen med samme navn) og Svartdal (i Seljord kommune) sammen ble utpekt som et nasjonalt viktig kulturlandskap i 1994. Til grunn for dette lå utfyllende kvaliteter innenfor eldre kulturmarkstyper og biologisk mangfold, eldre bygningskultur og andre kulturminner i landskapet. Bratte bakker og kneikete terreng har gitt en småskala teigstruktur der gamle steingarder, murer, røyser og ferdselsveger stort sett har fått ligge i fred. Bygdene ble også nominert til UNESCOs kulturlandskapspris i 2003.

I kjølvannet av denne oppmerksomheten oppstod flere prosjekter med øyemål å øke bevisstheten rundt hvilke verdier som ligger i kulturlandskapet. Det ble jobbet med

å fremskaffe kunnskap om skjøtsel og restaurering av kulturmark, vøling av bygninger og få i gang tiltak. Både Hjartdal og Svartdal hadde to slike 3-årige prosjektperioder i årene 1999-2002. I denne tida oppstod også Slåttefestivalen. Denne startet som en enkel byggedag i 2000. Fra 2007 har den hatt status som Norgesmesterskap i Ljøslått. I perioden 2003-2006 gikk det felles Eldhusprosjektet. Eldhus er benevnelsen for mindre våningshus på gårdene benyttet som sommerbolig, bakstehus m.m. Dette prosjektet handlet mer om å fremme næringsliv knyttet til kulturlandskapet i bygdene. Som et resultat av denne satsingen ble bl.a. Kulturlandskapsenteret og Telegardar etablert.

Kulturlandskapsenteret driver ved siden av diverse konsulentvirksomhet bred formidling av kultur og fagkunnskap knyttet til kulturlandskap. Dette skjer i form av undervisning i skoleverket, gjennom å arrangere temadager, kurs og seminarer og å ta i mot grupper for foredrag og omvisning. Telegardar er en felles markedsføringskanal og et bookingselskap for lokale gjestegårder, samt mat- og håndverksproduksjon knyttet til disse. Lien Fjellgard, base for seminaret, er en av medlemsbedriftene i Telegardar. Likeledes tekstilbedriften Telespinn, som vi også skal besøke. Telemarksforskning har sammenfattet erfaringene

med de nevnte satsingene i rapporten verdiskaping og bærekraft og stedsutvikling i Hjordal og Svartdal". Essensen av dette vil bli presentert under seminaret.

I Hjordal og Svartdal skal vi få se på artsrike slåttinger og lauvingslokaliteter. I 2009-2010 ble det i forbindelse med innføring av Direktoratet for naturforvaltningens "Handlingsplan for slåttemark" utarbeidet ca. 20 skjøtelsesplaner i dette området. Ellen Svalheim fra Bioforsk leder arbeidet med å iverksette denne store nasjonale satsingen, og kommer for å presentere erfaringene hittil. Hjordal-Svartdal har vært et av pionerområdene, og Kulturlandskapsenteret har hatt en nøkkelrolle. I Hjordal finnes også en større lauvingsli, der tradisjonen med å høste almeløv til dyrefôr fremdeles er høyst levende. Gårdbruker, ordfører og kulturlandskapsentusiast Olav Tho ønsker velkommen til gards i lauvingslia. Handlingsplan for slåttemark var den første handlingsplanen for naturtyper i Norge. Nå arbeides det med en tilsvarende handlingsplan for høstingsskog. Ingvild Austad fra Høgskolen i Sogn og Fjordane er blant dem som arbeider med denne, og kommer for å dele med oss av forarbeidene.

Men kulturlandskap er ikke bare biologi; Telemark er kanskje først og fremst kjent for sin rike folkekunst innenfor fortellertradisjon, folkemusikk, bygningskultur og håndverk. I disse sammenhengene er kulturlandskapet ofte den naturlige rammen, og krysningspunktene er mange. Ta bare barnetradisjonen med alle sine gjetersanger og ditto fortellinger! Dette vil seminaret bære preg av. Flere lokale kulturformidlere er engasjert i programmet med fortelling, sang, spill og dans. Telemarks kulturlandskap har opp gjennom tidene også tiltrukket seg kunstmalerne. Vi skal innom et knutepunkt i denne sammenheng; Nutheim Kunstnerhotell.

Reiselivsnæringen har de siste årene fokusert mye på opplevelser. I stedet for kun å se på "døde ting", etter-

spørres historiene og vertskapet som kan fortelle dem. Heddal stavkirke er landets største middelalderkirke, en av Norges mest kjente turistattraksjoner og på sett og vis et første møte med Øvre Telemark når man kommer langs E134 fra hovedstaden. Her har man gjennom helskaplig tenkning og moderne teknologi laget et opplegg for å binde kulturminner, landskap og historie sammen. Anders Bryn fra Skog og landskap har gjennom forskningsprosjektet "Cultour - Cultural landscapes and tourism" sett nærmere på relasjonene mellom jordbrukets kulturlandskap og reiselivets bruk av og behov for dette landskapet. Kulturminner står også sentralt i prosjektet, og vi ser frem til å høre hans foredrag i låvekirken ved Heddal Stavkirke ankomstdagen for seminaret. Likeledes kan vi se frem til presentasjonen av "Seljord og sogene" (soger er nynorsk for historier eller fortellinger), deres installasjoner rundt Seljordsvatnet og tilsvarende moderne form for formidling av stedfestede historier og sagn som i Heddal.

Kulturlandskap er som vi alle vet et tøyelig begrep. Hva som legges i begrepet avhenger gjerne av hvilket fagområde man selv tilhører. For dem som har en kulturminnefaglig tilnærming til begrepet føyer det industrielle landskapet seg naturlig inn i sammenhengen. Seminaret avsluttes i år følgelig med et blick på de industrielle kulturminnene innenfor verdensarvkandidatområdet Rjukan-Notodden. Vi blir guidet fra Vemork kraftstasjon/Norsk industriarbeidermuseum via Rjukan langs Tinnsjøen tilbake til Notodden. For å komme til Rjukan tar vi turen forbi Gaustatoppen, og får med dette også oppleve den gamle fjell- og turistbygda Tuddal på vegen. Har vi også værgudene på vår side ligger med andre ord alt til rette for både innholdsrike og fagre dager i Telemark. Velkommen skal dere være!

PS: Se også Lommen 38 s 12-13
http://n-kf.org/userfiles/Lommen_38_07.pdf



Lauvingslia på Myljom-To i Hjordal er ofte besøkt av studenter og andre grupper. Foto: Kulturlandskapsenteret.



NORDISKA FÖRBUNDET
FÖR KULTURLANDSKAP

Styrelse-nyt

I 2011 har forbundet 25-års jubilæum

Vi regner med at fejre det med en lille smule festlighed på årsmødet, og måske en enkelt overraskelse. Hvis nogen vil fortælle anekdoter eller minder fra forbundets ungdom, er man meget velkommen. Under jubilæums-festmiddagen og / eller i Lommen.

Vil man betænke det kære forbund med en gave, kan jeg afsløre at NKF ønsker sig flere medlemmer. Kan I skaffe flere medlemmer, fx blandt kolleger, studiekammerater og medlemmer af lokale foreninger, styrker det forbundets økonomi, soliditet og evne til at opnå reelle resultater i kulturlandskaberne.

Også aktiviteter vil være kærkomne jubilæumsgaver. Styrelsen kan slet ikke selv overkomme alt det, som forbundet gerne vil stå for. De botaniske seminarer i Västra Götaland i 2008 og Nordjylland 2010 er gode eksempler

(se Lommen 41 s 22; <http://n-kf.org/index.aspx?id=2580>) og Lommen 44 s 22; <http://n-kf.org/index.aspx?id=2899>), ligesom naturplejen på Bolund ved Roskilde (se dette nr af Lommen).

Man kan også sagtens lade sig inspirere af andre emner. Fort eksempel Jan Lundegréns opråb i Lommen 43 s 30 "Igenvækning i kulturlandskapet" (<http://n-kf.org/index.aspx?id=2804>).

En liten, mycket välkommen uppmärksamhet, skulle vara att skicka er epost-adress till förbundets sekreterare, Søren Espersen tordenhuset@mail.dk. Särskilt våra svenska medlemmar har varit mycket försiktiga med att meddela epost-adresser, men var inte så rädda, Styrelsen vill inte skicka allt för många e-brev - bara när något viktigt är lite bråttom.

Også betaling af kontingent vil skabe glæde. Nogle har restance; andre er gratis prøvemedlemmer. Hvis man vil fortsætte som medlem, og fortsætte sin støtte til forbundets arbejde, er det bare at betale. Brug det vedlagte girokort, eller brug webbank

Enskild DK 250 kr / S 300 kr / N 275 kr / F 30 €

Familj/ student: 100 kr/10 €

Institutioner: 500 kr/50 €

Institutionsavgift ger rätt till fem exemplar av samtliga årets publikationer.

Konferensen "Vildt sundt - naturlig mad" i 2011 må desværre udsættes på grund af udebleven finansiering. De samvirkende arrangører satser på at gennemføre konferencen i 2012.

Kulturlandskabsportal: Styrelsen arbejder stadig med at drøfte og forberede muligheder for at samarbejde med "Norsk Kulturarv" om udvikling af en fælles-nordisk Kulturlandskabshjemmeside.



Rjukanbanen: Rjukanbanens ellok nummer 9 med Gaustatoppen i bakgrunden. Foto: Gary Payton



Heddal stavkirke er fra første halvdel af 1200-talet og den største nåværende stavkirken i Norge. Foto: Omvisertjenesten/Torill Hegna Arnesen

Nordisk KulturlandskabsForbund

er gået i samarbejde med Dansk Botanisk Forening og Danmarks Naturfredningsforening om et par arrangementer på den lille halvø Bolund i Roskilde Fjord

Naturpleje af stendige på Bolund

I august 2010 befriede en flok frivillige fra DN Roskilde sammen med Roskilde kommunes natur-afdeling et stykke af det fine gamle stendige på Bolund. Diget var ved at forsvinde bag groft græs og nedskreden jord, så blomster, laver og sjældne bregner var ved at gå til. 26. maj 2011 fortsætter vi hvor vi slap.

Fra 17 - 18.30 rydder vi mere af diget, og ser, hvordan det går med den sjældne bregne Rundfinnet Radeløv (*Asplenium trichomanes*).

Fra 18.30 - 19 er der en bid brød, og herefter kan man deltage i den botaniske tur på Bolund: *Naturen med kniv og gaffel*.

Vil man være sikker på at få del i brød og øl/vand, bør man tilmelde sig: dnrostit@gmail.com. Man kan også bare tage chancen. Medbring under alle omstændigheder arbejdshandsker, vand, le og gerne et tidseljern eller andet håndværktøj.

Endnu er alt ikke planlagt. Men det er sandsynligt at vi bl.a. vil fjerne den gamle rustne pigtråd ovenpå diget og luge den bevoksning, der truer med at bortskygge den rundfinede radeløv. Generelt er diget truet af tilgroning med groft græs og grove urter - og også af nedskridende jord fra digetoppen.

Der er grund til at overveje om de nederste tråde i elhegnet med fordel kunne flyttes opad, så det blev muligt for køerne at græsse helt ind til digefoden, og lidt op mellem stenene. Det er i hvert fald voldsomt tilgroet. Nå, dét er ikke op til os at bestemme, men derfor kan det jo alligevel være en interessant teoretisk diskussion. Fra august i fjor ved vi at det er sjovt arbejde, og særdeles tilfredsstillende at se det smukke gamle stendige komme frem af sit skjul. - Og der er mange meter tilbage at arbejde med!

Naturen med kniv og gaffel

Bolunds strandoverdrev, -enge og skrænter rummer mange spiselige vilde planter. Kultursociolog Søren Espersen har i mange år arbejdet med nordiske vilde bær og urter i fødevarer. Han viser og fortæller om brugen af dem. Biolog Claus Helweg Ovesen viser øvrig flora - bl.a. potentialarter, dansk astragal og rundfinnet radeløv.

(Læs evt. Søren Espersens artikel om Læge-kokleare i Natur og Miljø 1 2011, s 36-37)

Se i øvrigt mere omtale af Bolund via DN Roskildes lokale hjemmeside: dn.dk/roskilde > arrangementer.



Fotos: Bjørn Petersen

Slåttekurset på Ryghsetra - et fagkurs for hele familien!

Kurs i bevaring av biologisk mangfold og tradisjoner knytta til kulturlandskapet.

Invitasjon og program legges ut så snart dette er ferdig:
<http://naturvernforbundet.no/buskerud/slaattekurs-paa-ryghsetra>

Kontakt Naturvernforbundet i Buskerud for forhåndsinformasjon og påmelding. Tlf. + 47 /32 75 05 04, e-post: pedrokl@online.no
NB! De siste års kurs har alle blitt fulltegna.

Det 17. slåttekurset på Ryghsetra juli 2010

fant sted i torsdag 8. til søndag 11. juli. Kurset var fulltegna med 29 deltakere, medbringende 3 barn. Blant deltakere og medhjelpere var 10 nasjoner representert! Gjester fra utlandet gjennomførte et eget program med besøk bl.a. til Eggedal og stølen til Bent og Grete før kursstart.

Instruksjon under kurset, arbeidet i enga og på kjøkkenet ble gjennomført med innsats fra ca. 30 medhjelpere, inkludert tenåringer og barn. Godværet holdt seg fra torsdag til søndag kl 11.00, akkurat tidsnok til at vi ble ferdige med arbeidet i enga!

Under festmiddagen på lørdag for deltakere, medhjelpere og gjester, ble 73 personer servert. Det var dekket på utendørs.

Åpen dag, - Slåttegilde -, ble gjennomført lørdag 13 - 16, med ca 50 eksternt besøkende og en vellykka konsert med musikeren Geirr Lystrup.

På lørdag var det også teoretisk og praktisk kunnskap om styvingstrær og lauving. Dette ble vist på ei alm på Ryghsetra. Det ble produsert ca 20 almejerv som ble tatt vare på og brukt som sauefôr gjennom vinteren. Hele arealet ble slått med ljà og tohjuling under kurshelga. Alt gras ble hesja. Biologiske verdier i enga ble dokumentert gjennom fokus på botanikk og entomologi.

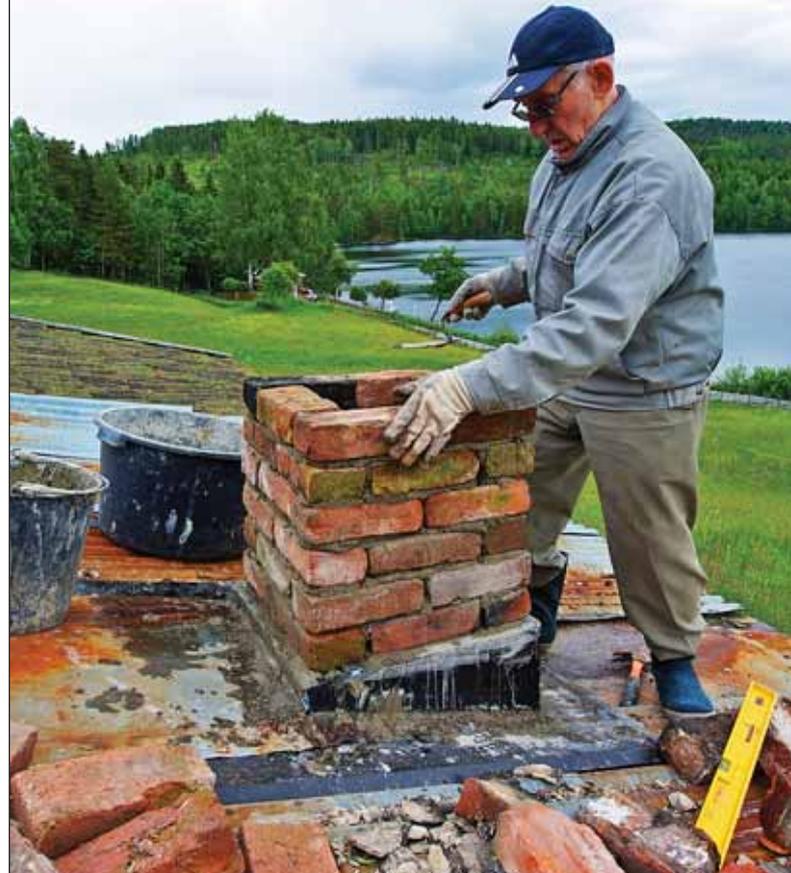
Forkorta utdrag av rapport, som kan finnes her:
<http://naturvernforbundet.no/buskerud>

Andre tilbud:

Naturvernforbundet i Buskerud laver nogle veldig inspirerende ture til steder med fantastiske kulturlandskaper og naturoplevelser. Extremadura, Balticum, Sardinien og Västergötland og Halland, for eksempel.

Og i 2012 også Transylvaia: læs selv meget mere under Studieturer. <http://naturvernforbundet.no/buskerud>

Torsdag 7. - søndag 10. juli 2011



Både pipa og bakerovnen på Bakstehuset på Ryghsetra fikk et ordentlig løft i forkant av kurset 2010. Og under kurset ble det trykka fram 50 brød... Foto Kjell Arild Dokka

Tårnava Mare, Transylvaia, Romania i mai og juni 2012

"Besøke områder med unike kvaliteter, før det er for seint og mens de ennå er levende."

Mot denne bakgrunn planlegger Per Øystein/NiB å tilby 2 reiser til Transylvaia i 2012. Én i slutten av mai/begynnelsen av juni og én rundt St. Hans. Reisene vil legges opp med vekt på ornitologi, botanikk og fotografiering. Kulturlandskapet som omkranser de mange småbyene vil være rammen for opplevelsene; Her finner vi biologisk mangfold i form av store areal av slåtteenger, høyt antall av sommerfugler, et rikt fugleliv, flotte områder for vandringer samt gode muligheter for kontakt med lokale krefter. Turene vil skje i samarbeid med Fundatia ADEPT. Annonseres på høsten 2011.

Årsmöte Jakobstad, Finland

28.06 - 01.07, 2012

Med betoning på UNESCOs naturarv Höga Kusten och Kvarkens skärgård

Höga kusten med sina branta stränder blev naturarv år 2000 (Sverige)
Kvarkens skärgård med 7000 kobbar och skär år 2006 (Finland).

Man beräknar att landhöjningen resulterar i en landförbindelse över Kvarken om 2500 år. Jakobstads gröna kulturarv går tillbaka till 1700-talet med ett antal trädgårdar, parker och villor.

Nordiska deltagare rekommenderas resa till Härnösand-Örnsköldsvik (Höga Kusten) och ta färja till Vasa-Jakobstad (Kvarkens skärgård).

Årsmötet avhålls i Jakobstad med omväxlande promenader i trädgårdar och parker och en båtresa i Kvarkens skärgård.



