

Gode gamle æblesorter til haven

Et katalog over 60 gode æblesorter og deres kvaliteter i haven og maven.



Kataloget er udarbejdet af

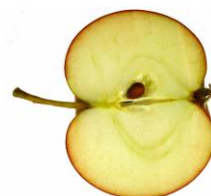
Faglig sekretær Maren Korsgaard og Lektor Torben Bo Toldam-Andersen,

Afgrødevidenskab, Institut for Plante- og Miljøvidenskab, Københavns Universitet.

Indhold:	
Sådan fødes en æblesort	4
Herfra kommer de fleste af vore dyrkede sorter ..	5
Det er vigtigt at bevare vores kulturarv	5
Gode æbler i haven	5
Tabel 1: Gode æblesorter med god smag og robusthed overfor æbleskurv og æblemeldug.....	6
Gode æbler i maven	9
Spiseæbler	9
Most.....	9
Mos.....	10
Bagte æbler	11
Stegte æbler	12
Eksotisk æblesmag	12
Tabel 2: Æblesorter med særlig aroma	13
Pomolog og pomet, hvad er det?	14
Her kan du se og smage sorterne	14
Salling, Æblets by i Rødding.....	14
Himmerland, Wøldikes frugthave	14
Djursland, Dansk Landbrugsmuseum Gl. Estrup .	15
Randers Regnskov	15
Viborg, Blomstergårdens Pomet	15
Odder, Økologiens Have.....	15
Fyn, Fjordvang æbleplantage	15
Tåsinge.....	15
Odsherred, "Nonnetit"	15
Lyngby, Frilandsmuseet.....	16
Ordrup, Bernstorff Slotshave	16
Tåstrup, Pometet	16
Bornholms museum.....	16
Æbletage	16
Her kan du købe træer af gamle sorter	16
Brug æblenøglen til at finde ønskesorten	17
Katalog	17
Grænseæble	18
Ingers æble	18
Bodils æble.....	18
Degneæble	19
Discovery	19
Antonius.....	20
Brostrøm Guldreinet.....	19
Rød Ananas	20
Gravenfin.....	20
Kathrineæble	21
Oudrupgaards Høstæble.....	21
Rødby Æble.....	21
Ormslevæble.....	22
Aabyæble	22
Guldborg	22
Maren Nis.....	23
Arreskov.....	23
Brændekilde	23
Sukkeræble	24
Yduns æble.....	24
Maglemer	24

Per Smed.....	25
Pigeon Maribo	25
Ringkloster Kammerjunker	25
Filippa Anka.....	26
Skarridsø	26
Gul Graasten	26
Kronprins Frederiks Taffelæble	27
Mikkel Peders æble.....	27
Aroma	27
Barritskov Madæble	28
Dansk Rosenhæger	28
Hvidkilde Voksæble	28
Nonnetit Bastard.....	29
Rolund.....	29
Ildrød Pigeon.....	29
Filippa	30
Flaskehalser.....	30
Annas æble	30
Langeland Hvid Pigeon.....	31
Thyregod Kalvil.....	31
Niels Juul.....	31
Lord Lambourne	32
Pederstrup.....	32
Ingrid Marie.....	32
Elstar	33
Hans Wassard.....	33
Belle de Boskoop.....	33
Vallekilde æble	34

Bramley.....	34
Brøndæble	34
Holsteiner Cox	35
Bedstefars æble	35
Dronning Louise	35
Lise Legind.....	36
Ildrød Eilstrup	36
Lundbytorp	36
Stjerneæble II Samsø	37
Hans Mathiesen	37
Bodil Neergaard	37



Sådan fødes en æblesort

En ny æblesort opstår, hver gang en æblekerne spirer. Æblekernen er en krydsning mellem modertræet, som æblet hang på, og fadertræet, som har leveret pollen via en bi. Æbletræer kan nemlig ikke bestøve sig selv, derfor er kernerne altid en ny genetisk kombination, fuldstændigt som med menneskebørn. Dermed er antallet af æblesorter i princippet uendeligt.

Mange gamle sorter er født i en vindueskarm, af en kerne der kærligt er blevet sået i en urtepotte. Sådan er Filippa-sorten opstået.

Andre sorter er spiret frem i naturen og blevet fundet i hindbærbedet eller i hegnet, og sådan er historien for Ingrid Marie.

Et frøsået træ er i ungdomsfase i 4-5 år, og derefter begynder det at bære frugt.

Mange frøæbler viser sig at bære elendig frugt, og så hører man ikke mere til det træ. Men hvis frugten er god, vil den heldige ejer ofte give den navn og uddele/sælge podekviste af den. Hvor langt den enkelte sort er nået i udbredelse, har været meget tilfældigt. De mest kendte gamle sorter har været fundet af en skolelærer eller en præst, som har været gode til at udbrede historien om sortens kvaliteter.

For nogle gamle æblesorter kender vi deres historie og det mødrene ophav. Gen-analyser har givet nye muligheder for at aflure æblernes seksuelle forbindelser. Således har man i Svenske DNA-analyser fundet, at Ingrid Marie er en krydsning af Cox Orange og Guldborg.

Spontane mutationer opstår af og til i en knop, så grenen fra denne knop vokser anderledes, eller frugten får en anden farve end på resten af træet. Hvis man bruger grenen som podekvist, kan mutationen blive til en ny klon af sorten. Sådan er bl.a. Rød Ingrid Marie, Rød Graasten og Rød Aroma opstået. Ofte er de røde kloner af sorterne mere populære end den oprindelige sort.



Professionel forædling

Udvikling af æblesorter sker også professionelt. Forædlere krydser to gode sorter og tester afkommet for robusthed, kvalitet og frugtbarhed. Forædlede æblesorter er udvalgte blandt tusindvis af frøplanter, da erhvervets krav til æblesorter er meget høje. Især udseende, holdbarhed, udbytte og smag spiller en rolle for erhvervet.

Med så store krav kan det undre, at der overhovedet er opstået erhvervssorter fra frøplanter i naturen. Golden Delicious er dog et bevis på uspåede mesterværker. Golden Delicious blev fundet på en mark i West Virginia i USA omkring 1890 og er den mest dyrkede æblesort i verden.

Æbleforædling tager lang tid, man regner med omkring 15 år fra de første krydsninger til man har en salgbar sort. I Danmark har vi aldrig satset på etableret forædling af æblesorter, kun i 1930-erne blev der forædlet på Blangstedgård forsøgsgård ved Odense. Herfra stammer bl.a. sorten Antonius.

Flere private har forædlet sorter i tidens løb. Pometet har bl.a. en samling af nummer-sorter forædlet af Carl Johan Hansen (CJH-sorter). Karen Blixen æblet og Prinsesse Margrethe æblet er også dansk-forædlede sorter.

Herfra kommer de fleste af vore dyrkede sorter

De fleste æblesorter, som dyrkes erhvervsmæssigt i Danmark, er af udenlandsk oprindelse, men nogle har dog danske rødder. Rød Aroma og Elstar hører til hovedsorterne og begge er krydsninger af Ingrid Marie. Aroma er en svensk krydsning af Ingrid Marie og Filippa, og Elstar er en hollandsk krydsning af Ingrid Marie og Golden Delicious.

Af oprindeligt danske sorter er det kun Ingrid Marie, Graasten, Guldborg og Filippa, som stadig dyrkes i mindre målestok i erhvervet, men i haverne er udvalget af danske sorter noget større.

De fleste danske æblesorter stammer fra Øerne, især Sjælland, Fyn, Lolland, Langeland og Als samt Østjylland. Her er klimaet gunstigt for frugtavl, og de mange frugtplantager har givet større chance for nye krydsninger.

Man kender hjemstedet for ca. 150 gamle danske sorter. Det gør vi takket være de gamle pomologer lærer C. Matthiesen, og professor Anton Pedersen, som har beskrevet de gamle frugtsorter i første halvdel af 1900-tallet.

Sortsnavnet fortæller ofte, hvor æblet kommer fra, eller hvem der fandt det.

Stednavne genkender vi bl.a. i sorterne Graasten, Guldborg, Pederstrup, Broholm og Kyholm Reinette. Finderens navn genkender vi i sorterne Hans Wassard, Mikkel Peders æble, Lise Legind æble og Brostrøms Guldreinette.

Nogle æbler er blevet opkaldt efter berømt heder, f.eks. Dronning Louise og Kronprins Frederiks Taffelæble eller som Antonius, der er navngivet for at hædre pomologen Anton Pedersen.

Andre navne er til minde om nogen, man holdt af, f.eks. Ingrid Marie, Signe Tillisch og Bodil Neergaard.

Det er vigtigt at bevare vores kulturarv

Gamle sorter rummer ikke kun historie, men også vigtige gener for gode egenskaber. Smagsmæssigt rummer de gamle danske æbler en bred vifte af aromaer og smagsoplevelser. Mange gamle sorter hører til den mere syrlige kategori, for madæbler var engang en vigtig del af kosten. Dengang indgik æblerne ikke bare i det søde men også i det salte køkken. Der er dog over 50 gamle danske sorter som er ganske søde, f.eks. Antonius, som er et dejligt spiseæble.

