

Beskrivelser af markedssorterne 2019

1. Agurk, Melon, Græskar, Agurkeslægtninge

1.1 Agurk	<p>“Drageæg”, et dansk kaldenavn for det oprindelige tyske navn: ‘Ei des Drachen’, Agurk. (<i>Cucumis sativus</i>). God lille agurk til drivhus eller friland. Aflang ægformet, lysegrøn, modner hvid. Forspires indendørs og udplantes i maj, når jorden er varm. Høstes til spisebrug, når den er på størrelse med et hønseæg. Men hvis man skal høste modne frø, skal den vokse til ca. 18 cm’s længde. I denne størrelse ligner den ”et rigtigt drageæg”.</p> <p>Stammer fra Kroatien og er kommet til DK via en tysk frøsamler.</p> <p>“Muromsk Drue’. Drueagurk. (<i>Cucumis sativus</i>). NGB 1801. God gammel nordisk drueagurkesort fra begyndelsen af 1900-tallet. Meget tidlig og hårdfør på friland, selv i en dårlig sommer. Giver mange små grønne agurker, velegnet til syltning. Har mange kerner, som man kan vælge at skrabe ud inden brug eller lade blive. Nemme at dyrke og smager godt syltede. Har været solgt af mange frøfirmaer i både Sverige og Danmark. Opr. NordGen.</p> <p>“Suyo Long’ Hegnstrup Stamme. Agurk. (<i>Cucumis sativus</i>). Den hed oprindeligt ‘Soyo Long’ fra Vibeke Geertsen’s „Frøposen“. Let at dyrke i drivhus, og robust - ikke mindst mod spindemider. Virkelig velsmagende. Lang, med pigge der dog nemt stryges af. Dyrket på Hegnstrup i mange år.</p>
1.2 Melon	<p>“Skorospelly Saharnity’. Vandmelon. (<i>Citrullus lanatus</i>). Russisk sort. Dens navn betyder ”Tidlig sød”. Rødt kød og sød smag. Så den i potte indendørs et varmt sted ca. 1. maj, udplant i drivhus sidst i maj. Vandmelon kræver meget varme. Hunblomsterne skal håndbestøves med en frisk hanblomst. Høstes når den bleggule plet, hvor frugten hviler, skifter til en varm gul farve.</p> <p>“Wests Netmelon’. (<i>Cucumis melo</i>). FS 0035 og NGB 12020. Meget velsmagende melon. 13-17 cm i diameter med et tydeligt net på skindet og helt gule ved modenhed. Kødet er lyst orange og smager meget parfumeret. Giver visse år et stort udbytte, andre år næsten intet. Ganske sund plante. Donor: Dansk Havefrøforsyning.</p>
1.3 Græskar	<p>Grøn Køkken Græskar. Græskar. (<i>Cucurbita pepo</i>). Opr. Danfrø, udgået af handlen. Stort (2-5 kg) mørkegrønt og hvidlig stribet, er udpræget sylte græskar. Er rankende og fylder godt i haven. Frugterne noget uensartede. Prøv den som traditionelt sød-syltet græskar med vanilje, syltet som asier eller til fransk citron-græskar syltetøj, den er eminent til det hele. Kan også koges til suppe m.m. men er anderledes end hokkaidotyper.</p> <p>“Siam’. Græskar. (<i>Cucurbita ficifolia</i>). FS 0480. Kulsorte velsmagende frø og hvidt meget fibret kød. Hos flere avlere er den vokset op i træerne – den største "træfrugt" var på 11 kg. Bruges i Frankrig og Mexico til dessert. Frugter skal eftermodne 1 – 1½ år tørt og lunt; herefter er frøene modne og smagen god. - Fra Théa Michel i Belgien via Søren Holt.</p>
1.4 Agurke-slægtninge	<p>“Achocha’ eller ‘Caihua’, ‘Korila’, m.fl. Agurkeslægtning. (<i>Cyclanthera pedata</i>). FS 0031. En sjov og dekorativ slyngplante i familie med agurk m.v. Stammer fra Sydamerika og betegnes som en af ”The Lost Crops of the Incas”. Meget produktiv i drivhus men bliver nemt for stor. Giver mange frugter. Frugterne har bløde, ikke-stikkende pigge, og skal spises, mens de stadig er ret små (2-4 cm). Gode til at sylte. Små frugter gode rå. Fyldte modne frugter er fremragende ovnbagt. Dyrket mange år på friland med flot resultat. Masser af frugter helt til nattefrosten kommer. Smagen er fin, som agurk/ærtebælg. ‘Achocha’ er en langsom starter. Plant f.eks. en ‘Achocha’ ved hver ende af stativet med de høje ærter. Når de høje ærter er spist og fjernet, får ‘Achocha’ en lov at brede sig og fylder inden længe stativet.</p>
<u>2. Bladgrønt</u>	
2.1 Amarant	<p>“Garnet Red’. Salatamarant. (<i>Amaranthus tricolore</i>). FS 0580. Denne amarant er mild og lækker i smagen og rig på vitaminer og mineraler. Pynter vældigt i en blandet salat, - og i haven. Flot mørkerød farve. Sås på voksestedet midt i maj og høstes som "babyleaf" fra ca. 4 uger senere.</p>
2.2 Bladbede	<p>“Alices Spontankryds” Bladbede. (<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i>). Forædlingsmateriale. Dette er sandsynligvis en krydsning mellem en Sølvbede og en hvid rødbede, opdaget ved juletid 2004. Planten er mellemgrøn, lav, bred (rosetformet) og næsten uden stængler. Højt ydende. Toppen er delvist vinterfast, roden vinterhårdfør. I milde vintre kan der høstes hele vinteren. Anvendes som spinat. Kan sås når som helst, men først fra juni, hvis man vil være sikker på, at den overvintrer.</p> <p>“Engelsk Spinat fra Hvidkilde”. Bladbede. (<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i>). FS 0047. Af samme type som ‘Perpetual Spinach’, med bløde blade. Ikke til de mange opskrifter på bladbeder med tykke stængler (sølvbeder). Slægtsbladbede; stammer fra fodermester på en gård under Hvidkilde Gods ved Svendborg. Sorten er oprindeligt importeret fra England. Ligner ‘Perpetual Spinach’ - har mere runde blade. Vinterhårdfør.</p>

	<p>‘Perpetual Spinach’ eller “Evighedsspinat”. Bladbede (<i>Beta vulgaris</i> var. <i>cicla</i>). FS 0638. Oprindeligt fra Frøposen. Et godt alternativ til spinat. Giver grønt hele sommeren og i milde vintre også hele vinteren. Også kaldet “Bladbedespinat”.</p>
2.3 Havemælde	<p>Gyldengrøn Havemælde. (<i>Atriplex hortensis</i>). FS 0568. Donoren har en gang i 1970'erne købt den gyldengrønne mælde - vist nok fra et sønderjysk frøfirma - eller direkte fra Tyskland. Det var i hvert fald i en tysk frøpose. Siden har den trofast sået sig selv i hendes haver - først oppe i Odsherred og siden ved Borup Sj. og mange har fået frø af den. Tidlig, mange lysegrønne blade. Bladene bruges som spinat.</p> <p>Harres Mælde. (<i>Atriplex hortensis</i>). FS 0478. Meget gammel familiesort fra Sønderjylland. Meget frodig med overraskende store, lækre vaflede grønne blade. Blev traditionelt sået sent efterår, og får da meget tidligt høstklare blade, men kan også sagtens sås forår.</p> <p>Havemælde fra Bornholm. (<i>Atriplex hortensis</i>). Frodig, nogle af bladene bliver ualmindeligt store. Målte blade helt op til 25x20 cm. Anvendes til salat og som spinat. Oprindelse Frank Erichsen, Kastaniegården. Det er den havemælde som Frank i en udsendelse kaldte for spinat.</p> <p>Lille Næstved Skole. (<i>Atriplex hortensis</i>). FS 0042. Almindelig grøn havemælde, meget fin kvalitet. I forsøg hos NO den bedste i forhold til "svensk grøn" og "lollandsk", idet den går i blomst senere og er lavere og mere busket i væksten.</p> <p>Nis Nørregårds Spinat. Havemælde. (<i>Atriplex hortensis</i>). FS 0603. 'Spinaten', som havemælde traditionelt blev kaldt, stammer fra Årslevgård ved Rødekro og er gået i arv i familien i hvert fald fra tiptipoldeforældrene (6 generationer). Det familiemedlem, der nu står for dyrkning af mælden, er Nis Nørregård, f. 1948. I donorens barndomshjem fik de 'spinaten' serveret med frikadeller eller stegt flæsk. Der var fem børn i familien og når de blev gift, fik de alle 'spinaten' med hjemmefra, og fik at vide at de skulle passe godt på den. Der er dog kun to af søskendeflokken, der stadig har den i dag. I donorens barndomshjem fik de 'spinaten' serveret med frikadeller eller stegt flæsk.</p> <p>Rød Havemælde. (<i>Atriplex hortensis</i> var. <i>rubra</i>). FS 0040. Meget dekorativ, både i haven og i salatskåle. Oprindelse frøsamler i Australien 2002.</p>
2.4 Havesalat	<p>‘Arap Saci’. Salat. (<i>Lactuca sativa</i>). FS 0014. Fra tyrkisk familie bosat i Danmark. Stammer fra Bursa, en provins i Anatolien. Egeblade, men med struktur som romersalat. Fin til udplantning. Lækker at høste og smager godt. Navnet betyder ”arabisk hår”.</p> <p>‘Australien Yellowleaf’. Salat. (<i>Lactuca sativa</i>). FS 0641. Iøjnefaldende salat. Løst hoved med store krusede, gul-grønne, bløde og sødlige blade. Langsom til at gå i stok. Arvesort fra Melbourne, Diggers Club i Australien via SSE.</p> <p>‘Baquieu’. Salat. (<i>Lactuca sativa</i>). FS 0564. Gammel sort fra Frankrig. Kraftig og tidlig sort, særlig god til de første og sidste afgrøder. Mørkegrønne relativt tætte hoveder med bronzerødt anløbne blade. Særdeles fin smag.</p> <p>‘Erthel’. Romersk salat. (<i>Lactuca sativa</i>). Hed oprindelig ‘Crisp Mint’ hos Thompson & Morgan i England. Sprød, spiselig over lang tid, fantastisk smag.</p> <p>‘Forellenschluss’. Romersk salat. (<i>Lactuca sativa</i>). FS 0038. Smukke grønne blade med vinrøde pletter, skulle ligne en forel. En slags ”åben bindsalat”, utroligt dekorativ. Arvesort fra Østrig, frø opr. fra Arche Noah (Østrigs frøsamlere).</p> <p>‘Kasseler Stränk’. Romersk salat. (<i>Lactuca sativa</i>). FS 0039. Meget velsmagende sprød salat. Løber næsten altid i stok, men det hele kan spises.</p> <p>‘Liller’. Romersk salat. (<i>Lactuca sativa</i>). Romersk salat med meget store velsmagende, buklede blade. Velegnet til Salatruller.</p> <p>‘Nisa’. Hovedsalat. (<i>Lactuca sativa</i> var. <i>capitata</i>). FS 0654. Gammel dansk sort, som var forsvundet, men blev fundet i den russiske genbank i 2012 af en dansk frøsamler. Meget velsmagende salat, som udvikler store faste hoveder med en stor lys midte. De enkelte blade er meget kraftige; en salat med ”bid” i. Meget robust sort, som gerne selvsår. Kan også sås i september i drivhus og gro hele vinteren.</p> <p>‘Outredgeous’. Romersk salat. (<i>Lactuca sativa</i>). FS 0543. Mørkerød romersalat, udviklet i Oregon, USA af en ”fri forædler”. Smuk både som babyleaf og større blade i salater og i haven, især i et bed med salat i andre farver.</p>