Rosenlund och Aspegrens trädgård, Jakobstad, grundades i mitten på 1700-talet. Den lever nu en ny tid som stiftelse med frivillig arbetskraft och kurser och seminarier i kulturlandskapets tecken.

Foto: Stiftelsen Aspegrens Trädgård

Kultursorternes biologiske mangfoldighed

Bevaring af den genetiske kulturarv er kommet stadig mere i offentlighedens bevidsthed som del af det generelle arbejde for at bevare kulturlandskabets værdier. Hvad der før var et arbejde for specialister inden for landbrugs- og havebrugsforskning og for enkelte "nørdede" samlere, har udviklet sig til, om ikke en folkesag, så til en sag med en væsentlig bredere offentlig appel.

Vi bliver stadig mere bevidste om moderne sorters og racers mangler: ringere smag, udtyndet næringsindhold, manglende sundhed og stigende krav til næringstilførsel, beskyttelse mod sygdomme. Samtidig husker vi mormors æbler stadig tydeligere, jo ringere smagsoplevelse vi får af dem fra supermarkedet eller kiosken på jernbanestationen.

Moderne kokke og fødevarerforædlere har taget udfordringen op. Ølandshvede, gamle gulerodssorter og kød fra gamle husdyrracer begynder at blive tilgængelige på restauranter og for den almindelige forbruger. Men flere og flere tager også sagen i egen hånd og gør en indsats for genbevaring. Det kan ske kollektivt gennem loka-

le museumsforeninger og frøsamlerklubber eller individuelt ved at skaffe sig frø af gamle sorter eller en podekvist fra mormors æbletræ.

Med dette nummer af Lommen indleder vi en temarække om aktiv genbevaring. Hvad er kulturhistorien bag de gamle racer og sorter? Hvordan foregår bevaringsarbejdet på overordnet plan og hvordan kan den enkelte selv gøre en indsats? Og ikke mindst: hvad får vi ud af at bevare den genetiske kulturarv, hvad enten det er på tallerkenen, længere nede i fordøjelsessystemet, ude i landskabet eller i haven?

Dette første nummer handler om æbler. Senere følger tilsvarende numre om de nordiske husdyrracer, kornsorter og grøntsager. Emnet er stort - meget større end Lommen kan rumme. Vi prøver derfor at henvise til litteratur og hjemmesider og gode adresser, hvor man selv kan opleve den genetiske kulturarv 1:1 som den kommer til fænotypisk udtryk.

God fornøjelse! Søren Espersen

POM <http://www.pom.info/>

Programmet för odlad mångfald er en svensk national satsning på kortlægning, bevaring og benyttelse af mangfoldigheden af svenske sorter af nytteplanter.

Som dansker kan man kun være grøn af misundelse over den lystfyldte seriøsitet, fantasi og folkelighed, svenskerne lægger for dagen.

I relation til Lommens tema om æbler, er det specielt interessant at besøge POMs hjemmeside-underside om "Pomologiska Historier" indenfor "Frukt- och bäruppropet". <http://www.pom.info/fruktobar/pomhist.htm>

Her kan man læse fortællinger, Lommens redaktør ville have elsket at få med her; bl.a. om et æblemirakel i Lappland og om en symbiose mellem gran og æble.

Desuden er der en skatkiste af andet inspirerende stof på <http://www.pom.info/>

Æbletræer i landskabet

Lommen er ikke muteret til et medlemsblad for frugtavlere, selvom nr 45 har vældig meget æblestof.

Æbletræerne findes ikke kun i plantager og private haver, men også forvildet ude i det åbne landskab - måske som frøplanter fra æbleskrog, der gennem tiden er blevet kastet ud gennem tog- eller bilvinduer; måske som overlevende spor efter forladte gård-tomter eller plantager.

Nær Gudenåen besøgte jeg fx sidste sensommer et område med en masse træer med meget forskellige æbler på. Måske spontane krydsninger; hvem ved? Det var nær en forladt bolig, hvor nogen måske har eksperimenteret med frugtavl? Hvem ved?

Smagene var fjernt fra moderne spisesorter, og måske kunne man her finde de bitter-komponenter, Per Kølster nævner i sin artikel om cider. Hvem ved? Og hvem ved, hvilke skatte, andre vilde træer gemmer?

Bjørn Petersen

Håkan Svensson

Iflg Sveriges Lantbruksuniversitets (SLU) hjemmeside fik Håkan Svensson ("*Äpplen i Sverige*") i 2010 prisen "Guldärtan", som hædrer og opmuntrer folkelige bevarere

af den levende botaniske kulturhistorie. Tidligere er prisen blandt andre gået til et ældre par i Lappland, som passer det "pomologiske mirakel" (se "Pomologiska Historier" på <http://www.pom.info/>).



**...og tusind æbleblomsters rosa blade
skal falde i en stille, stadig strøm.
I tørre blomsterdråber vil vi bade
og vågne af vort liv som af en drøm**

Variation i generne i alt fra husdyrracer til kornsorter hører med til begrebet biodiversitet. Udvalget af sorter blandt vore fødevarer er en bagatel af, hvad det var... En stor fryser med etkorn, emmer, svedjerug, kål og rødbeder bevaret for eftertiden som frø i dvale er, hvad Nordgen under Nordisk Ministerråd har til eftertiden. Du har en gratis mulighed for at bede om eksempelvis frugt og grønt, som kun din bedstemor kan huske. DN's stikprøve viser en utrolig smidig distribution over 3 postdage fra man har udfyldt en erklæring om, hvorvidt man vil anvende materialet til opformering, videresalg eller hobby til den forede

kuvert med frø dumper ind af brevsprækken. Eneste forhindring er databasen, som du skal finde rundt i. Du skal nemlig vide lidt om, hvad du er interesseret i - gerne med latinske navne. Til gengæld kan du så vælge mellem sne-sevis af gamle sorter fra hele Norden. Eksempelvis hvidkål af sorten "delikatesse".

<http://nordgen.org/> (Forkortet fra Jan Pedersen, Danmarks Naturfredningsforening, i DN Torsdag) (<http://nordgen.org> havde i december 2010 en fin opsats af om bl a Ildrød Pigeon og Farmors julæpple.)

Offentlige pometer

Der findes mange offentlige frugttræ-samlinger, man kan besøge. Ofte med et lokalt tilsnit.

- * Verdens længste obst-lerne i nordøsttyskland. En flere km lang nedlagt jernbanestrækning; nu cykelsti, hvor der med jævne mellemrum var plantet frugttræer af forskellige arter og sorter; med navneskilte.

- * Kiviks Musteri reklamerer foruden æbletræer bl a med restaurant og "Äpplets Hus"; med kultur- og naturhistoriske udstillinger om æbler, cider, most mm.

- * Andelslandsbyen Nyvang ved Holbæk, har hver høst stort anlagte æbledage med mangfoldige arrangementer.

- * Dansk Landbrugsmuseum Gl. Estrup nær Randers i Jylland har en berømt samling af over 250 æblesorter. Her kan man endda købe træer. Og mange andre.

Også nær dig er der måske et museum eller pometer, som hylder og formidler de lokale æbler?

Norsk Eplefest

arrangeres årlig i fruktbygda Gvarv i Telemark (Ikke så langt unna Hjartdal der vi skal ha årets årsmøte). <http://www.eplefest.no/> Også Buskerud har sin eplefest - i Lier. (Men endnu står programmet for 2011 ikke på hjemmesiden. www.eplefestivalen.no.)

Og i sydøstre Sverige er især æblemarkedet i Kivik berømt: www.applemarknaden.se

Også i Danmark arrangeres forskellige æbledage. Hvad med Finland, Færøerne og Island?

Kvæder, morbær og mispel

Pometet på Blomstergården ved Viborg i Jylland indsamler gamle frugtsorter. Specielt efterlyser de gamle kloner af arterne kvæde, morbær og mispel, som tidligere havde større betydning. For egen regning vil redaktøren hævde at morbær er de bedste bær i verden.

Villeple

Malus sylvatica

i Norge

Tekst og fotos av Per Arvid Åsen

Agder naturmuseum og botaniske hage
Postboks 1887 Gimlemoen
N-4686 Kristiansand



Blomsterknopper av villeple



Vakre blomster av villeple



Villeple har insektbestøvning

Vårt villeple (*Malus sylvestris*) er den eneste art i slekten som forekommer i nordre, vestre og sentrale deler av Europa. I Norge vokser den svært spredt i et smalt belte langs kysten fra Østfold til Nord-Trøndelag. Her på Inderøy ligger verdens nordligst bekreftede (2009) lokalitet av villeple. I tillegg foreligger det noen få eldre, ikke gjenfunne lokaliteter nord til Alstahaug og Dønna i Nordland. Villeple er det samme som villapal og tildels sureple. Nyere forskning har vist at vårt hageeple eller dyrkede eple, trolig stammer fra den asiatiske arten *Malus sieversii*, og ikke fra vårt villeple. Ifølge BBC finnes den siste skogen av *Malus sieversii* det i sørlige Kasakhstan i Tien Shan-fjellene.

Hvordan skiller vi et villeple fra hageeple?

Villeplet vokser oftest som et lite tre, 8-10 m høyt. Frittstående trær har en vid krone, som regel med et virvar av greiner inklusive greintorer. Årskudd, knopper og blad er uten hår. Langskuddene er tynne, knoppene smale og tynne. Bladene er hyppig infisert med eplegallmidd, noe som viser seg som et brunflettet belegg på undersiden. Blomsterknoppene er som regel vakkert røde og kronbladene får dermed et rødskjær på utsiden. Kronbladene er ca. 16-20 mm lange på villeple, mot ca. 20-30 mm hos hageeple. Det er vanlig med 6 blomster i kvasten. Villeplene er gule-lysgrønne-grønne på treet, inntil 3-4 sammen i et knippe, men blir ofte gule på bakken. De er modne i september-oktober. Formen er rund - knudrete, ofte noe tilspisset, diameter 20-35 mm og vekten er omkring 10 gram, med lange tynne stilker, ofte lengre enn selve eplet. Smaken er sur og sammensnerpende bitter. De fleste som smaker et ekte villeple, vil mene at det er bortimot uspiselig, mens et hybrideple godt kan spises av dem som liker sure epler. Et hybrideple kan også smake søtt, men virker for øvrig nokså smakløst. Den bitre smaken og fullstendig fravær av hår er de viktigste og beste karakterene som viser til villeple. Epler med varierende innslag av rødlig farge, med diameter større enn ca. 40 mm og vekt over 20 gram og korte, lubne stilker sammen med friskere, mer syrlig smak, indikerer innslag av hageeple. I det hele tatt er hageeple eller dyrket eple større i alle henseender, tykkere kvister og knopper, større epler og blomster. Det finnes alle mulige overganger!

Voksesteder

Villeplet er sterkt lysavhengig, trenger lys og luft for å trives, og vokser først og fremst i åpent kulturlandskap, i skogkanter, veikanter, engkanter, åkerholmer, eiendomsgrenser, strandkratt og bakstrand ut mot sjøen og svaberget. I skog blir villeplene fort skygget ut av andre mer hurtigvoksende trær - og dør. Derfor er sannsynligvis den største trusselen for villeple i Norden gjengroing av kulturlandskapet.

Er villeple virkelig vill i Norden?

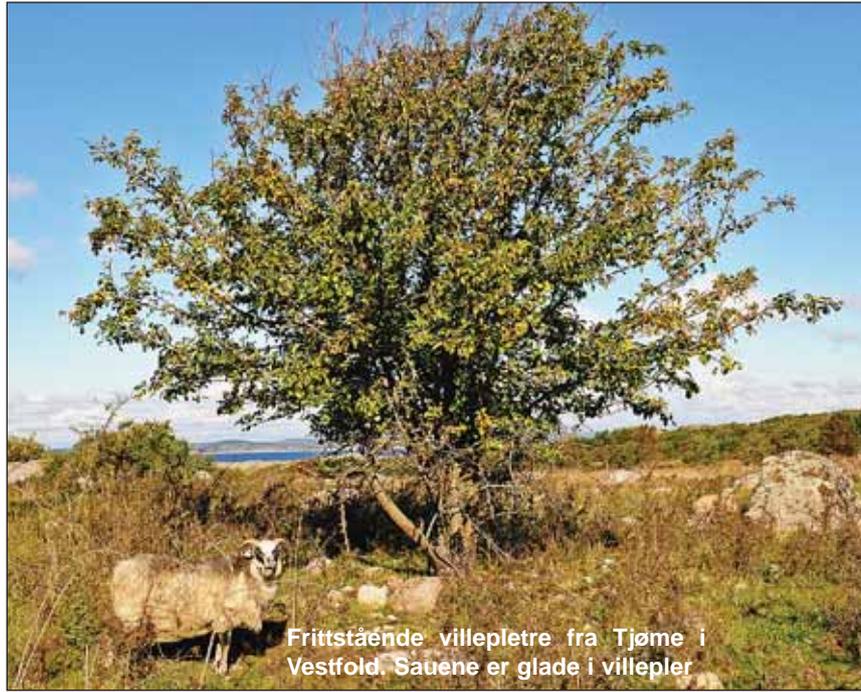
I arkeologiske utgravninger i Europa er det funnet villeple tilbake til steinalderen. Tørkede epler hadde to vesentlige fordeler, de var holdbare over vinteren, og mye av den sure og bitre smaken forsvant ved tørking. Mye taler for at villeple kan være innført til Norden i steinalderen, og fra middelalderen av ble også foredlede eplesorter innført. Villeple er funnet i arkeologiske utgravninger fra middelalderen, men det er usikkert om de var dyrket eller bare høstet fra ville bestander.

Podning av foredlede eplesorter på grunnstamme har vært kjent i alle fall tilbake til antikken, og villeple var trolig en vanlig grunnstamme.

Klostrene i Norden var pionerer i fruktdyrking og har således vært med på innførsel og spredning av foredlede fruktsorter, blant annet epler. I middelalderen er villeple dermed spredd i form av gjenstående podestammer (hvor det foredlede eplet er gått ut). Det er interessant at like ved de gamle klosterruinene på øya Tautra i Trondheimsfjorden vokser det flere store villepletrær sammen med hagtorn. Begge kan være mulige reliktpanter fra klosterhagen som fremdeles fantes på begynnelsen av 1600-tallet.

Også frøspredning av epler av blandet opphav (hvor blant annet det podede eple inngår) har sannsynligvis forekommet helt fra det ble innført foredlede sorter, selv om det i dag er påvist lite hybridisering mellom villeple og dyrket epler (i Danmark), på tross av at begge har vokst her siden middelalderen.

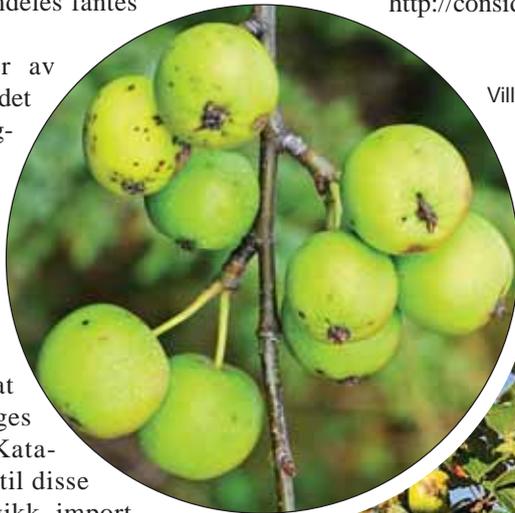
I norske planteskekataloger fra 1895-1902 leser vi at villeplestammer for podning selges bokstavelig talt i tusenvis! Katalogene sier intet om herkomsten til disse grunnstammene, men det foregikk import. Statsgartner Nøvik anbefalte å skaffe seg gode norske kjerner av villeple til grunnstammer. Grunnstammematerialet i Norge var uensartet, både lokalt og innført. I dag er villeple blitt fortrent som grunnstamme til fordel for utvalgte stammer med god vekstkraft. I naturen i dag forekommer alle mulige typer av epler, med glidende overganger fra tilsynelatende ekte



Frittstående villepletre fra Tjøme i Vestfold. Sauene er glade i villepler

villeple mot rene hageepler. Vi er nå i gang med å undersøke dette nærmere, og for å finne ut av dette må vi ta i bruk genetikk (DNA) kombinert med morfologiske undersøkelser (herbariebelegg). Prosjektet er et samarbeid mellom Agder naturmuseum og botaniske hage og Mari Mette Tollefsrud, Norsk Genressursenter. Ofte finner vi at hybridepler eller frøepler er vanligere enn villepler. Genetisk oppblanding med dyrket eplet er trolig derfor en trussel for villeplet.

Vil man vite mer, anbefaler vi nettsiden <http://consideratecandidum.com/villepler/>



Villeplene har en størrelse på 20-35 mm



Malus sylvestris, høyt henger de og sure er de...

Tekst og foto: Gustav Redalen

Fruktdyrker i Modum og nylig pensjonert fagsjef i
Det norske hageselskap

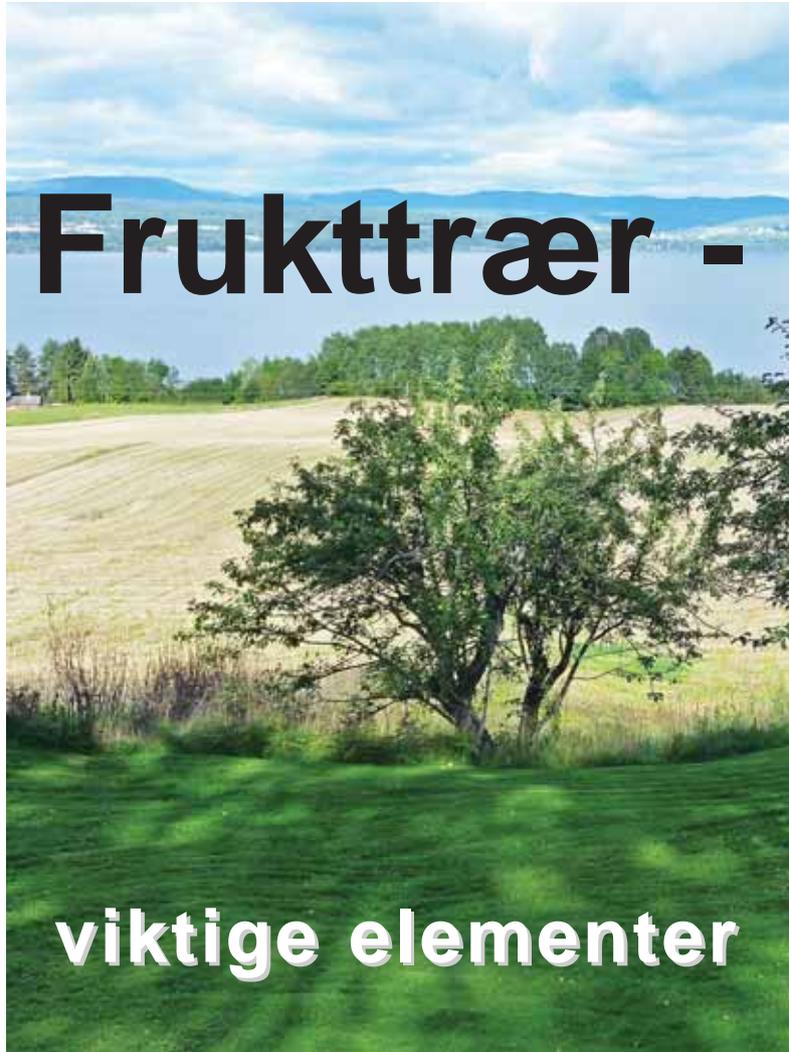
Frukttrær kombinerer det nyttige og estetiske på en glimrende måte. I gamle dager var det ofte frukttrær, og da gjerne epletrær, det var mest fokus på, i både villaha-ger og gårdsanlegg, men etter hvert er prydevekstene kommet mer og mer i forgrunnen. Da jeg reiste omkring i Sveits for noen år siden, la jeg merke til at det ofte sto ett eller noen få gamle frukttrær her og der i landskapet. Jeg fikk da rede på at disse ble ansett for å være så viktige i kulturlandskapet at det ble gitt tilskudd til de som lot disse trærne bli stående. Jeg regner med at de fortsatt har denne ordningen i Sveits. Kanskje dette hadde vært noe å tenke på også hos oss?