Hvis man kun bevarer ganske få sorter, vil den store variation i genmaterialet gå tabt for eftertiden. Derfor er det vigtigt at holde træerne i live.

Sortssamlinger, som også kaldes genbanker, kan betragtes som en slags Noahs ark, hvor man ikke blot gemmer nutidens stjernesorter, men også gamle berømt heder som Graasten fra 1700-tallet og Rød Kortstilk fra 1500-tallet. Genbanker er nødvendige for at kunne udvikle gode nye sorter i fremtiden.

Gode æbler i haven

Et godt æbletræ er robust og sundt. De mest robuste af de gamle danske æblesorter er fundet ved at registrere sorterens sundhed under usprøjtede forhold. Registreringerne er udført både i samlingen på Dansk Landbrugsmuseum Gammel Estrup, i Anton Pedersens æblesamling i Rødning og hos økologiske frugtavlere. For sorter, som oprindeligt er udenlandske, er der fundet sundhedsdata fra en usprøjtet sortssamling i Dresden i Tyskland.

Resultatet er, at vi har over 100 æblesorter, som er meget robuste overfor skurv og meldug. Ikke alle sorter smager lige godt, men nedenstående udvalg på 71 æblesorter er både velsmagende og robuste.

Tabel 1: Gode æblesorter med god smag og robusthed overfor æbleskurv og æblemeldug.

Plukketid	Sortsnavn	Smag	Robusthed	Farve	Størrelse	Madæble *)	Spiseæble *)
Juli-august	Grænseæble	♥♥♥♥	✓✓	Gul	Middel		X
	Ondrup Sommeræble	♥♥	✓✓	Gul	Middel		X
Midt i august	Degneæble	♥♥♥	✓✓✓	Rødgul	Middel	X	X
	Discovery	♥♥♥	✓✓✓	Rød	Middel	X	X
	Edle Wendelborg	♥♥♥	✓✓✓	Gul	Stor		X
	Gravenfin	♥♥♥	✓✓✓	Rød	Middel	X	
	Udby Reinnet	♥♥♥	✓✓✓	Rødgul	Middel	X	X
	Hugonæble	♥♥	✓✓✓	Rød	Lille		X
	Ferskenrødt Sommeræble	♥♥	✓✓	Rød	Middel		X
	Kathrineæble	♥♥	✓✓	Rødgul	Stor	X	X
	Oudrupgaards Høstæble	♥♥	✓✓	Rødgul	Stor	X	
	Rødby Æble	♥♥	✓✓	Grøn	Stor	X	X
Sidst i august	Ormslevæble	♥♥♥♥	✓✓	Rødgul	Middel	X	X
	Brostrøm Guldreinette	♥♥♥	✓✓✓	Rødgul	Stor	X	X
	Maren Nis	♥♥♥	✓✓✓	Rødgul	Middel		X
	Hyltofte Æble	♥♥♥	✓✓	Grøn	Stor		X
	Sukkeræble	♥♥♥	✓✓	Gul	Middel		X
	Yduns æble	♥♥♥	✓✓	Rødgul	Middel		X
	Sorøæble	♥♥	✓✓	Rød	Stor	X	
	Aabyæble	♥♥	✓✓	Rødhvid	Stor	X	
	Filippa Anka	♥♥♥♥	✓✓	Grøn	Stor		X
Først i september	Aroma	♥♥♥♥	✓✓	Rødgul	Stor	X	X
	Barritskov Madæble	♥♥♥♥	✓✓	Rødgul	Stor	X	
	Hvidkilde Voksæble	♥♥♥♥	✓✓	Gul	Middel		X

	Bredstedæble	♥♥♥	✓✓✓	Grøn	Middel	X	X
	Annas Æble	♥♥♥	✓✓	Grøn	Stor		X
	Aunhusæble	♥♥♥	✓✓	Rødgul	Stor	X	
	Blangstedgård nr.156	♥♥♥	✓✓	Rød	Stor		X
	Højbjerg Kalvil	♥♥♥	✓✓	Rød	Middel		X
	Skarridsø Æble	♥♥♥	✓✓	Gul	Middel		X
	Vallekilde Sommeræble	♥♥♥	✓✓	Rødgul	Middel	X	X
	Dansk Rosenhæger	♥♥	✓✓✓	Rød	Lille	X	
	Henrik Jensen Æble	♥♥	✓✓✓	Grøn	Stor	X	X
	Ringkloster Kammerjunker	♥♥	✓✓✓	Rødgul	Middel		X
	Guldæble	♥♥	✓✓	Gul	Middel	X	X
	Langeland Hvid Pigeon	♥♥	✓✓	Hvid	Lille	X	X
	Lyngby Æble	♥♥	✓✓	Rødgul	Stor	X	x
	Marieæble fra Hjortholm	♥♥	✓✓	Rødgul	Stor		X
	Søbjergæble	♥♥	✓✓	Rød	Stor	X	X
	Filippa	♥♥♥♥	✓✓✓	Rødgul	Stor		X
Sidst i september	Nonnetit Bastard	♥♥♥	✓✓✓	Rødgul	Middel	X	X
	Hornbækæble	♥♥♥	✓✓	Rødgul	Stor		X
	Tyregod Kalvil	♥♥♥	✓✓	Rød	Middel		X
	Pigeon fra Maribo	♥♥	✓✓✓	Rødgul	Middel	X	
	Mikkel Pedersæble	♥♥	✓✓	Rødhvid	Stor		X
Først i oktober	Flaskehals	♥♥♥	✓✓	Grøn	Middel		X
	Rasmus Hansens Æble	♥♥♥	✓✓	Gul	Middel	X	X
	Vallekilde Æble	♥♥♥	✓✓	Rød	Stor	X	X
	Bøgelundsæble	♥♥	✓✓	Hvid	Stor	X	
	Elmelund	♥♥	✓✓	Rødgul	Middel	X	X
Sidst i oktober	Fynsk udvalg II	♥♥♥♥	✓✓	Rød	Stor	X	X
	Brøndæble	♥♥♥♥	✓✓✓	Rød	Middel	X	X

	Dronning Louise	♥♥♥♥	✓✓✓	Rødgul	Middel	X	X
	Ildrød Eilstrup	♥♥♥	✓✓	Rød	Middel	X	
	Lise Legind æble	♥♥	✓✓✓	Rødgul	Middel	X	
	Flinting	♥♥	✓✓	Grøn	Stor	X	X
	Herman	♥♥	✓✓	Rødhvid	Middel	X	X
	Nørregårds Æble	♥♥	✓✓	Hvid	Middel		X
	Spilloseæble	♥♥	✓✓	Rødgul	Middel	X	
	Spiseæble Vejle	♥♥	✓✓	Rød	Middel		X
Først i november	C. J. Hansen 603	♥♥♥	✓✓✓	Rød	Middel		X
	C.J.H. 7-27	♥♥♥	✓✓	Rødgul	Stor	X	X
	Kyholm Reinette	♥♥♥	✓✓	Rødgul	Stor		X
	Sildig Sandholt Æble	♥♥♥	✓✓	Rødgul	Stor	X	X
	Stjerneæble II Samsø	♥♥♥	✓✓	Rødgul	Stor	X	X
	Hans Wassard	♥♥	✓✓✓	Rødgul	Middel	X	X
	Fejø Æble	♥♥	✓✓	Hvid	Middel	X	X
	Finkenwerder Prinzenapfel	♥♥	✓✓	Rødgul	Stor	X	X
	Hans Mathiesen	♥♥	✓✓	Rødgul	Stor	X	X
	Harreslev Æble	♥♥	✓✓	Rødgul	Middel		X
	Lundbytorp	♥♥	✓✓✓	Rødgul	Stor	X	

*) Kriterier for benævnelse som hhv. mad- eller spiseæble: Madæbler har et middel eller højt syreindhold. Spiseæbler har middel eller højt sukkerindhold, eller et lavt sukkerindhold i kombination med et lavt syreindhold.



Gode æbler i maven

Ved Pometet har vi undersøgt nogle af æblesorternes kvaliteter som spiseæbler, most og madæbler og givet disse vurderinger.

Spiseæbler

Smag og behag er forskellig. Dermed kan syrlige æbler, søde æbler, hårde æbler, saftige æbler og aromatiske æbler hver især være favoritæble for nogen.

Pometets medarbejdere har beskrevet 34 sorters kvaliteter som spiseæble.

Det mest saftige æble var Gul Graasten efterfulgt af sorterne Elshof, Aroma, Ondrupmose æble og Jonagored. De tørreste var Belle de Boskoop, Ingrid Marie og Pederstrup.

De mest aromatiske spiseæbler var Filippa, Rød Ananas, Queens Cox, Ildrød Pigeon, Holsteiner Cox og Dronning Louise.

De sorter med samlet mest positive vurdering som spiseæble var Filippa, Queens Cox og Gul Gråsten, efterfulgt af Aroma, Jonagored, Guldborg, Holsteiner Cox, Rød Ananas og Fiesta. Der var et stort sammenfald mellem aroma intensitet og overordnet positiv vurdering som spiseæble. Lav scoring for aroma intensitet fik sorterne Rolund, Fåremule, Spilmose æble, Ondrupmose æble, Ulderup æble og Cox Pomona.