	<p>'Riccio Lollo'. Pluksalat. (<i>Lactuca sativa</i>). FS 0013. Vinterfast pluksalat. Robust og højtydende. God smag med "kant". Kan med fordel sås om efteråret i drivhus eller drivbænk. Oprindeligt fra Italien, hvor navnet menes at henvise til Gina Lollobrigida's hårpragt.</p>
2.5 Vårsalat	<p>'Dunkelgrüner Vollherziger'. Vårsalat. (<i>Valerianella locusta</i>). FS 0577. Sås i aug-sept. og man har i milde vintre salat hele vinteren. Sikker vintersalat i drivhus. Eller sås på friland i marts og man får tidlig forårssalat. Mild med en let mynteagtig smag. God i blandede salater.</p> <p>'Verte de Cambrai'. Vårsalat. (<i>Valerianella locusta</i>). Kan sås hele året, men er bedst egnet til efterårsåning. Bladene er små og smagen behagelig let bitter. Høstes i det tidlige forår som pluksalat.</p> <p>'Vit'. Vårsalat. (<i>Valerianella locusta</i>). FS 0658. Hurtigvoksende og kuldetolerant. De ovale blade er skinnende mørkegrønne, langstilkede. Stort udbytte og modstandsdygtig mod meldug. Sprød og uhyre velsmagende. Sået om efteråret kan de første planter høstes i marts. Hvis man lader et par planter gå i frø hvert forår, vil den herefter leve sit eget liv i haven.</p>
2.6 Øvrigt bladgrønt	<p>'Første Snit Diskant'. Spinat. (<i>Spinacia oleracea</i>). NGB 2024. En sort som Ohlsens Enke havde i deres katalog i 1956. Opr. NordGen.</p> <p>'Gyldenfrøet Quinoa'. (<i>Chenopodium quinoa</i>). En Frank Morton selektion af stærkt farvede quinoa planter med gyldne og røde frø. Sås i foråret og ligner hvidmelet gåsefod, som den er i familie med. Den bliver dog op til et par meter høj. Bladene kan bruges som spinat eller salat. Frøene modner i september/oktober, (er det et tørt efterår, kan de tørre færdig på planten ellers skæres planten af når hovedparten er modnet og hænges til tørre et luftigt sted. Evt. fjernes en del af bladene inden tørring. Når tør tærskes planterne eller ved små portioner kan frøene nulres af, de renses for planterester og eftertørres. - Ved brug skal de skylles i flere hold varmt vand for at fjerne saponinerne, et beskyttende sæbelag med bitter smag, der er med til at gøre planten mindre attraktiv for skadedyr. Kogetid 15-20 min.</p> <p>Jordbærspinat. (<i>Chenopodium filiosum</i>). FS 0578. Enårig bladgrøntsag, jordbærlignende frugtstande op ad et langt aks. Bitter små spirer. Bladene kan bruges som spinat, smager også godt rå. Bærrene er gode som pynt på salat. Fra Den Gamle by i Århus.</p> <p>Kruset Malva. Bladgrønt. (<i>Malva verticillata var. crispa</i>). Kruset Malva er en enårig eller toårig spiselig plante i familie med Katost. Den unge plante har smukke store blade med en mild smag, de kan både bruges i salatskålen og tilberedte som spinat. Koges de i vand, har de en lidt jævrende effekt. Blomsterne er små og sart lyserøde/næsten hvide. Den får mange frø og kan selvså, men er let genkendelig allerede som kimplante. Bliver omkring 180 cm høj og sættes gerne med 40-50 cm mellem planterne.</p> <p>'Magentaspreen'. En slags Træspinat. (<i>Chenopodium giganteum</i>). Imponerende og smuk enårig plante. Kan blive op til 2 m høj. De unge blade og skud bruges i salater og grøntsagsretter. Ældre blade kan dog også anvendes som alm. spinat. Let at dyrke og meget produktiv.</p> <p>'Pain de Sucre'. Cikoriessalat. (<i>Cichorium intybus</i>). Sødlig, mildt bitter cikoriesalat, med form som romersalat. Også god til overvintring, efterårs- og vinterhøst.</p> <p>Portulak, Sommerportulak. (<i>Portulaca oleracea</i>). FS 0643. Gammel kulturplante. Meget lækker og sprød og meget vitaminrig. God både i drivhus og på friland. Bladene lækre i salat, stænglerne kan syltes som surt. Fra en økologisk gartner på grønttorvet i Odense i 2003.</p> <p>Portulak, Sibirisk Vinterportlak Bladgrønt. (<i>Claytonia sibirica</i>). Lille urt, der sår sig selv. Hele planten er spiselig, bladene gode i salat. Også dekorativ i krukke, blomstrer hele sommeren med lyserøde blomster. Selvsår ivrigt.</p> <p>Portulak, Vinterportulak. Bladgrønt. (<i>Claytonia perfoliata</i>). FS 0455. God vintersalat og vinterspinat. Fordringsløs og velsmagende. Glemte grøntsag. Kan sås hele året, men med størst fordel i september i drivhus eller drivbænk. Så kan man høste frisk grønt både vinter og tidligt forår.</p> <p>Spinat Kongen af Danmark. Spinat. (<i>Spinacia oleracea</i>). NGB 2047. Gammel dansk sort af spinat fra mormors tid, – stadig meget fin. Opr. NordGen.</p> <p>Spinatranke. Bladgrønt. (<i>Hablitia tamnoides</i>). FS 0325. Flerårig slyngplante (2-3 m). Frøene skal muligvis have en kort kuldeperiode (en uge i urtepotte i køleskabet) for god spiring, men nogle såninger spirer fint uden stratificering. Veletablerede planter skyder tidligt om foråret. Bladene kan spises friske om foråret som salatgrønt eller tilberedt som spinat.</p>

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

3. Tomater, Peber, Chili

3.1 Tomater

‘Bloody Butcher’. Tomat. (*Solanum lycopersicum*). **FS 0544.** Ikke særligt store frugter men meget god smag og absolut blandt de tidligste. Gammel amerikansk kartoffelbladet sort.

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

‘Bulgarsk Pink Bøf’. Tomat. (*Solanum lycopersicum*). Lyserød, meget stor bøftomat, tidlig og meget velsmagende. Rankende planter. Fra Anette N.A. via Havenyt. Hendes nabo i Hillerød har hjembragt den fra Bulgarien.

‘Casady’s Sunrise’. Tomat. (*Solanum lycopersicum*). Gulgrøn variant af sorten ‘Sweet Casady’, som er frembragt af Tom Wagner, staten Washington. Alle ‘Sweet Casady’ varianter har stærkt krøllede blade, ranglet vækst og en kraftig tilbøjelighed til at gro rødder hele vejen op ad stænglen. Den gulgrønne variant er sød, og med et strejf af bredbladet persille i smagen. Særdeles velegnet til salater.

‘Casady’s Sweet Yellow’. Tomat. (*Solanum lycopersicum*). Guldgul variant af sorten ‘Sweet Casady’, som er frembragt af Tom Wagner, Washington. Alle ‘Sweet Casady’ varianter har stærkt krøllede blade, ranglet vækst og en kraftig tilbøjelighed til at gro rødder hele vejen op ad stænglen. Den gule variant er meget sød i smagen. - Særdeles velegnet til salater.

‘Charlie’s Green’ Tomat. Bøftomat (*Solanum lycopersicum*). Meget store, saftige tomater, op til 600-700 g. Opr. Belgisk frøsamler.

‘Chocolate Stripes’. Tomat. (*Solanum lycopersicum*). **FS 0545.** ‘Chocolate Stripes’ er en tomat der kan veje op til 630 g. Den er smukt rødbrun, nærmest mahognifarvet med grønne og orange striber. Den kan dyrkes både i drivhus og beskyttede steder på friland. Høstes 70-80 dage efter såning. Planten bliver 120-180 cm, den skal knibes. Smagen er sød og fyldig, fast indeni, super til at skære i skiver. En af de aller mest velsmagende tomater, god sød/sur balance og intens tomatsmag. Gave fra medlem af SSE.

‘Conni’. Bøftomat. (*Solanum lycopersicum*). **FS 0071.** Meget usædvanlig bøftomat med tyndt løv og aflange, lidt spidsede røde frugter, der ligner forvoksede dåsetomater. Ikke just smukke men meget velsmagende. Stort udbytte. Doneret af frøsamler Lotte Abildstrøm, som har sorten fra veninde Conni.

‘Cosmonaut Volkov’. Tomat. (*Solanum lycopersicum*). **FS 0072.** Gammel ukrainsk sort, der blev udvalgt af en amatør tomatforsker og navngivet i 1971 efter hans ven, en russisk kosmonaut, der døde i en ulykke i rummet. Bøftomat, fast indeni, super til at skære i skiver. En af de aller mest velsmagende tomater, god sød/sur balance og intens tomatsmag.

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

‘Estisk Gul’. Tomat i druestørrelse. (*Solanum lycopersicum*). **FS 0007.** Kæmpemæssige klaser med gule frugter i druestørrelse. Mest til drivhus, kan også dyrkes på friland på beskyttet sted. Oprindelig fået af ældre russisktalende dame på det store halmarked uden for Tallinn i 1993. Doneret til HSL, hvor den er brugt som ”heirloom variety” i projektsamlinger til skolehaver.

‘Green Giant’. Tomat. (*Solanum lycopersicum*). Bøftomat, kartoffelbladet, modne frugter er limegrønne. Velsmagende. Oprindelse: Reinhard Kraft, Tyskland, via medlem af SSE.

‘Gul Karna Majs Miniblomme’. Tomat. (*Solanum lycopersicum*). Gule større end cherrytomater, men mindre end blommetomater. Ca. på størrelse med dadler. Meget søde frugter med kraftig tomatsmag. Fra Karna Majs have – men nogle af os har en rød og nogle en gul variant. Denne gule er en ”must have”.

<p>“Gul Ukrainsk Kæmpe”. Tomat. (<i>Solanum lycopersicum</i>). En af 6 tomatsorter, som blev bragt til Danmark af Ludmilla fra Ukraine. Stor citrongul tomat med orange anstrøg ved stilken, når den er moden. Frugter på 200 g er almindeligt, 500 g kan forekomme. Meget saftig, sød og aromatisk. Meget stort udbytte i drivhus. Lang sæson.</p>
<p>Grøn-gul Pæretomat. Navneforandring til ‘Michael Pollan’, se denne.</p>
<p>‘Harbinger’. Tomat. (<i>Solanum lycopersicum</i>). FS 0081. Velsmagende tomat der kan gemmes til vintermodning. Kaldes "efterårstomat", men modner faktisk samtidig med de fleste andre tomater. En gammel engelsk sort fra 1911 der modtog den engelske Royal Horticultural Societys præmie.</p>
<p>‘Ingrids Cherrytomat’. (<i>Solanum lycopersicum</i>). Cherrytomat med lange klaser af små røde tomater. Søde og aromatiske med smag af brændt figen. Revner ikke og holder til langt hen på efteråret. Godt udbytte. Kan dyrkes på en lun plads udendørs.</p>
<p>‘Isis Candy’. (<i>Solanum lycopersicum</i>). FS 0080. Indeterminate. Cherrytomat, en af de lidt større, gul/rød flammert, fantastisk sød smag. I varmen i 2018 blev de ret seje i skindet, så den er måske bedre egnet til friland på en beskyttet plads. Doneret til Seed Savers Exchange, USA, i 1992.</p>
<p>‘Mei Wei gul variant’. Frilandstomat. (<i>Solanum lycopersicum</i>). FS 0403. En efterkommer af FS 0088 (som er rød). Cherrytomat med mange citrongule frugter, som er meget lækre, søde og saftige. Sideskud knibes til 1-2 stammer.</p>
<p>‘Michael Pollan’. Tidligere “Grøn-gul Pæretomat”. (<i>Solanum lycopersicum</i>). Skønt den er muteret fra ‘Green Zebra’ er smagen meget anderledes. Mindre syrlighed mere sødme. Store klaser af pæreformede, grønne og gulstribede frugter, som er ca. ”normalstørrelse”. Den var især god sidst på sæsonen. Oprindelse: en gavepose fra Camilla Plum.</p>
<p>‘Moonglow’. Tomat. (<i>Solanum lycopersicum</i>). FS 0092. Lidt senere end gennemsnit i drivhus, smukke mellemstore orange frugter. Opr. Seed Savers Exchange, USA. En af de sødeste og mest velsmagende af alle de gul-orange tomater.</p>
<p>‘Opas Liebling’. Tomat. (<i>Solanum lycopersicum</i>). Rød meget tidlig tomatsort. Størrelse ca. 4,5 cm. Giver et godt udbytte.</p>
<p>‘Orange Sweet Cherry’. Tomat. (<i>Solanum lycopersicum</i>). Bøftomat. Orangegul cherry tomat udviklet af Åke Truedsson i Skåne. God både på friland og i drivhus. Fortjener at blive udbredt.</p>
<p>‘Potentat’. Drivhustomat. (<i>Solanum lycopersicum</i>). FS 0023. Kendt rød sort til drivhus fra 1940’erne. Var oprindeligt den bedste ”gartner-tomat”, men den gled ud, da man begyndte at fremavle ensartede tomatsorter til sorteringsmaskinerne. Planten producerer længere hen på sæsonen end de fleste andre sorter. Dejlig spisetomat.</p>
<p>“Russie 3”. Tomat. (<i>Solanum lycopersicum</i>). Sød russisk bøftomat. Vi blev spurgt om vi kunne skaffe en sød russisk bøftomat som den, spørgeren havde mistet. Denne kommer fra SSE – måske ikke den samme som den tabte, men i hvert fald rigtig god.</p>
<p>‘Schönhagener Frühe’. (<i>Solanum lycopersicum</i>). Meget tidligt, rankende tomat til friland eller potte opad væggen, fra det kooperative frøfirma Dreschflegel. Deres besøgshave og flere af de medvirkende små frøavlere-gårde ligger i Schönhagen i Thüringen. Runde gule salattomater, ikke ret store, med god stærk tomatmag.</p>
<p>‘Selandia’. Bøftomat. (<i>Solanum lycopersicum</i>). Selandia stammer fra 1937, og blev trukket tilbage fra markedet i 1981. Det er en middelstor rund rød tomat, der i det danske klima egner sig bedst til at dyrke i drivhus. De første tomater er spiseklare ret tidligt, og den giver et pænt udbytte. Tomaterne er ikke meget saftige, men har en udmærket smag.</p>
<p>‘Sweet Casady’. Tomat. (<i>Solanum lycopersicum</i>). Aflang cherry- eller dadeltomat udviklet af Tom Wagner. Gul- og rødstribede tomater. Produktiv plante med festlige og meget velsmagende frugter med "umami" smag.</p>