Epletrær kan bli et par hundre år gamle og kanskje mer. De står med andre ord som landemerker i flere generasjoner. Gamle og ofte ustelte frukttrær har helst betydning som de estetiske elementene de er, og de får etter hvert liten betydning når det gjelder fruktproduksjon. Moderne frukt- dyrking foregår etter helt andre metoder. Mens de i gamle dager plantet frukttrærne med en planteavstand på 8-10 meter, står de velfriserte trærne hos en fruktdyrker nå på kanskje 1 x 3,5 meter. Utseendet blir noe helt annet, men også slike felt pynter etter min mening opp i landskapet, spesielt under fruktblomstringen, fruktmodningen og høstfargingen av bladverket.

Vi har ikke mange eplesorter, og for den saks skyld fruktsorter, som er av norsk opprinnelse. 'Haugmann' er en av de gamle eplesortene som vi vet er norsk, og det står noen gamle trær av denne rundt omkring i landskapet, langt inn i landet og relativt høyt over havet. Denne sorten blir omtalt nærmere nedenfor. I de siste 30 årene har det foregått en mer aktiv norsk sortsforedling, og av nyere norske eplesorter har vi f.eks. 'Katinka' og 'Nanna'. Disse er mye sterkere mot soppsykdommer, og de bør absolutt prøves på steder i landet som er marginale for frukt- dyrking. Kanskje også disse i framtiden kan bli et viktig inn- slag i kulturlandskapet?

Eplesorten 'Haugmann' er et resultat av at det tidlig på 1850-tallet ble sådd noen eplekjerner på plassen Haugen under gården Skinnes i Krødsherad. Sorten fikk navnet sitt etter mannen som bodde på plassen. "Haugmannen". Hans brorsønn, Syver Knudsen, drev planteskole på Lierstranda ved Drammen, Det var han som ga sorten navn og satte den i produksjon. Salget gikk imidlertid tregt, da folk hel- ler ville ha sorter med mer velklingende og gjerne uten- landske navn.

Etter råd fra meierimester A. Berner ble sorten derfor omdøpt til "Edengross". Under dette navnet ble den spredd fra blant annet Nordstrøms planteskole på Hamar, og etter kort tid var sorten plantet vidt utover Østlandet, særlig i Hedmark og Buskerud. Siden sorten opprinnelig fikk nav- net 'Haugmann' gikk de tilbake til dette navnet etter at sor- ten hadde vist seg dyrkingsverdig og var blitt spredd.



Frukttrær -

viktige elementer

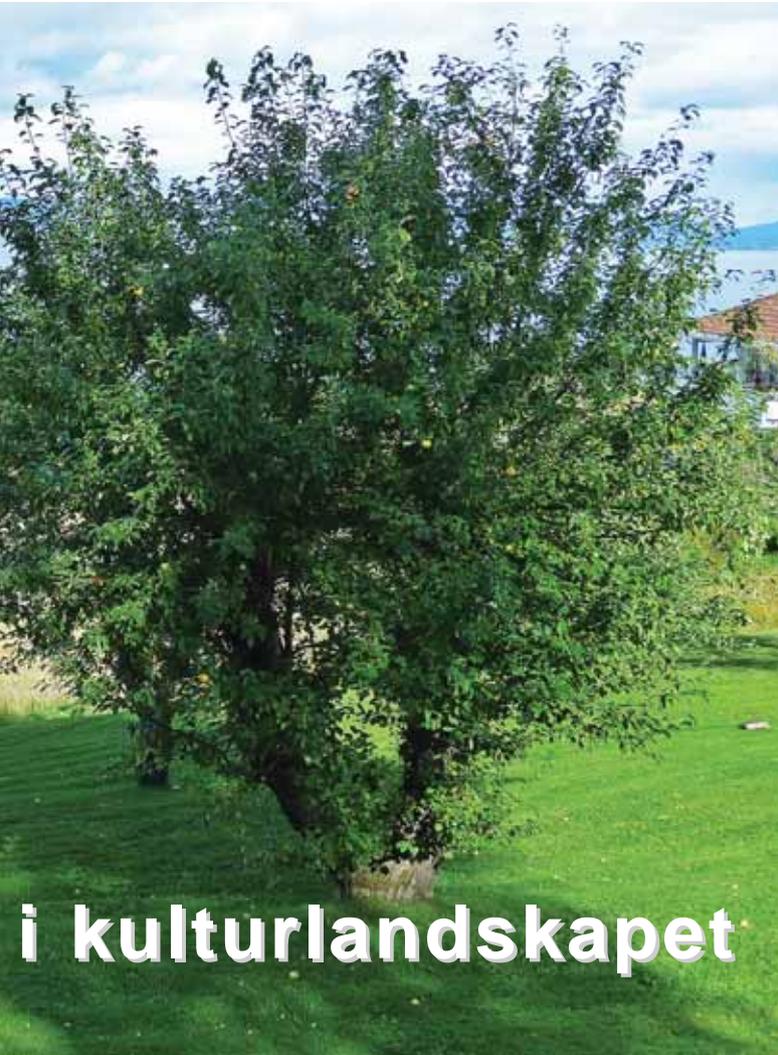
Frukt av 'Haugmann' er middels store, flattrykte, avstum- pet kjegleformede og med tydelige kanter. Størrelsen er gjer- ne noe variabel da eplene har lett for å sitte i klaser. Eplene er grønn-gule til hvitgule med røde striper på solsiden.

Eplene blir gjerne litt fettete ved fullmodning. Fruktkjøttet er gullhvitt med frisk smak, men har svak aroma. I lavereliggende og klimatisk gunstige strøk i Sør- Norge modner eplene helt i starten på september, og hold- barheten er svært kort. Eplene blir raskt melne og tørre i kjøttet. I høyreliggende og mer marginale strøk for frukt- dyrking modner sorten betydelig senere, og frukten er da også mye mer holdbar.

Treet har kraftig vekst og danner først en opprett, senere bred krone med hengende grener. Treet blir middels stort, og får etter hvert ofte tendens til annethvertårsbæring. 'Haugmann' er diploid og den har godt pollen. Den blomstrer tidlig, og aktuelle pollensorter er for eksempel 'Sävstaholm', 'Summered' og 'Transparente Blanche'. 'Haugmann' er svært nøysom og er blant de mest vinterherdige eplesortene våre. Den kan klare seg i herdighetssone 6 (H6).

'Haugmann' er utsatt for både eplekurv og gul moni- lia, og dette bidrar til at den ikke er så aktuell i lavlandet og nær kysten. I tørre innlandsstrøk klarer den seg derimot ganske bra.

Etter vel hundre års dyrking av 'Haugmann' ble det oppdaget to fargemutanter av sorten. Den best fargede er nesten helt rød, og den ble funnet hos Odvar Wedøe, Søndre Oppedgård i Totenvika 1968. Denne er nå plantet i mange hager.



i kulturlandskapet

I årene 2000-2007 ble det gjennomført et prosjekt i regi av Fylkesmannen i Buskerud, der fruktkvaliteten hos ulike eplersorter ble registrert på forskjellige dyrkingssteder i Lier. Lokalteter fra like over havnivå på Lierstranda til over 400 meter over havet på Øverskogen og Kvistås var med, og 'Haugmann' var en av de undersøkte sortene. Ved dyrking i 400 meters høyde ble nok vekstsesongen litt i korteste laget også for 'Haugmann', men sammenlignet med andre sorter klarte den seg relativt bra selv der.

Tabellen nedenfor viser resultatene av å høste inn fruktprøver av 'Haugmann' på lokaliteter i ulik høyde over havet. Alle eplene er høstet på samme dato, den 4. september 2002. (Refraktometerverdi viser sukkerinnhold, høye tall for grunnfarge viser at den grønne grunnfargen er gått over til gult).

På det lavestliggende prøvestedet var eplene litt overmodne og melne. På det nest laveste prøvestedet var refraktometerverdien (sukkerinnholdet) litt høyere, far-

geutviklingen bra, og eplene passe modne. På det høyestliggende prøvestedet var eplene bare knapt 1/3 så store som på de andre stedene, og eplene var grønne og umodne. Her burde de henge på treet noen uker til, før de var klare for innhøsting. Refraktometerverdien var imidlertid her høyest. Dette skyldtes trolig at cellestrukturen ennå ikke hadde kommet skikkelig i gang slik at saften i eplene var svært konsentrert.

I publikasjonen etter undersøkelsen er det utarbeidet dyrkingsonekart for Buskerud, for 'Haugmann' og tre andre eplersorter.

'Haugmann' har tapt terreng de siste årene fordi det er kommet nye sorter med bedre dyrkingsegenskaper og fruktkvalitet. I typiske fruktstrøk er den nå praktisk talt uten interesse. 'Haugmann' utmerker seg imidlertid fortsatt ved at den er svært nøysom. Langt inn i landet og relativt høyt over havet når den derfor brukbar utvikling til tross for at den ikke er blant de sortene som modner tidligst, og der spiller den fortsatt en rolle.

Norsk genressurscenter har tatt på seg ansvaret for å ta vare på gamle sorter, og det er etablert klonsamlinger flere steder i landet der disse tas vare på. 'Haugmann' er med i klonsamlinger ved Lier bygdetun, Lund bygdemuseum og kulturbank, Norsk hagebruksmuseum og Norsk fruktmuseum. 'Rød Haugmann' finnes blant annet hos Sagaplant (tidl. Eliteplantestasjonen i Sauherad).

Gamle frukttrær som står som minnesmerker rundt omkring i landskapet er det imidlertid ingen som har tatt ansvaret for å ta vare på i Norge. Kanskje noen kan ta tak i dette, slik at vi i framtiden kan få en lignende ordening som i Sveits?



'Haugmann' høstet 11 m o.h. (øverst t.v.), 70 m o.h. (øverst i midten), 126 m o.h. (øverst t.h.) og 410 m o.h. i Lier 4. september 2002

Sted	H.o.h.	Refraktometerverdi	Grunnfarge poeng	Fruktvekt i g
Saue	11	10,8	9	262
Eriksrud	70	11,5	8	251
Heslien	126	10,9	7	264
Riis	410	12,2	6	82

Litteratur

Stedje, P. og O. Skard. 1947. Norsk pomologi, I. Epler. Grøndahl & Sønns Forlag, Oslo;

Redalen, G. og S. Vestrheim. 1991. Lær å dyrke frukt. Det norske hageselskap/Grøndahl & Sønns Forlag, Oslo;

Redalen, G. (Red.) 2005. Hageselskapets sortliste. Hageselskapet, Oslo;

Tveito, O. E., G. Redalen og T. Engen Skaugen. 2007. Fruktdyrking og klima - en agroøkologisk studie for Buskerud. met.no report no. 16/2007

Vad är en lokalsort av äpple och hur har de nyttjats?

Mattias Iwarsson

Centrum för biologisk mångfald
Box 7007, 750 07 Uppsala
tel. 018-672296, fax. 018-673480
/www.cbm.slu.se/pers/mattias.php

Här skall presenteras en översikt över de svenska äppelsorterna eller äppelkultivarena. Vår kännedom om deras ursprung går tillbaka till Olof Eneroths bok, Handbok i svensk pomologi. Den har följts av en rad pomologier med ungefär 30 års mellanrum men under 2000-talet har flera större äppelböcker kommit ut. Den senaste genomgången gjordes av Görel Kristina Näslund i pomologin: Svenska äpplen 2010A. Den har med 245 sorter med historia och tillförlitliga beskrivningar. Tabell 2 omfattar dessa 245 sorter som med hjälp av Svensk Kulturväxtdatabas (SKUD) fått sortnamn som följer den internationella namnsättningen, ICNCP 2009.



Mattias Iwarsson plockar 'Råby Rubin'. Foto: Hilding Karlsson

De nya svenska sorterna (16 sorter i Tabell 1) har alla kommit till genom medveten och kontrollerad korsning, frösådd och urval bland ett stort antal fröstammar (fröplantor). Dessa sorter tillhör inte lokalsorterna. Inte heller de utländska sorterna kan komma ifråga för den gruppen. Den vanliga grundläggande historien om hur en lokalsort kommer till handlar om en person som får ett speciellt äpple och tar tillvara kärnorna och sår dem. När trädet växt upp och ger frukt finner man den värdefull på något sätt. Sorten förökas vanligtvis genom ympning från det uppkomna moderträdet.

Ett kriterium på en lokalsort är att den uppkommit genom en kärnsådd men det behöver inte vara någon medveten sådd. I de flesta fall är det fråga om en fröstam som efter år av tillväxt ger frukt som faller någon i smaken. Det kan vara andra egenskaper också men det är oftast smaken som avgör om trädet skall förökas.

En *lokalsort* är som framgår av begreppet, lokal, alltså har begränsad utbredning. I de flesta fall har de odlade sorterna liten utbredning till att börja med men kan under speciella förhållanden snabbt spridas långt utöver det lokala. Då blir det en *lantsort* alltså en sort som inte växtförädlats fram utan uppkommit mer eller mindre spontant och som bedömts vara mycket värdefull därför fått stor spridning.

Är till exempel 'Filippa' en lokalsort eller en lantsort? Ursprungligen en kärnsådd av den unga flickan Filippa Johannesen i Hunstrup på Fyn i Danmark 1880. Efter bara 8 år blev sorten belönad med det danska Kungliga Haveselskabets Certifikat och sedan spriddes den inte bara i Danmark utan också i hela Norden. I Sverige har sortens mycket speciella smak och arom gjort att den använts vid förädlingen av sorter som 'Aroma', 'Fredrik' och 'Frida'. Moderträdet för 'Filippa' finns ännu kvar på sin ursprungliga plats. Svaret blir att 'Filippa' är en dansk lantsort. Den hann aldrig bli någon lokalsort.

I många fall har nya äppelsorter valts ut bland lokalt odlade sorter av professionella trädgårdsmästare som varit anställda som rådgivare eller vid något herresäte. Generösa ägare kunde låta grannar och torpare få ympa av sorten men i många fall har sorter förbehållits markägarna. Varje slott och herrgård i Södermanland ville gärna ha sin egen äppelsort namngiven efter platsen eller ägaren. Södermanland har också flest sorter, 23 i Tabell 1. Fram till början av 1900-talet var den huvudsakliga kommersiella fruktodlingen som avsågs för försäljning i städerna, förlagd till slotts- och herrgårdsmiljöer. Specialiserade fruktodlare tog senare över produktionen genom åkerodlingar, särskilt i östra Skåne, på Mäläröarna och på Gotland. En viktig nyhet var den förbättrade lagringen,

vilken höjde kvaliteten och ökade tiden då sorterna kunde hållas tillgängliga i handeln.

Det finns också exempel på äppelsorter som har sitt ursprung bland allmogen. Värmlandssorten 'Stenbock' frösåddes av en ung man vid namn, Olof Påtfeldt i slutet av 1700-talet. Han vaktade getter i Norge och tog med sig äppelkärnor därifrån som han sedan sådde hemma i Skillingmark i Värmland. När en trädgårdskunnig person fick se och smaka äpplena blev sorten uppskattad och spridd särskilt i de nordliga zonerna av Sverige där den visade sig hårdig. 'Stenbock' har också senare kommit till nytta i växtförädling som den ena föräldern till 'sorterna 'Snövit' och 'Silva'.

Ett annat gott exempel på en lokalsort är historien om 'Förlovningsäpple' som såddes av en hemmansägare av en kärna från äpplen som han och hans fästmö köpt på deras förlovningsdag på torget i Härnösand. Kärnan grodde och planterades ut i trädgården. Det visade sig ge vackra goda äpplen som är hårdiga norrut till zon 5 och sorten fick namnet 'Förlovningsäpple'.

När frågan vad en lokalsort är för något tas upp, kan det vara på plats att påtala att många sorter är en enkel sport (mutant). En äppelsort bör helst ha flera egna egenskaper. Det kan vara blomman, fruktens eller trädets utseende. Det kan också röra sig om egenskaper som smak, mognadstid, bördighet eller andra egenskaper som styrs av flera gener. Av flera kända äppelsorter finns dessutom flera sporter. Den vanligaste är kanske de rödskaliga varianter som finns av till exempel: 'Sävstaholm'. Den har fått eget sortnamn 'P.J. Bergius' (skrevs förr ibland 'Röd Sävstaholm'). De här sporterna uppkommer som avvikande grenar på ett träd av huvudformen. Det förekommer också att dessa sporter muterar tillbaka till normalformen igen.

Ett välkänt fenomen när det gäller mognadstid för äppelsorter i Sverige är att en sommarfrukt i södra Sverige blir en höst- och vinterfrukt i de norra delarna. Ett exempel är 'Sävstaholm', en tidig sort som mognar i augusti i södra delen av landet. Denna sort är mycket hårdig och kan odlas norrut till zon 5-6 alltså från norra Värmland, Dalarna norrut utmed kusten upp till strax norr om Haparanda, och med smala utvidgningar i älvdalarna upp till Östersund och Åsele. I det norra odlingsområdet är detta en mycket välsmakande saftig höstfrukt som kan plockas och kan lagras några veckor.

TABELL 1

Hur många sorter/kultivarer finns det i Sverige?