Most

Æblemost er flydende æbler, og derfor er mosten lige så forskellig som æblesorterne, der mostes.

Farve på most kan variere fra farveløs/helt lys most som f.eks. Fåremule, til gul (Queens

Cox og Rolund) og orange (Fiesta) eller mørk-orange (Rød Ingrid Marie).

Der er også sorter som giver en lys rød (Ildrød pigeon) til rød (Rød Aroma) og lys brun (Rød Holsteiner Cox, Høve Reinette) most.



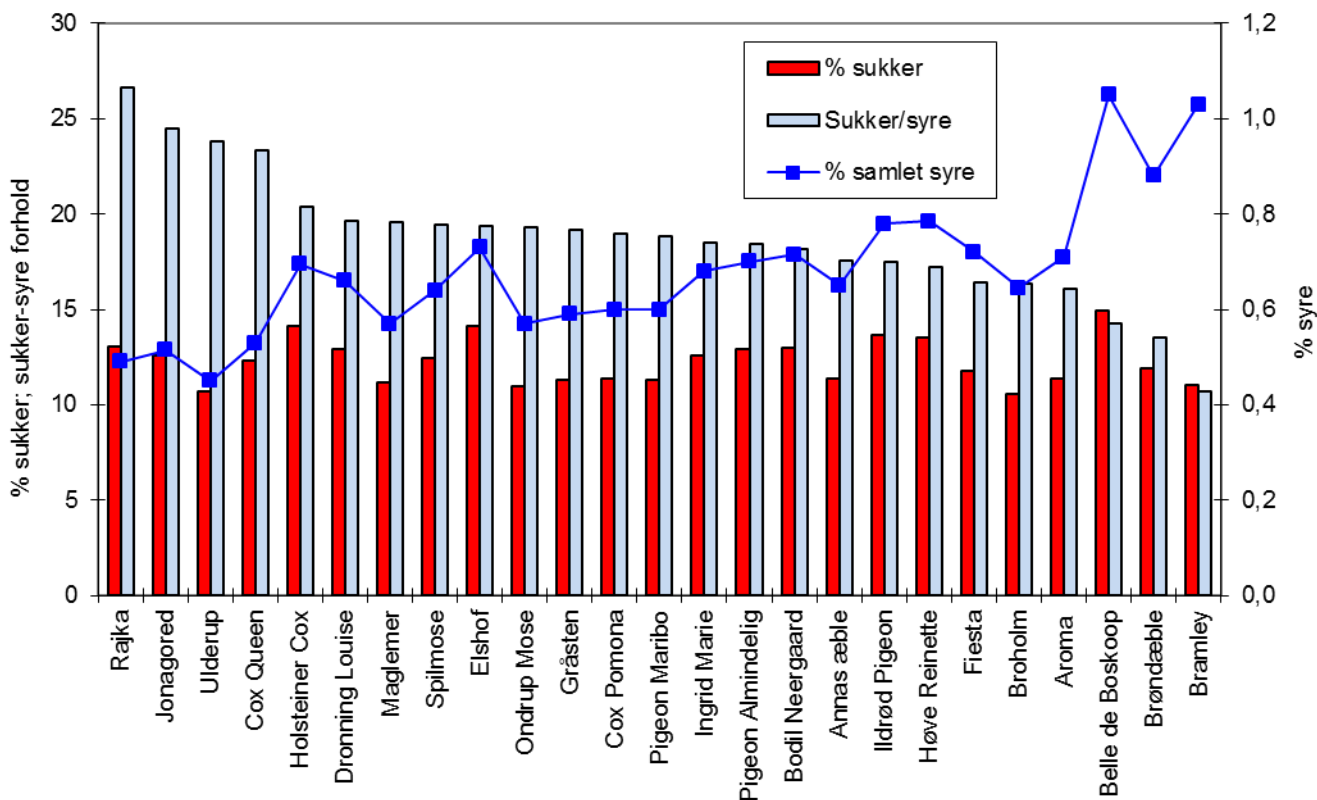
Mest intens aromatisk most gav Queens Cox og Fiesta, men også sorter som Dronning Louise, Ildrød Pigeon, Ulderup, Ingrid Marie, Broholm, Holsteiner Cox, Jonagored, Rajka, Ribston og Filippa giver gode aromatisk most.

Most med den mest eksklusive aroma var fra Filippa og Queens Cox, mens mosten blev vurderet som kompleks og fyldig for sorterne Aroma, Bodil Neergaard, Ribston, Holsteiner Cox, Ildrød Pigeon, Dronning Louise, Fiesta og Maribo Pigeon.

Most med den svageste aroma var fra Spilmose æble og Rolund.

I figur 1 ses analyser af sukker og syreindhold i most af 25 æblesorter. Sorterne er sorteret efter sukker/syre-forholdet i mosten. En æblemost smager sødt, hvis der er relativt meget sukker i forhold til syre i mosten, altså et højt sukker/syre-forhold. Rajka var i dette tilfælde den sødste most. Sur og syrlig most har et lavt sukker/syre-forhold, som f.eks. Bramley. Det er ofte en fordel at blande sure og søde æbler til most, så den samlede balance mellem sukker og syre bliver god.

Indhold af sukker og syre i æblemos



Mos

Æblemos er ikke bare æblemos, både kvalitet og arbejdstid afhænger meget af sorten.

I Pometets test blev æblerne kogt til mos med skræl og kernehus, blot skåret i store stykker. De kogte æblestykker pureres gennem en purésigte, og dermed får mosen farve efter æbleskrællen. Det giver en mere aromatisk og smukt farvet mos, der givetvis også er sundere, da de sundhedsfremmende stoffer sidder i skrællen.

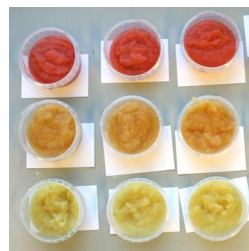
Sorterne Brøndæble, Filippa og Discovery var hurtigst til at koge ud (10 - 15 minutter). De længste udkogningstider blev fundet for Rolund, Elishof, Fiesta og Maglemer som krævede kogning i 35-45 minutter.

De sødeste sorter kunne give en balanceret mos helt uden sukker tilsætning (Dronning Louise, Ulderup og Ondrupmose æble).

Tilsætning af 5 % (vægt) sukker løftede dog de fleste sorter op på en sukker/syre balance, som blev oplevet tilpas. De mest sure som Bramley og Belle de Boskoop krævede dog 15 % sukker tilsat.

Konsistensen af mosen varierer en del fra løs/vandig til stiv og geleagtig.

Stærkest duftende mos gav: Jonagored, Ildrød Pigeon, Filippa, Holsteiner Cox og Fiesta. Svageste duft havde mosen af Fåremule efterfulgt af sorterne Pederstrup og Spilmoseæble.





Æblemos får de flotteste farver, hvis skrællen koges med. Med en purésigte er det nemt at lave mos af uskrællede æbler, kernerne holdes tilbage i sigten.

Top-10 sorterne, der som helhed er bedst til mos er: Annas æble, Bodil Neergaard, Filippa, Jonagored, Fiesta, Elshof, Discovery, Pigeon Maribo, Dronning Louise og Holsteiner Cox.

Blandt de dårligste til mos er Fåremule, Guldborg, Spilmose æble, Rød Ananas samt Ildrød pigeon.

Det at mosen laves på hele æbler inklusiv kernehus og kerner giver mosen af de fleste sorter et kvalitetsløft, men for Rød Ananas og Ildrød Pigeon bliver bitterheden fra kernerne for intens.

Et bredere felt af sorter er fundet gode til mos, bl.a.: Cox Queen, Høve Reinette, Aroma, Gråsten, Ondrupmose æble, Rajka, Cox Pomona, Brøndæble og Ingrid Marie.

Æblemos er lige så alsidig som sorterne, der moses.



Bagte æbler

Bagte æbler er lækre, når de holder formen flot, og når sukkeret trænger ind i det møre, dampende æblekød. Bagte æbler er nemme at lave, man borer kernehuset ud og hælder 1-2 tsk. sukker i hullet og bager dem i ovnen ved 200°C. Også bagte æblers kvalitet varierer med sorten.

Bagetiden var kortest i de bløde og småfrugtede sorter Pigeon fra Maribo samt Ildrød Pigeon med 20-25 minutter. Efterfulgt af den småfrugtede sort Maglemer med 30 min. De længste bagetider lå på 45 - 55 min med Fåremule som den længste tid efterfulgt af Filippa, Rolund, Aroma og Belle de Boskoop. Generelt var de store madæble typer længst om at blive gennembagt. Foruden Belle de Boskoop var det Bramley, Høve Reinette, Pederstrup Holsteiner Cox.

Sorter som holder formen godt ved bagning er Elshof, Maglemer, Rød Ananas, Holsteiner Cox, Brøndæble, Broholm, Pigeon Maribo, Discovery, Jonagored, Rolund, Guldborg, Alm. Pigeon, Aroma, Cox Queen, Belle de Boskoop, Rød Ingrid Marie.

Høve Reinette er dårligst til at holde formen,

den smatter helt ud, og Fåremule, Spilmose æble, Cox Pomona og Filippa falder en del sammen.

