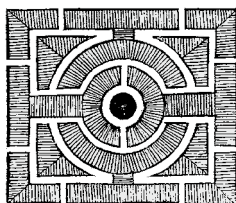


MEDDELELSER FRA
HAVEHISTORISK SELSKAB
NR 45 • 2015

FRA
KVANGÅRD
TIL
HUMLEKULE



Havehistorisk Selskab

Selskabet har til formål at fremme oplysning om og kendskab til historiske haver og historisk havebrug, herunder at fremme forskning inden for området.

Selskabet igangsætter selv eller opfordrer andre til at udføre forskning og formidling, og samarbejder i størst muligt omfang med universiteterne og andre relevante institutioner samt enkeltpersoner.

Forskningsresultater søges offentliggjort og formidlet gennem foredrag og møder i Selskabet, udflugter til historiske lokaliteter og i form af artikler i Selskabets årsskrift.

Alle kan blive medlem af Havehistorisk Selskab.
Få gerne mere at vide om Selskabet på havehistoriskselskab.dk
eller skriv til havehistoriskselskab@gmail.com



Selskabets bestyrelse

Formand: Niels Mellergaard – landskabsarkitekt, slotshavechef,
Styrelsen for Slotte og Kulturejendomme

Næstformand og kasserer: Bjarne Larsen – ph.d. stipendiat, KU Science.

Sekretær: Lisbet Brorsen – arkitekt

Web-master: Pernille Thomsen – landskabsarkitekt

Susanne Bruhn – kunsthistoriker, Styrelsen for Slotte og Kulturejendomme

Louise Windfeldt – ph.d. stipendiat, Nationalmuseet

Margrethe Floryan – kunsthistoriker, museumsinspektør, Thorvaldsens Museum

Årsskriftets redaktion:

Margrethe Floryan (formand for redaktionsudvalget), Bjarne Larsen,
Pernille Thomsen & Louise Windfeldt



Forord

Bær og frugt blev videreført som tema for første halvdel af 2015. I januar lagde gartner Kirsten Engholm ud med at fortælle om *Orangerier og orangeriplanter i 1700-tallet*. En spændende historisk vandring, som senere på året blev helt konkret i form af en rundvisning i orangeriet i Fredensborg Slotshave. I en nutidig kontekst fik selskabet i februar besøg af aktører indenfor *urban farming*. Professor Henrik Vejre satte denne bevægelse og udvikling i europæisk perspektiv, og en gruppe studerende fortalte om deres projekt med »*Københavnske Tagjordbær*« på toppen af »Landbohøjskolens højhus«. Initiativtagerne Kristian Skaarum, Sofie Brincker og Livia Urban Swart Haalans fortalte om projekt Østergro, en andels-dyrkningshave på taget af en bilforhandler på Østerbro i København. Med disse beretninger in mente er der ingen grænser for, hvor dyrkningen af afgrøder kan udfolde sig.

I forbindelse med generalforsamlingen i marts fik selskabet besøg fra det fjerne Vendsyssel. Arnold Andersen fortalte om projektet med at sikre *Nellemans Have i Sæby* med den store samling af paradisæbler og om den store gruppe af frivillige bag genopretningsprojektet og havens drift. Vibeke Nelleman var også til stede og bidrog med en personlig beretning om, hvordan familien havde anlagt og brugt haven.

Sommerens ekskursion gik til Sydsjælland med besøg på mange interessante lokaliteter, bl.a. gartneriet Toftegård, Gl. Køgegård, Udby præstegårdshave og Nysø. En inspirerende og lærerig tur i hyggeligt selskab. Selskabet var som nævnt også på besøg i Fredensborg Slotshave og til te i Dronning Louises Tehus i Bernstorff Slotshave.

I dette årsskrift kan du træde dybere ind i frugternes verden. Knud Høgsberg præsenterer de næsten uendelige muligheder, der er for at finde interessant historisk information på Københavns Universitetsbibliotek. En del informationer er blevet gjort tilgængelige digitalt. Kirstens Engholms foredrag om orangerier er blevet dokumenteret, og Helle Ravns foredrag om *Æbleavl i danske haver* er ligeledes kommet med i dette årsskrift. Frugttemaet bliver afrundet med en artikel af Bjarne Larsen om *Danske æblesorter* og Louise Windfelt om *Fri-landsmuseets æblehaver*.

Alt i alt et årsskrift der er værd at tage en stor bid af – og lade tankerne gå i retning af velsmagen af dansk producerede grøntsager og frugt. God appetit og læselyst.

På selskabets vegne

Niels Møllergaard, Formand for Havehistorisk Selskab

Historiske haveplaner

Samlinger og digital formidling på Københavns Universitetsbibliotek Frederiksberg

RESUMÉ · Via udvalgte eksempler præsenteres Københavns Universitetsbibliotek Frederiksbergs store særsamlinger af unikke havetegninger. Tegningerne er udført af en række betydelige, danske havearkitekter. Edvard Glæsel og Georg Boye er udvalgt som repræsentanter for hver deres tid og stil. Et mindre udvalg af bibliotekets samlinger er tilgængeligt digitalt: <http://pictures.science.ku.dk/haver/>

ABSTRACT · *Historical garden plans. The collections of the Copenhagen University Library Frederiksberg and digital promotion* · A series of garden plans have been selected to present the large collections of such plans at the Copenhagen University Library Frederiksberg. The drawings were made by a number of outstanding Danish landscape architects. Edvard Glæsel and Georg Boye have been selected as representatives of a specific epoch and style. A smaller selection of the library collections is accessible in the database: <http://pictures.science.ku.dk/haver/>

Denne præsentation af Københavns Universitetsbibliotek Frederiksbergs særsamlinger af havetegninger tilstræber både at vise diversitet og kvalitet fra forskellige tidsperioder. Tegninger udført af havearkitekterne Edvard Glæsel og Georg Boye er udvalgt for deres forskellige fokus på naturens landskabsformer og formeksperimenter med haverum. Begge har det til fælles med de andre have- og landskabsarkitekter repræsenteret i samlingerne, at de var meget talentfulde, meget produktive og efterspurgt af en stor, både privat og offentlig kundekreds. Samlingerne omfatter eksempler på store parker, pladser og villahaver såvel som mindre anlæg, særhaver og rækkehushaver.

Særsamlingerne repræsenterer en unik, visuel dokumentation af havekunstneriske projekter og praksis i Danmark gennem mange år. Der er tale om et kulturhistorisk kildemateriale, fagfolk såsom landskabsarkitekter og kulturhistorikere igen og igen vender tilbage til og



KNUD HØGSBERG · Bibliotekar, informationsspecialist,
Københavns Universitetsbibliotek Frederiksberg · Kurator for bibliotekets
ældre samlinger og særsamlinger · knh@science.ku.dk

bruger, men som også er tilgængeligt for enhver nysgerrig havebruger og –liebhaber. En mindre del af samlingerne er tilgængelig digitalt, og forhåbentlig kan meget mere fremover blive gjort tilgængelig digitalt – via fondsmidler. Uden beregning kan filer af de indscannede tegninger rekvireres til brug for formidling eller ved konkrete projekter til renovering eller reetablering af historiske haveanlæg.

Glæsel og Nivaagaard

I efteråret 1901 kontaktede den velhavende godsejer og politiker Johannes Hage (1842-1923) Danmarks dengang førende landskabsarkitekt, Edvard Glæsel (1858-1915) til »en Samtale her paa Nivaagaard angaaende Et og Andet Haven vedrørende«. Hage ønskede at omskabe den store have til en smuk romantisk landskabspark, og over en år-række fulgte et lykkeligt samarbejde mellem en engageret bygherre og en talentfuld havearkitekt, som allerede havde bevist sit værd i mange projekter.

Glæsel var af gartnerslægt og selv en meget veluddannet anlægsgartner. Han havde arbejdet med haver og havekunst i både Danmark og England og havde desuden fået inspiration ved rejser i Frankrig, Italien og Tyskland. Efter at have arbejdet nogle år som medarbejder hos H.A. Flindt (1822-1901) nedsatte han sig fra 1888 som selvstændig, praktiserende landskabsarkitekt på Frederiksberg. Med anbefaling fra Flindt fik Glæsel hurtigt en række store opgaver med omlægning af parker i den gyldne tid for herregårdene i Danmark, bl.a. Frijsenborg, Liselund, Vallø og Vedbygaard. Han blev ligeledes engageret til flere store herregårdsprojekter i Sverige. Glæsels force var tidens yndede landskabelige stil, som netop kunne komme til fuld udfoldelse i de store herregårdsparker, men ofte suppleret med mindre, mere formelle særhaver, som blev indpasset i det landskabelige udtryk, f.eks. rosenhaver.

Glæsel fik frie hænder til at udforme en samlet plan for den ca. 3 ha store park ved Nivaagaard, og med Hages rigelige midler blev planen realiseret i de efterfølgende år. Den oprindelige have med skovplantninger og små damme var udgangspunkt for Glæsels plan. Han etablerede et større, sammenhængende vandanlæg i synsaksen fra hovedbygningen mod Øresund og tilføjede nye akseforløb og kuplede høje, heraf én tilplantet med hedeplanter. De slyngede stier og trægrupper i og omkring vandanlægget var det dominerende og samlende element for parken. Anlægget var typisk for tiden. I en stor tegning sammenfattede Glæsel sin vision og så i sine egne vandlinjer et fabel-

Glæsels lykkedrage som munter visualisering af Nivaagaards park er blikfang for den digitale formidling af et udvalg af de mange skatte, der gemmer sig i særsmalingerne med have-tegninger på Københavns Universitetsbibliotek Frederiksberg.