Antalet sorter/ landskap (Näslund 2010A) framgår av denna beräkning

Skåne	3	Västergötland	8	Västmanland	5
Småland	9	Bohuslän	1	Uppland	12
Halland	2	Östergötland	4	Dalarna	2
Bohuslän	1	Närke	6	Gästrikland	1
Öland	1	Södermanland	23	Hälsingland	1
Gotland	3	Värmland	5	Medelpad	1
				Ångermanland	5

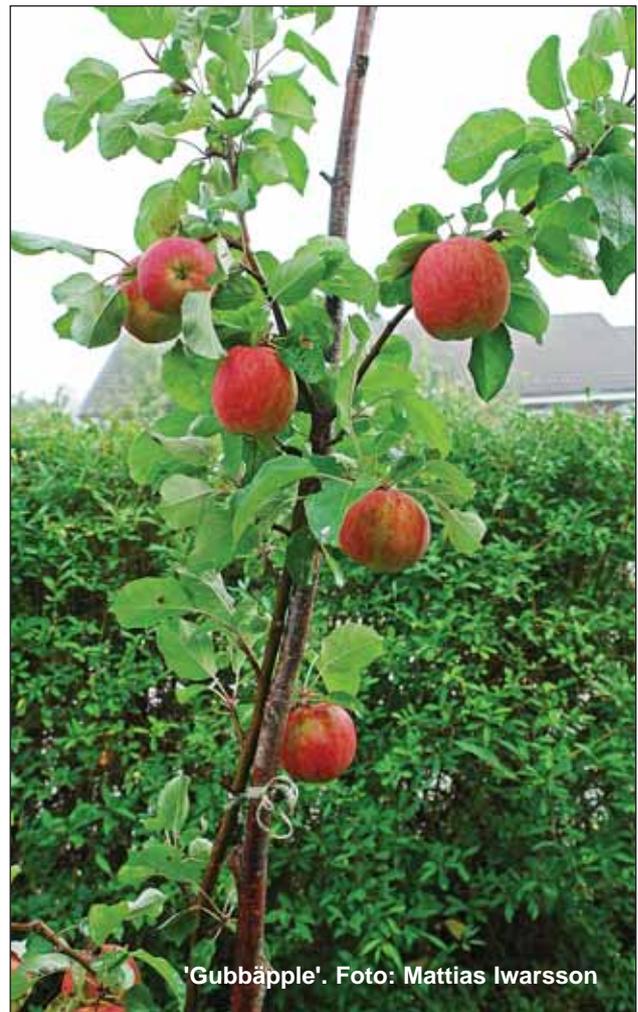
Sammanlagt 93 sorter

Kulturarv

Att en del av de svenska äppelsorterna har uppkommit i Sverige, genom korsningar och nykombinationer gör fruktsorterna till en del av vårt kulturarv. På samma sätt som nordsvenska hästen, fjällkon och andra lantraser kan äppelsorter återföras till lokaler och områden. Det finns också lokal kunskap om ympning, plockningstid och hur dessa sorter skall användas I tabell 1 är de svenska sorterna sorterade från Skåne i söder till Ångermanland i norr.

Bland de sorter där det svenska ursprunget är osäkert (Tabell 2) finns ytterligare 10 sorter som troligen har uppkommit i Sverige, alltså totalt drygt 100. En stor del av moderträden har varit kända och är beskrivna i olika pomologier och uppsatser men många är numera döda. I några fall finns moderträden kvar, ibland genom rotskott eller lågt sittande grenar. Eftersom dessa träd inte är ympade blir nya individer genetiskt sett exakta kopior av moderträdet.

Olof Eneroth skrev Handbok i Svensk Pomologi som utkom i fyra volymer 1864-1866, där de båda första delarna behandlade äpplen. Titeln beskriver väl innehållet: "Beskrivning öfver ädlare i Sverige på fritt land odlade trädfrukter och fruktträd." Detta är ett pionjärbete som bröt mark för ett mer systematiskt trädgårdsodlande. Genom Eneroths försorg fick sorterna namn som gick att



'Gubbäpple'. Foto: Mattias Iwarsson

härleda till moderträdet växtplats eller till en person som kunde förknippas med sorten. Ambitionen att välja det äldsta publicerade namnet fanns redan uttalat i Eneroths böcker och är numera en av grundpelarna i namnsättningen av de odlade växterna. Reglerna för alla odlade sorter finns publicerade i koden för de odlade växterna (ICNCP) the International Code of Nomenclature for Cultivated Plants (8:de upplagan). På samma sätt som för vilda växter finns alltså regler för hur sortnamn skall publiceras. Tyvärr har inom de svenska pomologierna blivit en vana att inte följa dessa regler och det har även förts över till Finland (Blomqvist 2005). Arbetet att få namnsättningsreglerna genomförda i Sverige har letts av Björn Aldén och Svengunnar Ryman som hela tiden uppdaterar våra kunskaper om de odlade växternas namn i Svensk Kulturväxtdatabas, SKUD, och i det nomenklatoriska standardverket Aldén & Ryman 2009. När det gäller äpplen har Björn Aldén gått igenom och rättat till en stor mängd misstag som finns i pomologierna i litteraturlistan. Numera finns mer än 600 sortnamn med varav en del är synonymmer. För ett flertal av dessa sorter är synonymiken ännu inte helt klarlagd. För odlade äppelsorter finns ingen internationell standardiserad sortlista som registrerat allt, vilket försvårar arbetet. Vägledning till en stor del av sortnamnen finns Morgan & Richards 2002.

Som synonymmer av svenska namn kan också nämnas de roliga folkliga namnen som är försvenskade men inte översättningar till exempel Bunkakängor eller Bonkakängor för Boncrétien dit några päronsorter räknas. Detta finns också exempel på i Olof Eneroths pomologier. Dock har jag inte hittat något jag som barn hörde föräldrarna tala om TRANSPARENTE BLANCHE uttalat av vuxna som "Transparang blansch" vilket i mina barnöron förenklades till "Sprangsprangsprang". Särskilt bland päronsorterna finns det gott om liknande folkliga/barnsliga förenklingar av gamla franska sortnamn.

Hur använder man äpplen?

I det folkliga hushållet fanns en god kunskap om hur de olika äppelsorterna skulle tas till vara. Redan på vikingatiden hade man funnit ut att vildaplarnas små vrinsura och garvsyrerika frukter kunde göras ätliga om de rostades. Då blev frukterna mycket näringsrik färdkost. Vid utgräv-

ningar av de stora norska vikingaskeppen har man hittat en stor kruka med sådana frukter som skickades med den döde som begravdes med sitt skepp.

Fortfarande är det mycket vanligt att hitta något i stort sett oätligt äppelträd på bondgårdar i Sverige. Frukten från dessa togs till vara och blandades i grisarnas foder. Till detta dög även vildapel (*Malus sylvestris*) liksom gråpäron.

De ympade ädla sorterna kunde också användas till grisfoder men användes huvudsakligen på olika sätt i hushållet. De plockades direkt från träden och kunde vara en god färdkost. I pomologierna finns olika graderingar på smakligheten: Bordsfrukt passade att ätas vid borden; hushållsfrukt dög till äppelmos, torkning och äppelmust eller annan tillagning. Här finns skillnader mellan olika sorter.

Mogen och söt frukt kan kokas i vatten och silas till en simmig fruktsoppa. Genom att koka ihop detta kan man få äppelmarmelad eller äppelgelé om frukten är lite omogen



'Linnés Äpple'. Foto: Mattias Iwarsson



'Linnés Äpple' vid Linnés Hammarbys klonarkiv. Foto: Mattias Iwarsson

eller man väljer en pektinrik sort som 'Antonovka'. I äppelsoppa, kan även lite övermogen frukt komma till användning. Om kärnorna får följa med får soppan mandelsmak.

Vill man däremot göra äppelmust rekommenderas att först göra knaktestet. Det betyder att äpplen som skall mustas måste vara tillräckligt omogna för att knaka till om man tar en tugga. Är äpplen helt mjöliga går det inte att pressa ur någon saft.

Om man vill göra cider bör valet falla på syrliga sorter. 'Cellini'; 'Wealthy' och 'Charlamovsky' är exempel på sorter som är lämpliga. De brukar beskrivas som vinsyrliga i smaken. Även 'Gravensteiner' och flera av vintersorterna kan användas om de plockas relativt omogna, för att användas för cider.

Tydligast behåller äppelsorterna sin smakkarakter om äppelbitar eller rivna äpplen läggs i kokat, svalnat vatten ett par dagar. När saften silats av genom silduk får man en äppeldricka där åtminstone 'Åkerö', 'Gravensteiner', 'Cox's Orange Pippin' lätt kan igenkännas på smaken. Sätter man till lite socker blir det en högklassig dryck. Om drickan får en tillsats av vinsyra och något bensoat och stå 6-7 dagar börjar jäsningsen och detta är en enkel metod att framställa äppelvin.

Både bordsfrukt och hushållsfrukt passar till äppelmos. De vita sorterna ger vitt mos (åtminstone om frukten skärs och kokas direkt). Många sorter mörknar snabbt och ger mer brun-beige färg på moset (Näslund 2010B). Rosa eller nästan rött äppelmos får man av 'P. J. Bergius', 'Katja', 'Röd Höstkalvill', 'Lobo', BERNER ROSEN-ÄPPLE och 'Johannes Röda Höstäpple'.

Det finns några äppelsorter som 'Oranie' och 'Sävstaholm' som genom sina kärnor får en stark mandelsmak. 'Sävstaholm' kan igenkännas på nästan bara en tugga genom den tydliga bittermandelsmaken. De här sorterna passar utmärkt att koka in i sockerlag sedan fodret tagits bort och man skurit ett kryss i toppen på äpplena. När frukten har blivit genomskinlig är den färdig att sparas antingen genom djupfrysning eller genom konservering. Med skaflet kvar kan äpplena hållas med fingrarna och med sked kan fruktköttet skrapas ut och ätas.

En populär konserveringsmetod är att torka fruktköttet som ringar eller små bitar. Det kan göras i ugn eller i speciella torkmaskiner. Om fruktköttet doppas i citronsaft behåller det den ljusa färgen. Olika sorter har olika benägenhet att mörkfärgas (Näslund 2010B). Torkade äpplen kan sparas länge och användas till te, kräm eller ätas direkt.

Många äppelsorter passar bra även till tillagning i ugn. Med hjälp av en äppelpipa kan de vassa delarna av kärnhuset tas bort. Samtidigt försvinner både fodret och skaflet. Urpipade, skalade eller oskalade äpplen kan gräddas i ugn med kanel, sirap eller fyllda med mandelmassa men kan också användas i många andra sammanhang till mos, sallad, paj, pannkaka, äppelkaka och äppeltårta.

JA - MÅNGAHANDA ÄRO SÄTTEN ATT FÅ I SIG ÄPPLEN!

Litteratur

Aldén, Björn 2010. Kulturväxternas namnsättning. Fakta Trädgård 2010:144;

Aldén, Björn & Ryman, Svengunnar 2009. Våra kulturväxters namn, ursprung och användning. Stockholm;

Blomqvist, Leif 2005. Äppel i norr. Lepplax;

Eneroth, Olof 1864. Handbok i svensk pomologi. Stockholm;

Eneroth, Olof & Smirnoff, Alexandra 1896. Handbok i svensk pomologi. Stockholm;

Dahl, Carl G. 1943. Pomologi. Beskrivning av de viktigaste i Sverige odlade fruktsorterna. Del 1. 2a uppl. Stockholm;

ICNCP 2009. The International Code of Nomenclature for Cultivated Plants (8th Edition) Red. C. D. Brickell *et al*;

Morgan, Joan & Richards, Alison 2002, The New Book of Apples. London;

Nilsson 1986. Våra äppelsorter. Stockholm;

Näslund, Görel Kristina 2010A. Svenska äpplen. Sigtuna;

Näslund, Görel Kristina 2010B. Brunfärgning av äppelkött. Pomologen 2010:3;

SKUD Svensk Kulturväxtdatabas <http://skud.se/> tyvärr stängd den 1/1 2011 på grund av ekonomin men är nu öppen igen!

Svensson, Håkan 2005. Äpplen i Sverige. 2a uppl. Stockholm.



'Stenkyrke' som är en gottländsk sort som ofta får tvillingfrukter. Foto: Mattias Iwarsson

Tabell 2

Äppelsorter hämtade ur Görel Kristina Näslund 2010A. Svenska äpplen. Förklaring till namn-skicket se Aldén & Ryman 2009 eller Aldén 2010

<p>Skåne 'Flädie' 'Tegnéräpple' 'Villands Glasäpple'</p> <p>Småland 'Greve Pers Bordsäpple' 'Holländare' 'Hornsberg' 'Kalmar Glasäpple' 'Linnés Äpple' 'Nädig Frun' 'Släthult' 'Stensbergsäpple' 'Urshults Kungsäpple'</p> <p>Halland BRUNNSÄPPLE ('Frölingeäpple') GRANAT ('Granatäpple')</p> <p>Bohuslän 'Vallda'</p> <p>Öland 'Ölands Kungsäpple'</p> <p>Hälsingland 'Bergvik'</p> <p>Västergötland 'Domö Favorit' 'Iglabo Stött' 'Kavlås' 'Kinnekulle Kantäpple' 'Kållandsö' 'Madam Palm' 'Uveredsäpple' 'Västergötlands Kardinal'</p> <p>Bohuslän 'Veseäpple'</p> <p>Östergötland 'Gyllenkroks Astrakan' 'Himmelstalund' 'Ringstad' 'Rudaäpple'</p> <p>Närke 'Aspa' 'Drakenberg' 'Frösvidal' 'Klockhammarsäpple' 'Sickelsjö Vinäpple' 'Stinas Äpple'</p> <p>Värmland 'Dottevikinga' 'Mölnbacka Skogsäpple' 'Risäter' 'Stenbock' 'Värmlands Paradisäpple'</p> <p>Västmanland 'Druväpple' 'Fagerö' 'Frösåker' 'Fullerö' 'Räby Rubin'</p>	<p>Södermanland 'Arvidsäpple' 'Fiholms Ribston' 'Fiholmsäpple' 'Fågelsta' 'Hagbyberga' 'Hedenlunda' HÖRNINGSHOLM (= 'Höstrosenäpple') 'Julita Gylling' KESÅTER ('Blauschwanz') 'Mälsåker' 'Norrstack' 'Rossvik' 'Sköldinge' 'Sparreholm' STÅRINGE 'Ståringe Karin' 'Sävstaholm' 'Södermanlands Kalvill' 'Södermanlandsäpple' 'Tistads Vaxgylling' 'Åkerö' 'Ökna Lökäpple' (= 'Glansrenett') 'Ökna Vita Vintergylling'</p> <p>Uppland 'Bergianäpple' 'Brita Horn' 'Grönsö' 'Gylling från Ekebyhov' 'Härnevi' 'Krusenberg' 'Munthes Rosenäpple' 'Noors Glasäpple' 'P. J. Bergius' 'Särsö' 'Tersmeden' 'Trogsta'</p> <p>Dalarna 'Gubbäpple' 'Tunaäpple'</p> <p>Gästrikland 'Malmbergs Gylling'</p> <p>Medelpad 'Sundsäpple'</p> <p>Ångermanland 'Edsele' 'Farmors juläpple' 'Förlovningsäpple' 'Hornö' 'Kramfors'</p> <p>Gotland 'Fårnos' (synonym 'Lammnos') 'Melonkalvill' 'Stenkyrke'</p>	<p>Nya svenska sorter 'Alfa 68' 'Alice' 'Alnarps Favorit' 'Aroma' 'Birgit Bonnier' 'Eva-Lotta' 'Fredrik' 'Frida' 'Ingbo' 'Katja' 'Kim' 'Mio' 'Rödluvan' 'Silva' 'Snövit' 'Sylvia'</p> <p>Gamla svenska sorter med osäkert ursprung 'Edsbergs Rambouräpple' 'Flickäpple' (= 'Göteborgs Flickäpple') 'Grågylling' 'Hampus' 'Hösthampus' 'Josefiner' KANIKER 'Mälardalens Vitgylling' 'Oranie' 'Rosenhäger' 'Tornpipping' (= 'Tosterupsäpple')</p> <p>Osäkert utländskt ursprung ANANASRENETT ('Ananasreinette') 'Arnmans Gula Höstkalvill' GRÅ KANADARENETT ('Pariser Rambourreinette') GULDPARMÅN ('King of the Pippins') HUSMODER ('Mère de Ménage') IVÖ ('Monroe Seedling') 'Johannes Röda Höstäpple' KASSELRENETT ('Grosse Casseler Reinette') 'Prinsessäpple' (= 'Princesse Noble') 'Röd Astrakan' RÖD HÖSTKALVILL RÖD STJÄRNRENETT ('Renette Rouge Etoilée') 'Stor Klar Astrakan' 'Svanetorp' 'Torstein' (troligen 'Vanlig Torstein') TRANSPARENT BLANCHE ('Transparente Jaune') VITGYLLING (= 'Virginsk Rosenäpple') VIT ASTRAKAN ('White Astrachan')</p> <p>Ryssland 'Alexander' 'Antonovka' 'Charlamowsky' GULT KANELÄPPLE 'Gyllene Kitajka' RÖTT KANELÄPPLE ('Koritschnevoje') 'Slava Petersburg'</p>
---	--	---

Norge

'Haugmann'
'Nanna'

Danmark

'Arreskov'
'Bodil Neergaard'
'Dronning Louise'
ELDRÖTT DUVÄPPLE ('Ildrød
Pigeon')
'Filippa'
'Gravensteiner'
'Guldborg'
'Ingrid Marie'
LANGELAND
'Maglemer'
'Pederstrup'
'Signe Tillisch'
'Skovfoged'
'Venus'

Tyskland

'Boiken'
BORGHERRE ('Geflammt Weisser
Cardinal')
'Borsdorfer'
CLUDIUS HÖSTÄPPLE ('Cludius
weisser früher Spitzapfel')
DANZIGÄPPLE ('Dantziger Kantapfel')
FRIEDRICH VON BADEN
(('Grossherzog Friedrich von Baden')
'Gloster'
GUL RICHARD ('Gelber Richard')
HARBERTS RENETT ('Harberts
Reinnettenartiger Rambour')
'Holstein' ('Holsteiner Cox')
'Jamba'
MECKLENBURGS KUNGSÄPPLE
(('Mecklenburger Königsapfel')
MELON ('Melonenapfel')
OBERLÄNDER ('Oberländer
Himbeerapfel')
PERSIKERÖTT SOMMARÄPPLE
(('Pfirschenrother Sommerrosenapfel')
'Riesenboiken'
RÖTT ANANASÄPPLE ('Roter
Ananas')
RÖTT JÄRNÄPPLE ('Rote Eiserapfel')
STRIMMIG VINTERKALVILL

Nordirland

'Ecklinville Seedling'