Sorter med stærk revnedannelse er Bramley, Spilmose æble, Ondrupmose æble, Høve Reinette, Pederstrup, Rød Ingrid Marie, Cox Pomona og Filippa.

Sorterne med de færreste/mindste revner: Pigeon Maribo, Rolund, Elshof, Ulderup, Holsteiner Cox, Maglemer, Brøndæble, Queen Cox og Aroma.

Generelt gav det færre revner, hvis skrællen blev snittet let inden bagning.



Hvis skrællen snittes, holder det bagte æble formen bedre.

Sorter med en flot og glansfuld skræl var: Elshof, Pederstrup, Brøndæble, Rød Ingrid Marie, Gul Gråsten, Pigeon Maribo, Ondrupmose æble, Ulderup, Cox Pomona, Maglemer, Spilmose æble, Fiesta og Aroma.

Blege og matte sorter var: Rajka, Rød Ananas, Dronning Louise, Broholm og Ribston.

Ud fra en helhedsvurdering var de bedste til bagning: Elshof, Ondrupmose æble, Gul Gråsten, Brøndæble, Rød Aroma, Pigeon Maribo, Rød Ingrid Marie, Filippa, Broholm, Ribston og Ildrød Pigeon.

Stegte æbler

Æblebåde stegt på panden i lidt olie kan blive lækkert tilbehør både til salte og søde retter. Også her viste sorterne store forskelle.



Stegt Ondrupmoseæble er en nydelse.

Samlet vurdering af de bedste til stegning ud fra en samlet score var Pigeon Maribo, Rajka, Fiesta Cox Queen og Rød Ingrid Marie. Tæt efterfulgt af sorterne: Elshof, Discovery, Pederstrup, Gul Gråsten, Ondrupmose æble og Holsteiner Cox.

De dårligste til stegning var Fåremule, Bramley og Broholm.



Eksotisk æblesmag

Nogle af de gamle æbler har overraskende mærkværdige smagsnuancer af noget helt andet end æbler. Smagen af mindst 14 forskellige eksotiske frugter og krydderier er at finde i de gamle danske æblesorter, se tabel 2.

Tabel 2: Æblesorter med særlig aroma

Aroma-type	Æblesort med denne usædvanlige aroma.
Citron	Vinteræble fra Marebæk
Appelsin	Femøæble, Blodrød Gråsten, Kundby æble
Ananas	Vinteræble fra Halsskov, Elmelund
Stjernefrugt	Kronprins Frederiks Taffelæble, Sorø æble
Passionsfrugt	Aaby æble
Fersken	Ærø-æble
Druer	Søbjerg æble, Hvid sommer Pigeon, Signe Tillisch
Melon	Sukkeræble
Jordbær	Fru Glahns æble, Thyrislund, Stjerneæble nr. 1, Johansens røde Høstkalvil, Ingers æble
Hindbær	Rød Maglemer, Langt Rødt Hindbæræble
Stikkelsbær	Løgæble, Annas æble
Muskat	Langeland Hvid Pigeon
Hasselnødder	Kansler æble
Mandel	Rød ananas samt alle typer Pigeon.
Roser	Ormslev æble, Ninas æble
"Cox"-smag	Cox Orange, Fiesta, Antonius, Blangstedgaard nr. 156, Cherry Cox, Holsteiner Cox, Julieæble fra Tåsinge, Nonnetit fra Als.
"Gråsten"-smag	Arreskov, Basnæs, Fynsk udvalg V, Hillested samt alle 7 Graasten-kloner.



Gråstens specielle aroma kan genfindes i flere sorter.

Pomolog og pomet.

Pomolog er titlen på en person med særlig viden om frugtsorter, og i Danmark har vi haft en række betydningsfulde pomologer. Gartner J. A. Bentzien (1815-1882), Planteskoleejer H.C. Bredsted (1829-1895), Lærer C. Matthiesen (1841-1929) og Professor Anton Pedersen (1887-1978) har alle æren for, at vi kender og har bevaret et stort antal danske æblesorter. Anton Pedersen oprettede "Pometet" i Tåstrup i 1956, dengang som en del af "Landbohøjskolen". Nu hører Pometet under Københavns Universitet.

Et pomet er en frugtræ-samling, og Pometet i Tåstrup rummer Nordens største samling af frugt- og bærsorter, bl.a. over 800 æblesorter, heraf ca. 300 gamle danske sorter.

Blandt de mest ivrige til at opspore æblesorter var i gamle dage planteskoleejer G. J. Bøgh (1821-1904) og pastor J. Wøldike (1819-1887). Landbohøjskolens første havbrugslærer J.A. Dybdahl indsamlede flere hundrede æblesorter til afprøvning ved Landbohøjskolen i 1860-erne og 1870-erne.

Men også i nyere tid har en række personer sørget for at indsamle og opformere værdifulde sorter. Især skal nævnes afdøde planteskoleejer Ole Madsen i Assens, Bent Nielsen, Tåsinge, planteskoleejer Villy Mougard, Viborg og podemester Boi-Jensen, Holstebro. Desuden har Pometets medarbejdere de seneste 50 år medvirket til indsamling af mange danske frugtsorter.

Her kan du se og smage sorterne

Interessen for dyrkning og bevaring af gamle frugtsorter er steget meget de sidste 10 år. Man kan nærmest tale om en "æblebølge" af frugt-entusiasme, der har ramt hele landet. Pometet er ikke længere det eneste sted med gamle frugtsorter, nu er der etableret mere end ti nye samlinger med sikkerhedsdubletter af de nationale samlinger ved Pometet. Dermed har mange flere fået mulighed for at opleve de gamle sorter i levende live. Mange af initiativerne har været støttet af Fødevareministeriet, som de seneste år har

afsat midler til bevaring, udnyttelse og formidling af plantegenetiske ressourcer.

Salling, Æblets by i Rødding

I Salling har befolkningen i Rødding skabt stor lokal aktivitet og interesse omkring frugtsorter. I "Anton Pedersens æblesamling" har de udplantet ca. 40 æblesorter hovedsageligt af dansk oprindelse. Træerne gror på en jordlod, der oprindeligt hørte til "Spøttrup frugtkoloni". En større samling af hasselnødder, valnødder og blommer er også anlagt. Flere tusinde æbletræer er desuden plantet ud i landskabet omkring Rødding og Spøttrup.

Initiativet i Rødding har udspring i, at afdøde Pomolog Professor Anton Pedersen stammer fra Salling og i 1930-erne var foregangsmand for udvikling af frugtavl på egnen.

www.aebletsby.dk



Himmerland, Wøldikes frugthave

I Himmerland er der opstået lokal interesse og initiativer omkring afdøde Pomolog Pastor Wøldike. Præsten flyttede fra Øster Hornum i 1877 og efterlod en samling på over 500 frugtsorter i præstegårdshaven.

Wøldikes frugthave er i 2009 delvist blevet genskabt. www.oster-hornum.dk/filesbase/Woeldike.pdf

Djursland, Dansk Landbrugsmuseum Gl. Estrup

Dansk Landbrugsmuseum Gammel Estrup på Djursland rummer en af de største sikkerhedskopi-samlinger. Her er der 263 gamle danske æblesorter, der dels er plantet i alfabetisk orden, men også grupperet efter geografisk oprindelse. Her kan man altså gå tur i de fynske sorter og de sjællandske sorter osv.. Museet rummer også mere end 100 stikkelsbær- og ribssorter og rabarbersorter.
www.gl-estrup.dk

Randers Regnskov

Randers Regnskov har også inddraget den gamle danske frugtkulturarv i deres palet af biodiversitet. Der er plantet ca. 50 sorter af bl.a. æble, kirsebær og pære i området omkring Randers Regnskov, som introduktion til den lokale diversitet indenfor frugt.
www.regnskoven.dk

Viborg, Blomstergårdens Pomet

Ved Viborg har planteskoleejer Villy Mougard skabt en større samling af frugtsorter, kaldet Blomstergårdens Pomet. Paradisæbler udgør den største del, med 225 sorter af paradisæbler, et fantastisk smukt syn i blomstringstiden. Paradisæblerne blev oprindeligt indsamlet af hhv. planteskoleejer Åge Poulsen, Hobro og landskabsarkitekt Nic Nellesmann i Frederikshavn. Blomstergårdens Pomet rummer desuden ca. 200 æblesorter og 100 pære-, kirsebær- og blommesorter, som er dubletter til Pometets samlinger. Villy Mougard indsamler stadig danske sorter af æbler, kirsebær, kvæder, mispel og morbær.
www.gamlefrugtsorter.dk

Odder, Økologiens Have

I Økologiens Have ved Odder er udplantet det udvalg af frugtsorter, som blev anbefalet af Privathavebrugets udvalg for frugt og bær i 2006. Desuden er der 20 sorter af valnødder og 6 sorter af hylde. www.ecogarden.dk

Fyn, Fjordvang æbleplantage

På Nordfyn har frugtavlere Ebbe Rasmussen, Fjordvang æbleplantage ved Otterup plantet de æblesorter, som har været erhvervsmæssigt dyrket i Danmark fra 1850 og til nu. I alt er plantet 100 sorter af æble og 50 pærer, hvoraf ca. halvdelen har været anbefalet til dyrkning i perioden 1850-1930, og de øvrige sorter har været anbefalet og dyrket i Fjordvang plantage siden den blev etableret i 1930'erne. Fokus for denne kopiplantning fra Pometet er formidling af historien i den erhvervsmæssige udvikling indenfor frugtdyrkning i Danmark.