Edvard Glæsel: Nivaagaards haveanlæg, 1901. 76 × 156 cm. [1:200]. Blyant, farvekridt.

NEDERST: En lille perspektiv-tegning af haveanlægget ved Martin Nyrops nye rådhus mod H.C. Andersens Boulevard viser, at Glæsel også havde fin sans for det formelle og skulpturelle ved sine anlæg.

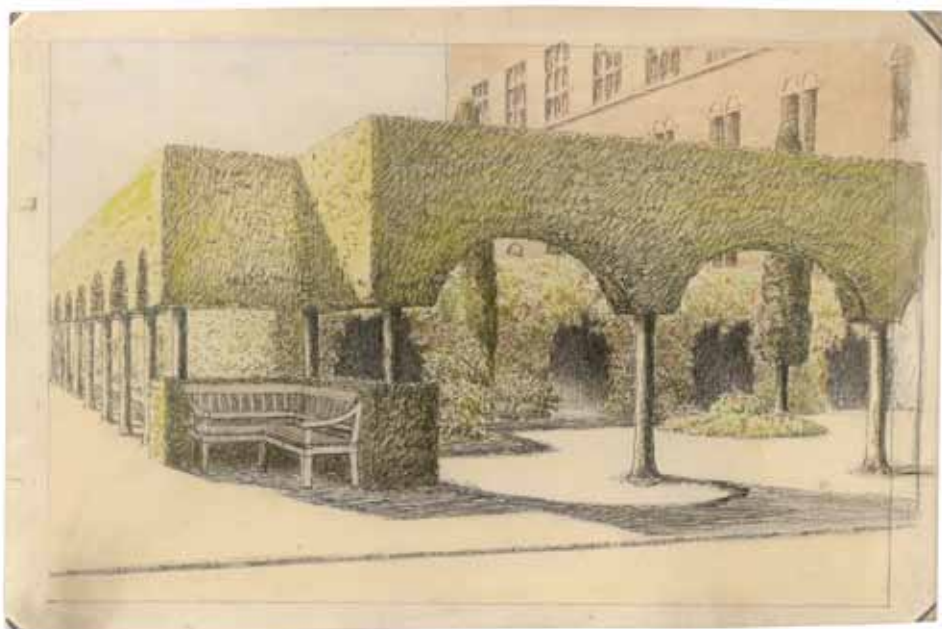
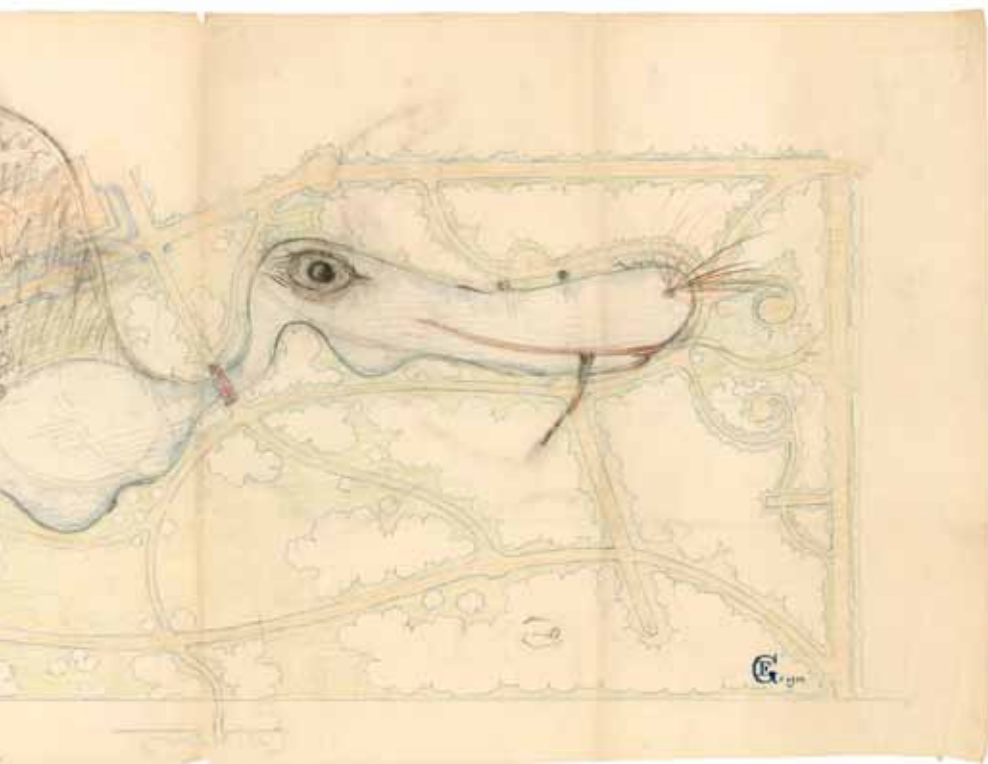
Edvard Glæsel: Haveanlæg ved Københavns Raadhus, [1898-1904]. 19 × 28 cm. Tusch, blyant, farvekridt.



dyr gemt. Med munter legelyst gav han det skikkelse af en flyvende lykkedrage. Ved dragens hals fører den lille, hvide buede bro over det smalle sted mellem de forbundne damme.

I 1908 overdrog den ugifte og barnløse Johannes Hage sin formomme malerisamling til en selvejende institution, og ved hans død i 1923 blev også den store park gjort tilgængelig for offentligheden. Troels Erstad har i *Havekunst* 1941 skrevet om *Haven ved Nivaagaard* og illustreret sin artikel med egen skitse af Glæsels anlæg og en række stemningsfulde fotos, der viser flere karakterfulde steder og udsigter i parken, bl.a. elmealléen mod øst, klippet i lav højde, så man fra højene havde frit udsyn over Øresund. Den smukke park fremstår i dag i en rekonstruktion, gennemført af en slægtning af Johannes Hage, arkitekten Christian Hage.

Alle de originale tegninger til Nivaagaard-projektet, inkl. noter og breve er arkiveret som nr. 241 i Glæsels samling i Universitetsbiblioteket. Samlingen omfatter næsten hele hans livsværk, fordelt i 517 mapper og ruller.



Glæsels livsværk

Glæsel var meget produktiv og involveret i meget andet end herregårdsparker. Han blev engageret til at designe de grønne haverum ved en række nye, offentligt tilgængelige byparker og pladser, og her udfoldede han sig i et kreativt samarbejde med flere af tidens betydelige arkitekter. Han udarbejdede således de fine haveanlæg i og omkring Martin Nyrops nye rådhus i København. Her blev der langs facaden til H.C. Andersens Boulevard anlagt et smalt og meget langstrakt haveanlæg, med formklippede træer og grønne opholdsrum mellem pergolaer.

I begyndelsen af 1900-tallet tegnede Glæsel ligeledes Fælledparken og de store grønne arealer omkring Rigshospitalet og Bispebjerg hospital. Hertil kom mange mindre have- og pladsanlæg i byerne, typisk f.eks. Allégade på Frederiksberg og Graabrødretorv i det centrale København.

Det var også med Glæsel som havearkitekt, at byernes nye, store begravelsespladser blev realiseret som attraktive, grønne parkrum. Han tegnede og udformede bl.a. Bispebjerg, Frederiksberg og Vestre kirkegårde.

Glæsel blev engageret af mange velstående, private borgere som havearkitekt for deres store villahaver i København og omegn. Hvor terrænet gjorde det muligt, blev disse haver formet i hans karakteristiske, landskabelige stil, men ofte med mere formelle særheder som del af det enkelte anlæg.

Flere arkitekter om Haveselskabets Have

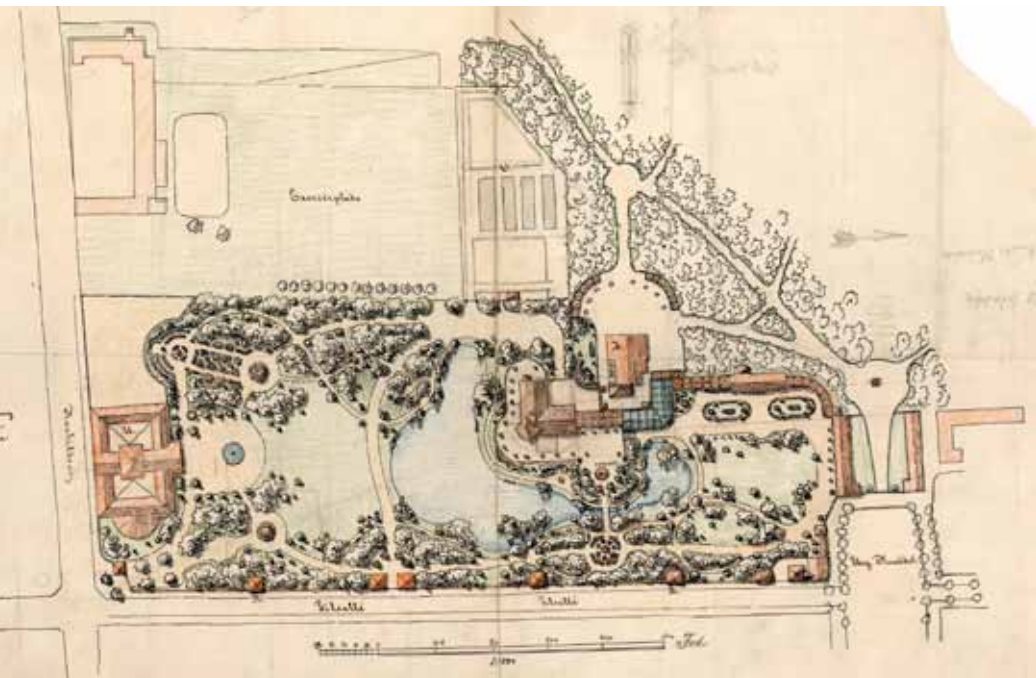
Ofte har flere havearkitekter over tid arbejdet med samme have, park eller plads. Hvor det er muligt, giver det et interessant kulturhistorisk perspektiv at følge disse spor via de originale projekter. Det gælder f.eks. Det kongelige Danske Haveselskabs have ved Frederiksberg Runddel, hvor adskillige danske havearkitekter har sat hver deres præg på anlægget, tilføjet nye elementer og ændret bestående.