	<p>‘Thai Cherry’. Tomat. (<i>Solanum lycopersicum</i>). FS 0108. Mange, små ovale, skinnende, ekstremt søde frugter, ca. 20 pr. klase. Fra Thai mad-uge i supermarked, men frøægte. Menes at være den tomat, som blev forædlet til den thailandske dronnings fødselsdag, og som derfor kaldes "Dronningetomaten" i Thailand.</p>
	<p>‘Wapsipinicon Peach’. Tomat. (<i>Solanum lycopersicum</i>). Citrongul tomat med tyndt, let loddent skind som en fersken. Fantastisk smag med en tydelig strejf af citron i begyndelsen. God konsistens. Meget produktiv. Kun afprøvet i drivhus. Amerikansk arvesort, opkaldt efter Wapsipinicon floden i Iowa. Udtalelse fra en frøsamler: ”Min favorit. Den bedste, jeg nogen sinde har smagt”.</p>
	<p>‘Whippersnapper’. Cherrytomat. (<i>Solanum</i> (tidl. <i>lycopersicon</i>) <i>lycopersicum</i> (tidl. <i>esculentum</i>). FS 0110. Rosa cherrytomat, determinant, kaskadevækst. Måske den tidligste tomat. Trives godt som kaskadetomat, 5-9 planter i en stor krukke. Må ikke nippes, da det fjerner de mange blomsterknopper. Lille frodig plante. Smagen er god når vejret ikke er for koldt. Fra Belgisk frøsamler.</p>
3.2 Peber Paprika Chili	<p>‘Australsk Læbestift’. Chili. (<i>Capsicum annuum</i>) . FS 0484. Dette er en variant af sorten Lipstick. En mild peber, som modner fra mørkegrøn over mintgrøn og orange til rød. Donor har aldrig haft bladlus på denne sort. Oprindeligt fra Eden Seeds, Australien.</p>
	<p>‘Beaver Dam’. Peber. (<i>Capsicum annuum</i>). FS 0585. Velsmagende koniske frugter, modner røde, kun lidt stærke. Opr. ungarsk Hussli familie, der emigrerede til Beaver Dam i staten Wisconsin, USA i 1929. Er optaget på ”Slow Foods Ark of Taste”, som er en liste over særligt værdifulde og velsmagende sorter.</p>
	<p>‘Ferenc Tender’. Peber. (<i>Capsicum annuum</i>). FS 0550. Sød, meget tidlig og produktiv, mange forholdsvis små koniske frugter på en busket plante. Modner røde, men der er flere farver på planten samtidig. Gave til Seed Ambassadors fra en ungarsk frøsamler.</p>
	<p>‘Filius Blue’. Chili. (<i>Capsicum annuum</i>). ‘Filius Blue’ dyrkes ofte som krukkeplante, da den er kompakt og utrolig køn. Bladene er grøn/lilla og frugterne er i lang tid lilla, men modner til sidst som klart røde. De umodne frugter er meget stærke. Som modne bliver smagen mildere.</p>
	<p>‘Hot Portugal’. Peber. (<i>Capsicum annuum</i>). FS 0490. Rød chili med ret store, lange frugter. Den er noget stærk, men så tilpas at den kan bruges rå i salater m.v. Opr. Amerikansk handelssort fra 1935, nu i SSE katalog.</p>
	<p>‘Kaibi 2’. Peber. (<i>Capsicum annuum</i>). Søde, runde, røde og lidt spidse, ikke ret store, tykvæggede frugter med god smag. Planterne sætter mange frugter, der er forholdsvis sent modne. Flere forskellige Kaibi sorter er selekteret af det lille frøfirma. Real Seeds i England fra peberfrø doneret af den bulgarske familie Antonov, der har dyrket den på deres gård i flere generationer.</p>
	<p>‘King of the North’. Chili. (<i>Capsicum annuum</i>). Store tykke kødfulde pebre som vi kender dem fra butikkerne. Velegnet til vort klima – alligevel skal den have en lang sæson. Begynder at modne sent men fortsætter hele efteråret. Opr. SSE.</p>
	<p>‘Orange Bell’. Peber. (<i>Capsicum annuum</i>). Typisk ”klokke” form, tyk og firkantet. Modner sent, som i øvrigt alle disse større, tyk-kødede pebre. Saftig, smager godt, men giver ikke nogen stor høst. Men hvis man gerne vil kombinere pebre med flere farver, er det den eneste med en klar orange farve. Den er værd at dyrke.</p>
	<p>‘Pimiento de Padron’. Chili. (<i>Capsicum annuum</i>). Meget produktiv. Kan dyrkes i vindueskarmen, i krukke ude eller i drivhuset. Stammer fra Galicien i Nordspanien, hvor de unge, umodne frugter steges i olivenolie, drysses med salt og spises som tapas til øl. Frugterne kan have meget forskellig styrke på samme plante. De fleste er milde som grønne, men stærkere når de modner til rød. Hvis frugterne plukkes tidligt, kan man høste til langt ud på efteråret.</p>
	<p>‘Piri Piri’. Chili. (<i>Capsicum</i> sp.). 8-10 cm lang, smuk chili. Stærk og god. Er overordentlig givtig og kan bruges til mange formål. Kog evt. overskuddet i rødvin og olie og blend til en dejlig chilisovs.</p>
	<p>‘Puya Native’. Chili. (<i>Capsicum annuum</i>). Mild, aflang tyndskallet chili. Modner fra grøn til rød. Rigtigdynde. Gave til HKH Prinsgemalen fra Inifap, Mexicos statslige landbrugs forsøgsstation, da kongefamilien var på officielt statsbesøg i Mexico.</p>
	<p>‘Serrano Paraiso’. Chili. (<i>Capsicum annuum</i>). Orange, kort, middelstærk chili. Gave til HKH Prinsgemalen fra Inifap, Mexicos statslige landbrugs forsøgsstation da kongefamilien var på officielt statsbesøg i Mexico.</p>

	<p>‘Sibirisk Huspeber’. Chili. (<i>Capsicum annuum</i>). FS 0137. Efter sigende en pebersort, der blev dyrket i vindueskarmen i Sibirien. Fine, stærke frugter, som modner tidligt. Meget stærk. Opr. Kräuterzauber i Tyskland.</p>
	<p>‘Star Flame’. Chili. (<i>Capsicum</i> sp.). FS 0481. Gul peber med lange frugter. Aromatisk og stærk. Klarer sig også fint i krukke på terrassen. Findes så vidt vides ikke i handelen. Er oprindeligt købt som plante i Brugsen. Doneret af Clara Andersen.</p>
	<p>‘Sue’s Tomato Pepper’. Chili. (<i>Capsicum annuum</i>). FS 0136. Rimeligt produktiv i drivhus. Runde, evt. lidt spidsede røde modne frugter, der virkelig ligner tomater. Mild chilismag, tykke, søde, meget velsmagende frugter. Især gode rå, men kan også grilles. - Opr. arvesort fra Beaver Dam, Wisconsin, via den ungarske Hussli-familie ca. 1929. Fra medlem af SSE.</p>

4. Kål

4.1 Sibirisk kål	<p>‘Lilput’. Colza-kål. (<i>Brassica napus</i> var. <i>napus</i>). Colza-kål er en ny variant, som er udviklet til at give smagfulde milde spiselige blade. Lilput er kompakt med meget mørkegrønne fligede blade. Modstandsdygtig mod meldug. 99,8 % hvidblomstret. Høstes fra 6. bladstadiet eller inden den går i blomst. Tåler lettere frost. Sås forår og sensommer. Ved såning senest 10. september fås planter som lettere tåler frost og der kan høstes frem til jul. Prikling giver det sikreste resultat. Udviklet af Knold og Top.</p>
	<p>‘Red Russian’, Bladkål. (<i>Brassica napus</i> var. <i>pabularia</i>). Samme familie som kålroe, men det er toppen der bruges som anden grønkål. Fligede blade, lilla bladstilke. God mild smag. Også rigtig god i salater. Er hårdfør i normale vintre.</p>
	<p>‘Siberian Kale’, Sibirisk Blåkål. (<i>Brassica napus</i> var. <i>pabularia</i>). FS 0151 Bladkål med violet anløbne blade og violette stængler. Som de andre ”russiske grønkål” er denne i familie med raps og kålroe – ikke med de øvrige grønkålstyper. Overvintrer godt, og smager godt. Også god i salat.</p>
	<p>‘Witt’. Colza-kål. (<i>Brassica napus</i> var. <i>napus</i>). Colza-kål er en ny variant, som er udviklet til at give smagfulde milde spiselige blade. Witt er kraftigt voksende med mørkegrønne fligede blade. Modstandsdygtig mod meldug. 99,8 % hvidblomstret. Høstes fra 6. bladstadiet eller inden den går i blomst. Tåler lettere frost. Sås forår og sensommer. Ved såning senest 10. september fås planter som lettere tåler frost og der kan høstes frem til jul. Prikling giver det sikreste resultat. Udviklet af Knold og Top.</p>
4.2 Havekål	<p>‘Jåtunsalgets Rosenkål’. (<i>Brassica oleracea</i> var. <i>gemmifera</i>). NGB 5025. En dejlig vinterfast rosenkål. Også forårsskuddene smager meget godt.</p>
	<p>Halvhøj Kruket Konserv. (<i>Brassica oleracea</i>). En gammel grønkålsort, halvhøj kruket. En af grønkålsorterne fra MaxVeg projektet.</p>
	<p>‘Lav Opretvoksende Lavo’. Grønkål. (<i>Brassica oleracea</i> var. <i>sabellica</i>). NGB 545. En gammel sort med god grønkålssmag. Planten er lav, ca. 50 cm og den er derfor særlig velegnet til vindomsuste haver. Bladene er lige så store som på høje sorter.</p>
	<p>‘Tiara’. Grønkål. (<i>Brassica oleracea</i> var. <i>sabellica</i>). Halvhøj ekstra moskruket grønkål. Sorten har indgået i MaxVeg projektet fra Århus universitet, dvs. dyrkning af grønsager med helbredsgavnige indholdsstoffer. Nem at dyrke og er holdbar vinteren igennem på friland. Giver fint udbytte, hvis den gødes regelmæssigt.</p>

5. Rodfrugter

5.1 Cikorierod	<p>‘di Chiavari’. (<i>Cichorium intybus</i>). En særlig cikoriesort som dyrkes for de lange slanke let bitre rødder. Man kan evt. skære den bitre kerne ud, men tilberedes ellers som gulerødder og pastinak. Temmelig robust, sås som andre cikorier tidlig sommer og høstes efterår/vinter.</p>
5.2 Gulerod	<p>‘Dr. Lassings’. (<i>Daucus carota</i>). FS 0590. Forædlingsmateriale som er en krydsning af fire gamle sorter i forskellige farver. ‘Küttiger Rübli’, ‘Lobbericher Gelbe’, ‘Guérande’ plus en mere. Rødderne bliver lidt forskellige. De er blevet dyrket i en frøsamlerhave siden 2006 og er i dag en godt blandet, vinterholdbar, ikke sød, men kraftig smagende gulerodssort.</p>
	<p>‘Early Scarlet Horn’. Gulerod. (<i>Daucus carota</i>). FS 0588. Stammer fra byen Hoorn i det nordlige Holland. Den er udviklet omkring 1610, og er nok en af de ældste gulerodssorter, der stadig dyrkes. ‘Early Scarlet Horn’ er en tidlig gulerod med en fin struktur og god at spise rå. Den er virkelig en delikatesse, hvis man spiser den som "baby-gulerødder".</p>