Tåsinge

Hos Bent Nielsen i Landet på Tåsinge findes en privat samling af et par hundrede frugtsorter, indsamlet primært fra Sydfyn og det sydfynske øhav.



Modertræet af 'Ingrid Marie' er fredet og kan ses i Flemløse på Vestfyn.

Odsherred, "Nonnetit"

I Odsherred findes "Æbleværkstedet Nonnetit", en forening for æble-interesserede. Foreningen har plantet ca. 30 gamle Vestsjællandske æblesorter i haven på "Malergården" i Plejerup, som er en del af Odsherreds Kunstmuseum. www.nonnetit.dk

Lyngby, Frilandsmuseet

Nationalmuseet, Frilandsmuseet i Lyngby og Brede værk, har kombineret bygningernes historie med frugternes historie. De rummer over 200 gamle frugt- og bærsorter, heraf over 100 æblesorter. En større samling af Sjællandske æblesorter er plantet ved Brede værk. I Frilandsmuseet i Lyngby vokser frugtsorter fra de samme egne som de gamle huse og gårde. <http://natmus.dk>

Ordrup, Bernstorff Slotshave

I Bernstorff slotshave nord for København er udplantet omkring 100 sorter af mange frugtarter. Plantningerne og formidlingen ved Bernstorff slot er et eksempel på den fremtrædende rolle slotte og herregårde historisk har haft især for frugtavlens tidlige udbredelse og udviklingen af forfinede og ofte meget arbejdskrævende intensive teknikker. Mange af sorterne er således omhyggeligt beskåret og formet i smukke klassiske espalier-former. www.bernstorffsparken.dk

Tåstrup, Pometet

Danmarks nationale genbank for frugt og bær ligger i Tåstrup, ved Københavns Universitets afdeling for Afgrøvedevenskab.

Pometet rummer Nordens største samling af frugt- og bærsorter, bl.a. over 800 æblesorter, heraf ca. 300 gamle danske sorter. www.pometet.dk Pometet er en del af den fælles nordiske genbank NordGen.

Bornholms museum

Melstedgård museum ved Gudhjem har en samling af 28 lokale Bornholmske æble- og pæresorter. www.bornholmsmuseer.dk

Æbledage

Landet rundt arrangeres der mange æbledage i september-oktober. Nogle af dagene finder sted i sortssamlingerne.

Pometet i Tåstrup holder åbent hus en gang årligt, normalt den sidste søndag i september. Pometet kan også besøges efter aftale mod entré.

Dansk Landbrugsmuseum Gammel Estrup

holder en årlig æbledag, normalt den første søndag i oktober.

Mange af de øvrige sortssamlinger er også åbne, se åbningstiderne på deres hjemmesider.

En samlet oversigt over aktiviteter med gamle frugtsorter ses på www.landbrugsarven.dk

Nogle frugtavlere har specialiseret sig i at dyrke gamle sorter, bl.a. Verner Andersen, Bellinghus frugtplantage i Slingerup samt Fuglebjerggaard ved Helsingø.



Her kan du købe træer af gamle sorter

Flere planteskoler tilbyder træer af gamle frugtsorter og gør det muligt at plante de gamle favoritter i haven.

Planteskolerne "De gamle sorter" www.de-gamle-sorter.dk, "Assens Planteskole" www.assens-planteskole.dk samt "Blomstergårdens pomet ved Viborg" www.gamlefrugtsorter.dk tilbyder alle træer af gamle frugtsorter. De kan også pøde et træ for dig, hvis du selv leverer en podekvist fra dit favorit-træ. Det tilbydes også hos Sonneruplund www.sonneruplund.dk. På Landbrugsmuseet Gammel-Estrup er det muligt at købe økologiske æbletræer af et udvalg af sorter. Podekviste kan købes på Pometet i Tåstrup ved bestilling i december på www.pometet.dk.

Brug æblenøglen til at finde ønskesorten

Pometets æblenøgle er et godt internet-redskab til at finde navnet på et æble, men nøglen kan også bruges "omvendt". Hvis man gerne vil se det udvalg af sorter, der opfylder netop dine ønsker, så klikker du bare de ønskede egenskaber af i nøglen. Så viser nøglen en liste over de æblesorter, der rummer flest muligt af egenskaberne.

Mostens kvalitet er også beskrevet for mange af sorterne i æblenøglen.

De mange robuste sorter fra tabel 1, er beskrevet på Pometets æblenøgle, www.nordgen.org/nak/.



Katalog med 60 gode æbler

Her i kataloget fandt vi plads til at beskrive 60 gode gamle æblesorter. De fleste af sorterne er robuste og nemme at dyrke. Nogle få sorter er ikke så robuste, men er alligevel med i kataloget for deres smagskvaliteter og kulturhistorie. Det gælder f.eks. Graasten og Rød Ananas.

Sortsudvalget i øvrigt er sket efter kriterierne god smag og høj robusthed.

Sortsudvalget her tager dog kun højde for robusthed mod de kendte æblesygdomme skurv, kræft og meldug. En ny sygdom kaldet "Topaz-plet" er blevet et problem i usprøjtede æbletræer i Danmark. Symptomerne er sorte pletter på æbler og visne pletter på bladene, årsagen er endnu ikke identificeret. Måske findes der sorter, der er robuste mod denne sygdom, men det vides endnu ikke.

Kataloget er ordnet efter modenhed, så du nemt kan sammenligne sorter indenfor samme sæson.



Grænseæble

Grænseæble modner i juli-august.

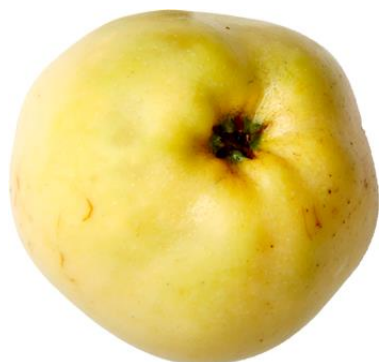
Æblet holder sig ikke, det er bedst lige fra træet.

Æblet er gult og middelstort.

Det er et meget velsmagende spiseæble.

Træet er robust mod skurv, kræft og meldug.

Grænseæble stammer fra Ribe-egnen, og er første gang beskrevet i 1924.



Ingers æble

Ingers æble modner først i august og holder sig kun kort.

Æblet holder sig ikke, det er bedst lige fra træet.

Æblet er lille til middelstort og rødtribet.

Det er saftigt og syrligt med en snert af jordbær-aroma, godt både som spise- og madæble.

Træet er meget robust mod skurv og kræft, men følsomt for meldug.

Ingers æble stammer fra Tågerup nord for Roskilde fra 1870.



Bodils æble

Bodils æble modner først i august.

Æblet holder sig ikke, det er bedst lige fra træet.

Æblet er grønt med rødbrune striber, lille til middelstort.

Det er meget saftigt og aromatisk sød-syrligt, godt både som spise- og madæble.

Træet er meget robust mod skurv, kræft og meldug.

Bodils æble stammer fra Haderslev-egnen og kendt siden 1895.



Degneæble

Degneæble modner midt i august.

Æblet holder sig ikke, det er bedst lige fra træet.

Æblet er hvidligt med røde striber, middelstort.

Det er velsmagende, godt både som spise- og madæble.

Træet er meget robust mod skurv, kræft og meldug.

Degneæble stammer fra Gedesby på Falster i ca. 1850 og er første gang beskrevet i 1911.



Discovery

Discovery modner midt i august.

Æblet holder sig friskt i nogle uger efter plukning.

Æblet er lysende rødt, fladrundt og middelstort.

Det er velsmagende, både som spise- og madæble.

Træet er robust mod skurv og meldug, men følsomt for kræft.

Discovery er et engelsk æble fra 1949. En krydsning af Worcester Pearmain og Beauty of Bath



Brostrøm Guldreinet

Brostrøm Guldreinet modner midt i august.

Æblet er stort og halvt rødt og grønt.

Det er sprødt, saftigt og middelsødt og velegnet både som spise- og madæble.

Træet er robust mod skurv, kræft og meldug.

Brostrøm Guldreinet er fremavlet af planteskoleejer Brostrøm, Viborg i starten af 1900-tallet.



Rød Ananas

Rød Ananas modner fra midten af august til midt i september.

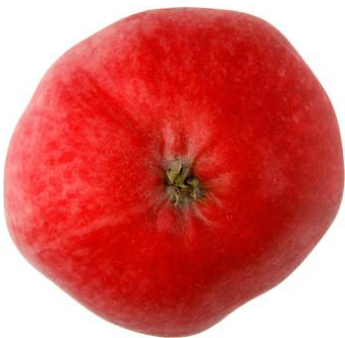
Det holder sig til hen i november.

Rød Ananas er et middelstort, hvidt og rødt æble, hvor kødet også kan være rødt.

Det er et meget aromatisk og saftigt spiseæble, der også kan bruges til mad.

Træet er noget følsomt for skurv, og lidt følsomt for kræft og meldug.