Dette for dansk havekunst centrale anlæg har således til stadighed været et spejl for skiftende tiders haveidealer. Den første, mindre have her blev tegnet og anlagt i 1882-83 af Glæsels mentor, H.A. Flindt, som var inspektør ved de offentlige lysthaver og næstformand i Haveselskabet. Stilen var den landskabelige med svungne stier i det blødt formede terræn grænsende op til Frederiksberg Have.

I Universitetsbibliotekets samling er der projekter til denne have af både Glæsel, I.P. Andersen (1877-1942) og Georg Boye (1906-72).



Farum præstegårdshave, hvor Glæsel til den store, skrånende grund har udformet en fin landskabshave i mindre skala med både dam, stianlæg, skovpartier og udsigter, men også med hækomkransede køkken- og frugthaver som en vigtig nyttedel af anlægget. Edvard Glæsel: Farum præstegårdshave, 1910. 36 x 65 cm. 1:400. Tryk, tusch, blyant, farvekridt.



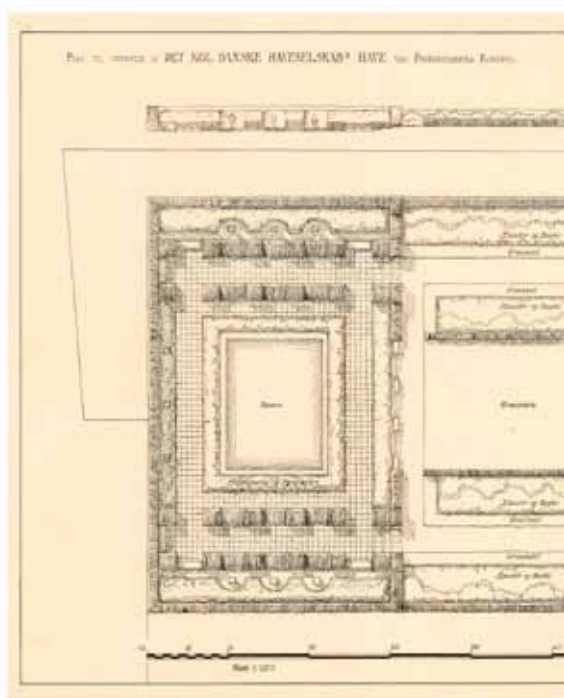
En tegning fra 1904 til udvidelse af Haveselskabets have, som Glæsel arbejdede med i perioden 1903-08. Edvard Glæsel: Haveselskabets have, Frederiksberg, 1904. 40 x 71 cm. 1:1000. Tusch, blyant, farvekridt.

I.P. Andersens plan fra 1923 for en udvidelse af Haveselskabets have med forsænket spejldam, staudebede og lysthus.

Jens Peter Andersen: Haveselskabets have, Frederiksberg,

1923. 34 × 72 cm. 1:250.

Kopi (tusch).

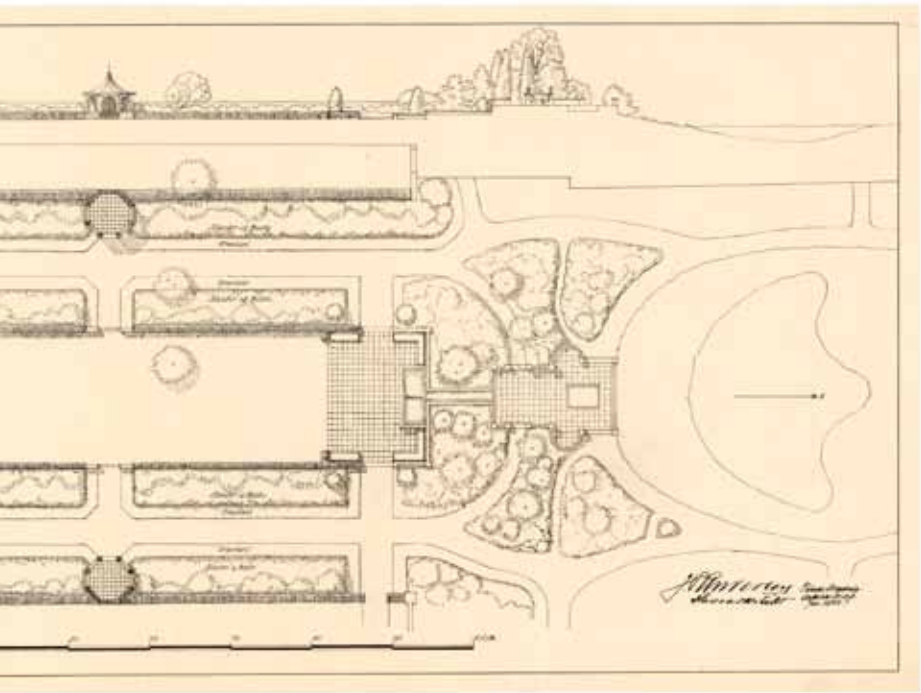


Glæsel arbejdede i perioden 1903-08 med et større projekt til udvidelse af anlægget, og i 1922-23 var det hans tidligere samarbejdspartner, I.P. Andersen, der bl.a. designede en barokinspireret særhave med stauder og spejldam.

I.P., som han blev kaldt, var som Glæsel uddannet anlægsgartner og havde fået inspiration ved rejser i Europa. Han arbejdede først nogle år for Glæsel og overtog tegnestuen ved dennes død. Han var en meget talentfuld havearkitekt i den landskabelige tradition og fik en stor karriere med en mangfoldighed af opgaver i både privat og offentligt regi.

Som Glæsel arbejdede I.P. Andersen med omlægninger og nyanlæg af herregårdshaver, tegnede byparker og anlæg ved store institutioner, og han tegnede villahaver for private. Han blev brugt som havekonsulent ved projekter i Danmark, Norge og Sverige og formidlede også sin indsigt og viden som underviser og som skribent, bl.a. i fagbladet *Havekunst*, som han var medstifter af og redaktør for. Universitetsbiblioteket har alle I.P. Andersens projekter, fordelt i 595 mapper og ruller.

1941-48 var det Georg Boye, der satte sit unikke præg på Haveselskabets Have. Boye tegnede bl.a. en rosenhave.

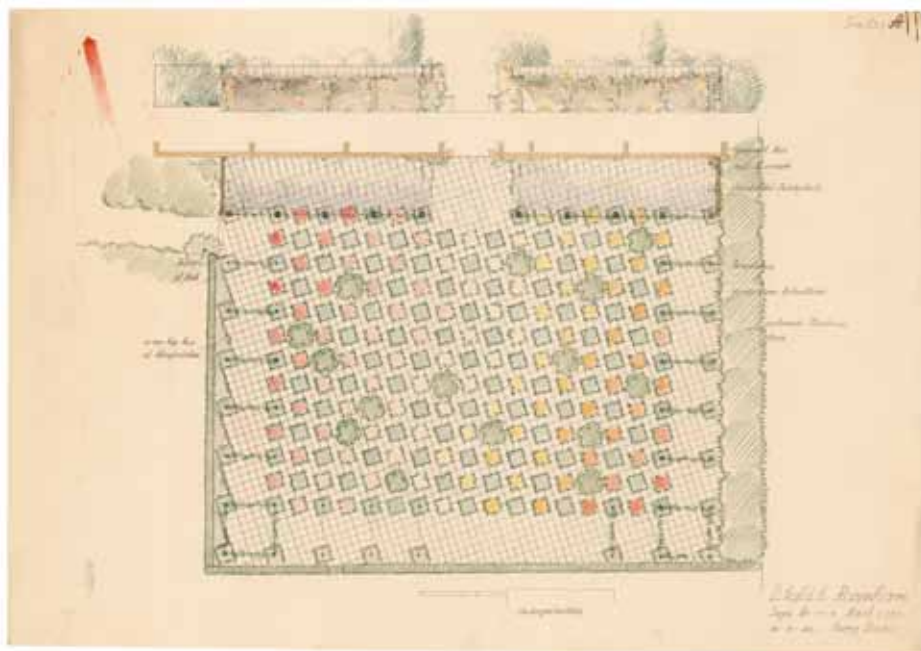


Boyes livsværk

Som yngre havearkitekt var Georg Boye i en årrække ansat hos datidens største talent inden for faget, C.Th. Sørensen, men fra 1943 virkede han som selvstændig. Her blev opgaverne især udformning af friarealer ved en række sociale byggerier. Bl.a. arbejdede han 1947-57 med parkbebyggelsen Fortunbyen i Lyngby og udformede her grønne fællesanlæg ved såvel rækkehuse som lejlighedskomplekser og stedets børneinstitutioner. Nogle af disse tegninger var blandt de særligt udvalgte danske bidrag til den 1. internationale konference for landskabsarkitekter, afholdt i London 1948.

Boye kom til at stå for udformning af anlæg ved mange offentlige institutioner og private virksomheder. Hans stil og styrke var geometriske og skulpturelle former ofte med fint afstemte belægningsmønstre i fliser og med udpræget sans for de valgte planters udfoldelsesmuligheder over tid. Fremhæves kan f.eks. hans særhaver ved Elleparken i Valby og gårdanlæggene ved Ministerialbygningerne på Slotsholmen i København.