Frankrike

'Jacques Lebel'
LÄDERRENETT ('Graue Reinette')
'Transparente de Croncels'

Holland

'Belle de Boskoop'
'Elise'
'Elstar'
'Santana'

Schweiz

BERNER ROSENÄPPLE 'Neuer
Berner Rosenapfel'

Tjeckien

'Rubinola'

Estland

'Suislepper'

Storbritannien

ADAMSPARMÄN ('Adam's Pearmain')
ALDENHAM PURPURÄPPLE (*Malus*
Purpurapel-Gruppen 'Aldenhams
Purple')
'Allington Pippin'
'Beauty of Bath'
'Blenheim Orange'
BRAMLEY ('Bramley's Seedling')
'Cellini'
'Charles Ross'
'Cox's Orange Pippin'
'Cox's Pomona'
'Crimson Beauty' ('Early Red Bird')
'Discovery'
'Egremont Russet'
'Ellison's Orange'
'Galloway'
'Gascoyne's Scarlet'
'Gladstone'
'Golden Noble'
'Hawthornden'
'James Grieve'
'Lady Sudeley'
'Lane's Prince Albert'
LANGTONS MAKALÖSA ('Langtons
Sondergleichen')
'Laxton's Superb'
'Lord Lambourne'
'Millicent Barnes'
'Peasgood Nonesuch'
'Queen'
'Reverend W. Wilks'
'Ribston Pippin'
'Wellington'
WORCESTERPARMÄN ('Worcester
Pearmain')

Kanada

'Atlas'
'Linda'
'Lobo'
'Mantet'
'McIntosh'
'Melba'
'Ontario'
'Patricia'
'Quinte'
'Rescue'
'Spartan'
'Summered'

USA

'Close'
'Cortland'
'Jonathan'
'Julyred'
'Rhode Island Greening'
'Vista Bella'
'Wealthy'
'William's Favourite'

Japan

'Mutzu'

Australien

'Bismark'

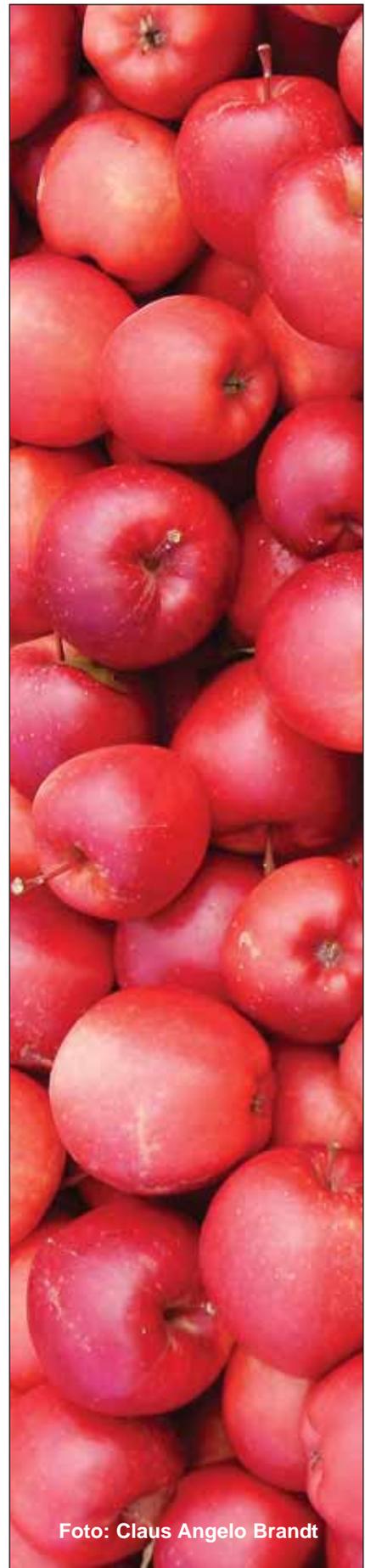


Foto: Claus Angelo Brandt



Hardanger Folkemuseum er et av bevaringsstedene for fruktsorter i Norge. Her står trær av gamle sorter inne blant gamle bygninger på museumsområdet.

Sorter av eple og de andre fruktslagene våre må bevares som levende planter og ikke som frø i en genbank. Det skyldes at fruktsortene er kloner. Når frøene såes er "genkortene stokket" og treet og eplet får helt andre egenskaper enn morsorten.

Straks Nordisk genbank ble opprettet i 1979 startet arbeidet med å bevare de gamle fruktsortene i alle de nordiske landene. I Norge er i dag ca 400 fruktsorter bevart i 12 ulike klonarkiv eller såkalte feltgenbanker.

Mangfoldet av eplesorter er stort. De fleste sortene som er brukt i Norge er importert fra utlandet, men ganske mange har også oppstått spontant fra mutasjoner eller fra frø som er sådd.

En av sortene som man antar er norsk er den kjente sorten Torstein, som har vært en av de viktigste sortene i norsk fruktdyrking i nærmere 200 år. Et av de første trærne av sorten skal være plantet på gården til Torstein Larssen Oppedal i Hardanger omkring 1760 og har navn etter ham. Sorten ble spredd fra Opedal, og var etter Gravenstein den største handelsorten i Norge helt fram til omkring 1980.

En annen norsk sort er Haugmann som er et resultat av at det tidlig på 1850-tallet ble sådd noen eplekjerner på plassen Haugen i Krødsherad i Buskerud fylke. Sorten fikk navnet sitt etter mannen som bodde på plassen. Han ble nemlig kalt "Haugmannen". Dette er en svært hardfør sort som gjorde det mulig å dyrke epler på steder som var for kalde for andre sorter.

Begge disse sortene er nå ute av handelsdyrking, men de finnes bevart i sortssamlingene.

Ellers er listen over navn på eplesortene interessant lesning. Noen fikk navn etter personen som hadde dem, f.eks. Håkonseple, Olineeple og Petrineeple. Andre fikk navn etter stedet de kom fra, som Rikheimseple, Agaeple og Rondestveit eller etter egenskaper ved eplene som Prikkeple, Søta-Kari eller Grauteple.

Innsamlingen av gamle eplesorter på 1980-tallet engasjerte mange, både privatpersoner som selv hadde gamle trær og av institusjoner som ønsket samlinger av fruktsorter på sitt område. Innsamling ble foretatt i alle de viktigste fruktdistriktene i Norge, og nypodede trær ble plassert ved bygdetun og folkemuseer og ved undervisningsinstitusjoner. I gamle tun formidles i dag en rik kulturhistorie når trær med gamle epleslag står sammen med historiske bygninger. På skoler brukes sortssamlinger som demonstrasjonsfelt for skoleelever og studenter.

Etter hvert er 12 ulike institusjoner i Sør-Norge vertskap for bevaring av eplesorter i samarbeid med Norsk genressurscenter, og mange av dem benytter samlingene i publikumsrettede arrangementer. På den måten får mange tusen besøkende hvert år informasjon om genressurser og betydningen av å bevare plantesorter.

Slike eplefestivaler eller eple dager er populære arrangementer og mange ønsker seg nye trær av gamle sorter når de ser igjen og får smake på barndommens eplesorter. Norsk genressurscenter har derfor lagt til rette for at nye trær av de gamle sortene igjen kan kjøpes. Klonarkivene er blitt kontrollert av Mattilsynet slik at uttak av podekvist

kan gjøres lovlig og uten fare for spredning av smitte. Dernest er det gjort avtaler med planteskoler og podemestre slik at de som ønsker trær av spesielle sorter kan få det. Slike trær selges under varemerket PLANTEAREN®. Varemerket disponeres av Norsk genressurs-senter og er opprettet for markedsføring og salg av historiske planter med genressursverdi.

Parallelt med innsamlingene er det undersøkt hvilken betydning sortene hadde i norsk fruktdyrking. Det er tatt utgangspunkt i statistikk fra den store landbrukstellinga som ble gjennomført i Norge i 1949. Da var mangfoldet av fruktdyrking på sitt høyeste og det finnes god statistikk for hvor mange trær som fantes av hver sort.

Sorter som hadde en viss betydning i Norge den gang eller som har spesielt verdifulle egenskaper er plukket ut som såkalte mandatsorter, dvs. sorter som skal bevares permanent i Norge. I dag er 201 eple sorter vurdert som bevaringsverdige. I overkant av 160 er bevart og finnes i disse 12 samlingene. De øvrige er ikke funnet, og etterlyses. Av



Sorten Torstein, her i rød variant har vært en hovedsort i over 200 år. Torstein er et vintereple, og da importrestriksjonene på epler forsvant ble disse gode eplene utkonkurrert av importert frukt.

og til kommer en melding om at en av disse sortene er funnet, men håpet om å finne dem er nok i ferd med å renne ut.

Bevaring og bruk av frukt-sorter i Norge skjer i et nordisk samarbeid som koordineres av Nordisk genressurs-senter NordGen. I Sør-Sverige finnes i dag 14 samlinger med gamle frukt-sorter etter tilsvarende mønstre som de norske. Danmark er kjent for sitt Pomet i København, som er Nordens største samling av sorter av frukt og bær.

Sortene som er bevart står klar til bruk i forskning og foredling og for dyrkere som ønsker å bruke dem, enten som hobby eller som en nisjeproduksjon for historisk og kulinarisk interesserte kjøpere. Og nå i

Naturmangfoldåret har vi følgende oppfordring; Hvis du vil bevare en truet eple-sort, så spis den!

Les mer på nettsidene:

<http://www.skogoglandskap.no/seksjoner/sortsdatabase> og <http://www.nordgen.org/nak/index.php?act=startse-arch&letter=R>



Klonarkivene brukes mye i publikumsrettede arrangementer. Her fra åpningen av Flaskeeplassen, ved den store samlingen av eple-sorter i Ulvik i Hardanger i 2008.

Skolelæreren og de danske frugtsorter

Af Hans Peter Jensen

I 1870 blev den unge sønderjyde Claus Petersen Matthiesen (1841-1929) kaldet til lærer i Gundsømagle. Frem til 1902 var han "læreren" i landsbyen Gundsømagle i mere end 30 år. Samtidig med sin lærergerning gjorde han lokalt en stor indsats for frugtdyrkningen. Han virkede også som en slags konsulent for frugtavlforeningerne og var inspektør for Haveselskabet. Som pomolog (æblekender) rejste han rundt og vurderede frugtsorter og holdt foredrag.

Efter sin pensionering i 1902 flyttede han til Ølstykke stationsby, hvor han indtil 1915 havde huset Pomona med en stor have. Her fortsatte han sine frugtstudier og fik udgivet sit hovedværk med titlen "Dansk Frugt" I og II i 1913.

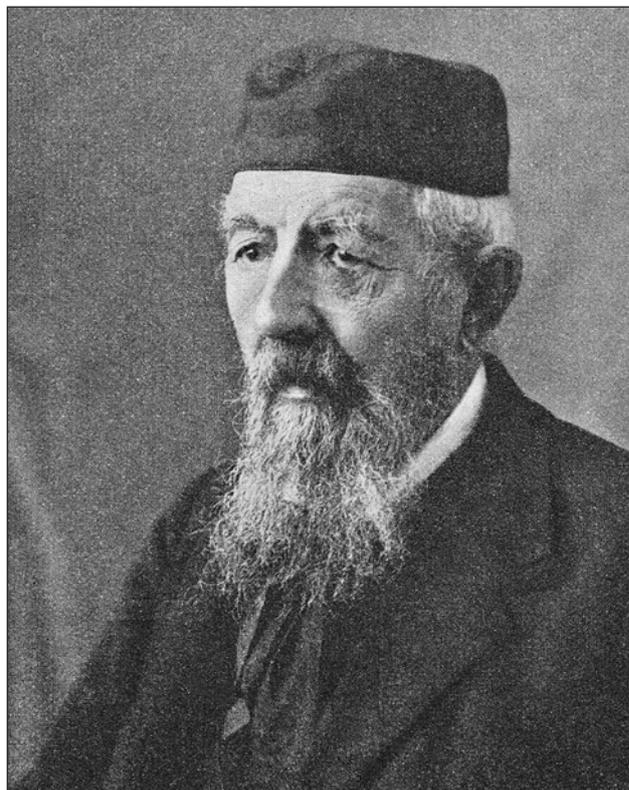
Fra 1915 boede han hos sin datter og svigersøn i Fredensborg. I 1924 udkom bind III. Han var da 83 år, og vidste ikke, om han kunne nå at indsamle flere danske sorter. For sin indsats blev han i 1904 belønnet med Dannebrogsmændenes hæderstegn.

Fra Ulkebøl til Gundsømagle

Claus Matthiesen kom fra Ulkebøl på Als, hvor han lige fra barnsben havde interesseret sig for frugtdyrkning i gårdens store have. På Als og Sundeved i Sønderjylland var der en udbredt frugtdyrkning. For eksempel ved man, at Gråsten æblet har været dyrket på slottet i Gråsten siden slutningen af 1600 årene. Æblet er i dag udnævnt til Danmarks nationalæble.

Som ung lærer var Claus Petersen ansat i Augustenborg og oplevede den tragiske krig i 1864, hvor Sønderjylland blev indrullet i Tyskland frem til 1920. Efter Tysklands overtagelse blev han afskediget, ikke på grund af at han ikke kunne tysk, men som det blev skrevet "fordi De ikke kan undervise i den rette ånd".

Som så mange andre "fordrevne slesvigere" udvandrede han til det gamle Danmark. I kortere perioder var han huslærer ved Viborg og 2.lærer i Strø ved Slangstrup. Ved sin ansættelse i Gundsømagle så han dyrkning af danske frugtsorter som en stor udfordring og skrev: "Her fik jeg hus og hjem og jord til min rådighed og så vågnede min barndoms kærlighed til havevæsen og frugtavl atter med stor styrke".



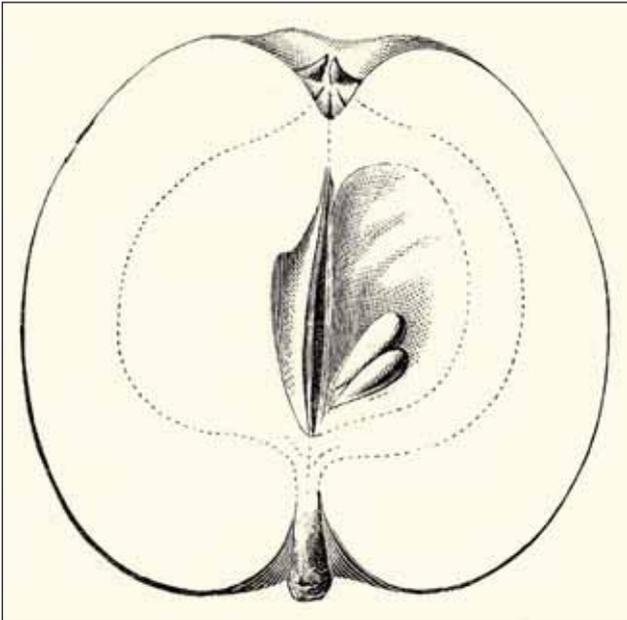
Claus Matthiesen i "Dansk Frugt" 1924

Frugtstudier i Gundsømagletiden

På Gundsøegnen kom Matthiesen til et område med meget lidt frugt i haverne. Om skolehaven skrev han: "ved min tilflytning til stedet var der nok et stykke havejord men ingen have. Da jeg i 1902 fraflyttede stedet, efterlod jeg den største og mest righoldige skolehave i landet, rig navnlig på samlinger af frugt, thi havevirksomheden i Gundsømagle havde hurtigt bragt mig ind på pomologiske studier".

På skoleloddet skal han have haft op til 1800 frugttræer, som bidrog til beskrivelse af sorterne. Han oprettede også en frugtavlforening.

På Gundsøegnen blev oprindeligt fundet 4 lokale æblesorter og 2 pæresorter. Det var hhv. Ingers-, Tyra Matthiesens-, Gundsømagle-, og Østrup Pigeon æbler og Ahlmanns- og Krygers pærer, som blev beskrevet i "Dansk Frugt". De 2 æblesorter: Ingers - og Tyra Matthiesens og Ahlmannspære findes nu dyrket på Landbohøjskolens Pomet i Tåstrup og på Fjordmuseet i Jyllinge.



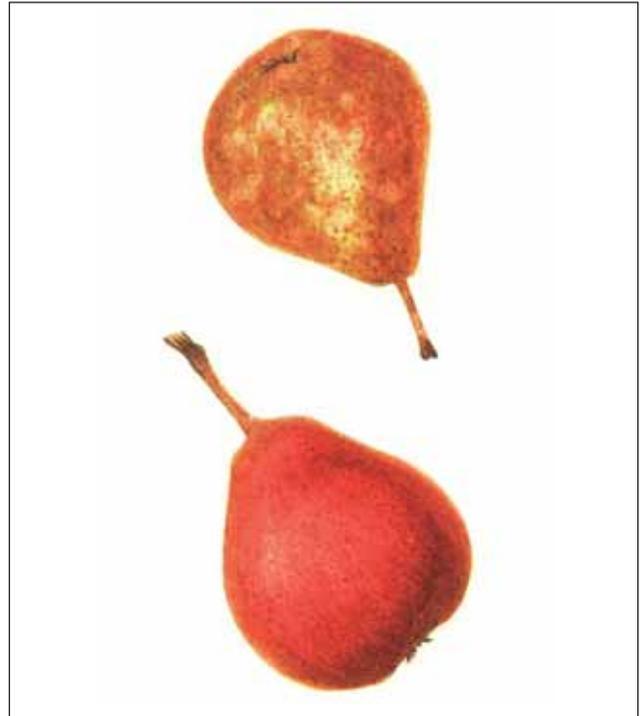
Ingers æble blev i 1883 fundet i Tågerup syd for Gundsømagle, tegnet af C. Matthiesen. Inger Nielsen havde sået kerner fra en rød høstkalvin og fik en ny og velsmagende sort med en jordbæragtig aroma.

Om Tyra Matthiesens æblet skrev Matthiesen, at modertræet blev fundet i en husmandshave i Gundsømagle i 1880. (foto Hans Peter Jensen).

Det var uforædlet, da et rodskud gav samme frugt. Æblet blev af pastor Wøldike navngivet efter Claus Matthiesens datter Tyra. Æblet er saftigt med en kraftig aroma. Det modner sent og er en god bordfrugt.



Tyra Matthiesens æble. Foto H.P. Jensen



Per Hermans pære. Akvarel af Ellen Backe

Ahlmanns pære blev af Matthiesen navngivet efter den sønderjyske patriot N. Ahlmann. Pæren var i 1820'erne fundet på Hejnstrup mark ved Gundsømagle af Peder Hermansen. Han plantede træet hjemme i sin have og lokalt kaldes frugten Per Hermans pære.

Det er en lille pære, der får en typisk lakrød solside. Den har en karakteristisk sød krydret smag. Pærerne er malet af Ellen Backe.