	<p>‘Nantes Fancy’, Hegnstrup stamme. Vintergulerod. (<i>Daucus corota</i>). FS 0591. Tidligere var ‘Nantes Fancy’ en solid sort til at dyrke kommercielt til konsum, velsmagende og ensartet. Så kom F1 hybridene, og firmaerne holdt op med at vedligeholde sorten, så den forfaldt. Bl.a. blev smagen kedelig. Allan og NO har samarbejdet om forbedring af den gamle hovedsort siden 2008 ved selektion og den er nu rigtig god. Den er hovedsort på Hegnstrup, og arbejdet med den fortsætter.</p>
5.3 Havrerod	<p>‘SE Sørensens Havrerod’. (<i>Tragopogon porrifolius</i>). FS 0689. Gammel grøntsag med lyse rødder, der høstes efterår-vinter, - og bruges på samme måde som skorzonerrød. De oprindelige frø til denne sort blev købt i 1969 i England af et frøsamlermedlem (Randi og Svend Erik Sørensen), som i de efterfølgende 42 år har forædlet planten med henblik på at undgå de mange trevlede siderødder. Resultatet er i dag mere end 75% regulære rødder uden siderødder.</p> <p>Vild Havrerod fra Christiansø. Gl. rodfrugt. (<i>Tragopogon porrifolius</i>). FS 0166. Indsamlet 2004 på Christiansø. Findes vildtvoksende i Danmark næsten kun på Ærteholmene, sandsynligvis forvildet fra småhaver ved fæstningen.</p>
5.6 Rødbeder	<p>‘Plattrunde Rote Feinlaubige’. Rødbede. (<i>Beta vulgaris</i>). Op til 14 cm. Mørkerødt kød. De små rødder er meget delikate. Fuldt udvokset ligner den UFOsquash. God lagerholdbarhed. Kommer fra den tyske genbank i Gatersleben via SESAM.</p> <p>‘Prizewinner’. Gul bede. (<i>Beta vulgaris</i>). FS 0510. Sød gul rødbede, kan veje 4 kg, men til køkkenet er de mindre knolde bedst. De store er bedst til dyrefoder. Denne type har været brugt til vinframstilling i England.</p>
5.8 Selleri	<p>Knoldselleri ”usn.1”. (<i>Apium graveolens</i> var. <i>rapaceum</i>). FS 0518. Allan Clausen fortæller: Knoldselleri af egen lokal forædling. Nu efterhånden min egen sort som er udvalgt med udgangspunkt i krydsninger af de ældre sorter ‘Alabaster’ og ‘Snehvide’.</p>
5.9 Øvrige rod- og knoldvækster	<p>‘Bangholm’. Kålroe. (<i>Brassica napus</i> var. <i>napobrassica</i>). Gammel dansk sort af kålroe, som i Danmark også kaldes kålrabi. Kålroe er en yndet spise i vore nabolande Norge, Sverige, Tyskland og England, mens udbredelsen i Danmark er ret begrænset, formentlig fordi den siden 1. og 2. verdenskrig har haft ry som fattigmandskost. Kålroe er rig på vitaminer og kostfibre. Frø fra Norwegian Genetic Resource Center via den norske frøsamlerforening.</p> <p>Burrerød. Rodgrøntsag. (<i>Arctium lappa</i>). Planterne bliver enorme og selvsår villigt. To-årig. Skud og stængler kan spises om foråret og rødderne om efteråret.</p> <p>‘Kral Russian’. Pastinak. (<i>Pastinaca sativa</i>). Lille rund pastinak med god smag. Kommer oprindelig fra SESAM.</p> <p>Kørvelroe. (<i>Chaerophyllum bulbosum</i>). FS 0175. Rodknolden spises, har størrelse som en lille valnød. Regnes for en delikatesse i Frankrig. Frøene skal sås straks efter høst om efteråret.</p> <p>‘Petrowsky Gulia’. Majroe. (<i>Brassica rapa</i> subsp. <i>rapa</i>). NBG 7757. Er meget ensartet, fladrund, gul lille top, meget glat og med fin rodafslutning. Giver et godt udbytte, er ret tidlig og af meget høj kvalitet. Gammel sort fra Ohlsens Enke, kan findes i jubilæums-kataloget fra 1954 som stammen Vangede P 1948.</p> <p>‘SE Sørensens Skorzonérrod’. Skorzonerrød. (<i>Scorzonéra hispánica</i>). FS 0690. Velsmagende rod med lidt nøddeagtig smag. De oprindelige frø til denne sort blev købt i Brugsen i 1968 af et frøsamlermedlem, som i de efterfølgende 42 år har forædlet planten med henblik på at undgå de mange siderødder, som der var i starten. Resultatet er i dag mere end 80% pæne, lige rødder uden siderødder.</p>
<u>7. Løg</u>	
7.2 Porre	<p>‘Carentan’. Porre. (<i>Allium ampeloprasum</i>). FS 0184. Kan ved flerårig kultur bruges som en porre, der udvikler sideskud/små-planter ved siden af hovedskaftet. Disse kan plantes ud og vokse videre.</p> <p>‘Kathy’. Vildporre. (<i>Allium ampeloprasum</i>). FS 0186. Lille, flerårig porretype. Kan bruges både forår og efterår, til dels også vinter. Toppen visner væk om sommeren. Deles hvert forår.</p> <p>‘Københavns Torve Imperial’. Dansk sommerporre. (<i>Allium ampeloprasum</i>). NGB 1931. Den kan føres mange år tilbage. Denne selektion er udvalgt af Toftø og sendt på markedet i 1949. Har relativt langt skaft. Kan i milde vintre overvintres på friland.</p>

	<p>‘Musselburgh’. Vinterporre. (<i>Allium ampeloprasum</i>). FS 0187. ‘Musselburgh’ er en dejlig vinterporre med relativt korte, tykke skafter og blågrønne blade. Den er meget vinterhårdfør, og passer fint til det danske klima. Den står normalt frisk og dejlig helt frem til april, hvor den begynder at gå i stok. Porren ‘Musselburgh’ stammer fra Musselburgh i Skotland, hvor hollændere slog sig ned i 1400 tallet. Frem til 1800-tallet er porrer sjældent omtalt med sortsnavn, men ‘Musselburgh’ er nævnt i frøkataloget fra Scottish Seed House at Perth i 1833. Det er en meget kraftigt voksende porre med god smag og stort udbytte. ‘Musselburgh’ er muligvis den samme som ‘Scotch Flag’ og ‘American Flag’.</p>
7.3 Hvidløg	<p>“Estisk Rød”. Slangehvidløg. Undergruppe: Marbled Purple Stripe. (<i>Allium sativum</i> var. <i>ophioscorodon</i>). FS 0010. Et usædvanligt kraftigt løg med få og store fed. Løget får en høj stiv stængel, som vokser frem fra midten af løget. I toppen af stænglen dannes en kapsel fyldt med mange små topløg/yngleløg. Hvidløg plantes bedst i efteråret inden frost for at høstes året efter ca. juli-august. Man brækker løget i stykker og sætter feddene med tippen opad, i 5 cm dybde og med en afstand på 20 cm. Rækkeafstand ca. 40 cm. Topløgene kan spises eller plantes på lige fod med alm. hvidløgsfed. “Estisk Rød” er fundet på et marked i Tallinn, Estland.</p>
7.4 Andre sorter	<p>Etageøg. (<i>Allium cepa</i> var.) Et etageøg, der også har løg under jorden på størrelse med skalotteløg. Fra P. Wiebe i NL via Søren Holt.</p> <p>Ludmillas Pibeløg. (<i>Allium fistulosum</i>). FS 0512. Mere variabel, end man ellers kender det fra pibeløg, ligner nærmest en krydsning mellem pibeløg og Altailøg, som er pibeløgets oprindelige form. Stammer fra privat have i Irkutsk.</p>
<h2>8.1 Bælgrugter – Bønner</h2>	
8.1a Tørrebønne – buskbønne	<p>‘Canadian Wonder’. Tørrebønne - Buskbønne. (<i>Phaseolus vulgaris</i>). Udviklet i Canada før 1873, hvor den første gang nævnes i England. Ses i Dæhnfeldts katalog i 1935: ”meget rigt bærende og hårdfør”. Kraftige planter. Tidlig og meget produktiv over en længere periode. De nyreformede bønner er pink-lilla, inden de tørrer, men mørkerøde når de er helt tørre, rigtige ”kidney bønner”.</p> <p>‘Feijão Preto’. Tørrebønne - Brydbønne. (<i>Phaseolus vulgaris</i>). FS 0513. Lille sort tørrebønne, på busk op til 70 cm høj. Den vil gerne have lidt støtte, hvilket også løfter bønnerne op over jord og fugt. Pænt udbytte. Stammer oprindeligt fra Brasilien. Navnet betyder ”sort bønne” på portugisisk.</p> <p>‘Gauks’. Tørrebønne - Buskbønne. (<i>Phaseolus vulgaris</i>). NBG 11547. Oprindelig fra Gotland, hvor den har været brugt de sidste 100 år enten som tørrebønne eller grøn bønne.</p> <p>‘Gotlandsk Brunböna’. Tørrebønne - Buskbønne. (<i>Phaseolus vulgaris</i>). FS 0192. Gotlandsk landrace, tørrebønne indsamlet af Nordisk Genbank. Buskbønne med højt udbytte af hvide nyreformede bønner med rødviolette prikker og striber. Smager godt både i grøntsagssuppe og salat.</p> <p>‘Hutterite Soup Bean’ eller ‘Hutteriternes söppbona’. Tørrebønne - Buskbønne. (<i>Phaseolus vulgaris</i>). FS 0606. En rigtig god og nem bønne, middeltidlig, kraftig og kompakt buskbønne. Frøene er grågrønne og har en afrundet form, næsten som ærter. Siges at være en af de bedste bønner til suppe da den hurtigt bliver blød og 'cremet'. Muligvis bragt til USA af hutteriterne, en protestantisk sekt fra Moravien. Velkendt for sin fine spisekvalitet og er optaget på ”Slow Foods Ark of Taste”, som er en liste over særligt værdifulde og velsmagende sorter.</p> <p>‘Nadeshda’. Tørrebønne - Buskbønne. (<i>Phaseolus vulgaris</i>). Tidligere kaldt “Bønne 05-2006”. Familiearv fra tysk familie bosat i Nekrassow (Norga) nær Omsk. Nadeshda betyder ”Håb” og er et almindeligt kvindenavn i Rusland. Da det er en god sort, aftaltes det nye navn med Lothar Juffa. Op til 50 cm høj, meget tidlig og yderig - modner midt i august i Nordtyskland. Bælge 10-14 cm, grønne med mørklilla / røde striber, de tørre frø lette at høste. Frøene sandfarvede, lange ovale med sorte striber/pletter. Oprindelse Lothar Juffa 2007.</p> <p>‘Pawnee’. Tørrebønne - Buskbønne. (<i>Phaseolus vulgaris</i>). FS 0195. Traditionel sort som stammer fra Pawnee-indianerne i Midtvesten. En produktiv plante som giver små beige farvede bønner med rødbrune pletter. Både de friske bønnebælge og de tørrede frø kan spises. Vidunderlig smag og tekstur, god til bagte bønner og suppe. Beholder mønstret efter kogning.</p> <p>“Prinsesse” fra Mariager. Tørrebønne - buskbønne. (<i>Phaseolus vulgaris</i>). FS 0196. Gammel sort, nævnt i danske havebøger tilbage til 1900. Lav, robust og hurtig i udvikling. Stammer fra familien Mortensen, vegetarer, der har dyrket den længe. Vi kender historien ca. 100 år tilbage til Kvong i Vestjylland. Familien fik besøg af læge Mikkel Hindhede og andre, der var interesseret i at studere deres levevis.</p>

	<p>‘Stop’. Tørrebønne - Buskbønne. (<i>Phaseolus vulgaris</i>). Små røde bønner, beholder farven når de bliver kogt, fine til (kogt) bønnesalat og chili. Sen sort men giver godt. Opr. Chase Organics GB.</p> <p>“Volga-tyskernes bønne busk-variant”. Tørrebønne - buskbønne. (<i>Phaseolus vulgaris</i>). Egentlig en stangbønne med grønne bælg og røde striber. Men denne variant er en buskbønne med enkelte højere voksende skud. Denne tørrebønne har været i en tysk familie i mere end 65 år.</p> <p>‘Zolfino’. Tørrebønne - Buskbønne. (<i>Phaseolus vulgaris</i>). Små lysegule bønner, runde til ovale, en traditionel toskansk sort fra bjergene omkring Prato nord for Siena. Bønnen er nu optaget på ”Slow Foods Ark of Taste”, som er en liste over særligt værdifulde og velsmagende sorter. De tyndskindede bønner bliver bløde og lækre ved kogning. Kan spises i bønnesalater, dryppet med olivenolie f. eks som sideret, eller på toast som frokostret. Oprindelse: Toskansk frøsamler Angelo Barbetti via Guy Dirix i Belgien. ”Zolfo” betyder svovl på italiensk.</p>
8.1b Tørrebønne - stangbønne	<p>‘Chabarowsk’ Tørrebønne - Stangbønne. (<i>Phaseolus vulgaris</i>). FS 0514. Borlotto type. Lyse frø med mørklilla marmorering, meget smuk. Spirer godt, modner tidligt og pænt udbytte. Oprindelsesland Rusland. Fra et marked i Chabarowsk i Sibirien (J. Nusch) via G. Bohl, SamenArchiv.</p> <p>‘Coco Bicolor’ Tørrebønne - Stangbønne. (<i>Phaseolus vulgaris</i>). FS 0200. Smukke tofarvede (brunlilla/hvide) frø. Meget velsmagende bælg, men kan også tørres. Tidlig.</p> <p>‘Guatemala’. Tørrebønne - Stangbønne. (<i>Phaseolus vulgaris</i>). FS 0217. Trivelig og nem sort klatrebønne, god blandt majs som mellemkultur. Een mellem to majs. Stammer fra Guatemala-indianerne i højlandet og nu godt tilpasset. Veleget som hummus med lilla farve.</p> <p>‘Lambada’. Stangbønne af borlottotypen. (<i>Phaseolus vulgaris</i>). Frodig og frugtbar sort i den våde 2011-sommer. Oprindelse: Kommerciel sort købt i Irkutsk, Sibirien, 2010.</p> <p>‘Prinsesse’. Tørrebønne - Stangbønne. (<i>Phaseolus vulgaris</i>). NGB 18186. Tørrebønne, som kan nå en højde på op til 2,5-3 m. Bønnerne er flødefarvede/lilla melerede og har en vis lighed med ‘Kjems Pea bean’. Bønnen er ny i vort sortiment. Den er opformeret for Nordisk Genbank af frøsamler Karen Bredahl.</p> <p>Stangbønne Borlotto-type. Tørrebønne. (<i>Phaseolus vulgaris</i>). FS 0201. Kun ca. 3 m høj. Stort udbytte. Kortere udviklingstid end Frøposens Borlottobønne. Fin til tørrede bønner, ikke særlig god som grønne bønner (bælgen sej og med ribber). Store og lange bælg, lysegrønne m/røde striber, senere rødmelede.</p> <p>‘Volga-tyskernes Bønne’. Tørrebønne - Stangbønne - Borlotto-type. (<i>Phaseolus vulgaris</i>). FS 0202. Ruslands Katarina den Store indskrev tyske bønder til opdyrkning af stepperne ved Volga-floden i 1762-63 (samme tid og fra samme område som ”kartoffeltyskerne”). Deres efterkommere, der fik en autonom republik under Lenin, blev af Stalin deporteret til fangelejre i Centralasien og Sibirien, og efter rehabiliteringen i 1956 bosatte de sig i området. Denne tørrebønne har været i en tysk familie i mere end 65 år.</p>
8.1c Buskbønne grøn	<p>‘Black Valentine’. Buskbønne. (<i>Phaseolus vulgaris</i>). FS190. Både de rette, lysegrønne bælg og de tørrede sorte bønner kan spises. Højtydende og pålidelig. Kuldetolerant.</p> <p>‘Carlos Favorit’. Buskbønne grøn. (<i>Phaseolus vulgaris</i> var. <i>nanus</i>). FS 0208. Grøn bønne (haricort vert) med ribbefri bælg. Bønnen giver et højt udbytte af ”ypperlig kvalitet”. Oprindelig handelssort, men nu udgået. Bønnen er dyrket på Hegnstrup i 30 år, og er kommet til Frøsamlerne fra Allan Clausen.</p> <p>‘Fanium’. Buskbønne grøn. (<i>Phaseolus vulgaris</i>). FS 0607. Opr. hollandsk handelssort, skaffet i 1984 af en planteavlskonsulent til grønsagsavler Kaj Jensen på Nordfyn. Den forblev avlerens favoritsort resten af livet. Den kom videre til en ven af familien og derfra til en frøsamler. Findes ikke i nogen genbank. Lav plante med lange, tynde bønner, meget sprøde og velsmagende. Fortjener at blive kendt og bevaret.</p> <p>‘Hundrede for én’. Buskbønne grøn. (<i>Phaseolus vulgaris</i>). FS 0210. NGB 9298. 30-45 cm høj. Middelsen /sen. Bælgene relativt korte, noget krumme, tykke og velsmagende. Er ikke helt ribbefri, så plukkes på haricort vert stadiet. Modne frø er gråbrun med hvide tegninger – smukke. Gammel sort - før 1900. Ohlsens Enke trak den ud af markedet i 1965. Oprindelsesland Danmark.</p> <p>‘Jumbo’. Buskbønne. (<i>Phaseolus vulgaris</i>). FS 0211. Noget krybende og væltende buskbønne (evt. lidt støtte). Modner over en lang periode. Store, flade, brede bælg. Planten fylder meget, men bønnerne er velsmagende ("rigtig bønnesmag"), og udbyttet er godt. Kuldetålende.</p>