Boye tegnede også et stort antal private haver, både større og mindre, og til samme rækkehusgrund udformede han gerne flere forskellige variationsforslag.



Et af Boyes forslag fra 1942 til en rosenhave i Haveselskabets have med pergolabuier og siddepladser under glas.

Georg Boye: Haveselskabets have, Frederiksberg, 1942.

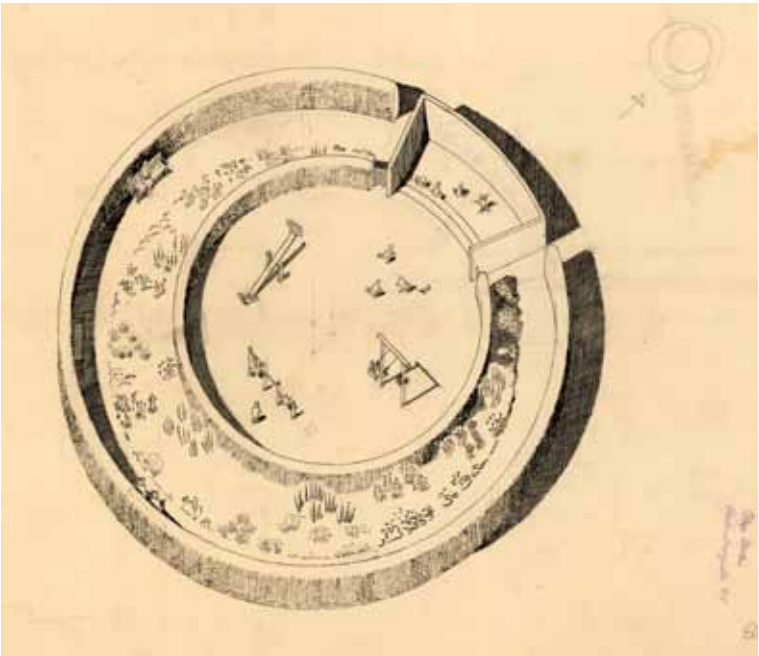
42 × 60 cm. 1:100. Kopi (tuschk, farvekridt).

Som I.P. Andersen var Boye aktiv som underviser. Han arbejdede længe for etablering af en særlig havearkitektuddannelse på Landbohøjskolen. Boye selv fik ansvaret for uddannelsen, som blev en realitet fra 1960. Han var professor det efterfølgende tiår, – en højt skattet og meget inspirerende lærer. Han skrev bl.a. den bredt funderede lærebog *Havekunsten i kulturhistorisk belysning* (1972).

Hele Georg Boyes store samling af havetegninger indgår i Universitetsbiblioteket, fordelt i ca. 510 mapper og ruller. Hertil kommer diverse arkivalier og et stort billedarkiv, som han benyttede i sin undervisning.

Samlingernes bredde

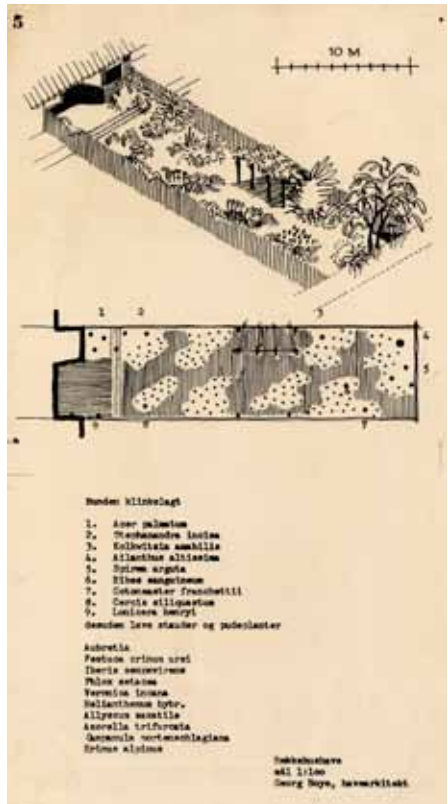
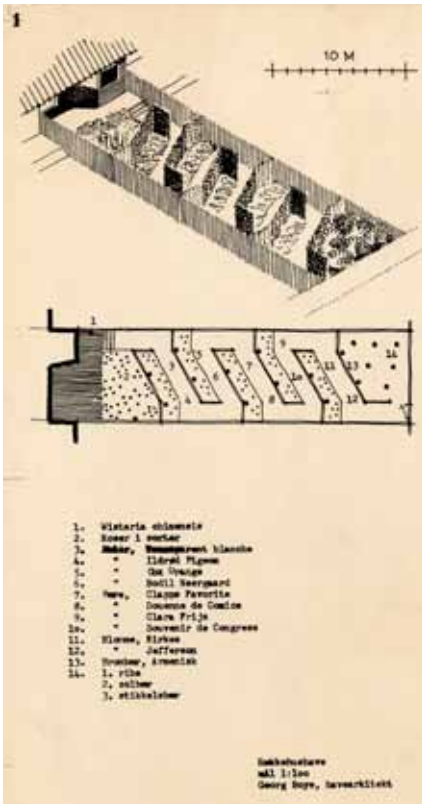
Udover Glæsel og Boye er en række andre betydelige danske havearkitekter repræsenteret i Universitetsbibliotekets samlinger af havetegninger. Flere af disse havearkitekter har haft tilknytning til Landbohøjskolen, og en del har i perioder arbejdet sammen og gensidigt inspireret hinanden.



Eksempel på et anlæg ved bebyggelsen Elleparken i Valby, hvor Boye i samme runde form kombinerer en halvmåneformet blomsterhave for de voksne med en legeplads for børnene i centrum – enkelt, elegant og funktionelt.
Georg Boye: Elleparken, Valby, [1947]. 42 × 49 cm. Tusch, blyant.



Perspektivtegning af gårdhaveanlægget ved Ministerialbygningerne på Slotsholmen – et både funktionelt og smukt formet anlæg til ophold og oplevelse.
Georg Boye: Anlæg ved Ministerialbygninger, Slotsholmen, 1959. 42 × 60 cm. Tusch.



Samme rækkehusgrund, men helt forskellige haver – 2 af 6 eksempler af Boye med variationsmuligheder for den lille have.

Georg Boye: Rækkehushaver, u.å. 63 × 35 cm. 1:100. Kopi (tusch).

Der er større samlinger af Aksel Andersen, Jens Peter Andersen, Georg Boye, E.M. Deichmann, Troels Erstad, Erik Erstad-Jørgensen, Georg Georgsen, Malene Hauxner, Ingwer Ingwersen, Roland Lund, Frank Pettersson, Anka Rasmussen, Jørn Palle Schmidt og Ib Asger Olsen/Per Stahlshmidt.

Samlingerne udgør en unik, kulturhistorisk dokumentation af havekunstens udvikling i Danmark fra Glæselstid og helt frem til de seneste tiår. Et mindre, men repræsentativt udvalg af en række af disse havearkitekters tegninger er digitaliseret og siden 2013 frit tilgængelige via Universitetsbibliotekets hjemmeside under Kulturarv: www.bibliotek.science.ku.dk eller direkte: <http://pictures.science.ku.dk/haver>. Alene tegninger er digitaliseret og lagt ind i denne base, mens bibliotekets projektmapper typisk indeholder meget mere kildemateriale – i form af breve, noter, plantelister etc.

Til Pomonas pris

Illustrerede bogværker på Københavns Universitetsbibliotek Frederiksberg

RESUMÉ · Præsentation af udvalgte ældre, illustrerede frugtbøger på Københavns Universitetsbibliotek Frederiksberg med fokus på de særligt fine værker, der stammer fra Det Classenske Bibliotek. De vigtigste danske værker om frugt omtales til sidst. Artiklen indeholder informationer om både forfattere og illustratører, samt henvisninger til evt. digitale udgaver.

ABSTRACT · *In Praise of Pomona – Illustrated books at Copenhagen University Library Frederiksberg* · Presentation of illustrated, historical fruit books belonging to the Copenhagen University Library Frederiksberg. Special emphasis is on the especially fine volumes originating from the Classen Library. The most important Danish books are also annotated. The article holds information about the authors as well as the illustrators, along with references to available digital versions.

Da det private og rigt udstyrede Classenske Bibliotek¹ i 1867 blev opløst, overgik dets store naturvidenskabelige samlinger til Københavns Universitetsbibliotek (i dag KUB Nord, Nørre Allé). Den mindre, landøkonomiske del indgik i biblioteket ved Landbohøjskolen, som var blevet oprettet i 1858 på Frederiksberg. Udover at uddanne dyrlæger og landbrugskandidater blev der fra 1863 tillige uddannet have- og skovbrugskandidater, men her manglede biblioteket i den grad litteratur til de studerende. Bogsamlingen fra Det Classenske Bibliotek blev derfor en fantastisk gave på rette tid og sted, idet den landøkonomiske samling også omfattede forstvæsen og have dyrkning.

Samlingen rummede bl.a. en række fornemme illustrerede værker om frugtavl. I det følgende omtales især en række af disse værker fra Det Classenske Bibliotek, foruden udvalgte ældre, danske frugtbøger.



KNUD HØGSBERG · Bibliotekar, informationsspecialist,
Københavns Universitetsbibliotek Frederiksberg · Kurator for bibliotekets
ældre samlinger og særsamlinger · knh@science.ku.dk



Eksempel på illustration i Bauhins bog. Teksten er på latin, men frugtsorterne har tyske navne, her øverst Süßäpfel eller Süßling og nederst Breitsüssling Äpfel.