Matthiesens store sortssamling

Den store mangfoldighed hos æbler skyldes først fremmest, at hver frøplante er en ny kombination (sort) af to forældretræer. Ved afgørelse af om man har en mulig ny sort, er det derfor vigtigt at fastslå, om den er rodægte og ikke en podning af en allerede kendt sort.

I "Dansk Frugt I-III" beskrev Matthiesen 480 danske æble-, 40 pære-, 4 blomme- og 2 kirsebærssorter. Hver beskrivelse supplerede han med en stregtegning. De mange sorter havde dog kun en begrænset dyrkningsværdi. Men lokal kulturhistorisk repræsenterede de en interessant periode.

I 1942 begrænsede professor i frugtavl Anton Pedersen efter mange forsøg sig til at have 96 værdifulde æblesorter i sin store bog "Danmarks Frugtsorter". Heraf fremhævede han de 20 til almindelig dyrkning.

Med henblik på bevaring af de gamle genressourcer plantede han i 1957 mange af sorterne på Pometet i Taastrup.

Karen Blixens æble

Tekst og fotos: Peter Friis Møller

Skov- og naturkonsulent for Rungstedlundfonden

Historien om Karen Blixen-æblet lyder næsten som et eventyr af H.C. Andersen - eller en fortælling af Karen Blixen selv.

Den tog sin begyndelse da frugtavlere Anders Marinus Christensen i 1932 udsåede en række æblefrø i sin frugtplantage ved Virklund i Midtjylland. Han arbejdede på at skabe nye, gode og sunde æblesorter ved bl.a. at krydsbestøve med den velsmagende, men sårbare Cox Orange.

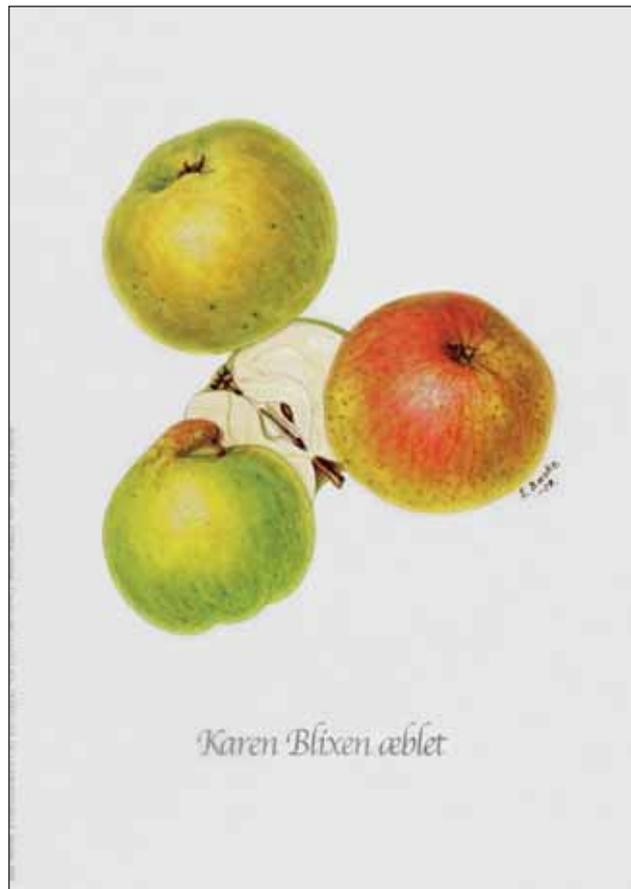
De fremspirende æbleplanter blev nummereret og fulgt. Efter 10 års forløb begyndte de første i rækken at blomstre og bære frugt og især to af de fremvoksede træer gav fine, velsmagende æbler.

A.M. Christensen satte stor pris på Karen Blixens forfatterskab og bad i efteråret 1950 den store forfatter om tilladelse til at navngive et af de to nye æbler efter hende. Hun svarede imødekommende og udvalgte, efter at have smagt på frugten, det træ som bar nummeret V10 - V for Virklund.

En prøve af æblerne blev i 1958 bragt til vurdering hos datidens kyndigste æblekender, professor Anton Pedersen på Landbohøjskolen. Han lod straks kunstneren Ellen Backe, der på det tidspunkt arbejdede med at afbilde de danske frugtsorter, udarbejde en akvarel af æblet. Og skrev i sin bedømmelse af æblet blandt andet:

"...den ny æblesort er et fladrundt, lidt kantet æble. Det ser noget massivt og ikke elegant ud. Ejendommeligt er det, at mange frugter har en meget kort og kødet stilk i lighed med kvædestilke, Kødet er hvidligt, ret fast og saftigt. Det har en behagelig syrlig smag med en god aroma. Man kunne nok ønske, at et æble, der skal udbredes på denne særegne måde havde været noget smukkere, så havejerne med stolthed kunne vise deres 'Karen Blixen frem.'"

Professorens lidt forbeholdne bedømmelse fik Karen Blixen til at trække sit tilsagn om at sorten måtte bære hen



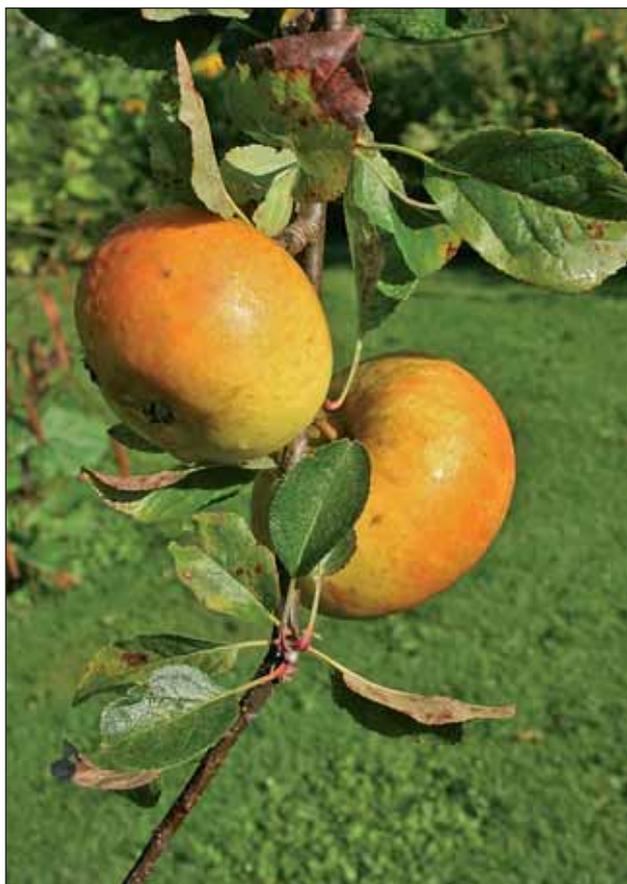
Karen Blixen æblet skildret i akvarel af kunstneren Ellen Backe i 1958

des navn tilbage - og hun foreslog i stedet, at det blev kaldt 'Rungstedlund', da overskuddet ved salget, efter ønske fra A.M. Christensen jo skulle tilfalde Rungstedlundfonden.

Det var en skuffelse for frugtavlere og sagen blev stillet i bero. Få år efter, i 1962 døde den berømte forfatter. Sagsmappen med brevene og den færdige akvarel blev lukket og lagt ned i Landbohøjskolens arkiv. Omkring 1970 solgte A.M. Christensen sit hus og plantagen ved Virklund og flyttede. Hvorefter en ny ejer ryddede alle æbletræerne. Og glemslen sænkede sig.

Men i maj 2001 blev pometmester Claus Larsen og frugtavlslæktor Torben Toldam-Andersen på ny opmærksom på dette æble. De genfandt akvarellen og gik sammen med landskabsarkitekt Mette Østergaard i gang med at efterspore sorten. Efter et større detektivarbejde viste det sig - mirakuløst - at sorten stadig levede i bedste velgående i det indre af en vestnorsk fjord - i det land, hvor 'Babettes Gæstebud' udspiller sig. A.M. Christensen havde i sin tid sendt pokedviste op til sin norske gifte datter Ruth Heradsveit. Kvistene var med held blevet podet på tre gode, norske grundstammer - og disse træer levede og bar stadig.

Snart kunne pokedviste rejse den modsatte vej: tilbage til Danmark; og i 2002 give ophav til en række nye podninger.



Navnet Karen Blixen blev givet tilbage til æbletræet og et antal træer blev - akkurat som ønsket af den gamle frugt-
tavler - solgt til fordel for Rungstedlundfonden.

Det genfundne Karen Blixen æble er nu sikret for eftertiden. Det står i Pometet og flere andre frugttræsamlinger, i adskillige private haver - og selvfølgelig også i den gamle frugthave og nuværende skærehave på Karen Blixens Rungstedlund. Her står to yngre udgaver. De står i selskab med bl.a. et gammelt, frønnet, delvis hult, men stadig levende Tyrrestrupæbletræ, der antagelig er plantet omkring år 1900 eller sidst i 1800-tallet. Også dette træ er med Pometets hjælp sikret en efterkommer på Rungstedlund.

Kilder:

Karen Blixen Museet 2002: Det genfundne Karen Blixen æble.

Mette Østergaard 2002: Karen Blixen Æblet. Berlingske Tidende 11. august 2002.

http://pdir.fvm.dk/Karen_Blixen.aspx?ID=11572

Karen Blixen æblet. Fotograferet på Rungstedlund i september 2009. Træet står i Rungstedlunds gamle frugthave, som nu også fungerer som skærehave til forsyning af de blomsterbuketter, der så fint sætter deres præg på museet. (PFM).

Pometet i Taastrup

Et par gange i teksten om Karen Blixen-æblet nævner Peter "pometet". Det drejer sig naturligvis om Danmarks nationale frugtsamling, Pometet i Taastrup med omkring 750 æblesorter, hvoraf cirka 250 danske. Også store samlinger af andre frugter; bl a ca 200 sorter jordbær, selvom ordet pomet egentlig betyder samling af frugt på træer.

Pometet hører under Københavns Universitets biovidenskabelige fakultet, hvor det mærkværdigt globaliserede navn 'KU Life' har erstattet det historiemættede navn "Den Kgl. Veterinær og Landbohøjskole" i daglig tale 'Landbohøjskolen'.

Samtidig indgår pometet i Nordisk Genbank.



Det nuværende pomet er etableret i 1956, som en udflytning af træer fra Landbohøjskolens gamle (og stadig meget seværdige) have på Frederiksberg midt i København. Det dækker 8 ha og ligger cirka 17 km vest for Københavns Rådhusplads.

Ikke sjældent er der åbent hus og andre åbninger for offentligheden. Pometet holder fx kurser i podning og sælger podede kviste pr postordre. Rundvisninger arrangeres efter aftale. Pometet udgiver også sortslister og fagbøger, og har en meget indholdsrig hjemmeside <http://www.pometet.life.ku.dk>

Blandt andet deres elektroniske bestemmelsesnøgler til æblesorter er en fin service, som kan hjælpe med at finde sortsnavnet, samtidig med at man lærer de bestemte kendetegn at kende.

Bjørn Petersen

Bevaring af gamle æblesorter, den levende kulturarv

Tekst og fotos: Lisbet Dahl Larsen, pometmester, pometet i Taastrup

Danmarks nationale æblesamling samt yderligere genressourcer inden for frugt og bær er at finde på Pometet i HøjeTaastrup. Pometet er en del af Institut for Jordbrug og Økologi på LIFE, Det Biovidenskabelige Fakultet i København.

Et Pomet er en samling af sorter inden for frugttræer og buske. Pometets sortssamling inden for danske æbler er landets største og indbefatter mere end 265 dansk dyrkede sorter. Samlingen har stor pomologisk interesse og

indgår i flere forskningsprojekter på Det biovidenskabelige fakultet. Samlingen tjener også som genbank og indgår i Nordisk Genressourcecenter også kaldet NordGen. NordGen har til formål, at bevare genetiske ressourcer inden for kulturplanter tilegnet til dyrkning i de nordiske klimaområder.

Et nyere tiltag, for at formidle viden omkring de danske æblesorter er Pometets nye web-baserede æblenøgle www.agri.life.ku.dk/Pometet.aspx.



Karin Schneider

Projektet er lavet på Institut for Jordbrug og Økologi ved Videnskabelig assistent Maren Korsgaard og Lektor Torben Toldam-Andersen i samarbejde med NordGen. Nøglen kan bruges på tre måder:

1) Som nøgle til identifikation af en æblesort. Nøglen omfatter 319 æblesorter. De dansk dyrkede sorter som findes på Pometet samt ca. 70 internationale som har været almindeligt dyrket i Danmark. Æblenøglen vil løbende blive opdateret og udbygget med nye sorter og nye observationer på de eksisterende sorter, når ny viden foreligger fra forskningsprojekterne ved Pometet.

2) Som et æblekatalog med information og billeder samt akvareller af over 300 æblesorter. Akvarellerne er malet af malerinden Frk. Ellen Backe i midten af 1900-tallet. Nogle af dem illustrerede pomologien "Danmarks Frugtsorter" af daværende frugtavlspresident Anton Pedersen i 1950.

3) Til søgning af en æblesort med bestemte egenskaber. Hvis man søger en æblesort til sin have med bestemte egenskaber så som modningstidspunkt, smag, farve, blomstringstidspunkt eller en sort der stammer fra ens hjemegn, så er der også mulighed for dette.

Nøglen kan naturligvis kun hjælpe, hvis det 'ukendte' æble faktisk er med i nøglen. Du kan derfor have svært ved at finde navnet på et æble købt i supermarkedet og hvis æblet selv er spiret frem i haven er der tale om en helt ny æblesort.

Arbejdet med bevaring af sorterne omfatter den almindelige pasning og fornyelse, rensning af planterne, men også udvikling af bedre bevaringsmetoder på hele samlingen.

For at sikre samlingerne bedst muligt er der med årene blevet etableret kopi-plantninger rundt omkring i DK. Kopisamlingerne er både mindre og større samlinger der har til formål at udbrede kendskabet til samlingerne, ikke mindst de til egnen oprindelige sorter, men er også en form for backup i tilfælde af uforudsete skader på den oprindelige samling. En stor del af æblesamlingen findes på Gammel Estrup Landbrugsmuseum, men også i mindre omfang på små museer der har en sortsspecifik tilknytning til en del af sorterne. Samtidig er der også en værdifuld indsats fra mange frivillige aktører med æble interesse. Hvis man som privat selv har lyst for at udbrede den nationale samling er det muligt fra Pometets hjemmeside at bestille kviste til egen produktion af træer.

Pometet åbner dørene for interesserede den sidste søndag i september. Her kan alle, der har lyst deltage i flere forskellige rundvisninger omhandlende de forskellige frugtsorter i særdeleshed æbler. Ved rundvisningerne formidles viden om sortssamlingerne rent historisk, men også fagligt inden for produktion og dyrkning og de nyeste tiltag inden for forskningsprojekter på Pometet. Denne dag plejer at være en stor succes hvor alle interesserede kan smage og købe æbler og æblekage samt besøge de forskellige stande med smagsprøver og de nyeste produkter fra erhvervet.



Abildgården på Give-Egnens Museum

af Mette Vibjerg Hansen

Fotos: Give-Egnens Museum

I 1996-97 anlagde Give-Egnens Museum en abildgård (æblelund) med 24 forskellige gamle danske æblesorter som f.eks. Kronprins Frederik, Tyrrestrup, Signe Tillisch, Tyregod Kalvil, Oudrupgård Høstæble og Bodils Æble. Sorter som de ældste af de besøgende stadig husker fra deres barndom. Tanken med anlæggelsen var at bevare de mange gamle og ofte glemte æblesorter, og ikke mindst at kunne benytte dem i museets formidling af hedebondelivet, hvor de anlagte frugthaver har udgjort en væsentlig del af husholdningen.

Træerne er til stor glæde fra tidlig forår, hvor blomstringen sætter ind, til de sidste æbler er anvendt sent på vinteren. Efter et par år bar træerne megen god frugt. Æblerne indgår i museets aktiviteter efteråret igennem, bl.a. i madlavningen i det historiske køkken og som smagsprøver til de besøgende med det formål at få udbredt kendskabet til de gamle æblesorter og ikke mindst til brugen af dem. De gamle æbleopskrifter giver på den måde grundlag for megen god snak med publikum om tidligere tiders kost og madlavning.

Mens der for ganske få år siden fordelt over hele landet var en række mosterier, hvor man kunne få lavet æblemost af sine egne æbler, er der i dag kun ganske få steder

tilbage, hvor man kan sende sine nedfaldsæbler hen til mostning. Men æbletræer og nedfaldsæbler eksisterer fortsat i stor mængde - især i et landområde som på Give-egnen med mange ejendomme og tilhørende ældre landbohaver. Velfærdssamfundet har gjort det mindre nødvendigt at udnytte, hvad man har. Hos nogle kan æblerne i dag blive liggende under træet.

For seks år siden tog museet mostningen op som en aktivitet i skolernes efterårsferie. Museet har ladet fremstille en kopi af en 1800-tals mostperse. En model, der er opbygget helt uden brug af søm eller skruer. Museet har her gjort en dyd af det gamle træhåndværk.

Mostfremstilling på en 1800-tals perse kræver mange hænder. Der skal skæres eller rives, stemples og presses

inden den liflige saft er klar til at drikke. Stor forundring melder sig, når man opdager, hvor forskelligt smagen er fra sort til sort. For at give et klart billede af dette, har museet presset små portioner af æbler af de enkelte sorter på en elektrisk saftpresser. Ved mostpresningen i dag er der ingen problemer med opbevaringen. Den bliver drukket lige så hurtigt som den fremstilles. Henkogningen af saft er et helt kapitel for sig. Det var på gårdene flere dages arbejde, når vi går tilbage i tiden. Blev

Du pløje skal og riste
Og lægge Rug og Byg.
Det Første og det Sidste
Til dit Brød og din Bryg;
Du Abild skal opdrætte
Og værne dem mod Frost,
Og i din Kjelder sætte
Tønderne med Most.

*Christian Winther, 1855
Fra "Hjortens Flugt"*





der ikke gjort noget ved æblesaften, når den var klaret dagen efter, gik der kun kort tid før den gærede.

Give-Egnens Museum oplever, at gæsterne er meget optaget af tidligere tiders fremstilling af most og af den historie, der knytter sig til brug af æbler i den tidligere landhusholdning. Samtidig hører vi, at der er en voksende interesse for selv igen at kunne fremstille sin most. Selvforsyningen er nu igen interessant.

Give-Egnens Museum er et statsanerkendt kulturhistorisk museum, hvor hedebondens liv og virke er i fokus. Egnen har tilbage i tiden været præget af nøjsomhed og opfindsomhed. "Man ta'r hvad man har". Museet lægger stor vægt på en aktiv og engagerende formidling, hvor gæsten kan involveres.