	<p>‘Mongeta del Cuc’. Buskbønne. (<i>Phaseolus vulgaris</i>). Navnet betyder ”orme-bønne” på sproget catalan. Tidlig, på trods af den spanske oprindelse, godt udbytte. Velsmagende lange slanke bønner af haricot-vert typen - deraf vel navnet.</p>
	<p>‘Nerina’. Buskbønne grøn. (<i>Phaseolus vulgaris</i>). FS 0212. Vistnok kaldet perlebønnetypen på den oprindelige frøpose. Små tætte planter, som er meget yderige og stabile uanset vejret. Den yder en stor mængde små tynde meget smagfulde og meget lidt grove bønner.</p>
8.1d Stangbønne grøn	<p>‘Jeminez’. Grøn Stangbønne. (<i>Phaseolus vulgaris</i>). FS 0205. Stangbønne, Romano type. Lange, brede grønne bælg med rød lilla striber - nogle bælg helt lilla. Noget sen men sås samtidig med alm. stangbønne. God i drivhus. Meget fin smag og bælgene kan blive store uden at være seje.</p>
	<p>“Kjem’s Pea Bean”. Stangbønne grøn. (<i>Phaseolus vulgaris</i>). FS 0206. (Tidligere ”Suzannes”). Suzanne har fået bønnerne fra Lise Plum, der har dyrket dem i 32 år, og som har fået dem fra familien Kjems, som har haft dem i familien siden 1890’erne. Kjems rejste til Amerika for at lede en dansk folkehøjskole i Michigan. Faderen døde, og moderen drog tilbage til Danmark i 1897 med sine 5 børn. Med i bagagen var bønnerne. Yderig, robust, med lyslilla blomster og 10-12 cm lange, svagt krumme grønne bælg med lilla striber og pletter, velsmagende, bliver praktisk talt ikke ribbet. Frøene er rundagtige, flødefarvede med lilla striber og pletter.</p>
	<p>‘Major Cook’s’. Stangbønne (<i>Phaseolus vulgaris</i>). Engelsk arvesort, en gave fra Central Tree Crops Research Trust i New Zealand. Major Cook var uddannet gartner ved Kew Gardens og var i mange år ansvarlig for de britiske krigskirkegårde i Nordfrankrig. Bønnerne gik videre til en kollega, hvis familie emigrerede til NZ. Bønnerne er muligvis fremelsket af majorens bedstefar ca. år 1900. Den er yderst produktiv og meget velsmagende. Bælgene er krumme og bliver hurtigt ’bulede’, men stadig gode. De tykke bælg modner tidligt nok, men tørrer langsomt og kan let mugne. NB: Denne sort ligner meget ”Kjems’ pea bean”, selv om der måske kan ses en lille forskel – så de skal ikke dyrkes i nærheden af hinanden og helst ikke i samme år!</p>
	<p>Pea Bean. Stangbønne. (<i>Phaseolus vulgaris</i>). FS 0207. Temmelig hårdfør stangbønne. Små runde frø, hvid/røde i korte bælg. Kaldes også ”Red & White”. Smager godt. Kan bruges som friske grønne, frisk-bælgede eller tørrede bønner. Bliver ikke ribbede, men de tykke bønner løsnes under kogning. Opr. Heritage Seed Library.</p>
	<p>“Romme Familiens Stangbønne”. (<i>Phaseolus vulgaris</i>). FS 0672. Folmer Romme, et af foreningens første medlemmer (og måske det ældste) fik frøene i 1960’erne fra en lærer på Haslev Borger- og Realskole, hvor Folmer var overlærer. Familien har dyrket sorten lige siden. Den stammer fra en turistrejse, så vidt man husker til Italien – og er altså et kulturminde fra den tid, hvor danskerne først oplevede charterrejser og blev dus med sydens køkken. Bælgen er kort, krum og har meget mørke tegninger også på bønnerne. Spises frisk, selv når bælgene buler af de runde spættede frø, og er meget velsmagende.</p>
8.1e Voksbønne buskbønne	<p>‘Buerre de Rocquencourt’. Voksbønne - buskbønne. (<i>Phaseolus vulgaris</i>). FS 0609. Gammel fransk sort med meget lange, smørgule voksbønner med helt sorte frø. Bærer mange, meget smagfulde bønner. Opr. firmaet Thomas Etty. Denne sort blev udviklet omkring byen Rocquencourt i nærheden af Versailles. Området var kendt for sin grøntsags-produktion, så navnet var et kvalitetsstempel. Sorten blev standardiseret i handelen i 1930’erne.</p>
	<p>‘Carmencita’. Voksbønne - buskbønne. (<i>Phaseolus vulgaris</i>). FS 0425. Ohlsens Enke har haft den. Kom frem i 1947.</p>
	<p>‘Mont d’Or’. Voksbønne - buskbønne. (<i>Phaseolus vulgaris</i>). FS 0573. Gammel sort, opgivet som oprindeligt fransk. Kendt siden 1880’erne, nævnes i Vilmorin-Andrieux i 1885 og i Nordisk Illustreret Havebrugsleksikon i 1912. Let rankende vækst med korte, brede bælg. Dejlig voksbønne.</p>
8.1f Voksbønne stangbønne	<p>‘Gold of Bacau’. Voksbønne - stangbønne. (<i>Phaseolus vulgaris</i>) FS 0483. Lange, brede og meget lækre bælg. Meget tidlig af en stangbønne at være. Fra den nordrumænske by Bacau via Seed Savers Exchange i USA.</p>
8.2 Bælgfrugter – Ærter	
8.2a Sukkerært	<p>‘Engelsk Sabel’. Sukkerært (<i>Pisum sativum</i> var. <i>macrocarpon</i>). FS 0012. Denne sukkerært er en af de virkelig gamle sorter i Danmark – ses i frøkatalogerne helt tilbage i 1860’erne. Ca. 150 cm. høj, middeltidlig. Kræver støtte. Giver stort udbytte. Brede (ca. 8,8 x 2,2 cm.), typisk sabelformede kødfulde bælg af høj kvalitet.</p>

	<p>‘Engelsk Sabel ESA’. Sukkerært (<i>Pisum sativum</i> var. <i>macrocarpon</i>). FS 0694. Denne sukkerært er en af de virkelig gamle sorter i Danmark – ses i frøkatalogerne helt tilbage i 1860’erne. Ca. 150 cm. høj, middeltidlig. Kræver støtte. Giver stort udbytte. Brede (ca. 8,8 x 2,2 cm.), typisk sabelformede kødfulde bælg af høj kvalitet. - Denne variant er Ohlsens Enkes linie.</p>
	<p>‘Golden Sweet’. Sukkerært. (<i>Pisum sativum</i>). FS 0528. Høj sukkerært, smukke tofarvede lilla blomster og lysegule bælg, dekorativ.</p>
	<p>‘Pollux’. Sukkerært. (<i>Pisum sativum</i>). NGB 102589. Ærten har en meget tyk og sprød bælg og bliver ikke ribbet. Den er meget velmagende - saftig, sprød, sød, dejlig smag af ært - og både børn og voksne har spist dem hele. Den kan også bruges hel i salater, skåret i mindre stykker uden at bølge den. Flot hvid enkelt blomst. Oprindelse: Ohlsens’ Enke.</p>
	<p>‘Spring Blush’. Marvært - Slikært. (<i>Pisum sativum</i>). FS 0611. Høj slikært (brydmarvært) udviklet af berømte Alan Kapuler, Peace Seeds. Tofarvede lilla blomster, grønne bælg med lilla pletter på stænglerne. Bliver op til 2 m. høj. Meget fin kvalitet og bærer længere end de fleste slikærter.</p>
	<p>‘Winterkefe’ eller ‘Winterkefer’. Sukkerært. (<i>Pisum sativum</i>). FS 0245. Navnet betyder ”winter-sukkerært”, vistnok på en tysk dialekt. ’Kefe’ er ærten og ’kefer’ er ærteplanten. Meget speciel ært, der kan sås om efteråret (omkring eller lidt før 1/11) og overvintrer en almindelig dansk vinter som små spirer (!). Giver tidlige ærter - ca. 1/6-, der er bedst spist som sukkerærter (med skal) som helt unge, da de med alderen bliver lidt beske/bitre. Anvendelig i madlavningen, store lidt grove men velmagende ærter. Afgjort en god afgrøde for dem der gerne vil have en aktiv jord hele året. Sorten blev doneret i 1998 af Dr. Maria Finck fra Kassel Universitet og har været genstand for et ret omfattende dyrkningsforsøg på Center for Biodiversitet.</p>
8.2b Marværter	<p>‘Amandas Høje Ært’. Marvært høj. (<i>Pisum sativum</i>). FS 0602. Ærten er en gammel sydfynsk familieært. Donoren, som bor i Fåborg, har fået den af P. Hansen, som igen har fået den af en gammel kone, Amanda, som boede på Horneland.er”. 2 - 2½ m høj.</p>
	<p>‘Faster Kirstens Elefantært’. Marvært (<i>Pisum sativum</i>). Det er en meget høj ært, ca. 2,5 m, store fyldte bælg – familien kaldte den for ”elefantærten”. De har oplevet at en kogekone ved en konfirmation nægtede at bruge så store, grove ærter, indtil hun lige havde smagt på dem. Nogen synes, at de har en let bitter smag, andre synes bare at de smager meget, meget godt.</p>
	<p>‘Frederik VII’s Ært’. Marvært høj. (<i>Pisum sativum</i>). FS 0668. Rigtbærende, og med sød smag, som bibeholdes efter at ærterne har opnået fuld størrelse i bælgene. 5 fod høj. Kan høstes over et langt tidsrum. Bælgene er sværdformede. Bladene har bølget kant. Gartneren på Gråsten Slot fortalte, at ærterne hedder Frederik VII’s ært. Frederik VII var Konge i 1850’erne, så muligvis er ærten så gammel. Om Ærten altid har været på Gråsten Slot, eller om Dronning Ingrid havde den med, vides ikke. Før Frederik blev Konge var han guvernør, og bosiddende på Fyn. Ærten findes i frøkatalog fra Eltzholtz tilbage til 1902. Siden 2003 dyrket i Den Fynske Landsby. 115 - 130 cm høj.</p>
	<p>‘Grams Høje Ært’. Marvært. (<i>Pisum sativum</i>). FS 0237. Sød, god smag. Familiesort, doneret til Frøsamlerne af Mette Alkjær. Stammer fra Mettes farfar, der havde ærterne fra en slægtning, Hans Hansen Gram, en kendt gartner og frugtavlser i Svendborg. Ærten tidligere kendt under navnet ‘Mettes høje ært’. 140 - 190 cm høj.</p>
	<p>‘Gyrithes Ærter’. Marvært. (<i>Pisum sativum</i>). FS 0236 - NGB 20122. 2,5 m høj meget rigtydende marvært med fantastisk god smag. Høst 10-13 uger efter såning. Sorten stammer fra Gyrith Bøjehøj, hvis familie har dyrket den siden et familiemedlem omkring 1860 bragte den med hjem fra USA.</p>
	<p>Holgers Kæmpeært’, ‘Lille-. Marvært. (<i>Pisum sativum</i>). FS 0235a. Op til 2,5 meter høj med ret spinkel vækst. Mørkegrønt løv med spidse små- og akselblade. Marvært med hvide blomster og typisk bådformet bælg. Længde/ bredde på bælg i gennemsnit 6,5 cm/1,5 cm. Ærterne har en god, sød smag - også som store. Samme oprindelse som Store Holgers Kæmpeært men helt klart en anden sort. - En arvesort, som kommer fra Løgstør-egnen og er opkaldt efter Holger Gundersen. Sorten stammer oprindeligt fra USA.</p>
	<p>Holgers Kæmpeært’, ‘Store-. Marvært. (<i>Pisum sativum</i>). FS 0235b. Op til 2,5 meter høj med kraftig vækst. Mørkegrønt løv med afrundede og overlappede bladflige. Marvært med hvide blomster og typisk bådformet bælg. Længde/bredde på bælg i gennemsnit ca. 8 cm/2 cm. Ærterne har en god, sød smag - også som store. Denne arvesort kommer fra Løgstør-egnen og er opkaldt efter Holger Gundersen. Sorten stammer oprindeligt fra USA.</p>

