

Danmarks æblesorter

RESUMÉ · Langt størstedelen af vore danske æblesorter er opstået i løbet af de sidste to århundreder.¹ Mange af dem er afkom af udenlandske sorter, der kom til landet, og selvom de er opstået helt tilfældigt, er det kun de bedste sorter, der har overlevet fra generation til generation. Den danske nationalfølelse har utvivlsomt medvirket til, at danske sorter er blevet foretrukket for udenlandske. I løbet af 1900-tallet begyndte man at dyrke stadig færre sorter i stadig større plantager. Herefter opgav man at dyrke et stort antal sorter, men de repræsenterer et stykke kulturhistorie. Deres gener kan måske bruges til fremover at skabe nye, gode æblesorter.

ABSTRACT · *Danish Apple Cultivars* · The great majority of Danish apple cultivars have originated during the previous two centuries. They are generally offspring from cultivars that came to Denmark from abroad, and although they arose as chance seedlings, only the best cultivars have managed to survive. Nationalism undoubtedly enforced a preference for cultivating Danish apple cultivars. During the 20th century still fewer cultivars were cultivated in large-scale orchards. Many cultivars were given up, yet they do represent part of our cultural heritage. Their genes may be of interest for future breeding goals.

Vi kender dem alle: 'Ingrid Marie', 'Filippa' og 'Graasten'. Smagsmæssigt er de kendetegnet ved både syre og sødme, modsat mange amerikanske eller sydeuropæiske æblesorter der primært smager sødligt. En del af de æblesorter, vi dyrker, er ikke danske af oprindelse. De stammer fra udlandet og er »dansk dyrkede«. Det gælder for eksempel 'Elstar' og 'Aroma', der er blandt de mest dyrkede herhjemme i dag.

For at en æblesort kan betegnes som dansk, må den være spiret frem fra frø her i landet. Det har vi flere hundrede eksempler på. Langt størstedelen af disse er opstået ved, at to æblesorter, der har været plantet i en have helt tilfældigt har krydset, hvorved en ny æblesort er opstået.



BJARNE LARSEN · Cand.hort., ph.d.stipendiat, Institut for Plante- og Miljøvidenskab, Københavns Universitet · bjl@plen.ku.dk

Fra selvsåede æbletræer til podning

Når man om efteråret har plukket æblerne og lavet grød eller lignende af dem, har man smidt skræller og kerner ud i haven eller på møddingen. Fra disse kerner er små æbletræer spiret frem det følgende forår. Ofte har man anset de selvsåede træer for ukrudt og luget dem væk, inden de blev store, mens de i andre tilfælde har fået lov til at blive stående. År senere, når træet begyndte at bære frugt, viste det sig måske at bære gode frugter, og man værnede om træet og gav det navn.

Når andre i sognet hørte om de værdifulde æbler, blev de nysgerrige og ville selv have det samme træ. Så tog man podekviste fra træet og kunne herefter mangfoldiggøre sorten. Det var gerne en skolelærer eller en præst, der kunne pode. Sådant var det oftest i landsbyerne, mens det ved slotte og herregårde var gartnerne, der stod for at udbrede egnens æblesorter. Podninger blev også udført af rundrejsende podemestre, der havde specialiseret sig i podeteknikken. Disse fagfolk kaldtes også »ympemestre«, med det nordiske ord »ympe«, som betegner netop det at pode. Man talte også om »tre ymper Abild«, når man havde tre podede æbletræer.

Senere brugte man ordet »forædling«, når man podede. Man forædlede en sort ved at pode den på en grundstamme med nogle ønskede egenskaber. Således kunne en sort blive mere hårdfør, hur-



Pometet i Taastrup holder hvert år åbent hus for offentligheden sidste søndag i september med rundvisning og æblesmagning. September 2015. Foto: Birgit Larsen.



Danske æblesorter på udstilling ved Pometets åbent hus.
September 2014. Eget foto.

tigt- eller langsomtvoksende ved at blive podet på en anden rod, – og dermed kunne man styre træets vækst.

Tidligt blev man klar over, at man ikke kunne formere en bestemt sort ved frø. Udsåede man kerner af et bestemt æble, fik man en helt ny æblesort. Derfor måtte man formere en ønsket sort aseksuelt eller vegetativt, hvorved man får en nøjagtig kopi af modertræet. Her viste podning sig at være mest effektiv. Man podede ofte podekvistene på selvsåede æbletræer, eller man ompodede gamle frugtræer, når nye og bedre sorter kom frem.