J. Bauhin: *Historia novi ... in Ducatu Wirtembergico*, 1598.

Internationale pragtværker fra 1500- og 1600-tallet

Bibliotekets ældste, illustrerede frugt bog fra Det Classenske Bibliotek er *Historia novi et admirabilis fontis balneique Bollensis in Ducatu Wirtembergico ad acidulas Goepingenses (En ny og vidunderlig historie fra hertugen af Württemberg ... ved Göppingen)*, 1598. Forfatteren Johann (Jean) Bauhin (1541-1613) var hoflæge, botaniker og havekonsulent hos hertugen af Württemberg, Frederik I.

Værket er på latin, og illustrationerne gengiver i enkle træsnit og naturlig størrelse mere end 100 frugtsorter – især æbler og pærer. Flere frugttræer havde dværgvækst på grund af podning på dværggrundstamme. Træerne stod i den store frugtplantage, som var grundlagt af hertugens bedstefar. Bauhins værk er også tilgængeligt i elektronisk form, digitaliseret efter et eksemplar i The Wellcome Library i London og kan ses via KUBs katalog REX.²

Et stort folioværk fra samlingen skyldes John Parkinson (1567-1650). Han var apoteker, botaniker og plantesamler i London og udgav i 1629-35 *Paradisi in sole Paradisus terrestris or A garden of all sorts of pleasant flowers which our English ayre will permit to be noursed up: with ... an orchard of all sort of fruit-bearing trees and shrubbs fit for our land ... (Et solfyldt jordisk Paradis eller En have med alle slags skønne*



Det rigt illustrerede titelblad til Parkinsons bog med et frugttre i centrum af denne Paradisets Have.

J. Parkinson, *Paradisi in sole Paradisus terrestris* ..., 1629-35.

blomster, som vort engelske klima giver os mulighed for at dyrke: med ... en frugthave fyldt af alle slags frugtbærende træer og buske, som kan gro i vort land). En udgave fra 1656 er digitaliseret og tilgængelig via REX.

I forordet henviser katolikken Parkinson til Paradisets have, hvor »God ... no doubt but he had also the knowledge, both what herbes and fruits were fit, either for meate or medicine, for use or for delight« (Gud havde uden tvivl også viden om hvordan urter og frugter kunne egne sig til mad eller medicin, til nytte eller fornøjelse). Bogen er rigt illustreret med træsnit, de fleste af den tyske kunstner Christopher Switzer. Universitetsbibliotekets eksemplar vidner om flittig brug; her er både understregninger og mange noter.

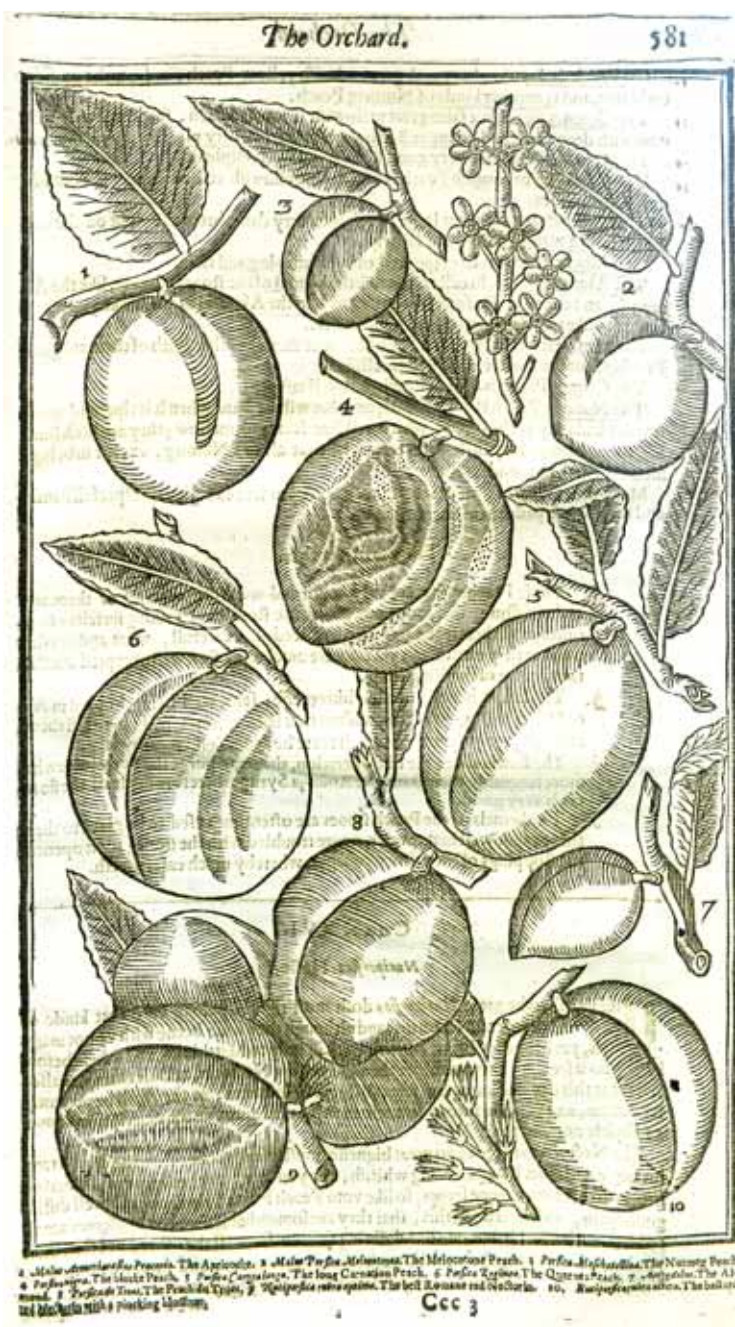
Hovedparten af værket er baseret på John Parkinsons egen store botaniske have i Covent Garden. Interessen samler sig om prydblomster og deres dyrkning, men der er også fyldige afsnit om køkken- og frugthaver. Kapitlet om frugthaver indledes med grundige anvisninger på anlægsarbejder, pasning og pleje, herunder en instruktiv illustration af podning. Dernæst følger en gennemgang af mere end 200 arter af de frugtbuske- og træer, som er »fit for to plant an orchard in our climate and countrie« (egner sig til at blive plantet i en frugthave i vort lands klima). Kapitlet ledsages af store, illustrerede tavler.

John Parkinson går meget bevidst lige til grænsen for, hvad der kan gro i England. Han inddrager således også abrikoser, appelsiner, ferskner, figner og vin. Og understreger, at meget kan lykkes, hvis man planter i krukker, under glas og i vinterhaver, beskyttet mod kulde og vind. Hvert kapitel afsluttes med en omtale af frugternes kulinariske, medicinske og anden nytteværdi.

Om citrusfrugter

Giovanni Battista Ferrari (1584-1655), jesuit og professor i orientalske sprog ved Roms Universitet, var også et passioneret havemenneske. Ferrari var ansvarlig for Barberinipaladsets have med eksotiske blomster og planter. Han udgav i 1633 et meget fascinerende, illustreret bogværk om blomster og havedesign: *De florum cultura libri IV (Om blomsterkulturer i 4 bøger)*. Værket er fyldt med allegoriske historier.

Citrusfrugter havde særlig høj status i tiden og i 1646 udgav Ferrari i samarbejde med Cassiano del Pozzo (1588-1657) et fornemt folioværk om dette emne, igen på latin: *Hesperides sive de malorum aureorum cultura et usu libri quatuor (Hesperiderne eller de gyldne æbler – kultur og brug i 4 bøger)*. Værket rummer 100 kobberstukne tavler, hvor



Tavle med ferskensorter i Parkinsons bog.
J. Parkinson, *Paradisi in sole Paradisus terrestris* ..., 1629-35.

citrusfrugter er afbildet i naturlig størrelse i barokkens pompøst iscenesatte stil, omkranset af slyngede bånd. Tavlerne er udført af grafikerne Johann Friedrich Greuter (1590-1662) og Cornelis Bloemaert (1603-92) på basis af illustrationer af nogle af tidens førende billedkunstnere.

Ferrari indleder sin bog med at fortælle myten om hesperiderne – gudinderne, der vogter udødelighedens gyldne frugter i en have langt mod vest, helt ude hvor solen går ned. Bogen er en grundig beskrivelse af datidens kendte citrusfrugter.

En flora fra 1665

I 1665 udkom i London *Flora: seu de florum cultura. Or, a complete florilege ... Flora, Ceres & Pomona (Flora: Om blomsterkultur. Eller et fuldstændigt florilegium ... Flora, Ceres & Pomona)* af gartner og plante-skoleejer John Rea [1605-77].³ Værket udkom siden i flere udgaver. Bibliotekets eksemplar er 2. udgave fra 1676, men stammer ikke fra Det Classenske Bibliotek. Udgaver fra 1676 og 1665 er elektronisk tilgængelige via REX. Værket udkom igen i 1702.

I indledningen henviser Rea til Parkinsons bog og dennes »garden of pleasant flowers« (have med skønne blomster). Han omtaler også sin egen livslange glæde ved og erfaringer med haver og planter: »now in my old age find my self more happy in this retired solitude, than in all the bustles and busie employments of my passed days« (hvor jeg nu på mine gamle dage er mere lykkelig i pensionisttilværelsens ensomhed end i al mit tidligere livs travle tummel). I værkets titel indgår de tre navne Flora, Ceres og Pomona fra den antikke mytologi.