Rød Ananas er et tysk æble fra 1860.



Antonius

Antonius modner fra sidst i august.

Æblet holder sig til oktober-november.

Æblet er rødt på gul bund og middel til stort.

Et velmagende aromatisk spiseæble og et godt madæble.

Træet er meget robust mod skurv, kræft og meldug.

Antonius er en krydsning af Wealthy og Cox's Orange dannet i 1932 på Blangstedgård forsøgsstation ved Odense.

Antonius er opkaldt efter pomolog og professor Anton Pedersen.



Gravenfin

Gravenfin modner sidst i august.

Æblet holder sig i et par måneder efter plukning.

Æblet er middelstort og rødt.

Det er et aromatisk, syrligt æble, der er godt til mad.

Træet er meget robust mod skurv, meldug og kræft.

Gravenfin stammer fra Assens-egnen og er beskrevet i 1913.



Kathrineæble

Kathrineæble modner sidst i august.

Æblet holder sig kun få uger og er bedst lige fra træet.

Æblet er stort, grøngult med orangerøde striber og pletter.

Kødet er middelsaftigt og er godt som mad- og spiseæble.

Træet er robust mod skurv, meldug og kræft.

Kathrineæble er fra Moesgård ved Århus, omkring 1850. Beskrevet første gang i 1913.



Oudrupgaard's Høstæble

Oudrupgaard's Høstæble modner sidst i august.

Æblet holder sig godt og vel en måned.

Æblet er stort og næsten dækket af livligt stribet rødt.

Æblet er syrligt og velegnet til mad.

Træet er robust mod skurv, meldug og kræft.

Oudrupgaard's Høstæble stammer fra Oudrupgård ved Horsens, omkring midten af 1800-tallet.



Rødby Æble

Rødby æble modner sidst i august.

Æblet holder sig til ind i november.

Æblet er stort og grøngult.

Det er godt som mad- og spiseæble.

Træet er robust mod skurv, meldug og kræft.

Rødby æble stammer fra Rødby på Lolland ca. 1840.



Ormslevæble

Ormslevæble modner i august-september.

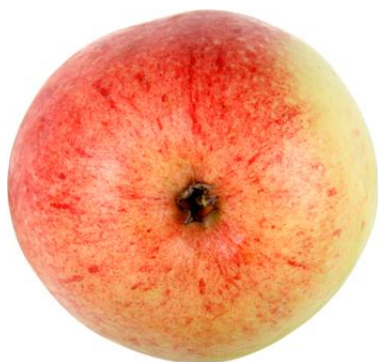
Æblet holder sig til ind i oktober.

Æblet er middelstort, gult med orangerøde striber.

Det er et velsmagende mad- og spiseæble med en let rosenaroma.

Træet er robust mod skurv, meldug og kræft.

Ormslevæble stammer fra Ormslev ved Korsør ca. 1913.



Aabyæble

Aabyæble modner i august-september.

Æblet holder sig til først i oktober.

Æblet er stort og næsten hvidt med en lyserød, stribet kind.

Det er syrligt, saftigt og med en tropisk frugt-aroma i retning af passionsfrugt.

Træet er robust mod skurv, kræft og meldug.

Aabyæble stammer fra Aaby ved Aarhus. Sorten er beskrevet i 1913, men regnes som noget ældre.



Guldborg

Guldborg modner i august-september gennem nogle uger.

Bedst lige fra træet, men kan holde sig en måneds tid.

Æblet er middelstort, kegleformet og rødstripet.

Det er et velsmagende sød-syrligt spiseæble.

Træet er robust mod kræft og meldug, men lidt følsomt for skurv.

Guldborg stammer fra byen Guldborg på Lolland, fra ca. 1870.



Maren Nis

Maren Nis modner først i september.

Æblet holder sig til ind i oktober.

Æblet er middelstort, aflangt, rødtribet på gul bund.

Det er et aromatisk, sprødt, lidt tørt spiseæble.

Træet er robust mod skurv, kræft og meldug.

Maren Nis er Sønderjysk fra ca. 1800.



Arreskov

Arreskov modner først i september.

Det holder en måneds tid.

Æblet er stort, grøngult med lidt orange striber.

Æblet er meget saftigt, sødsyrligt med svag aroma. Et dejligt spiseæble.

Træet er robust mod kræft og meldug men lidt følsomt for skurv.

Arreskov stammer fra Brændelydinge ved Faaborg, fra ca. 1850.



Brændekilde

Brændekilde modner først i september.

Det holder sig 1-2 måneder.

Æblet er middel til stort, rødtribet på grøngul bund.

Det er meget saftigt, sprødt og med behagelig sød-syrlig smag. Et godt spiseæble.

Træet er robust mod kræft og meldug men lidt følsomt for skurv.

Brændekilde stammer fra Brændekilde på Sydfyn, beskrevet første gang i 1913.



Sukkeræble

Sukkeræble modner først i september.

Æblet er lille til middelstort, grøngult og med rust på skrællen.

Æblet er et meget sødt spiseæble med en let melon-
aroma.

Træet er robust mod skurv, kræft og meldug.

Sukkeræblets historie er ukendt, men æblet er omtalt i 1925.



Yduns æble

Yduns æble modner først i september.

Det holder sig til sidst i oktober.

Æblet er middelstort og dækket halvt af stribet rødt.

Æblet er et middelsødt, aromatisk spiseæble.

Træet er robust mod skurv og kræft, men modtageligt for meldug.

Yduns æble blev fundet af Pastor Wøldike omkring år 1900 i landsbyen Landet på Tåsinge.



Maglemer

Maglemer modner først i september.

Det holder sig et par måneder.

Æblet er lille til middelstort og rødstribet på grøngul bund.

Det er sprødt, ret saftigt og sødt med en hindbæragtig aroma. Et godt spiseæble.

Træet er robust mod meldug, men lidt følsomt for skurv og kræft.

Maglemer stammer fra byen Maglemer på Lolland fra ca. 1810.



Per Smed

Per Smed modner først i september.

Det holder sig et par måneder.

Æblet er stort og grønt.

Det er sprødt, meget saftigt og sødt, næsten uden syre. Et meget sødt spiseæble, som også kan anvendes til cider.

Træet er ret robust mod skurv, kræft og meldug.

Per Smed er udbredt på øen Mors og menes at stamme derfra.



Pigeon Maribo

Pigeon Maribo modner først i september.

Det holder sig i et par måneder.

Æblet er middelstort, rødtribet på grøn bund.

Æblet er et saftigt, sødsyrligt, let aromatisk æble. Et godt spise- og madæble.

Træet er meget robust mod skurv og kræft, men lidt følsomt for meldug.

Pigeon Maribo menes at stamme fra Maribo på Lolland.



Ringkloster Kammerjunker

Ringkloster Kammerjunker modner først i september.

Det holder et par måneder.

Æblet er middel til stort og rødtribet på grøngul bund.

Det er sprødt, sødt med svag syrlighed og nogen aroma. Et godt spiseæble.

Træet er meget robust mod skurv, kræft og meldug.

Ringkloster Kammerjunker stammer fra Ringkloster ved Skanderborg fra ca. 1800.



Filippa Anka

Filippa Anka modner først i september.

Det holder sig til jul

Æblet er stort, gult med orange kind og meget aflangt og kantet.

Æblet er sprødt, sød-syrligt, saftigt og aromatisk. Et godt spise- og madæble.

Træet er meget robust mod skurv, kræft og meldug.

Filippa Anka stammer fra Langeland og er et barn af Filippa.



Skarridsø

Skarridsø Æble modner først i september.

Det holder sig til jul.

Æblet er middelstort, grøngult med svage striber af rødt. Formen er fladrund.

Æblet er et sprødt, saftigt, sødt og aromatisk spiseæble.

Træet er meget robust mod skurv og kræft og robust mod meldug.

Skarridsø Æble stammer fra Jyderup-egnen fra 1872. Modersorten er Graasten.



Gul Graasten

Graasten eller Gravenstein modner midt i september.

Det holder sig et par måneder.

Æblet er middel til stort, gulgrønt med røde striber.

Det er meget saftigt, sprødt og med en delikat sød-syrlig og aromatisk smag. Et skønt spise- og madæble.

Træet er ikke robust, men følsomt for både skurv, kræft og meldug.

Graasten stammer fra Graasten slot fra ca. 1750



Kronprins Frederiks Taffelæble

Kronprins Frederiks Taffelæble modner midt i september.

Det holder sig et par måneder.

Æblet er lille, fladrundt og næsten helt rødt.

Æblet er sprødt, saftigt, sødsyrligt med aroma som stjernefrugt. Et godt spise- og madæble.

Træet er meget robust mod skurv og kræft, men lidt følsomt for meldug.

Kronprins Frederiks Taffelæble stammer fra Ørslevkloster ved Viborg, først beskrevet i 1913. Navnet henfører til Kong Frederik den 8.



Mikkel Peders æble

Mikkel Peders æble modner midt i september.

Det holder i nogle uger.

Æblet er stort til meget stort og rødt på gul bund.

Æblet er middelsaftigt, syrligt med nogen aroma. Et udmærket madæble.

Træet er meget robust mod skurv og kræft men ret følsomt for meldug.