Podeteknikken ses illustreret i den ældste danske havebog *Horticultura Danica* fra 1647, hvor podekviste bliver udvalgt og podet på grundstammer. Podestedet blev smurt med en særlig pode-salve, der ofte bestod af ler og komøg og bundet til med sejlgarn eller et klæde som en lille kugle omkring podestedet.

Tilfældighedens vej

Langt størstedelen af vore æblesorter er altså opstået tilfældigt. Alligevel er de sorter, vi har i dag resultatet af en lang udvælgelsesproces, som for størstedelens vedkommende er foregået ganske ureflekteret. Man har kun bevaret sorter med gode frugter, resten har man fældet. Det er kun de sundeste træer der har overlevet, resten har ikke kunne klare sig og er simpelthen døde af plantesygdomme og strenge vintre.

Tilbage havde man de bedste æblesorter, og det er disse, der har givet deres gener videre.

Mange af disse er sorter af udenlandsk herkomst, der kom til Danmark i løbet af 1800- og 1900-tallet. Her i blandt finder vi en del af engelsk oprindelse såsom 'Cox's Orange', 'James Grieve' og 'Bramley'. En stor del af de sorter, vi betegner som danske, er altså kommet til verden på dansk jord som tilfældige krydsninger mellem disse »emigranter«.

Når disse nye sorter opstod i haverne, og de viste sig at være gode, gav man dem navne. Så opkaldte man sorten efter familiens datter, en kongelig person, landsbyens eller gårdens navn. I andre tilfælde navngav man efter frugtens form eller farve. Eksempler er 'Ingrid Marie', 'Rasmus Hansens Æble', 'Per Smeds Æble', 'Dronning Louise', 'Bedstemors Æble', 'Guldborg', 'Koldemosegaard' og 'Flaskeæble'. Alle er de opstået ved tilfældige krydsninger.

For en lang række af æblesorter findes der farvevarianter såsom 'Rød Graasten' og den røde 'Ingrid Marie'-klon: 'Karen Schneider', der ligeledes er opstået tilfældigt, dog ved en ændring i træets arveanlæg. Kun i sjældne tilfælde, har man systematisk fremavlet nye æblesorter ved at krydse to udvalgte æblesorter med hinanden. På den måde har man forsøgt at kombinere sorterernes gode egenskaber og dermed at frembringe en ny, god æblesort.



Københavns grønttorv på Israels Plads hvor der blev handlet med æbler og andre gartneriprodukter. Det Kongelige Bibliotek.

Æblernes navne

Det skete også, at en ellers velkendt æblesort voksede så længe i en have, at ingen længere huskede træets historie. Sortens navn var også gået i glemmebogen. Så gav man den et nyt navn, og på den måde kan den samme æblesort have fået navn flere gange.

Det er utvivlsomt sket for 'Hornbækæble'. Ved nye, molekulære undersøgelser har navnet vist sig at være synonymt med den engelske sort 'Beauty of Kent', der har været dyrket i Danmark siden ca. 1850. I andre tilfælde kan den samme æblesort gennem tiden have fået flere navne ved forskelle i stavemåder, udtale og dialekt. Et eksempel er 'Hillerslevæble' og 'Hillestedæble'. De to navne dækker over en og samme sort, og da sorten stammer fra Hillested ved Maribo, må sidstnævnte skrivemåde være den korrekte.

Mens nogle sorter altså har fået flere navne, har bestemte navne også været brugt om flere sorter. Det gælder for eksempel navne, der har været brugt i flæng om »grupper« af mere eller mindre ensartede æbler. Når de lokale gartnere f.eks. solgte æbler på torvet i Odense, blev navnene 'Pederstrup' og 'Elmelund' brugt i flæng. Det blev der imidlertid rådet bod på, da man i 1908-09 udvalgte ét modertræ af hver sort, som herefter blev brugt som formeringsmateriale for hver af de to sorter. Navnlig 'Pederstrup' var hyppigt plantet og en overgang så populær, at der på Fyn blev der afholdt »Pederstrup-møder« og i 1937 grundlagt en såkaldt »Pederstrup-forening«.

Det ældste æble

I de ældste havebøger, der er skrevet på dansk, såsom *Horticultura Danica*, nævnes ordet frugtsorter ikke. Der er heller ikke opgivet nogen sortsnavne. Ordet frugttræer er derimod hyppigt anvendt.