Flora omhandler forårets og sommerens blomster, Ceres efterårets blomsterflor, mens afsnittet om Pomona »invites you to a banquet of the best garden-fruits our cold northern countrey will afford .. and how to plant, propagate, and improve them« (inviterer dig til et festmåltid med de bedste frugter fra haven, som vort kolde nordiske land kan byde på ... og hvordan man kan plante, formere og forbedre disse). Bogen har få, men fine kobberstukne illustrationer. Frontispicen viser de 3 årstidsgudinder, og siden følger dekorative blomster- og frugtkurve ved indledningen til de tre hovedkapitler. Værket rummer flere dedikationer i prosa og poesi til forfatterens venner og mæcenerne bag udgivelsen, samt et digt til optakt: 'Flora, to the ladies' (Flora, til damerne).



Tavle i Ferraris bog med citronsort, hvor den nederste frugts monstrøse form som foldede hænder er et af naturens luner og kommenteret i tavleteksten som tegnet efter et unikt eksemplar i den romerske have, men måske forstærket af illustratorens fantasi.

G.B. Ferrari, *Hesperides sive de malorum aureorum ...*, 1646.

Solkongen og fransk pomologi

Et mesterværk fra den tidlige pomologi er *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers, avec un traité des orangers, suivi de quelques réflexions sur l'agriculture* (Vejledning til frugt- og køkkenhaver, med et afsnit om orangerier, efterfulgt af nogle overvejelser om jordbrug). Værket er skrevet af Jean-Baptiste de la Quintinye ([1624]-88), som var ledende gartner hos Ludvig 14. Bogværket blev først udgivet i 1690, dvs. efter Quintinyes død, udkom i talrige, senere udgaver og blev oversat til engelsk, tysk og italiensk.

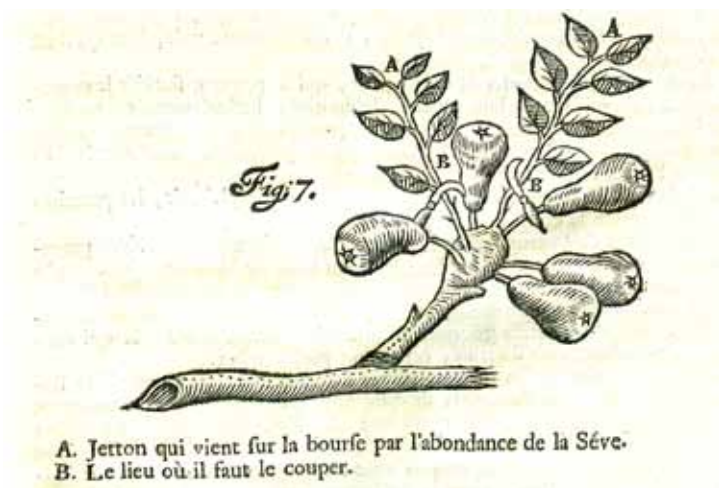


Illustration i Quintinyes bog, der demonstrerer beskæring af kongens yndlingsfrugt, pære.

J.-B. de la Quintinye, *Instruction pour les jardins fruitiers ...*, 1690.

Quintinye var primært interesseret i pærer, som var Solkongens favoritfrugt. Han var datidens førende mester i frugthavedyrkning, især i beskæring – kendt som »taille à la Quintinye« (beskæring som hos Quintinye). Ved Solkongens hof optimerede han frugtproduktionen betragteligt.

Universitetsbiblioteket har en udgave fra 1697 med værkets to bind indbundet samlet, foruden en udgave fra 1730 i to bind. Begge udgaver er udstyret med tillægget »*L'art ou la maniere particuliere & seure de tailler les arbres fruitiers*« (Kunsten eller den særlige måde at beskære frugtræer på).

Quintinye designede og plantede storslåede barok frugthaver ved bl.a. Versailles og Vaux le Vicomte, i stadig konkurrence med kongens landskabsarkitekt André le Nôtre. Efter hans død lod Ludvig 14. en statue af Quintinye opstille i Versailles' have. Gartneren er skildret med en kvist i den ene hånd og en beskærerkniv i den anden.

Oplysningstidens nye opdagelser

Oplysningstiden var en vigtig tid for nye erkendelser og formidling inden for mangfoldige områder. Man søgte, samlede og systematiserede ny viden om naturens rigdomme, heriblandt frugter. I slutningen af 1700-tallet udkom en række banebrydende og rigt illustrerede pomologiske værker.

I 1768 udkom i Frankrig således det omfattende værk *Traité des arbres fruitiers; contenant leur figure, leur description, leur culture &c* (Afhandling om frugttræer, indeholdende deres form, beskrivelse, kultur etc.) i 2 foliobind. Frontispicen anfører undertitlen *Pomona gallica* (Den gallske (franske) Pomona). Forfatteren var Henry-Louis Duhamel du Monceau (1700-82), velhavende godsejer, jurist og generalinspektør for den franske flåde og engageret inden for mange forskellige fagområder. Som foregangsmand inden for landbrug, skovbrug og havebrug udviklede han sit gods til et mønsterbrug, og i et stort antal bøger og artikler formidlede han egne undersøgelsesresultater fra sine mange interesseområder.



Frontispice i Duhamel du Monceaus bog med titlen *Pomona gallica*.
H.-L. Duhamel du Monceau: *Traité des arbres fruitiers* ..., 1768.



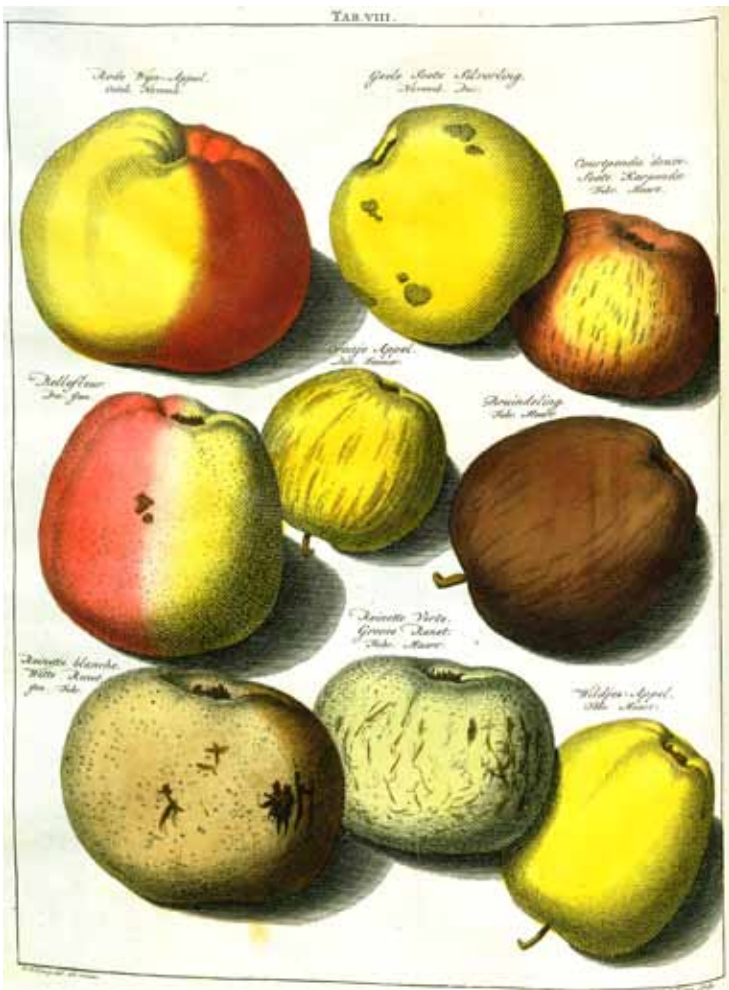
Tavle med figensort fra Duhamel du Monceaus bog.
 H.-L. Duhamel du Monceau, *Traité des arbres fruitiers* ..., 1768.

Duhamel du Monceau var også passioneret botaniker og pomolog, og hans store bogværk rummer grundige beskrivelser, dyrkningsvejledninger og illustrationer af alle kendte frugter i datidens Frankrig. Der er 180 kobberstukne tavler i hvert bind med fine afbildninger af blomster, blade, frø og frugter – alle nøje gengivet efter naturen og bl.a. udført af Claude Aubriet ([1651/65]-1746) og dennes elev Françoise Madeleine Basseporte (1701-80). Efter Duhamel du Monceaus død udkom værket også på tysk og i flere udvidede, franske udgaver – også med kolorerede tavler.

Johann Hermann Knoop [1706-69], hofgartner i Frisland, var autodidakt inden for frugtdyrkning og grundlægger af den deskriptive (beskrivende) pomologi. Han udgav i 1758 en *Pomologia* om æbler og pærer på hollandsk og i 1763 en *Fructologia* på fransk om diverse bær- og stenfrugter med beskrivelser og de første illustrationer i far-

ver af de dyrkede sorter i Europa – udført af Jacob Folkema (1692-1767) og Jan Casper Philips (1690-1775) og koloreret af forlæggeren Abraham Ferwerdas døtre. Både stik og farvelægning af tavlerne er ret enkel med fokus på genkendelse.

Pomologia udkom på tysk og fransk, mens *Fructologia* alene udkom på fransk. Bibliotekets eksemplarer er de franske: *Pomologie, ou description des meilleures sortes de pommes et de poires* (Pomologi, eller beskrivelse af de bedste æble- og pæresorter) og *Fructologie, ou description des arbres fruitiers; ainsi que des fruits que l'on plante et qu'on cultive ordinairement dans les jardins*. (*Frugtologi, eller beskrivelse af frugttræer, frugter og hvordan man planter og kultiverer i haver*), begge fra 1771.