<p>‘Hurst Green Shaft’. Marvært. (<i>Pisum sativum</i>). FS 0634. Middelhøj 75-100 cm. Meget lange bælg med 9-10 ærter. Ærterne kan høstes over en utrolig lang periode og holder sig længe søde og gode uden at blive melede. Det er en meget velsmagende og sund sort, som ikke let bliver angrebet af sygdomme.</p>
<p>‘Hønsært’. Marvært høj. (<i>Pisum sativum</i>). FS 0679. Ærterne bliver op til 2½ meter høje, og de modner over længere tid og har en rigtig god smag. John Kolding fra Termestrup på Djursland har ærterne til at gro op ad hønsenettet omkring en hønsesgård. John fortæller: ”Jeg har ærterne fra nu afdøde, Jørgen Fihl-Jensen, som boede i det røde hus lidt henne i byen. Jørgen havde dyrket ærterne i 10-15 år, da jeg fik dem for 15 år siden. Jørgen havde været i Amerika, og han havde ærterne med derovrefra. Jeg ved ikke om det var fra noget familie”.</p>
<p>‘Jof’. Marvært. (<i>Pisum sativum</i>). FS 0238. Handelssort, opr. hollandsk. Forsvandt fra kataloget hos frøfirmaet i Hjørring. Karna Maj modtog den fra mangeårig bevarer. Halvhøj (150 cm), produktiv, vores favorit i mange år.</p>
<p>‘Juttas Høje Ært’. Marvært. (<i>Pisum sativum</i>). FS 0239. Gave fra Jørgen Møller, Århus. Høj (ca. 2 m) velsmagende ært, bevaret gennem årene af en nu afdød ven af familien Møller.</p>
<p>‘Karls Høje Ært’. Marvært. (<i>Pisum sativum</i>). FS 0613. Bælgene har det med at puste sig op tidligt, så de overskåret har et tværsnit som et 8-tal, og plukker man dem på det stadie, bliver man snydt. Kernerne er da meget små og intet værd. Kenderen lader dem så blive hængende noget længere, end man ellers gør. Lige når de begynder at blive runkne og lysere, er kernerne MEGET store og stadig friske i smagen. I smag og kernestørrelse ligner de ‘Maries høje ært’ men det er ikke den samme sort. 140 - 170 cm høj.</p>
<p>‘Kong Christian X’s Hofært’. Marvært. (<i>Pisum sativum</i>) FS 0673. Erling Lykke skriver: „Jeg har fået ærten af en bekendt, som har fået den af en kollega, som købte sit hus af en sygeplejerske fra Odense, der som ung tjente på Tjele Ladegård ved Randers, og som har bevaret ærten derfra. Da Kong Chr. X var konge fra 1912 til 1947, er det tænkeligt, at ærten er fra dette tidsrum. Den skal bindes op og giver nogle store og flotte bælg. Høj ært, der minder om ‘Holgers Kæmpeært’. 150 - 230 cm høj.</p>
<p>‘Maries Høje Ært’. Marvært. (<i>Pisum sativum</i>). FS 0240. Fra Maries barndomsgård på halvøen Hurum i Norge. Da Marie i 1893 gifter sig ind i slægten på Transinggård i Sydsjælland tager hun ærten med sig. Ærten dyrkes stadig af slægten. Ærterne er store og søde, bliver sjældent melede og angives at være modstandsdygtige over for orm. Mindst 170 - 190 cm høj.</p>
<p>‘Pastor Hagemanns Ærter’. Høj marvært. (<i>Pisum sativum</i>). FS 0676. Høj, kræver mindst 2 m hegn. Bælg store, med store og lidt sødlige ærter, der bliver lidt snerpende i smagen hvis de bliver for store. Sund, godt udbytte. Ærten er doneret af Else Højbjerg. Via en veninde, Annegrethe Lund, kommer ærten fra arkitekt Uffe Pedersen (f. 1926). Ærten blev dyrket i Uffe Pedersens hjem i Vinding ved Vejle i en periode på ca. 60 år, og da han flyttede til Køge i 1953, tog han Pastor Hagemanns ært med. Uffe Pedersen dyrker stadig ærten, nu på altanen.</p>
<p>‘Prince Albert’. Marvært. (<i>Pisum sativum</i>). FS 0242. En af 1800-tallets mest populære ærtesorter. Tidlig, kun 42 dage fra såning til høst. Stort udbytte. Ca. 1½ m. høj. Blev ved afprøvning i museums-have på Samsø i 2006 af museumsgæster vurderet som “ganske som at smage min barndoms ærter”.</p>
<p>‘Sjelleært’. Marvært (<i>Pisum sativum</i>). FS 0688. Ærterne er kommet til Pouls faster og onkel på Sjelle skole en gang i 1920`erne. Enten fra en bedstefar, gartner P. A. Hansen, Nykøbing M. der lukkede sin forretning i 1923, eller fra Pouls far da han en gang i 20`erne var gartner på ungdomshjemmet Bøgildgaard. Måske er sorten oprindeligt købt hos J. E. Ohlsens Enke i Aarhus. I familien har de bevaret ærten og Poul (donor) der bor i Kgs. Lyngby, har dyrket den i ca. 15 år, fra ca. 1998. Saftige og gode at spise næsten til de er modne.</p>
<p>‘Stangært fra Fyn’. Høj ært. (<i>Pisum sativum</i>). FS 0554. (Tidligere kaldet ‘Høj ært fra Fyn’). Samlet af et medlem af Haveselskabet for en del år siden i besøgshaven hos 2 gamle brødre i Korup på Nordfyn. Vi har ikke kunnet komme det nærmere. Sorten er ikke voldsom høj (2 men ikke 3 metre) og har korte, lidt stumpe bælg med lysegrønne ærter.</p>
<p>‘Stevns Høje Ært’. Marvært. (<i>Pisum sativum</i>). FS 0243. Tidligere ‘Flemmings høje ært’. 2-2,5 m høj, store velfyldte bælg, velsmagende, holder sødmen længe. Lokalsort fra en gammel dame på egnen, bevaret af familien Hansen fra Stevns gennem 45 år.</p>
<p>‘Suttons Harbinger’. Marvært. (<i>Pisum sativum</i>). Høj ært med hvide blomster. Dejlige „snack“-ærter, især som unge. Lidt tørre som modne. Kan anvendes som tilbehør til middagsretter og i sammenkogte retter.</p>

	<p>‘Sønderjysk Ært’. Marvært. (<i>Pisum sativum</i>). Ærterne er kommet fra Sønderjylland i 1926 med en mand, der kom til Odense på Fyn, da han lærte sin kone at kende. Ærterne bliver omkring 2 m. høje, selve ærtbælgen er mellemstor og med op til 8 ærter, som sidder tæt i bælgen, Velsmagende.</p>
	<p>‘Valdemars Amerikanske Ærter’. (<i>Pisum sativum</i>). FS 0677. Ærten er doneret af Ida Graulund, Valdemars barnebarn. Valdemar kaldte selv ærterne for ”De amerikanske ærter”. Valdemar Henrik Olsen sejlede i 1917-1918 i fart mellem Nord- og Sydamerika, og ærterne kan stamme fra denne periode. Men ærterne kan være kommet endnu tidligere til Danmark, nemlig i 1893, hvor Valdemars far, Otto Hans Olsen, var med som snedker på et projekt i Chicago. Valdemar døde i 1961 i Holbæk, hvor familien havde boet siden 1921. Ærterne dyrkes i dag af Idas onkel på 80 år. Ærterne bliver omkring 2 meter høje og skal støttes af stativ. Ærterne prikles ud i maj og høstes i juli. Ærterne giver et stort udbytte, og selv store ærter bliver kun meget lidt bitre og melede. Ærterne er stadig faste efter kogning.</p>
	<p>‘Videmose Ærter’. (<i>Pisum sativum</i>). FS 0246. Høj marvært. Gammel familiesort fra Heine Refsing. Modner over længere tid, god kvalitet, god smag, lang holdbarhed. 150 - 190 cm høj.</p>
8.2c Gråærter	<p>‘Brun Ært fra Nakskov’. Gråært, kogeært. (<i>Pisum sativum</i> var.). FS 0599. En flot og livskraftig plante. Ærterne tørres og koges før de spises. Ærterne kommer fra Karna Maj, som har fået dem på Frilandsmuseet i Maribo. Oprindelig stammer den brune ært fra en, desværre ukendt, dame på Nordlolland.</p>
	<p>‘Errindlev Ært’. Gråært, kogeært. (<i>Pisum sativum</i> var.). FS 0598. Meget fine små ærter. Tørreært, 30-40 cm høj spinkel plante, smukke blomster. Bælgen tørrer næsten væk. Skal bindes op. Interessant på grund af størrelsen. Karna Maj har fået den fra en 80-årig dame fra Lolland og har videregivet den til Frøsamlerne. Sorten er optaget på ”Slow Foods Ark of Taste”, som er en liste over særligt værdifulde og velsmagende sorter.</p>
	<p>‘Gotländsk Blåært’. Gråært. (<i>Pisum sativum</i>). FS 0228. 150 cm. Blå og røde blomster, mørkeblå bælg. Enkelte planter kan have grønne bælg, de må ikke anvendes til frøavl. Ærterne mørkner kraftigt med tiden – pga. højt oxalsyreindhold. Pænt udbytte. Anvendes friske eller tørrede.</p>
	<p>‘Lollandske Rosiner’. Gråært, kogeært. (<i>Pisum sativum</i>). FS 0230. Meget gammel sort af gråærter, der kom til os via Tina Hansen fra en ældre samler på Lolland. Om de Lollandske rosiner har han fortalt, at de blev brugt som forråd, før man fik kartofler, og at der blev solgt 44.000 tønder ærter til de københavnske arbejdere på et år. De forbliver hele, når de er kogt - skal koge et par timer. De gik ud af produktion på Lolland for ca. 100 år siden. Skal sås meget tidligt og blive helt tørre på planten. Sorten er optaget på ”Slow Foods Ark of Taste”, som er en liste over særligt værdifulde og velsmagende sorter.</p>
	<p>‘Regina’. Gråært - kogeært. (<i>Pisum sativum</i> var.). Planten bliver 2 m høj. Den får lysviolette blomster og mange ret små bælg. Velegnet til hummus.</p>
	<p>‘Rosakrone’. Gråært, kogeært (<i>Pisum sativum</i> var.). Gråært udviklet i Tyskland i 1967. Alle blomstestilkene er samlet i en tyk stængel og blomsterne sidder i en krans. Ærterne modner næsten samtidig. 2 farvede blomster hvidlig/svagt lyserød og lys koralrød. Ca. 100-120 cm høj, kræver lidt opbinding inden den bliver for tung af ærter foroven.</p>
8.2d Grå sukkerært	<p>‘Biskopens Gråært’. Grå sukkerært, kogeært. (<i>Pisum sativum</i>). FS 0224. En højt voksende sukkerært med pigmenterede blomster og frø, en såkaldt grå sukkerært. Sorten har været dyrket ved Biskopsnæs i Dalarna af samme slægt i over hundrede år og findes nu også bevaret i Nordisk Genbank. Ærterne er violette og ret store. Vi har fået frøene fra vor svenske søsterforening Sesam. Op til 2 m høj.</p>
8.3b Soyabønne	<p>‘Fiskeby V Holchers Frøhandel’. Sojabønne. (<i>Glycine max</i>). FS 0256. Nem afgrøde; udbyttet afhænger af såtidspunkt. Kan blive stående lige til frosten, hvorefter de tørre bønner høstes. Kan også høstes grønne til edamame. De tørre bønner anvendes til sojamælk, spirer eller tofu. MJ, der har dyrket Fiskeby i 36 år, har frøene fra Holschers Frøhandel i Vordingborg. Fiskeby V er stadig i handelen, eksempelvis hos Impecta, men ligner ikke foreningens ’Fiskeby V’ – så vær opmærksom på, at ’Fiskeby V’ med forskellige oprindelser ikke bliver blandet sammen.</p>
	<p>‘Hidatsa Early’. Sojabønne. (<i>Glycine max</i>). Tidlig sojabønne, kommer oprindeligt fra Japan, genopdaget hos Hidatsa indianerne. Kan bruges som Edamame-bønne. Opr. P. Wiebe, Holland.</p>
8.3c Valsk bønne/ Hestebønne	<p>‘Bobs Fava’. Valsk bønne. (<i>Vicia faba</i>). FS 0248. Frodig valsk bønne, der har en usædvanlig evne til sjældent at blive angrebet af bladlus. Højde ca. 120 cm. Skyder igen efter 1. høst. Giver et pænt udbytte af store, grønne bønnefrø. Opr.: Bob fra regionen Cotswolds, England.</p>