Vi skal helt op imod slutningen af 1700-tallet, før der i litteraturen specifikt tales om frugtsorter. Derfor er det vanskeligt at sige, hvilke »sorter« man dengang dyrkede. Den almindelige antagelse er dog, at vores nationale æblesort 'Graasten' er det ældste danske æble, vi stadig har i dag. 'Graasten' blev dyrket i haven ved Graasten Slot omkring 1750. Gennem tiden har der været heftige debatter om, hvorvidt dette æble virkelig var dansk, da man på et tidspunkt mente »at så fint et Æble som 'Graasten' ikke kunde være af dansk Oprindelse«.

Flere har hævdet, at sorten stammer fra Italien, hvorfra den blev bragt til Danmark af Karl Ahlefeldt. Fra en rejse til Sydeuropa skal



Podning af frugttræer med podeteknik og værktøjer. Horticultura Danica 1647. Det Kongelige Bibliotek.

han i 1669 have hjembragt podekviste til sin bror grev Christian Ahlefeldt, den daværende ejer af Gråsten Slot. Også sortens mange synonymmer 'Gravensten', 'Gravenstener', 'Graastener', 'Graastensæble' vidner om en lang historie i Danmark, og flere af disse navne er sikkert opstået ved, at man har fordansket den først kendte, tyske skrivemåde 'Gravensteiner'. Selvom den sidstnævnte skrivemåde fra C.C.L. Hirschfelds pomologi, *Handbuch der Fruchtbaumzucht* (1788), er den ældste og derfor den navngivningsmæssigt korrekte, staver vi i dag oftest navnet 'Graasten' herhjemme.

I 1937 skrev professor Anton Pedersen (1887-1978) en artikel i *Gartner Tidende* om den ophedede debat, der åbenbart dengang var om dette sortsnavns stavemåde. Pedersen slår fast, »at sortens rette danske navn er Graastener«. I sin senere bog *Danmarks Frugtsorter* (1950) ændrer han det dog til det mere mundrette 'Graasten' og konkluderer, at »der synes ikke at være nogen Grund til at tvivle på, at Sorten er fremkommet af Frø i Haven ved Graasten Slot i Sønderjylland«. Herefter syntes debatten om graastenæblets navn og herkomst at være lukket.

En stor del af debatten om sortens oprindelsessted har utvivlsomt været koblet til nationalfølelsen. Navnlig efter nederlaget i 1864 var der formentlig prestige i at hævde æblers danske oprindelse. Før den tid har man næppe tænkt så meget over et æbles herkomst, når blot det var et godt æble! Dette stemmer overens med Anton Pedersens bemærkning i *Danmarks Frugtavl*, at mange podede frugttræer indtil midten af 1800-tallet kom til Danmark fra udlandet, mens de hjemlige planteskoler først »en Menneskealder senere« i langt højere grad kunne forsyne det danske marked med frugttræer.

Fra frugthaver til plantager

I gamle dage solgte lokale gartnere og husmænd ofte små partier bestående af forskellige æbler på det lokale torv. Som salgsfrugt kunne æblerne altså give en lille indtægt, og i husholdningen var de med til at mætte de mange sultne munde. De kunne gemmes et stykke hen på vinteren, så man i lang tid havde frisk frugt. De kunne koges til grød, henkoges, bages, steges, tørres osv. Til forskel fra den »finere« frugt, pæren, var æbletræerne hårdføre og kunne klare sig i bønderhaverne.

De mange æblesorter blev ofte dyrket mere eller mindre tilfældigt. For at få et overblik over hvilke sorter, der fandtes, og deres egenskaber, begyndte man at beskrive sorterne. I 1893 udgav handlegartner H.C. Bredsted (1829-1895) en udførlig beskrivelse af mange af de dengang kendte sorter, og tyve år senere udkom endnu en bog med sortsbeskrivelser skrevet af lærer C. Matthiesen (1841-1929).

I takt med at nye æblesorter opstod, blev der i samme periode desuden bragt en række sortsbeskrivelser i *Gartner Tidende*. Udbredelsen af æblesorter er blandt andet sket med medvirken fra Det kgl. Danske Landhusholdningsselskab, Selskabet til Havedyrkningens Fremme (Det kgl. Danske Haveselskab) samt husholdningsskoler og husmandsskoler. Her interesserede man sig for sorterens egenskaber, egnethed til dyrkning og frugtens anvendelighed i køkkenet. Mange sorter var mere velegnede til at blive kogt, bagt eller lignende i husholdningen end til at blive spist som frisk frugt.



Æblehøst i Lagesminde frugtplantage i Brøndbyvester, 1926. Forstadsmuseet.



Æbleplukning i Lagesminde frugtplantage i Brøndbyvester, 1931. Forstadsmuseet.