Mikkel Peders æble stammer fra Samsø, først beskrevet i 1922.



Aroma

Aroma modner midt i september.

Det holder sig til december.

Æblet er stort og rødt på gul bund.

Det er sød-syrligt, saftigt, sprødt og med kraftig aroma. Et dejligt spise- og madæble.

Træet er robust mod skurv, kræft og meldug.

Aroma er en krydsning af Filippa og Ingrid Marie skabt i 1947 i Sverige.



Barritskov Madæble

Barritskov Madæble modner midt i september.

Det holder sig til december.

Æblet er stort og lyserødt på en næsten hvid bund.

Æblet er sød-syrligt, saftigt med noget aroma. På trods af navnet er det både et godt spiseæble og madæble.

Barritskov Madæble stammer fra gården Barritskov ved Juelsminde fra ca. 1890.



Dansk Rosenhæger

Dansk Rosenhæger modner sidst i september.

Det holder et par måneder.

Æblet er lille og orangerødt på gul bund.

Det er sprødt, syrligt, med svag aroma. Et godt madæble og et syrligt spiseæble.

Træet er meget robust mod skurv, kræft og meldug.

Dansk Rosenhæger stammer oprindeligt fra Fyn fra før 1795.



Hvidkilde Voksæble

Hvidkilde Voksæble modner sidst i september.

Det holder sig til december.

Æblet er lille til middelstort, hvidgult.

Det er sød-syrligt, sprødt, saftigt og meget aromatisk. Et Pigeon-agtigt spise- og madæble.

Træet er meget robust mod skurv og kræft men følsomt for meldug.

Æblet stammer fra godset Hvidkilde ved Svendborg fra ca. 1835.



Nonnetit Bastard

Nonnetit Bastard modner sidst i september.

Det holder sig til december.

Æblet er middel til stort, gult med røde striber og aflangt.

Æblet er et sød-syrligt behageligt spise- og madæble.

Træet er meget robust mod skurv og kræft, men følsomt for meldug.

Nonnetit Bastard stammer fra Kolding-egnen fra starten af 1800-tallet. En krydsning af Nonnetit og Pigeon.

Rolund

Rolund modner sidst i september.

Det holder sig til december.

Æblet er middel til stort og gult.

Det er middelsaftigt, sødt med mild æblearoma. Et udmærket spiseæble.

Træet er robust mod kræft og meldug, men lidt følsomt for skurv.

Rolund stammer fra Rolund ved Middelfart fra ca. 1830

Ildrød Pigeon

Ildrød Pigeon plukkes sidst i september.

Det kan holde sig frem til jul, men er bedst i oktober.

Æblet er lille og rødt.

Det er sprødt, middelsaftigt, sødsyrligt med en særpræget mandelaroma. Et smukt, aromatisk spise- og madæble.

Træet er ikke robust, det er ret følsomt for skurv og meldug og meget følsomt for kræft.

Ildrød Pigeon stammer fra Korsør-egnen fra ca. 1870. Det er en rød klon af den franske sort Pigeon.



Filippa

Filippa modner sidst i september.

Æblet holder sig til januar.

Æblet er stort, grøngult og ofte med en rød kind.

Det er sød-syrligt, saftigt med en særegen blomsteragtig aroma. Filippa er et fint spise- og madæble.

Træet er meget robust mod skurv, kræft og meldug.

Filippa stammer fra Hundstrup på Sydfyn fra 1850.



Flaskehalsler

Flaskehalsler plukkes sidst i september.

Det holder sig til januar.

Æblet er stort, aflangt og grønt med rødbrun kind.

Det er sprødt, saftigt, sødsyrligt med nogen aroma. Et godt mad- og spiseæble.

Træet er meget robust overfor skurv, kræft og meldug.

Flaskehalsler stammer fra Bodilsker på Bornholm, beskrevet første gang i 1913.



Annas æble

Annas æble modner sidst i september.

Det holder sig til februar.

Æblet er stort til meget stort og grøngult.

Det er sprødt, saftigt, sød-syrligt og med let stikkelsbærearoma. Et godt spise- og madæble.

Træet er robust mod skurv, kræft og meldug.

Annas æble stammer fra Rifbjerg på Langeland fra ca. 1900. Modersorten er Langeland Hvid Pigeon.



Langeland Hvid Pigeon

Langeland hvid Pigeon modner midt i september.

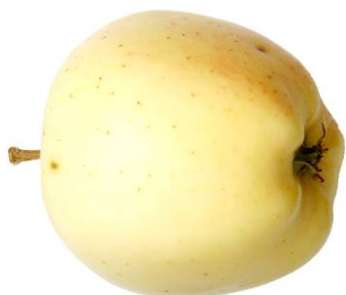
Det holder sig til februar.

Æblet er lille og lysegult, næsten hvidt.

Det er sprødt, sødsyrligt med muskatagtig aroma, et godt spise- og madæble.

Træet er robust mod skurv og kræft men lidt følsomt for meldug.

Langeland Hvid Pigeon stammer fra Nordlangeland og første gang beskrevet i 1913.



Thyregod Kalvil

Thyregod Kalvil modner sidst i september.

Det holder sig til februar.

Æblet er stort, kantet og næsten helt rødt.

Æblet er middelsaftigt, sødsyrligt og med nogen aroma. Et udmærket spiseæble.

Træet er robust mod skurv og kræft, men følsomt for meldug.

Thyregod Kalvil stammer fra enten Fyn eller Tyregod, fra ca. 1800.



Niels Juul

Niels Juul plukkes sidst i september.

Det er spisemodent fra oktober til december.

Æblet er stort, grøngult med orangestribet kind.

Det er sprødt, saftigt, sødsyrligt med svag aroma. Et godt madæble og rimeligt spiseæble. Giver en sød og aromatisk most.

Træet er meget robust mod skurv, kræft og meldug.

Niels Juul stammer fra Glostrup ved København fra ca. 1870.



Lord Lambourne

Lord Lambourne plukkes fra sidst i september.

Det holder sig til jul.

Æblet er middelstort, grøngult med brunrød kind.

Det er sprødt, meget saftigt, sødsyrligt og aromatisk. Et dejligt spiseæble, der også kan bruges til mad.

Træet er ret robust mod skurv, kræft og meldug.

Lord Lambourne stammer fra England fra 1907, det er en krydsning af James Grieve og Worcester Pearmain.



Pederstrup

Pederstrup plukkes fra sidst i september.

Det er spisemodent fra november til februar.

Pederstrup er et middel til stort æble, halvt grønt og rødt.

Det er sprødt, saftigt, syrligt-sødt med let krydret aroma. Et godt madæble og et rimeligt spiseæble.

Træet er robust mod kræft og meldug men ret følsomt for skurv.

Pederstrup stammer fra Pederstrup ved Odense fra ca. 1860.



Ingrid Marie

Ingrid Marie plukkes i oktober.

Det holder sig til januar.

Æblet er middel til stort, mørkerødt på gul bund og har tydelige pletter.

Det er sprødt, saftigt, sødsyrligt og aromatisk. Et dejligt spise- og madæble.

Træet er ret følsomt for både skurv, kræft og meldug.

Ingrid Marie stammer fra Flemløse på Vestfyn fra 1910. Det er en krydsning af Guldborg og Cox Orange.



Elstar

Elstar plukkes i oktober.

Det holder sig til marts.

Æblet er middel til stort, rødt på gul bund.

Det er sprødt, saftigt, sødsyrligt og aromatisk.

Et dejligt spiseæble.

Træet er robust mod kræft, men meget følsomt for skurv og meldug.

Elstar stammer fra Holland fra 1955. Det er en krydsning af Ingrid Marie og Golden Delicious.



Hans Wassard

Hans Wassard plukkes først i oktober.

Det spises fra december til april.

Æblet er middel til stort, aflangt grøngult med rødtribet kind.

Kødet er tørt, sødsyrligt og aromatisk. Et godt spise- og madæble.

Træet er meget robust mod skurv, kræft og meldug.

Hans Wassard stammer fra Marienlyst ved Vordingborg, år 1850.



Belle de Boskoop

Belle de Boskoop plukkes sidst i oktober.

Det holder sig til marts.

Æblet er middel til stort, grøngult med brunrød kind og ru overflade.

Det er middelsaftigt, syrligt sødt og meget aromatisk. Et dejligt madæble, der efter jul også er et godt spiseæble.

Træet er robust mod kræft, men følsomt for skurv og meldug.

Belle de Boskoop stammer fra Boskoop i Holland fra 1856.



Vallekilde æble

Vallekilde æble plukkes sidst i september.

Det er spisemodent fra november til marts.

Æblet er stort, grønt med rødtribet kind.

Det er sprødt, meget saftigt, sødsyrligt med svag aroma. Et godt spise- og madæble.

Træet er robust mod skurv, kræft og meldug.

Vallekilde æble stammer fra Vallekilde i Odsherred fra ca. 1850.

Bramley

Bramley plukkes midt i oktober.

Det bruges fra november til marts.

Æblet er stort til meget stort, fladrundt og grønt med rød kind.

Det er sprødt, saftigt, syrligt med nogen aroma. Et fortrinligt madæble.

Træet er robust mod kræft og meldug, men lidt følsomt for skurv.