	<p>‘Crimson Flowered Broadbeans’. Valsk bønne. (<i>Vicia faba</i>). FS 0249. Meget smuk plante, gammelt engelsk sort med røde blomster. Lille udbytte af små hestebønner.</p> <p>‘Estisk Fava’. Valsk bønne. (<i>Vicia faba</i>). FS 0250. Stærke, høje planter. En meget uensartet sort hvad angår frøenes udseende. Blanding af røde, brune, rødbrune, næsten hvide og grønne frø. Frøene er store, og der er 3-5 pr. bælg. Planterne er store og trivelige, medium bladlusfølsomme.</p> <p>‘Hang Down’. Valsk bønne (<i>Vicia faba</i>). Gammel sort med lange hængende bælg. Dyrket hos Frøsamlerne i 40 år.</p> <p>‘Londonderry’. Valsk bønne (<i>Vicia faba</i>). Store kraftige planter; mellemstørrelse på frø, ensfarvede lyse grå-grøn-gule. Opr. fra grundlæggeren L. Hills egen samling. Heritage Seed Library, HDRA, GB.</p> <p>‘Mikko’ Valsk bønne (<i>Vicia faba</i>). FS 0252. Småbladet med lange tynde bælg og små violet-sortede frø. Højtydende.</p> <p>‘Nekrassow Fava’. Valsk bønne. (<i>Vicia faba</i>). FS 0253. Arvesort, dyrket siden ca. 1930 af en volgatysk familie nær Omsk i Sibirien. Oprindeligt medbragt fra den lille by Nekrassow ved Volga-floden. Planten bliver ca. 90 cm høj. Blomsterne er sort/hvide, bælgene korte og bønnerne helt sorte. Godt udbytte.</p>
8.3d Andre sorter	Knoldfladbælg . (<i>Lathyrus tuberosus</i>). FS 0682 . Planten stammer fra nedlagte kolonihaver i "Lille Sverige" i Hillerød. Det vides ikke, om den var en rest fra tidligere dyrkning eller om den var vildtvoksende. Moderplanten er nu forsvundet. Klatrende bælgplante, op til 1 m høj, rosa velduftende blomster. Danner valnøddestore stivelsesholdige knolde, som tilberedte er velsmagende, næsten kastanjeagtige.
<u>9. Korn</u>	
9.1 Amarant	Amarant ‘Alegria’ . Amaranth. (<i>Amaranthus</i> sp.). Amarant er en kornsort, der stammer fra Latinamerika, hvor den bl.a. blev dyrket af aztekerne. Den er glutenfri og rig på vitaminer og mineraler. Lyst gult løv og små hvide proteinrige frø egnet til at poppe ligesom majs. Mange frø i forhold til plantens størrelse.
9.2 Boghvede	‘Emka’ . Boghvede. (<i>Fagopyrum esculentum</i>). FS 0280 . Frodig, mørkfrøet boghvede. Lidt uensartet modning.
9.3 Byg	<p>‘Arabian blue’. Byg. (<i>Hordeum vulgare</i> var. <i>polystichum</i>). FS 0026. Nøgen byg, sort, seksradet. Lav og ikke så højtydende vårbyg, der er nem at tærskes. Sorten har store, mørkviolette kerner. 80-90 dage. Blød i strået og vælter inden høst. Smager dejligt kogt hel og spist som ris eller i salat. Kan også kværnes og tilsættes ved brødbagning.</p> <p>‘Inka’. Nøgenbyg seksradet. (<i>Hordeum vulgare</i>). Højtydende og knækker ikke i strået. Nem at tærskes. Koges og spises som ris eller i salat. Kan kværnes og tilsættes ved brødbagning.</p>
9.5 Havre	‘Black Norway’ . Almindelig havre. (<i>Avena sativa</i> var. <i>brunnea</i>). FS 0025 . Almindelig havre, men med sorte neg. Meget dekorativ og samtidig trivelig.
9.6 Hirse	‘Josves’ . Almindelig hirse. (<i>Panicum miliaceum</i>). Skaffet i Litauen af Seed Ambassadors.
9.7 Kolbehirse	Kolbehirse . Hirse (<i>Setaria italica</i>). Meget tidlig kolbehirse, som sås når kirsebærtræerne blomstrer. Tåler kun meget let nattefrost. Modner i starten af september.
9.8 Hvede	Ølandshvede . Vårhvede. (<i>Triticum</i>). Ølandshvede er en gammel landsort af hvede fra den svenske ø Öland. Den blev ikke dyrket i mange år, men takket være en lille portion kerner, som i 1998 blev fundet i Nordgen (Nordisk Genbank) af en ivrig forsker, dyrkes den nu igen. Ølandshvede har et højt indhold af protein og gluten, så den har rigtig gode bage-egenskaber. Og den er i dag højt berømmet for sin gode smag. Frø fra Sesam.
9.9 Rug	Midsommerrug . (<i>Secale cereale</i>). Specielt god til halmflettearbejder. Sås 1. juli med 1/3 rug, 1/3 vikke (f.eks. vintervikke) og 1/3 havre (volumen – dele). Afgrøden slås til foder eller grøngødning i september, og den følgende sommer er der fin rug til halmarbejder så snart der er dannet aks. Ellers er der moden rug i midten af august. Gammel dansk rugtype, beslægtet med svedjerug.
<u>10. Efterafgrøder</u>	
10.1 Skjoldsneglebælg	‘Sava’ Skjoldsneglebælg . (<i>Medicago scutellata</i>). FS 0306 . Meget lavt udbredende sort, vokser glimrende i min have, og har fin produktion af bakterieknolde. Charmerende bælg – ligner nærmest små tætte bikuber. Opr. Frøsamler i Pennsylvania, USA, via SSE.

14. Medicin, farveplanter og duftplanter	
14.1 Medicinplante	<p>Marietidsel. Gl. Medicinplante (<i>Silybum marianum</i>). FS 0350. En høj dekorativ tidsel med store hvidmarmorerede blade og kraftige torne. Frøene indeholder stoffet silymarin og bruges i naturmedicin til lever og galdeblærevirksomme midler. Kan sås både forår og efterår og vil efterfølgende så sig selv. Oprindelse Frøposen.</p> <p>Æselfoder. (<i>Onopordum acanthium</i>). Gl. lægeplante. 2-3 m høj, stor violet blomsterkurv, med enorme, kanttornede, gråfildede stængler og blade. Fylder et par kvadratmeter eller mere. Toårig.</p>
14.2 Duftplanter	<p>Katteurt. Duftplante. (<i>Nepeta cataria</i>). FS 0491. Dette er kattenes katteurt nr. 1. De elsker planten både i haven, som tørret drys og i legeting.</p>
14.3 Farveplanter	<p>Farvegåseurt. Farveplante. (<i>Anthemis tinctoria</i>). Gammel farveplante med flotte gule blomster. Buketter og til farvning. Oprindelse fortaber sig, men vi har haft den i mindst 20 år.</p> <p>Farvereseda eller Farvevau. Farveplante. (<i>Reseda luteola</i>). To-årig. Danner bladrosen første år. Andet år ca. 1 m højt aks med små lysegule blomster. Har været brugt til farvning af garn. Disse frø stammer fra „gardamerne“, som farver uld hver sommer på Samsø.</p> <p>Farvevaid. Farveplante. (<i>Isatis tinctoria</i>). Smuk gul blomst 2. år. Kan bruges til at farve tekstiler indigoblå. Fra naboens have, oprindeligt fra Bornholm. Oprindelse 1996 eller før fra frø købt i Danmark.</p>
15. Krydderurter	
15.1 Fennikel	<p>Bronzefennikel. (<i>Foeniculum vulgare</i> var. 'Rubrum'). En imponerende og smuk flerårig anissmagende krydderurt med bronzefarvet løv. De unge trådlignende blade bruges til fisk, supper, grønt drys eller i salater, bladskederne som grøntsag og frøene som krydderi. Kan blive 1,5-2 m høj.</p>
15.2 Karse	<p>Havekarse. Bredbladet. (<i>Lepidium sativum</i>). FS 0048. Dejlig storbladet karse til dyrkning i haven. Stammer fra USA.</p> <p>Almindelig Karse. (<i>Lepidium sativum</i>). FS 0656. Karse-sort, som kan dyrkes indendørs på traditionel vis og spises som kimplante. Men bladene smager endnu bedre (mener nogle) hvis man sår den udendørs i jorden og lader den vokse op og blive en stor plante. Den producerer rigeligt med frø. De tørrede stængler kan bruges til at binde en kost.</p> <p>Vinterkarse. (<i>Barbarea vulgaris</i>). Gror uden problemer hele vinteren. Dejlig mild karsesmag og rigtig godt som frisk, vitaminrigt drys på maden om vinteren og tidlig forår. Sås om efteråret fra juli/aug. Måned. Let at dyrke og tåler fint halvskygge.</p> <p>Vinterkarse. <i>Barbarea verna</i>. FS 0059. Mørkegrøn bladrosen. Vintergrøn, kan høstes en stor del af året. Planten sår sig selv.</p>
15.3 Koriander	<p>Koriander, Marokkansk. Krydderurt. (<i>Coriandrum sativum</i>). Grønne blade i varme retter, frøene til madlavning og kager. Bedste type til frøproduktion.</p>
15.4 Purløg	<p>Purpur kinapurløg. (<i>Allium nutans</i>). FS 0326. Ligner et kinapurløg med rosa blomst. Sød og saftig mild løgsmag, bruges som purløg.</p>
15.5 Persille	<p>Persille, 'Christiansø-persille'. (<i>Petroselinum crispum</i>). FS 0642. Have-persille, som gror forvildet og tilsyneladende helt naturaliseret på Christiansø. Ligner en krydsning mellem kruset og glatbladet persille.</p> <p>Persille, 'Frederikso persille'. (<i>Petroselinum crispum</i>). FSP01. Glatbladet og småfliget persille. Frøene er indsamlet i 2016 på Frederikso.</p> <p>Persille, "Kurdisk Glatbladet Persille". (<i>Petroselinum crispum</i>). FS 0324. Kraftig, mørkegrøn, med spidse bladafsnit. Sund og ret kuldetålsom sort. Sås tidligt efterår til en meget tidlig høst. Det er en fordel at skylle frøene i flere hold lunkent vand – over 4-5 timer; Det betyder hurtigere, større og mere ensartet fremspiring. Fra herboende kurdisk familie, der gennem mange år importerede lokale frø fra Tyrkisk Kurdistan.</p> <p>Persille, "Tjekkisk Glatbladet Persille". (<i>Petroselinum crispum</i>). Denne glatbladede persille har vundet i smagstest på speciallandbruget Muld. Oprindeligt tjekkisk handelssort.</p>