Museet kan besøges hele året. Se mere om museet på www.gem.dk



Flaskeæblet

kendes i Danmark helt tilbage fra 1795, hvor det stod i den kongelige frugtræplanteskole i Odense. Her blev det også kaldt Nonnetitte, et navn der også kendes fra gamle sortslister fra Tåsinge. Anton Pedersen skriver i sit storværk om de danske frugtsorter fra 1950 at "det noget odiøse, plattyske, navn Nonnetitte ses der ingen grund til at anvende, da navnet Flaskeæble er lige så gammelt her i landet". Nonnetitte betyder Nonnebryster eller Nonnepatter og denne frivolitet var altså for meget i 1950'erne. Til gengæld siger det noget om tidligere tiders humor og sanselighed.

Søren Espersen

Landsby-æbletrær

Roskilde Kommune er i 2010 begyndt at præmiere "Månedens Træ" og "Årets Træ" for at stimulere privates interesse for at bevare markante træer og pleje dem vel.

I 2011 vil konkurrencen fokusere på landsbyernes træer, da dé i særlig grad er udsat for fældning, når ejendomme overtages og de nye ejere vil præge stedet med mere "lys og luft".

Alle kan indstille andres eller egne private træer. Og ikke mindst de gamle frugtræer giver haverne en ganske særlig autentisk identitets-kvalitet.

Bjørn Petersen



Tekst og fotos: Per Kølster, Fuglebjerggaard

Ordet "most" er et oldtudsegammelt ord for det, vi i dag kalder cider. Forklaringen er at sød most gærer spontant i løbet af få dage. Opbevaret uden luft kan den gærede most holde i flere år.

Overalt, hvor der dyrkes æbler, mostes der også. Folk omkring Frankfurt i Tyskland fortæller om, hvordan de selv laver *Most*. I Spanien hedder det *mosto*. I Bretagne og Normandiet og i det sydlige England, kaldes mosten derimod *cidre* og *cider*.

Og så har vores frænder i Österlen forvansket cider til en mousserende og hvinende sød parodi - mere sodavand end noget, der har med den gode "most" at gøre. Og desværre har EU bestemt at begrebet cider kan dække over alt lige fra den svenske afart over den industrielt masseproducerede cider, som findes i alle lande med cidertidition, til de mest uragtige, hjemmeavlede såkaldte *farmciders* (UK)

Mostningen som den foregår på Fuglebjerggaard. Grundig vask af æblerne, og de knuste æbler blødgøres (maceration) før de presses timer eller dagen efter. I de første ca 10 dage står mosten køligt og danner naturligt et skumlag (chapeaux brune - brun hat), hvorefter den klarede most/cider omstikkes til en lukket beholder, hvor den skal gære meget langsomt og omstikkes ad flere omgange. Kunsten består således i at skabe en gæringsproces, som tillader at der på tappetidspunktet stadig er sukker som ikke kan forgæres, dog netop så meget så eftergæringen på flasken sikrer et passende kulsyretryk. Ikke nemt - men muligt!

Historisk er mosten lagret på træfade og enten drukket direkte herfra eller tappet med salg for øje efter flasken blev 'billig'.

eller *cidre fermiè* (F). Drømmer man om at lave sin egen cider, er det den sidste kategori, der er mulig og interessant. Nemlig at moste sine æbler, gære mosten og så se, hvad der kommer ud af det.

Gæring og smag

For ikke mange år siden var vin et unikt produkt, baseret 100 % på lokale råvarer og spontan gæring med mikroorganismer der naturligt var på druerne. I dag slås den naturlige mikroflora ned med svovl. Gærkulturen og processen kontrolleres omhyggeligt. Dét gælder også ølbrygning siden 1800-tallets slutning, og nu også industricideren, hvor man endda pasteuriserer mosten før gæring. Det står jo enhver frit for, men i alle de år jeg har eksperimenteret med cider, har jeg helt baseret mig på spontan gæring. Interessant nok har det aldrig slået fejl - det sørger naturen selv for. Gær omsætter hurtigt sukker i vandig opløsning, og formerer sig lynhurtigt så længe der er ilt nok. Når iltten slipper op, arbejder gæren videre til der ikke er mere sukker. Affaldsprodukterne er kulsyre (bobler), alkohol, ja, og så selvfølgelig lige det allervigtigste - nemlig alt det andet. Det, der giver drikken sin særlige fylde, duft, aroma, kant, karakter, særpræg, personlighed, og således ånden i drikkeoplevelsen.

Ciderens naturlige gæring er en kompleks proces. Mange gærtyper og andre mikroorganismer spiller ind, både samtidig, og som en succession i tid. En så kompleks og lang proces kan skabe rige smage.

I Firlie i Essex er en gevaldig farmshop berømt for sit smagsbare udvalg af cider fra over 100 gårde. Smagsspektret er helt usandsynligt og spænder fra det mest krystalrene til det bizart krydrede. Nogle smagskomponenter kan være





Historisk har det i egne med fugtigt, atlantisk klima været naturligt at udvikle jordbrugssystemer hvor dyrkning, græsmarker og græsning har været integreret med frugttræer. I virkeligheden har vi her billedet af oldtidens skov-græs-græsningslandbrug.

helt ovre i ren kostald, (men for liebhavere er det sikkert en stor kvalitet). Ciderens væsen er at det normale har endog meget vide grænser. Cideren bryder således med vante forestillinger om, at smag er forudsigeligt, genkendeligt og veldefineret.

Valg af æbler

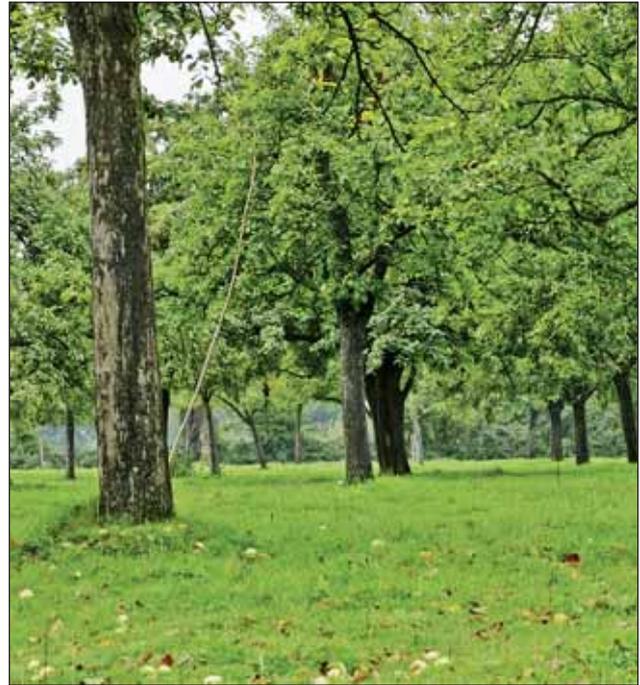
Nu er gæren jo ikke alt. Også æblerne er afgørende. Spanien, Frankrig og England har en ubrudt kultur for særlige cideræbler. Oprindeligt havde hver gård sin egen "befolkning" af æbler.

Den nemmeste måde at formere æbler på, er at så kernerne, drive træet frem og plante det. Men da hver kerne er en krydsning, bliver frøformerede æbletræer altid helt forskellige fra forældrene. Oprindelige æbletræer var en syndig forvirring af "sorter", som smagte vidt forskelligt.

Kun undtagelsesvis var de værd at spise. De blev i stedet mostet i en stor blanding, så det at blande sorter er en del af ciderens væsen.

Æbler er bitre, sure, søde og aromatiske; og alle fire komponenter kan være mere eller mindre udprægede. Spiseæbler er lidet bitre, og passende balanceret mellem det syrlige, søde og attraktivt aromatiske. Nordiske spiseæbler har typisk en dejlig frisk syrlighed, og traditionelle sorter har en spændende krydret bitterkomponent, med en læskende virkning i munden. Moderne æbler kommer fra varmere områder i fx Frankrig, Italien, USA og Argentina med lav syre og bitterhed. De er søde, men mangler fuldkommen karakter. Bittert skaber nemlig en vigtig balance i smagsoplevelsen, og bitterstofferne har afgørende værdi for ciderens modning og holdbarhed - ligesom humle i øl eller vinens tanniner fra drueskallen.

Industriæbler fås i kartoner med æblejuice. Cider af sådan et æblemisfoster er fuldkommen ligegyldigt - ligesom æblet. Traditionelle spiseæbler -fx havens bugnende overskud af 'Guldborg', 'Filippa', 'Ingrid Marie' og 'Belle de Boskoop'- kan gå an. Meeen... Det høje indhold af syre (som sukkeret balancerer, når vi spiser dem) vil sandsynligvis gøre cideren så syrlig at kun særligt syrefaste fanatikere vil nyde den. Og bitterkomponenten mangler.



Højstammede æbletræer er efterhånden en sjældenhed men beskyttet af EU-tilskud som her i Normandiet (F). Æblerne slås ned og samles op fra jorden.

Hvad gør man så? Bare leg med det mulige. Få bitterhed fra paradisæbler eller æbler fra vilde træer. Smag på dem og vurder. Men ikke som spiseæbler.

Cideræbler

Egentlig dur kun særlige cidersorter. De forsvandt med vores mostkultur under industrialiseringen af havebrug og frugtavl. Frankrig og England har dem endnu.

På Fejø dyrkes lidt franske cidersorter. Pometet i Tåstrup har franske og engelske sorter, og selv har jeg ca 15 engelske sorter og enkelte franske. Enorm variation i størrelse, farver og modningstidspunkt. Alle er søde og gode til saft. Sortsbeskrivelserne klassificerer nogle som søde og bitre, andre søde og sure, nogle har det hele og kan bruges alene, mens atter andre er til at blande i for at forstærke f.eks. bitterhed. Man må plante, passe og vente, og så, når der er frugt, moste og gære, og smage, hvordan æblerne manifesterer sig i den færdige cider.

En meget lang proces - generationers stræben - for at udvikle det ypperligste produkt. Undervejs er der masser af storartede oplevelser.

Mere information

I min bog "Æbler" er der et kapitel om cider. Kig desuden på www.havenyt.dk.

På <http://www.fuglebjerggaard.dk/Per/cider/kapitel%2010-%20om%20most%20og%20cider.htm> findes en længere artikel om processerne i cidere fremstilling, og en oversigt over engelske, franske og spanske cider-sorter og litteratur.

Desuden afholder jeg kurser i cidere fremstilling hvert efterår (tilmelding i Netbutikken på www.fuglebjerggaard.dk).

Goda gamla recept med äpplen

hittade av Lena Bergils

De äldre recepten nedan är egentligen mycket enkla, så enkla och med så få ingredienser, att de aldrig skulle plattsa i ett modernt matlagingsprogram i TV. Men de och andra gamla recept kan vara roliga att prova på hemma.

Äppelsmör eller Svart smör

Låter märkligt men är eller har varit vanligt i England och andra anglosaxiska länder.

Ca 1,5 kg syrliga äpplen

1 förpackning (2 dl) koncentrerad äppeldricka

1 dl vatten

1 vältvättad citron i mycket tunna skivor

1 kanelstång

5 kryddnejlikor

500 gram sirap och 500 gram strösocker (eller 1 kg socker)

Koka upp äppeldricka och vatten med citronskivor, kanelstång och kryddnejlikor i en rymlig kastrull. Låt koka ungefär 15 minuter.

Skala och kärna ur äpplena och skär dem i bitar och lägg ner i kastrullen efter hand. Låt koka sakta på låg värme i cirka en timme. Rör ner sirap och socker och koka tills massan klara marmeladprovet. (Det vill säga, doppa en sked, gärna en trä-slev, i grytan och håll den högt över massan. Om de sista dropparna faller mycket trögt, är massan sannolikt färdig.) Håll massan på heta, bensoatsköljda burkar, sätt på lock och förvara kallt. Smaken påminner litet grand om pepparkakor.

Ankor med äple-Sauce som ätes kall

Vi har receptuppteckningar från 1600-talet ("En lijten Kockebok", 1650) men från 1700-taletoch framåt finns flera kända och ofta citerade standardverk. År 1755 utkom Cajsa Wargs kokbok "Hjelpreda i Hushållningen för Unga Fruentimber". Här förekommer äpplen i många olika rätter. Detta recept på ankor är ett exempel.

"Ankorna stekas på spett, och låter dem sedan blifwa kalla, då de späckas med canel och näglickor; sedan kokas et tunt äplemos med corinter och litet sött uti, alt efter som äpplena äro sura til; när moset blifwer väl kalt, slås det uti anrättningsfatet och ankorna lägges derpå. Men vil man conservera ankorna någon tid, så lägges de uti en kruka, och då slås litet ätticka i moset medan det kokar, och när det är wäl kalt, så

slås det öfwer ankorna i krukana, då det bör wara så mycket att det wäl står öfwer dem."

Här fick de unga kvinnorna med andra ord även ett litet tips på hur man kunde få äppelmoset - och ankorna - hållbart för en litet längre tid.

Äppel-soufflé

Gustafwa Björklunds kokbok utkom nästan 100 år efter Cajsa Wargs. Här är hennes recept på äppelsoufflé.

"Man kokar lös frukt i en sockerlag till ett hårdt mos och passerar det genom durchslag på ett fat för att kallna. Sedan wispas 4 ägghwitor till hårt skum, med litet socker, och nedröres sakta i moset; hwarefter det upplägges på karott och beströs med groft strösocker. Derefter insattes det genast i swag ugnswärme, och när soufflén höjt sig, anrättas den straxt."

Äppelsirap - sirop de pomme

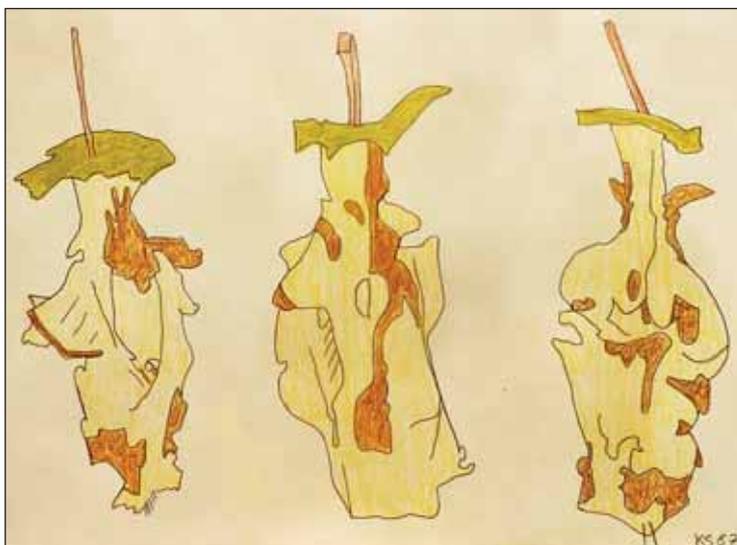
En av de verkligt stora klassikerna inom svensk kokkonst är Charles Emil Hagdahl, som i förordet till sin bok Kokkonsten hävdar att alla kokböcker är plagiat. Boken utkom första gången 1879 men blev så efterfrågad att den fick tryckas om flera gånger. Här är hans recept på äppelsirap.

" Goda, saftiga äpplen, socker och vatten.

Äpplena avtorkas noga, skäres i skifvor, kokas mycket sakta med 25 (= 6,5 dl) vatten till varje skålpund (425 g) av frukten. Då de äro kokta till mos, upphålles detta i silduk att afrinna, hvartill plägar åtgå 6 à 8 timmar. Får stå till följande dag, då saften afhålles, väges, blandas samman med vigt socker, upphettas till kokning, hvilken sedan fortsättes 10 minuter.

Upphålles, får kallna, fylles på fullkomligt rena, väl torra buteljer, som korkas väl, hartsas och förvaras i källare. Blir fullkomligt klar och kan förvaras i flera år. - Saften kan även kokas med mindre socker, men kommer då lättare i jäsning och kan ej förvaras så länge."

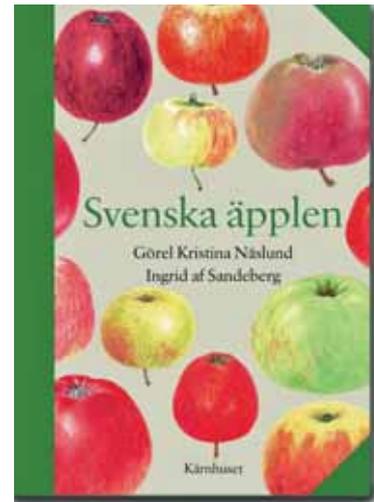
Även här alltså ett tips om hur man kan bevara livsmedel en längre tid.



Æbleskrog. Farveblyant på papir. Karen Sillemann

Litteraturtips

anbefalet af Nordisk
Kulturlandskabsforbunds
medlemmer



- Anton Pedersen **Danmarks Frugtsorter, Bd. 1 - 2** Kbh. 1937. Flere følgende udgaver. (også pærer, blommer og kirsebær) *Illustreret af Ellen Backe.*
- Allan Gunnarsson **Det frestande äpplet**
15 s. om folkelig, ångsbaserad fruktodling med särskild inriktning mot Urshultsbygden i Småland
Ingår i: **Äldre tiders odling.** Kelvin Ekeland 91-972771-0-x 1996
- Knut Bry, Øyvind Hånes, Kenneth Hansen **EPLE - ikon, myte, mat** 2007
Eplet som forsvant www.skogoglandskap.no/nyheter/2010/eplefim
Gamle eplesorter er brukt som modellvekst for en ny film om verdien av å ta vare på sortsmangfoldet.
- Atle Kvåle **Fruktsortar, yrkesdyrking og småhagebruk.** Landbruksforlaget og SFFL 1990
- Årbok for Sogn **Gravenstein. Fruktdyrking i Sogn gjennom 200 år** 1992
- Redalen, G. og S. Vestrheim **Haugmann - en helnorsk eplesort** Oslo 1991
- Ritt Bjerregaard **Mine æbler** Høst og Søn 2003
- Per Stedje og Olav Skard **Norsk pomologi Bind I Epler** 1939 / 1947
- Erling Kvaale og Olav Skard **Norsk pomologi Bind II Pærer** 1958
- Görel Kristina Näslund **Svenska Äpplen** Kärnhuset 2010
Ingrid af Sandeberg (ill.)
- Anton Nilsson **Våra äppelsorter** Nordiska museet 1987
En felles nordisk pomologi, publisert etter initiativ av Nordisk Genbank for jord- og hagebruksvekster.
- Per Kølster **Æbler** Politiken 2004
- Else-Marie Boyhus **Æbler i det danske køkken** Lindhardt og Ringhoff 2004
- Karen Syberg **Æblets fortælling** People's Press 1987
- Jørgen Bech-Andersen **Æblets krønike** Pomona 1996
- Dessutom: www.pometet.life.ku.dk og www.pom.info

Pometet i Taastrup har en elektronisk bestemmelsesnøgle til æbler. Find den under sortlisten for æbler på pometets hjemmeside: www.pometet.life.ku.dk Eller find den direkte: www.nordgen.org/nak/ Her kan man også slå navne op og finde beskrivelser og billeder af sorterne.