Det var dog ikke før første halvdel af 1900-tallet, at der for alvor blev lavet en grundig sortsundersøgelse. Det skyldes, at interessen for frugtavl i større stil voksede betydeligt. Man gik fra at dyrke et stort antal frugtsorter hist og her ved gårde og i mindre frugthaver til at anlægge deciderede plantager med færre sorter og mange frugttræer af samme sort. Her blev det vigtigt at dyrke den eller de æblesorter, der egnede sig bedst til denne dyrkningsform. Derfor var det af afgørende betydning at have et overblik over, hvilke æblesorter der fandtes i landet, og hvilke kvaliteter sorterne havde.

Førnævnte Anton Pedersen satte sig for at etablere dette overblik, ved en række »frugtsortsundersøgelser« i 1916-1922. Det drejede sig også om at kunne give de rigtige dyrkningsanbefalinger. Pedersen gik i gang med at indsamle frugtsorter fra hele landet. De blev sat i dyrkning i Landbohøjskolens frugthave, der dengang lå på Frederiksberg. De mange frugtsorter fyldte efterhånden mere og mere. Samtidig opførtes stadig flere bygninger på Frederiksberg, og frugthavens areal blev gradvist indskrænket. Det resulterede i, at man en overgang måtte pøde flere æblesorter på de samme træer for at få plads til det hele.

I 1956 fik man bedre pladsforhold i Taastrup, og her samlede man alle frugtsorterne i Pometet. Her finder vi i dag den nationale genbank for mere end 300 navngivne danske æblesorter. Og her findes de æblesorter, som ikke egner sig til dyrkning og salg i moderne produktionssystemer, men som måske alligevel rummer egenskaber og kvaliteter, vi kan bruge i dag. Hvem ved om det netop er ét af disse æbler, der gemmer på, hvad vi i fremtiden får brug for, når vi skal skabe nye æblesorter til nye generationer med nye behov?

Æblesorter i dag

Gamle æblesorter kan indeholde egenskaber, vi kan bruge, når vi forædler mod nye og bedre sorter. Mange af vore ældre æblesorter er uegnede til dyrkning, fordi de måske giver for dårligt udbytte, er sure, melede eller modtagelige overfor stort set alle tænkelige plantesygdomme. Alligevel kan de gemme på gener, som kan være til stor nytte for den moderne planteforædling.

Måske har en æblesort med nogle generelt set kedelige frugter et gen, som gør, at den kan modstå æbleskurv bedre end andre sorter. Ved at krydse denne sort med moderne æblesorter, der har store, smukke frugter, kan vi måske skabe en ny æblesort. Herved kan vi måske opnå sorter, der både har gode frugter og sygdomsresistens.

Det samme gælder for æblernes aroma. Mange af de æbler, der forhandles i dag, er store og røde, gerne sprøde og søde, men har ikke meget aroma. Hvis vi skal skabe mere aromatiske æbler, skal vi måske igen kigge på andre æblesorter med forskelligartede aromaer. Måske er det netop ét af disse æbler, der gemmer på de helt gode smagsegenskaber.

Sådanne sorter kan egne sig fortrinligt til at blive plantet i en privat have, hvor udbytte og holdbarhed ikke nødvendigvis er de vigtigste parametre. Måske minder de om bedstemors æbler, om barndom eller om naboens bedste æbler. Eller det er et spørgsmål om smag og duft, om former og farver.

Note

1. Forfatterens ph.d. projekt handler om danske æblesorters genetiske variation og fremtidige forædlingsmuligheder.

Litteratur

- Bredsted, H.C., *Haandbog i dansk Pomologi*, bd. 2. Æbler. Odense 1893.
- Bruun, S. & Lange, A., *Danmarks Havebrug og Gartneri til Aaret 1919*. København 1920.
- Brøndegaard, V.J., *Folk og Flora*, bd. 3. København 1987.
- Helweg, L. (red.), *Nordisk illustreret Havebrugsleksikon*, 3. udg. København 1920-21.
- Matthiessen, C., *Dansk Frugt*. København 1913.
- Pedersen, A., *Danmarks Frugtsorter*, 1. del. Æbler. København 1950.
- Pedersen, A., *Frugtsorternes oprindelse*. Fredericia 1966.
- Pedersen, A., m. fl., *Danmarks Frugtavsl. Beretning fra Fællesudvalget for lokale lagttagelsesplantninger og Frugtsortsundersøgelser*. København 1925.
- Pometets æblenøgle*: <http://www.nordgen.org/nak/>