<p>15.6 Andre krydderurter</p>	<p>‘Alexanderurt’. Krydderurt. (<i>Smyrniolum olusatrum</i>). Kuldekimer. Kaldes også Makedonsk persille og sort løvstikke. To-årig selvsående krydderurt med en kraftig smag som nærmest er en blanding af persille, selleri og løvstikke. Alle dele af planten kan spises. Kan blive op til 1,5 m høj. Oprindelse Frøposen.</p> <p>Bjørnerod. Krydderurt. (<i>Meum athamanticum</i>). Finbladet, flerårig skærmpolante, som førhen har været vidt udbredt i bondehave. Roden er behåret, deraf navnet. Blade, frø og rod har en aromatisk duft. Bruges sammen med fisk, som grønt drys eller snapseurt. Svær og langsom at formere fra frø. Skal sås straks eller tidligt forår.</p> <p>Dild, ‘Goda’. (<i>Anethum graveolens</i>). NGB 11687. Dild med kraftigere smag end flertallet af sorter. Giver stort bladudbytte og går i blomst sent. Sorten blev sat på markedet i 1977 af AB Hammenhøgs Frø.</p> <p>Dild, ‘Almindelig Como’. (<i>Anethum graveolens L.</i>). NGB 531.1. Dild, der er forholdsvis sen til at gå i frø, og derfor velegnet som bladdild. Denne sort gik dog lidt for hurtigt i blomst i 2018.</p> <p>Dild. ‘Dukat’. (<i>Anethum graveolens L.</i>) NGB 532.2. Dild, der er sen til at gå i blomst, og derfor velegnet som bladdild. Velsmagende og nogenlunde fornuftigt udbytte i den varme sommer 2018.</p> <p>‘Green in Snow’. Grøn Salatsennep. (<i>Brassica juncea</i>). FS 0452. Dejlig kryddret indslag til salatskålen. Kan sås når-som helst. For efterårs- og vinterhøst sås i løbet af august.</p> <p>‘Green Wave’. Grøn sennep. (<i>Brassica juncea</i>). FS 0646. Stor, dejlig salatsennep med 20 cm lange blade med kruset kant. Kan sås forår, men står længst ved såning i august.</p> <p>Havesyre, ‘Blood-veined’. Krydderurt. (<i>Rumex sanguineus</i>). Flerårig urt. Kulturplante, som har fået tilnavnet “Blood veined” på grund af de røde bladnerver. Indeholder oxalsyre. Den er i familie med den vildtvoksende syre.</p> <p>‘Moldavisk Dragehoved’. Krydderurt Duftplante. (<i>Dracocephalum moldavicum</i>). De citronduftende blade er gode til te. Men det er også en fin lille sommerblomst. Etårig.</p> <p>‘München Bier’. Skulperadise. (<i>Raphanus sativus</i>). Denne radiseplante har sit navn fra ølstuerne i München, hvor den sprøde velsmagende rod blev serveret som snack. Sorten er – af englænderne – blevet ”forædlet” (tyskerne ville sige ødelagt), så det nu er skulperne – de umodne frøkapsler, der er spiselige, mens roden på denne sort er mindre god. - Planten bliver stor som en busk, så få eksemplarer er nok, da de sætter masser af disse små delikatesser, som høstes grønne og 3-6 cm lange. Opr. Frøposen.</p> <p>Sandsennep. Krydderurt. (<i>Diploxys tenuifolia</i>). Også kaldet vild rucola. Smalle fligede blade, med stærkere smag end andre rucola.</p> <p>Skotsk Lostilk. Krydderurt. (<i>Ligusticum scoticum</i>). FS 0521. Flerårig, nordlig klippekyst-urt, som kun vokser få steder i DK, hvor den er fredet. Hele planten kan spises og bruges som krydderi i salater og gryderetter. Smagen kan minde om løvstikke, men med mere fylde. Frøene skal kuldebehandles for at spire.</p> <p>Sort sennep. Krydderurt. (<i>Brassica nigra</i>). FS 0303. Sort sennep indsamlet af Børge Jensen på gårdsplads, rimeligvis forvildet fra ældre tids dyrkning. Anvendes til fremstilling af sennep. Efterhånden dyrkes den ikke mere herhjemme. Bevaringsværdig sort. Ret lav plante. Til forskel fra gul sennep er skulperne trykket ind til stænglen, og frøene er ret små (mindre end en mm). Vanskelig at tærse.</p> <p>Sødskaerm, glatbladet. (Kuldekimer). Krydderurt. (<i>Myrrhis odorata</i>). FS 0340. Flerårig plante med anisduft og smag. Bladene og de umodne frø bruges i salater, mens tørrede frø kan bruges som krydderi i kålretter. De umodne frø smager af lakrids. - Sås i efteråret, da den skal have frost, før den kan spire (kuldekimer). - Den almindelige Sødskaerm er stærkt behåret, hvilket gør den mindre anvendelig til salat. - Den glatbladede er udbredt i Sydsjælland. Andre steder kan den findes som reliktpolante omkring gamle klostre.</p> <p>“Vellugtende gåsefod”. Citrongåsefod. Krydderurt. (<i>Dysphania ambrosioides</i>). Meget kraftig krydderurt, som stammer fra Mexico, hvor den bruges i maden. Et heftigt indslag i krydderurtehaven, som nogle sætter stor pris på. Selvsåning må påregnes.</p>
--------------------------------	--

17. Prydplanter	
17.1 Morgenfrue	Morgenfrue, Ager- . (<i>Calendula arvensis</i>). FS 0006 . Spinkel, lille plante med små gul-orange blomster og små blade. Ligner i øvrigt alm. morgenfrue (<i>C. officinalis</i>). Blomstrer flittigt og længe. Oprindeligt indsamlet i bjergene ved Cortona, Umbria, Italien.
	Morgenfrue, 'Brita' (<i>Calendula officinalis</i>). FS 0624 . Nydelig havemorgenfrue. Kurven og kronbladene har ens farve. Indsamlet i Sverige. Opr. SESAM. God til tinktur.
17.2 Tagetes	'Exquisite' . Tagetes. (<i>Tagetes patula</i>). FS 0616 . Gul blomst med charmerende røde pletter. Trivelig tagetes. Flot sort tilgået foreningen fra Seed Ambassadors.
	'Frances' Choice' . Tagetes. (<i>Tagetes patula</i>). FS 0492 . Op til 1,4 m høj, flot og kraftig tagetes. De gule og røde kronblade bliver 5 cm lange. Udviklet af Dr. Alan Kapuler fra Peace Seeds i Oregon, USA.
	'Ildkongen' . Tagetes. (<i>Tagetes patula</i>). FS 0318 . Gammel sort. Meget smuk, klassisk, høj tagetes. Mørkerød og enkeltblomstrende, 60-80 cm høj. Evt. afvigende farver og former bør fjernes ved frøavl. Frøene stammer fra en pensioneret praktiserende læge i Bjerringbro, som gennem mange år havde taget frø af "Ildkongen". Vi har fået frøene doneret omkring 1996 og har siden høstet og gemt frø. Sorten er efterhånden fundet gemt af flere uafhængige personer, hvorfor vi nu er sikre på at det er "Ildkongen".
	'Suzannes enkle orange' . Tagetes. (<i>Tagetes patula</i>). FS 0320 . 25-35 cm høj plante med mange klart orange blomster. Forkultiveres inde. God at plante mellem jordbærrene. Det forvirrer solsorterne, så de ikke kan finde bærrene. - Fremavlet af Suzanne Brodersen i Sorgenfri i 1970'erne fra planter indkøbt hos en handelsgartner. Har været hos Frøsamlerne siden 1987.
17.3 Valmuer	'Bhutan' Valmuen . (<i>Papaver somniferum</i>). Valmue med meget flotte fyldte eller enkle blomster i pink nuancer. Stammer fra Bhutan i det østlige Himalaya.
	'Høhøj' Valmuen . (<i>Papaver somniferum</i>). FS 0523 . Dukkede frem efter rydning af et ca. 100 år gammelt jorddige ved foden af Høhøj ved Mariager. Trives bedst ved såning efterår og senere selvsåning.
	'Poppy Sokol Breadseed' . Valmue. (<i>Papaver somniferum</i>). Hvide frø med en dejlig nøddeagtig smag. Frøstanden åbner ikke af sig selv men skal brydes op når man vil høste frøene. Meget anvendelig i madlavning hvor man ønsker en nøddeagtig smag. Bliver op til en meter høj med smukke hvide og rosa blomster og store dekorative frøstande. Selvsår villigt.
	Valmue "usn. 2" . Valmue fra Polen. (<i>Papaver somniferum</i>). FS 0278 . Fyldt, meget stor postkasserød blomst. Fra polsk indvandrers bedsteforældre.
17.4 Andre prydplanter	<i>Albuca shawii</i> . Løgplante uden dansk navn. Løgplante, op til 50 cm, hele planten dufter af citron (andre kilder siger "ananas" om blomsten og "anis" om bladene...). Blomsterne, der er samlet i en let, hyacintlignende top, er gule med grønne striber. Løget overvintres frostfrit og tørt. Slægten er hjemmehørende i Sydafrika.
	'Ampelbrøndsel' . Prydplante. (<i>Bidens triplinervia</i>). En sjælden og dekorativ sommerblomst med kønt løv og lysende gule blomster. Dyrkes på samme måde som morgenfrue og har en lang blomstringsperiode. Oprindeligt fundet i Chelsea Physic Garden i London.
	Brøndsel, sydamerikansk . Prydplante. (<i>Bidens pilosa</i>). Statelig plante. De enkelte planter kan blive over 1 meter i diameter, og højden er godt 2 meter. Køn plante med små hvide 4-tallige blomster med gul midte. Frøstandene er meget sjove - et lille kuglerundt hoved af strittende frø.
	<i>Celsia roripifolia</i> . Maskeblomst. Sjøv maskeblomst med violette-hvide blomster. 2-årig. Første årsrosetten er imponerende - mere end 1 meter i diameter og helt flad. Blomsterstanden er mandshøj. Opr. Rare Växter.
	'Haveklinte' . Prydplante. (<i>Silene coronaria</i> syn. <i>Lychnis coronaria</i>). Haveklinte hører til nellikefamilien. Den kaldtes også fiksérnellike i gamle dage. Den har været en yndet haveblomst i de gamle landbohaver. Planten er 2-3 årig. Frøene kan forkultiveres eller sås direkte i bedet i juni/juli. Bedet skal være sol-åbent og jorden må gerne være sandblandet. Haveklinte er meget tørketolerant. Første år dannes en bladrosset med bløde sølvskinnende blade. 2. år fremkommer de 40-50 cm høje karmoisinrøde blomster. Haveklinte er selvsående, men det er let at fjerne uønskede nye planter. Hvis man ønsker den fast i haven, lader man blot hvert år nogle af de selvsåede planter stå.

<p>Haveklinte ‘Angels Blush’. Prydplante. (<i>Lychnis coronaria</i>). Usædvanligt smuk sort af denne art. Blomsten er 2-farvet hvid-lysviolet. Giver en imponerende blomsterpragt.</p>
<p>‘Korsvortemælk’. Prydplante. (<i>Euphorbia lathyris</i>). En mærkværdig og dekorativ 2-årig plante, som har været kendt på vore himmelstrøg tilbage til middelalderen. Får 2. år diskrete grønne blomster og selvsår. Har ry for at have en afskrækkende effekt på mosegrise og muldvarpe. 2. års planter siges at virke bedst. Ikke til køkkenbrug.</p>
<p>‘Mauretansk katost’. Prydplante. (<i>Malva sylvestris</i> subsp. <i>mauritiana</i>). Flerårig og meget smuk katost med mørkt rødviolette blomster.</p>
<p>‘Muskatsalvie’. Prydplante. (<i>Salvia sclarea</i>). Danner store hårede bladrosetter 1. år. Blomstrer 2. år med rosa og blå nuancer. Op til 1 m høj. Vinterhårdfør, kan blive 2 - 4 år. Både blade og blomster kan bruges i mad, men smagen er ret uinteressant. Blev brugt i gamle dage til at sætte muskatsmag på vin.</p>
<p>Natviol. Prydplante. (<i>Hesperis matronalis</i>). FS 0558. Denne vidunderlige phloxlignende blomst har bevaret sig selv i mange gamle samske bondehave. Den optræder i alle nuancer mellem næsten hvid og violet. Den er 2-årig og selvsående, finder selv nye ydmyge steder i udkanterne af have og gård. Kan blive meget stor og flot ved kærlig pleje. Blomstrer i juni, hvor den – især om aftenen – udsender en himmelsk duft.</p>
<p>‘Pragtsnerle’. Prydplante. (<i>Ipomea</i> sp.). Mørkeblå blomster. Ipomea er dejlige varmeelskende enårige klatreplanter. Fået af bekendt.</p>
<p>‘Rapunselklokke’. Gl. rodfrugt. (<i>Campamula rapunculus</i>). Rapunselklokke kom til Danmark i sen middelalder og har tidligere været brugt som køkkenurt. De fingertykke rødder kan spises som gulerod rå eller kogt. Også de unge blade kan spises som salat eller spinat. Planten er 2-årig og selvsående. 2. år sætter planten smukke lyseblå klokkeblomster fra juni til august.</p>
<p>‘Rosenvejbred’. Prydplante. (<i>Plantago major</i> var. <i>rosularis</i>). En gammel kulturplante, hvor blomsterstanden har en tæt roset af grønne blade. Krydser (desværre) ikke med den rødbladede variant. Oprindelse: plantebytte på Frederiksberg 2001.</p>
<p>Skorpionsurt’, ‘Lille. Gammel køkkenurt. (<i>Scorpiurus vermiculatus</i>). FS 0261. Også kaldet Plantelarve og Ormekløver. Små gule ærteblomster, sammenrullede frøbælge der ligner - gæt! Spiselig men uinteressant, undtagen som kuriosum el. overraskelse i salatskålen, hvis man er til dén slags. Meget lav vækst, evt. bedre i krukke. Oprindelse Frø fra Den Gamle By i Århus.</p>
<p>Skorpionsurt’, ‘Stor. Gammel køkkenurt. (<i>Scorpiurus vermiculatus</i> ssp. <i>subvillosus</i>). FS 0262. Meget lille plante, med larvelignende små og langhårede spiselige bælge. Kun for skæg - for lille til kulinarisk anvendelse.</p>
<p>‘Sort Scabiose’. Prydplante. (<i>Scabiosa atropurpurea</i>). Enkeblomst. 1-årig. Blomst med mørkviolette, næsten sorte blomster. Den kan blive ca. 90 cm høj og stammer fra Middelhavsområdet.</p>
<p>Vild Italiensk lathyrus. (<i>Lathyrus</i>). Prydplante. Små violette blomster i 2 farvenuancer, med en helt vidunderlig duft i mange meters omkreds. Opr. Frøposen.</p>