Bramley stammer fra England i 1813. Kendes også som Vardeæblet.

Brøndæble

Brøndæble plukkes først i oktober.

Det holder sig til marts.

Æblet er middelstort og mørkerødt.

Det er middelsaftigt, sødsyrligt og aromatisk. Et godt spiseæble, der også kan bruges til mad.

Træet er meget robust mod skurv, kræft og meldug.

Brøndæble stammer fra Præstø-egnen måske fra 16-1700-tallet.



Holsteiner Cox

Holsteiner Cox plukkes sidst i september til midt i oktober.

Det er spisemodent fra oktober og holder sig til april.

Æblet er stort, gyldent eller rødt, ofte med ru overflade.

Det er meget saftigt, sødsyrligt og med kraftig Cox-aroma. Et dejligt spise- og madæble.

Træet er ret robust overfor skurv, men lidt følsomt for kræft og noget for meldug.

Holsteiner Cox stammer fra Nordtyskland, og er et barn af Cox Orange fra ca. 1920



Bedstefars æble

Bedstefars æble plukkes sidst i september.

Æblet er først spisemodent senere, fra november til marts.

Æblet er lille til middel, gulgrønt med ru overflade.

Det er middelsaftigt, meget sødt og med svag aroma. Et godt spiseæble.

Træet er meget robust overfor skurv, kræft og meldug.

Bedstefars æble stammer fra herregården Rødkilde på Sydfyn fra 1800-tallet.



Dronning Louise

Dronning Louise plukkes midt i oktober.

Det spises fra november til april.

Æblet er lille til middelstort, gulgrønt med brunrød dækfarve og ofte en ru overflade.

Det er middelsaftigt, sødsyrligt og med en krydret aroma. Et dejligt spiseæble, der også er godt til mad.

Træet er meget robust mod skurv og meldug, men ret følsomt for kræft.

Dronning Louise stammer fra Landlyst ved Vordingborg fra 1892. Er opkaldt efter Christian den 9.'s gemalinde.



Lise Legind

Lise Legind æble plukkes fra sidst i september.

Det holder sig til maj.

Æblet er middelstort, grøngult med rødtribet kind.

Det er middelsaftigt, syrligsødt med svag aroma. Et godt madæble og udmærket spiseæble.

Træet er meget robust mod skurv, kræft og meldug.

Lise Legind æble stammer fra Nykøbing Mors fra 1880.



Ildrød Eilstrup

Ildrød Eilstrup plukkes først i oktober.

Det holder sig til april.

Æblet er middelstort, ildrødt på gul bund med store lyse lenticelpletter.

Kødet er tørt, sødt med svag syre og nogen aroma. Et godt spiseæble.

Træet er ret robust mod skurv og meget robust mod kræft og meldug.

Ildrød Eilstrup stammer fra Danmark, men oprindelsen er i øvrigt ukendt.



Lundbytorp

Lundbytorp plukkes først i oktober.

Det spises fra januar til maj.

Æblet er stort, halvt rødt, halvt gult. Det er middelsaftigt, syrligsødt med svag aroma.

Et godt spiseæble og madæble.

Træet er meget robust mod skurv, kræft og meldug.

Lundbytorp stammer fra Lundbytorp ved Lundby i Sydsjælland, beskrevet første gang i 1913.



Stjerneæble II Samsø

Stjerneæble II plukkes sidst i oktober.

Det holder sig til marts.

Æblet er stort, grøngult med mørkerød kind.

Det er middelsaftigt, sødsyrligt med nogen aroma. Et godt madæble og et rimeligt spiseæble.

Træet er robust mod skurv og kræft men ret følsomt for meldug.

Stjerneæble II stammer fra Besser på Samsø fra 1930.



Hans Mathiesen

Hans Mathiesen plukkes i oktober-november.

Det spises fra januar til maj.

Æblet er middel til stort, mørkerødt på grøngul bund.

Det er middelsaftigt, syrligsødt med svag aroma. Et godt spise- og madæble.

Træet er meget robust mod skurv, kræft og meldug.

Hans Mathiesen stammer fra Halskov ved Korsør fra 1873.



Bodil Neergaard

Bodil Neergaard plukkes i november.

Det holder sig til april.

Æblet er middel til stort, aflangt og grøngult. Rød kind forekommer.

Det er sprødt, middelsaftigt, sødsyrligt og aromatisk. Et dejligt spise- og madæble.

Træet er meget robust mod skurv og kræft, men meget følsomt mod meldug.

Bodil Neergaard stammer fra Flintinge på Lolland ca. 1850.



INDEX:

A

Annas æble; 30
Anton Pedersen; 5; 14
Antonius; 5; 20
aroma; 13
Aroma; 27
Arreskov; 23
Assens Planteskole; 16

B

Bagte æbler; 11
Barritskov Madæble; 28
Bedstefars æble; 35
Belle de Boskoop; 33
Bellinghus frugtplantage; 16
Bent Nielsen; 14; 15
Bentzien; 14
Bernstorff slotshave; 16
Blomstergårdens Pomet; 15
Blomstergårdens pomet ved Viborg; 16
Bodil Neergaard; 5; 37
Bodils æble; 18
Boi-Jensen; 14
Bornholmske æble- og pæresorter; 16
Bramley; 34
Bredsted; 14
Broholm; 5
Brostrøm Guldreinet; 19
Brostrøms Guldreinet; 5
Brændekilde; 23
Brøndæble; 34
Bøgh; 14

C

Cox Orange; 4

D

Dansk Landbrugsmuseum; 15
Dansk Rosenhæger; 28
De gamle sorter; 16
Degneæble; 19
Discovery; 19
Dronning Louise; 5; 35
Dybdahl; 14
dyrkede sorter; 5

E

Ebbe Rasmussen; 15
Eksotisk æblesmag; 12
Elstar; 5; 33
espalier-former; 16

F

Filippa; 4; 30
Filippa Anka; 26
Fjordvang æbleplantage; 15
Flaskehals; 30
Frilandsmuseet; 16
Fuglebjerggaard; 16

G

Gammel Estrup; 15
genbanker; 5
gener; 5
Gravenfin; 20
Grænseæble; 6; 18
Graasten; 5
Gul Graasten; 26
Guldborg; 4; 22

H

Hans Mathiesen; 37
Hans Wassard; 5; 33
Holsteiner Cox; 35
hovedsorter; 5
Hvidkilde Voksæble; 28

I

Ildrød Eilstrup; 36
Ildrød Pigeon; 29
Ingers æble; 18
Ingrid Marie; 4; 5; 32

K

Katalog; 17
Kathrineæble; 21
klon; 4
Kronprins Frederiks Taffelæble; 5;
27
kulturarv; 5
Kyholm Reinette; 5

L

Landbrugsmuseet Gammel-Estrup; 16
Langeland Hvid Pigeon; 31
Lise Legind; 36
Lise Legind æble; 5
Lord Lambourne; 32
Lundbytorp; 36

M

Maglemer; 24
Malergården; 15
Maren Nis; 23
Matthiesen; 14
Melstedgård; 16
Mikkel Peders æble; 5; 27
Mos; 10
Most; 9
mutation; 4

N

Nationalmuseet; 16
Niels Juul; 31
Noahs ark; 5
Nonnetit; 15
Nonnetit Bastard; 29

O

Ole Madsen; 14
Ormslevæble; 22
Oudrupgaards; 21

P

Paradisæbler; 15
Pederstrup; 5; 32
Per Smed; 25
Pigeon Maribo; 25
Planteskoler; 16
Pometet; 16
Pometets æblenøgle; 17
Pomolog; 14
Professionel forædling; 4

R

Randers Regnskov; 15

Ringkloster Kammerjunker; 25
robuste; 5
Rolund; 29
Rød Ananas; 20
Rød Aroma; 5
Rødby Æble; 21
Rødning; 14

S

Signe Tillisch; 5
Skarridsø; 26
Sonneruplund; 16
Spiseæbler; 9
Spøttrup; 14
Stegte æbler; 12
Stjerneæble II Samsø; 37
sukker og syreindhold i most; 9
Sukkeræble; 24

T

Thyregod Kalvil; 31
Topaz-plet; 17

U

ungdomsfase; 4

V

Vallekilde æble; 34
Verner Andersen; 16
Villy Mouggaard; 14

W

Wældike; 14
Wældikes frugthave; 14

Y

Yduns æble; 24

Æ

Æblekernen; 4
Æblemos; 10
æblenøglen; 17
æbler i maven; 9
æblesort; 4
Æbleværkstedet Nonnetit; 15

Ø

Økologiens Have; 15
Øster Hornum; 14

Å

Aabyæble; 22

<p>Støttet af Fødevareministeriet og EU</p> <p>Landdistrikter.dk</p> <p>Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri</p> <p>Den Europæiske Landbrugsfond for Udvikling af Landdistrikterne</p> <p>Danmark og EU investerer i landdistrikterne.</p>  	<p>Rødning æblets by i Salling www.aebletsby.dk</p> <hr/> <p>Anton Pedersens Æblesamling www.aeblesamling.dk</p> 
--	--

Tak til Skive Kommune for finansiell støtte til dette katalog og tak til Kristian Ahm Hansen for initiativet.

Juni 2013.