Universitetet for miljø- og biovitenskap i Ås, Norge har en pære-pomologi og en beskrivelse av plommesorter uten bilder. De har også en nordisk pomologi for pærer, plommer, og kirsebær.

Både Sverige og Danmark har mye rikere, eldre eplesortsbeskrivelser. Mer informasjon kan gis gjennom Nordisk Genbank, Alnarp.



Mimes Brønn

Mime eier en vannkilde som kalles Mimes brønn. Vannet virker sånn at den som drikker av det blir litt klokere for hver gang.

Mime forlanger at Odin får smake på vannet hvis han gir fra seg det ene øyet. Uten å nøle gir Odin fra seg øyet og får dermed drikke av vannet så mye han vil.

Mimes brønn ligger ved roten av det store verdenstreet Yggdrasil. Nornene(gudinnene Urd, Verdande og Skuld) som bor ved brønnen har i oppgave å dynke trestammen med vann fra brønnen for at treet ikke skal tørke ut.

For den dagen treet råtner opp eller felles, går hele verden under.

**Denne gang er der ingen nye spørsmål til Mime.
Men 3 svar på spørsmålene i nr 44 om ringbarkning af osp, og rett slåttetid.**

Kære Gerd-Birgit og Mime

Det er velkendt, at Bævreasp (Osp, *Populus tremula*) og flere andre popler setter mange rodkud, særlig når hovedstammen er blevet fældet.

Det er også velkendt, at man skal ringbarke asp og lade dem stå at dø i løbet af et par år i stedet for at fælde dem. Jeg kan bekræfte, at det er et godt råd!

Rødderne på en ringbarket asp kan stadig sende vand og næringssalte op til kronen gennem stammeveddet, men kronen kan ikke sende fotosynteseprodukter retur til rødderne. Sivævet i barken, hvor sukkerstofferne transporteres, er nemlig blevet ødelagt. Rødderne bliver således langsomt udsultet, og hele træet dør. Hvorfor rødderne forsøger at holde liv i den "dødsdømte" krone i stedet for at danne levedygtige rodkud kan jeg ikke forklare, men sådan er det altså.

Det er vigtigt at jævnlige inspicere sine ringbarkede asp, da de kan være meget dygtige til at danne nye barkforbindelser (callusvæv) på tværs af den afbarkede zone. På sigt er træet stadig dødsdømt, da der uvægerlig vil komme insekt- og svampeangreb i det afbarkede område, men det kan i en periode forsyne rødderne med en vis mængde sukkerstoffer, som de reagerer på med nye rodkud!

Man hører undertiden, at asp alligevel sætter, omend færre, rodkud efter ringbarkning. Jeg er ret sikker på, at det skyldes disse nye barkforbindelser. Og det er ikke nok at skære en enkelt rille med en motorsav; den har træet alt for nemt ved at lukke. Det er øksen eller kvistøksten, der skal frem og afbarke en zone på mindst 20 cm.

Hvad nu hvis man allerede, som Gerd-Birgit, har fået masser af rodkud? Og naturligvis vil undgå kemiske eller meget grove mekaniske metoder? Det har jeg også prøvet, og mit råd er at slå arealet med le hvert år og gerne supplere med nogle ekstra skæringer af aspeskuddene. Det handler om at etablere en eng -hvilket der jo er mange andre fordele ved- så man får en tæt græs-/urtevegetation, som kan konkurrere med aspeskuddene. Når modertræerne er borte og engen er veletableret, svækkes aspeskuddene efterhånden - afhængigt af, hvor flittig man er med de ekstra skæringer.

Forvent blot ikke, at det er overstået på et par år! En anden mulighed er at ringbarke aspeskuddene. Men det kræver, at man opfinder et fikst lille instrument, som kan trække barken af et tyndt aspeskud på en forholdsvis nem måde.

Med venlig hilsen

Henrik Jørgensen

Kort uddrag af **Annika Michelsons** blog, (Se henvisning sidst i svaret).

I första hand rekommenderar jag att ni fråger fåragare om de vill göra aspkvistar till sina djur för vintern. Man samlar dem och torkar dem. Håll evt. kokande hett vatten över repade aspblad, låt dem svalna och ge till djuren - mums, det smakar som färska blad mitt i vintern.

Vi som använder asp som maskmedicin behöver inte köpa dyr och farlig maskmedicin för djuren.

Men om du nu vill bli av med dem helt och hållet, är ringbarkningen bäst. Om moder Aspen är förbunden med de yngre asparna, så kan även dessa dö på samma gång.

För säkerhetsskull rekommenderar jag att ni ringbarkar alla. Bäst på hösten, när löven ännu är i behåll.

Ringbarka runt trädet i ca. 30 cm på ca. 1 meters höjd. Tag försäkerhetsskull lite av trädet med. Det skall göras runt om hela trädet.

Efter 3-5 år fällt trädet. Det går även med tjocka och gamla träd.

Gamla ringbarknings verktyg (se bild bredvid till höger).

På finska: vesuri - en som tar bort telningar - dvs. skott av träd.

Källa: Sirelius, U.T. Suomen kansanomaista kulttuuria. Helsinki, Otava, 1919, sid. 247.

När skall jag slå höet på ängen min?

Frågan kan man svara antingen som bonde eller som kulturlandskapsvårdare.

I båda fall är det vädret som avgör när man slår. Dessutom slås inte allt på samma tid. En del av ängarna / hömarkerna slås tidigt, andra sent.

Bonden går ut ifrån vilka djur han har och hur höet skall användas. Hästar vill ha bätte hö, nötkreatur grövre, och får finare. Under olika årstider kan man även ge djuren olika slag av hö.

* Vilken äng har hurdan vegetation just det året?

* Vilka andra områden med hö ingår?

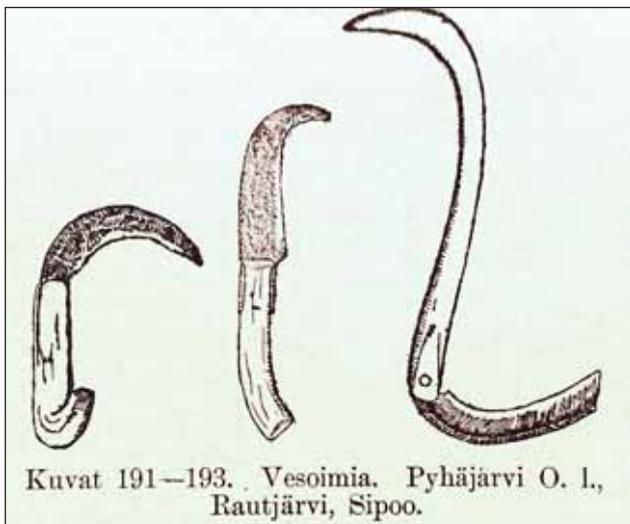
Kulturlandskapsvårdaren går ut ifrån områdets skötselplan och vilka arter som skall gynnas.

En blomster- eller insekts-äng slås sent; typiskt i juli eller augusti, beroende på vädret och platsen.

Slåttertidspunkt för mina 2 ha insekt- och blomsterängar med extensiv betning somliga år, beslutar jag utifrån:



En del områden slår vi för hand ännu idag, hela ängen är omkring 20 ha, så insekterna kan gå in i den del som inte har någon skötsel.



* Vädret

* När har grannen tid att komma och slå höet med sin lilla slättermaskin?

* När kan en annan granne räfsa och bala det?

* När börjar solidago virgaurea att blomma.

Datum i folkberättningar, till exempel om höskallrans skaller, är troligen riktgivande för när höet har sin bästa smak och sitt högsta näringsinnehåll. I praktiken får man sällan slått allt sitt hö just vid den tiden. Man behöver kanske heller inte ha allt hö av den bästa kvaliteten. I praktiken är det så många andra faktorer som spelar in.

Jag har aldrig ännu uppnått "maximum" i att följa egna regler och skötselplanen för min egen äng. Varje år är det något som inte lyckas - dåligt väder, en granne som inte kom med lovad maskin, djur som rymde och betade det som skulle slås osv. Vi har vetskapen om hur vi skall göra och vi har en skötselplan. Verkligheten är sedan så mycket bistrare! Vi får bara alltid försöka att göra vårt bästa!



Förr och ännu idag kan man i Estland se hö som staplats i högar för bevaring utomhus för vintern. Hö från naturäng som slås sent innehåller en mängd växter med grova och hårda stammar. Detta hårda hö fungerar som "träpinnarna på hösnäjssan", det bringar luft inne i höet och det är då en mindre risk för mögel i höet.

Annika Michelson, Kiltsi äng, Estland

annika.michelson@gmail.com

<http://kiltsimeadow.wordpress.com>

Kort uddrag af Annika Michelsons hjemmeside, hvor hun har skrevet meget mere detaljerede og illustrerede svar om ringbarkning og om at slå hø, se <https://sites.google.com/site/annikamichelson/meadow-care>





Græsningsgrænse

Rensdyr, maskiner og skov i Jokkmokk

Tekst og fotos: Bjørn Petersen

Her er lidt observationer og gætterier samlet op ved årsmødet 2010 i Jokkmokk. Gætter jeg galt, vil jeg gerne rettes. Og suppleres, for der er jo uendeligt meget at berette.

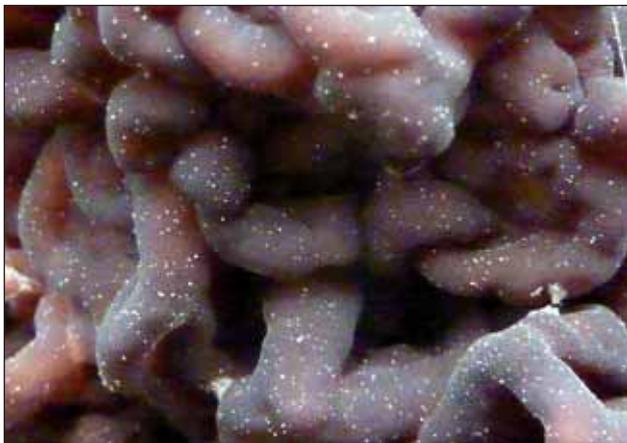
Selvom skoven kan virke ensartet og endeløs, er der mange meget forskellige detaljer.

Fladehugst (kalhygge) holder store skovpartier i konstant fornyelse: Kun få træer bliver gamle, og skyggeelskende gammelskovsarter eksponeres periodisk for fuld sol og omrodning med store maskiner. Dét tåler de dårligt.

I mellemtiden vintergræsser (beter) store tætte bestande af tamrener mange arealer.

Renerne græsser normalt ikke en flade i bund, men nipper (browser) små bidder af alt - med mindre de går meget tæt. De graver gerne gennem 3/4 meter sne efter lav, og bryder da lidt kviste og skud af buske og småtræer. (Og spiser i øvrigt megen manlav som er blæst ned fra træerne).

Jeg tror ikke alle arealer græsses hvert år. Alligevel betyder græsning meget for at nye buske og træer holdes nede. *Nogle* skovbunde er i hvert fald *meget* bare. Det skyldes måske den meget tørre og karge jordbund, men man ser en del bratte grænser mellem rig opvækst af små træer, og nøgne flader. På samme jordbund. De viser vel, hvor et gærde har stået - eller står endnu.



Stenmurkla *Gyromitra esculenta*



Fugtig sænkning

(Arealer med rigelig lav-vækst, som man kan se på steder med kun sjældne besøg af vildrener, så jeg ingen af. Kun spæde tilløb.)

Kalhygge fremmer pionertræer: Birk, asp, pil (sälj og vide) og buske (snår) - som hjorte, ryper og andre dyr kan æde. Blåbær, tyttebær, mosebølle, mosepost og andre dværgbuske og svampe (fx stenmurklor) trives både under fyr (tall) og på kalhyggen. På kalhyggen spirer frøplanter af forskellige urter - især hvor jorden er forstyrret.

Før brændte skoven med -lange- mellemrum. Det forhindres nu om dage; så *på en måde* erstatter kalhyggen den naturlige brandcyklus. Men jo uden den stærke varmes, trækullets og askens effekter på jordkemi og arter. Og mens især de store fyrretræer overlever skovbrand, høster skovbruget netop dem.



PS: Skogsstyrelsen har i år hædret Mats med sin guldmedalje for sit arbejde med inventering af gammel-skov. Sølvmedaljen gik til Organisationen ett klick för skogen, som samler penge ind til bevaring af svensk gammel-skov. Man støtter gratis sagen ved (fx hver dag) at klikke på deres hjemmeside. "Prisen" er at der åbner en hjemmeside til en af de bæredygtige svenske virksomheder, der donerer et beløb, hver gang nogen klikker. Værdien er 2-30 dm2 gammel-skov opkøbt pr klik. Man kan også selv donere fx 50 SKR.

Læs mere: <http://www.skogsstyrelsen.se/Myndigheten/Om-oss/Nyhetsarkiv/Guld-och-silver-for-insatser-i-skogen/> og <http://ettclickforskogen.se/>

Dog efterlades idag enkelte store træer og små trægrupper. Udgåede fyrre ("torrtaller") skal bevares, så gammel-skovsarterne lidt bedre kan overleve og sprede sig når den nye skov igen bliver lidt ældre.

Dele af skoven fældes sjældent eller aldrig. I meget stejle (branta) eller våde partier udvikles gammel-skovens artssamfund, og enkelte fyrre bliver ældgamle og får et langt efterliv som træruiner med svampe, lav, insekter, fugle osv.

Her trives også gran og visse andre planter i fred for maskiner og store renflokk. Her er høj biodiversitet. Skov naturbeskyttes på forskellige måder.

Bl a verdensarv, nationalpark, biosfärområde og naturfredning. I sommeren 2010 blev Talvatis-skoven lige i udkanten af Jokkmokk -med bl a nogle meget gamle fyrre, og en lang tradition for vintergræsning-erklæret reservat efter langvarig inspireret og vedholdende indsats af vores gode bioguide, den lokale gymnaiselærer Mats Karström og hans elever.

I Norrbottens Kurirens artikel d 24/6 ses bl a foto af nornen, og en aften viste Mats en lille flok interesserede NKFFere stedet.

Men Norrlands-kuriren har også et vredt læserbrev om overdreven naturbeskyttelse: Savværkerne svigtes; myndighedernes miljøbiologer ved for lidt og politiserer for meget. Der er allerede rigeligt urørt skov.

Samtidig bruger naturskyddsforeningen skoven i klimadebatten: CO2-udslippet skal mindskes, bl a fordi trægrænsen flytter sig opad - så fjellhederne bliver mindre.

Den gamle strid om naturværdier er stærkere end nogensinde. Bevaring eller fortæring?

Gammel-skoven og den moderne produktions-skov er meget forskellige kulturlandskaber. Renerne er et fælles vilkår begge steder, som modvirker forbuskning og -såvidt jeg kan se- fremmer lingon og andre dværgbuske frem for lav og urter.

Moderne skovbrug bruger har energi og maskinel til at udslutte alle spor på kort tid. Naturlige og kulturelle. Hvor maskinerne kører, forsvinder nornor og näckor; kojor och kåter; timmer och svamp; diken och dal, bräcken och brann. Et mindre stor-produktivt skovbrug levende mange spor - efter naturprocesser, og efter menneskers mangeartede gøremål. En sådan skov er rig på oplevelser og information. Og på biologiske ressourcer.

Nogle mener at den nyeste teknologi vil gøre kalhyggen umoderne. Digitale kort, målemetoder, skovningsmaskiner, planlægningssystemer - og især ny teknik på savværkerne og nye former for efterspørgsel, med vægt på præcis levering af stærkt specialiserede produkter. Man får hoppas.

Indtil da (og nok i al fremtid) må vi glæde os over naturaktivister som fx ildsjælen Mats Karström, og støtte deres arbejde så godt, vi kan.

Har du lyst til at kommentere, imødegå eller supplere, mail da til redlommen@gmail.com



Lommens navn har rødder i kulturlandskabet: "Lomme" er et svensk navn for planten *Capsella bursa-pastoris* som på dansk hedder Hyrdetaske (herdeväska); på norsk Gjetertaske. Ligesom hyrdens lomme, rummer Lommen forskelligt nyttigt. Snarere information og inspiration end knive, proviant og fløjter.

Det seje skind af svømmefuglen Lom har været brugt til fine hatte og (hyrde-) tasker. Det gør vi ikke, men naturen er stadig en kilde til fantasi og virkelyst. På godt og ondt.



Foto: Lea Stroh

Bliv medlem af Nordens eneste forening med temaet kulturlandskab:

Nordisk KulturlandskabsForbund

Nordisk KulturlandskabsForbund ser sammenhængen mellem natur og kultur som en helhed. NKF øger kundskaben om kulturlandskabets værdier, blandt andet gennem Lommen, Nordisk Bygd og www.n-kf.org, samt seminarer, konferencer, årsmøder og ekskursioner. Mange af medlemmerne arbejder med jordbrug, forvaltning eller forskning, og vort kontaktnet spænder over både over landegrænser faggrænser og kulturgrænser.

Årsavgift: Enskild: 250 DKK 300 SEK 275 NOK 30 €
Familj/ student/: 100 kr/10 €
Institutioner: 500 kr/50 €

Institutionsavgift ger rätt till fem exemplar av samtliga publikationer under året.

Kampagnetilbud: Hele første medlemsår er gratis!

(Nordens kulturlandskaber har nemlig brug for mere støtte fra flere støttepersoner)

Danmark	Søren Espersen	+45 27 35 71 12	tordenhuset@mail.dk	Giro 8 96 50 80
Norge	Lise Hatten	+47 41 6116 89	lise.hatten@dirnat.no	Giro 0533 07 03 603
Sverige	Anna Westman	+46 70 75 65 511	amc.Westman@telia.com	Giro 77 52 09-0
Finland	Heidi Saaristo	+358 50 54 62 936	heidi.saaristo@gmail.com	Giro 800018-70845295
Færøerne	Simon Arge	+298 10 700	svarge@fornminni.fo	Føroya Fornminnisav Hoivik, PB 1155 FR-110 Thorshavn
Åland	Camilla Nyberg-Selander	+358 18 41 970	camilla.nyberg@aland.net	
Island	Birgitta Spur		Iso@Iso.is	Laugarnestanga 70 105 Reykjavik

www.n-kf.org

LOMMEN 45, VÅR 2011

ISSN 1102-6553