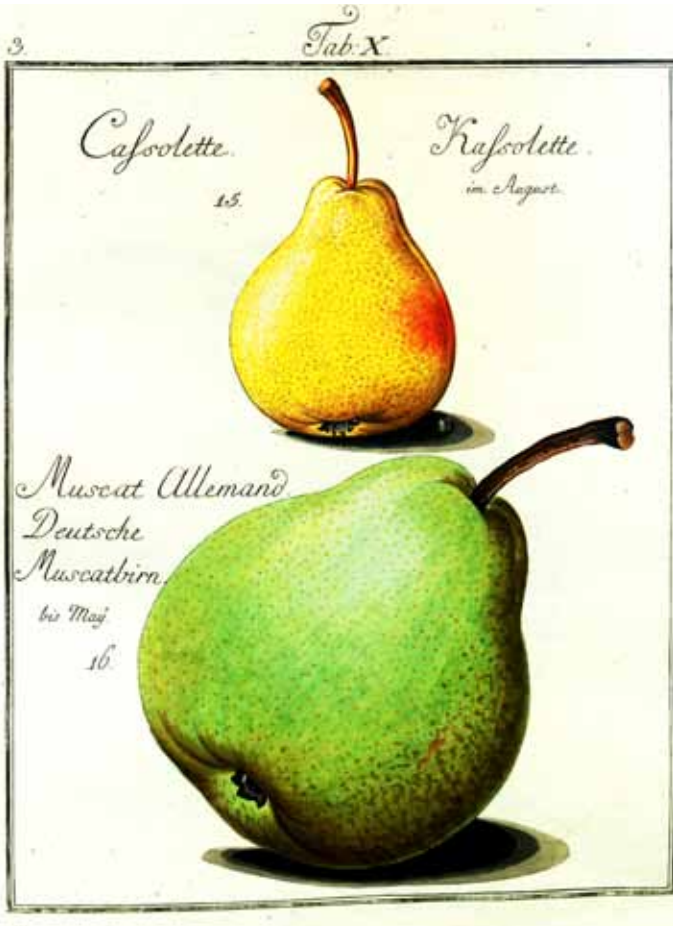


En af tavlerne fra Knoops bog med ni æblesorter.

J.H. Knoop, *Pomologie ...*, 1771.

Særligt kostbare værker

Johann Prokop Mayer (1737-1804) fra Böhmen var ansat som hofgartner hos fyrstebiskoppen af Würzburg, hvor han havde designet haveanlæg i rokokostil og etableret et pomologisk arboret (frugttræsamlng). På basis af sine mangeårige erfaringer udgav han 1776-1801 et storslået katalog på tysk og fransk over Würzburg-havens dyrkede frugter, *Pomona franconica* oder *natürliche Abbildung und Beschreibung der besten und vorzüglichsten europäischen Gattungen der Obstbäume und Früchte welche in dem hochfürstlichen Hofgarten zu Würzburg gezogen werden* (Den frankiske Pomona eller naturlige afbildninger og beskrivelser af de bedste og mest fortrinlige europæiske sorter af frugttræer og frugter, som er frembragt i Würzburgs høfyrstelige hofhave).



Tavle med pæresorter i Mayers bog.
J.P. Mayer, *Pomona franconica* ..., 1776-1801.

Værket består af tre tekstbind med oversigter, dyrkningsvejledninger og bibliografier over den daværende pomologiske litteratur på latin, fransk, engelsk og tysk. Hertil kommer tre bind med kobberstukne, håndkolorerede tavler i fremragende kvalitet, udført af Adam Wolfgang Winterschmidt (1733-96). Illustrationerne – nogle med blade og blomster – er udført i en elegant, dekorativ stil. Værket er meget sjældent, især bind 3 med æbler og pærer, men takket være arven fra Classen har Universitetsbiblioteket et komplet sæt. Dette eksemplar er blevet digitaliseret til *Pomologische Bibliothek*, portalen over tysksprogede, illustrerede værker om frugter og udgivet af Bücherei des Deutschen Gartenbaues.



Tavle med jordbærsort, tilføjet dekorativ sløjfe .

J. Kraft, *Abhandlungen von den Obstbäumen .. (Pomona austriaca)*, 1792-96.

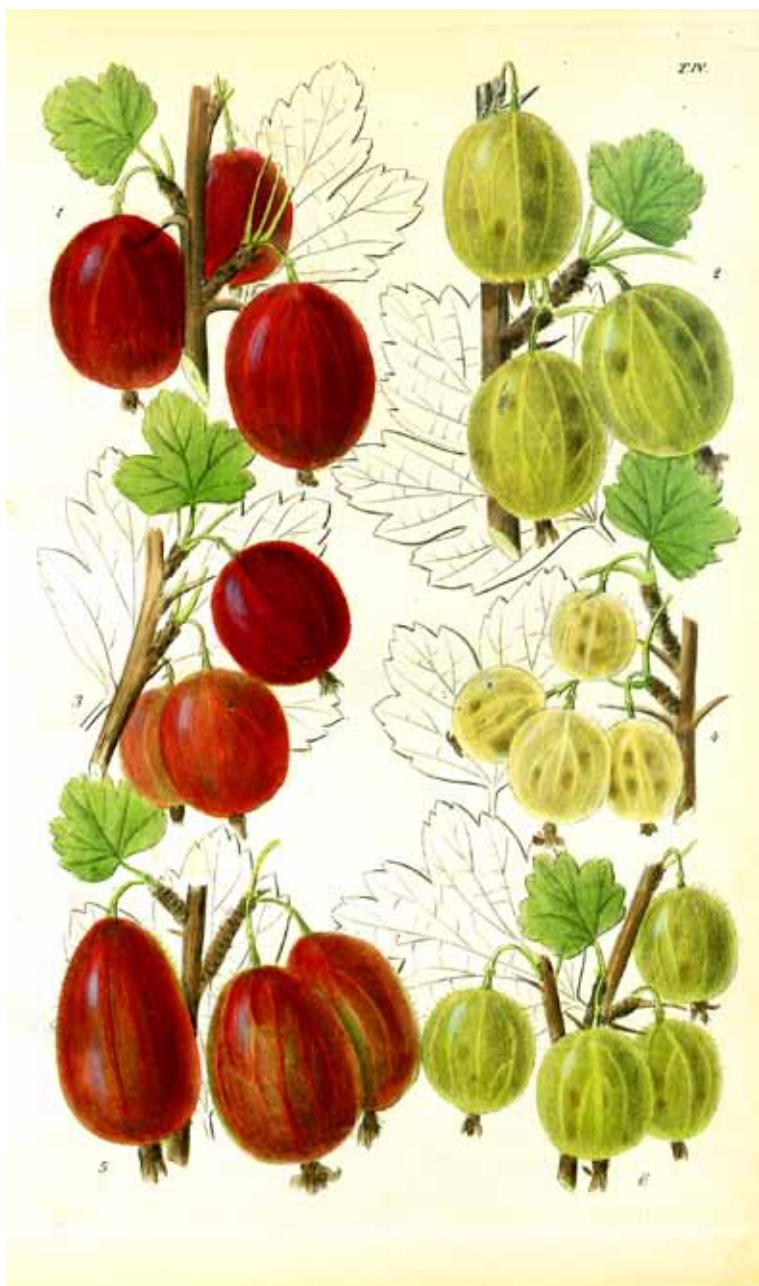
Et andet sjældent pomologisk værk fra Det Classenske Bibliotek og ligeledes digitaliseret til *Pomologische Bibliothek* er *Abhandlungen von den Obstbäumen worinn ihre Gestalt, Erziehung und Pflege angezeigt und beschrieben wird* (*Afhandling om frugttræer, hvori deres former, kultur og pleje bliver meddelt og beskrevet*), udgivet i Wien 1792-96. Værket består af et kort deskriptivt tekstbind og et stort tavlebind med titlen *Pomona austriaca* (*Den østrigske Pomona*), som består af 200 kobberstukne, håndkolorerede tavler af fornem kvalitet, men anonyme. Der er beskrivelser af mange slags frugter og bær, men ikke af æbler. Forfatteren, Johann Kraft, var planteskoleejer i Wien, men primært kendt for sit bogværk.

Et fornemt og meget sjældent værk i storfolio består næsten udelukkende af håndkolorerede stik forestillende druer, *Le raisin, ses espèces et variétés, dessinées et colorées d'après nature* (*Vindruer, deres sorter og varianter tegnet efter naturen*), 1803. Værket er udført og udgivet af den tyske botaniker Johann Simon von Kerner (1755-1830). Der blev i alt udgivet 12 hæfter i perioden 1803-15, men universitetsbiblioteket har kun de 3 første i en indbundet udgave.

Ældre danske bogværker om frugt og bær

De danske bogværker om frugter er ikke spektakulære, som flere af de her omtalte, men de er af god kvalitet og væsentlige i dansk, pomologisk sammenhæng. Den ældste bog, som bør omtales, er *Flora Danica. Det er dansk Urtebog . . .*, udgivet i 1648 og forfattet af Simon Paulli (1603-80), som var læge, botaniker og professor i anatomi ved Københavns Universitet. Som pomolog introducerede Paulli abrikoser til Danmark. Bogen, som primært omhandler planternes medicinske og praktiske anvendelsesmuligheder, beskriver 23 typer frugttræer. 20 af disse er gengivet på tavler efter træsnit. Biblioteket har 2 eksemplarer, heraf det ene fra Det Classenske Bibliotek med mange håndskrevne noter, der vidner om flittig brug.

Jens Andreas Dybdahl (1832-79) var Landbohøjskolens første lærer i havebrug. Han skrev selv sine lærebøger, heriblandt *Jordbær- og vore vigtigste Frugtbusk-arter, gennemgaaende med Hensyn til deres Udvikling, Betydning, Varieteter, Dyrkning paa Friland, Sygdomme m.m.* Værket blev udgivet i hæfter og først samlet i 1879 kort efter Dybdahls død. Bogen indeholder 5 fine, håndkolorerede tavler af jordbær, hindbær og stikkelsbær. Jordbærsorten Dybdahl er opkaldt efter ham.



Tavle med stikkelsbær i Dybdahls bog
om danske bærfrugter
J.A. Dybdahl, *Jordbær- og vore vigtigste Frugtbusk-arter ...*, 1879.



Althans Reine Claude – en populær blommesort, der stammer fra Böhmen. Original akvarel af Ellen Backe, gengivet som tavle i Anton Pedersen, *Danmarks Frugtsorter*, 1937-63.

Flere oversigtsværker om dansk frugt blev udgivet af førende danske pomologer fra sidst i 1800-tallet og frem. Det første, store værk er *Haandbog i dansk Pomologi*, 1890-96 og i tre bind, af Hans Christian Bredsted (1829-95). Illustrationerne er enkle stregtegninger af hele og halve frugter. Bredsted var selvstændig handelsgartner i Odense med særlig interesse for frugtdyrkning; både beskrivelser og afbildninger i hans bogværk er baseret på egne iagttagelser gennem mange år. Værket omhandler bind med pærer, æbler og desuden kirsebær og blommer.

Det næste store værk udkom 1913-24, også i tre bind: *Dansk Frugt* – samlet, tegnet og beskrevet af Claus Petersen Matthiesen (1829-95). Værket omhandler kun æbler og pærer, med enkle stregtegninger af overskårne frugter. Matthiesen var lærer i Gundsømagle, hvor han tilplantede en stor frugthave med efterhånden 1200 æblesorter og 600 pæresorter. Han indsamlede podekviste ved rejser rundt i landet og søgte at finde de mest velegnede sorter til forskellige lokaliteter. Han videregav sine erfaringer i talrige artikler og i ovennævnte hovedværk, som blev udgivet med statsstøtte, idet man ønskede at fremme den danske frugtproduktion. En digitaliseret udgave kan tilgås fra bibliotekskatalogen REX.

Det tredje store værk på dansk er *Danmarks Frugtsorter* af Anton Pedersen (1887-1978), professor i frugtavl ved Landbohøjskolen.⁴ Værket udkom over en længere årrække 1937-63, først som hæfter og senere samlet i bogform. Værket omhandler æbler, pærer, blommer og kirsebær. Det er illustreret med fotografier af blomster, frugter og træer, men har også en række fine farvetavler, trykt efter originale akvareller af Ellen Backe (1891-1975). Gennem mange år virkede Backe som højt skattet illustratør ved Landbohøjskolens Havebrugsafdeling. Hendes værker tilhører Pometet, men de fleste er deponeret på Københavns Universitetsbibliotek Frederiksberg.⁵

Nationale frugtsamlinger

Pometet er Danmarks nationale frugtsamling, med en uhyre væsentlig genbank. Pometet, som i dag dækker 8 ha., blev etableret 1956-57 på Højbakkegaards jorder nær Taastrup og fungerer i dag som et levende kulturhistorisk museum over bl.a. danske æblesorter. Før Pometet blev anlagt, var Landbohøjskolens frugtsamling placeret på ca. 1 ha. ved hovedbygningen på Frederiksberg. Fra 1863 blev samlingen her flittigt brugt ved havebrugsundervisningen, ligesom Pometet siden etableringen har fungeret som referencesamling for de studerende.

Noter

1. Johann Frederik Classen (1725-92) var en succesrig og efterhånden hovedrig forretningsmand, som især tjente sin formue på fabrikation af krudt og kanoner ved det nyanlagte Frederiksværk. Classen, som også blev generalmajor og krigskommissær, investerede sin formue i byejeendomme, godser og desuden i en stor og kostbar bogsamling på efterhånden 20.000 bind. Han døde barnløs og testamenterede formuen til almenvellet (Det Classenske Fideicommiss). Bogsamlingen ønskede han bevaret og udbygget som et offentligt tilgængeligt bibliotek. Det blev hans yngre bror Peter Herslev Classen (1738-1825), der som eksekutor og direktør for Fideicommisset, kom til at virkeliggøre testamentets bestemmelser. Han lod på egen bekostning opføre en særlig bygning til Det Classenske Bibliotek og sørgede for yderligere midler til indkøb, drift

og ansættelse af bibliotekar. Den imponante bygning i Amaliegade med den smukke bibliotekssal huser i dag Konservatorskolens Bibliotek.

2. REX er bibliotekskatalogen, hvor man kan søge og finde al den registrerede litteratur tilhørende Det kongelige Bibliotek og Københavns Universitetsbiblioteker, herunder KUB Frederiksberg.

3. Årstal i [] betyder usikker angivelse.

4. Anton Pedersens omfattende konsulent- og forfattervirksomhed fik stor betydning for gartneri og frugtavl i Danmark. Han indsamlede i 1940'erne og 50'erne et stort antal frugtsorter, som blev basis for etableringen af Pometet, Nordens største frugtsortssamling.

5. Et udvalg er digitaliseret: <http://bibliotek.science.ku.dk/ombiblioteket/kulturarv/webudstillinger/ellen-backe/>

Litteratur

Flere informationer om de her omtalte bogværker og mange andre ældre frugt-bøger fra Europa kan findes i H. Frederic Janson, *Pomona's harvest. An illustrated chronicle of antiquarian fruit literature (Pomonas høst. En illustreret krønike om den antikvariske frugtlitteratur)*, 1996. Er man især interesseret i illustrationer, kan man finde billeder og informationer i Gordon Dunthorne: *Flower & Fruit prints of the 18th and early 19th centuries. Their history, makers and uses, with a*

catalogue raisonné of the works in which they are found (Blomster- og frugtprint fra det 18. og tidlige 19. århundrede. Deres historie, skabere og brug, med et annoteret katalog over de bogværker, de indgår i), 1970 (optryk af 1. udgave fra 1938). Endvidere kan megen nyttig og fornøjelig information og billed-dokumentation hentes ved søgning på nettet. Her kan man bl.a. se eksempler på sjældne, kolorerede tavler fra de i artiklen omtalte bogværker.

KIRSTEN ENGHOLM

Orangerier og orangeri-kulturer i det nordlige Europa i 1700-tallet

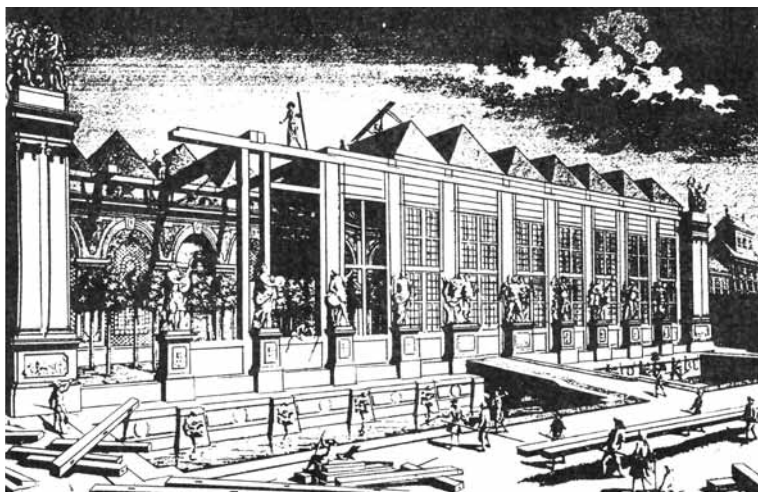
RESUMÉ • Orangeriets historie beskrives fra begyndelsen af 1700-tallet og frem. De danske konger lod sig inspirere af udlandet til at lade orangerier opføre i tilknytning til deres slotte og haveanlæg. I artiklen beskrives de europæiske og de danske pionerers virke inden for opførelse af orangerier, dyrkning og formering af citrus, samt dokumentation og klassificering. En stor varieret citrussamling var forbundet med særlig stor prestige. I dag kan man fortsat opleve et stort anlagt orangeri med vægt på mange kulturer i Kongehusets reserverede have i Fredensborg Slotshave.

ABSTRACT • *Orangeries and Orangery Cultures in Northern Europe in the 17th Century* • The history of orangeries is described from the beginning of the 17th century and onwards. The Danish kings were inspired from abroad to have orangeries constructed adjacent to their proper palaces and gardens. The article focuses on the European and Danish pioneers in constructing orangeries, in cultivation and propagation of citrus as well as documentation and classification. A large and highly varied collection of citrus was held in high esteem. Today it is still possible to experience a large scale orangery with a broad variety of cultures at the Danish Royal family's reserved garden in the Fredensborg Palace Gardens.

I 1700-tallet kulminerede interessen for orangerier og citrussamlinger i de tyske fyrste- og kongedømmer. Det blev højeste mode at vise sin økonomiske formåen ved at fremvise kæmpestore citrussamlinger i meget flotte fysiske rammer. Men når man taler om inspirationskilderne til de danske orangerier i 1700-tallet, refereres der ofte og med god grund til kongernes dannelsesrejser til Sydeuropa, hvor de så og oplevede datidens største og mest kendte orangerier, f.eks. Versailles. Der skal ikke herske tvivl om, at de franske og italienske haveanlæg både direkte og indirekte var den største og vigtigste inspirationskilde



KIRSTEN ENGHOLM • Gartner, Styrelsen for Slotte
og Kulturejendomme • kih@slke.dk



Prospekt af Prins Eugens store demonterbare pomeranshus,
Belvedere, Salomon. Kleiner 1737.

til udformningen af datidens danske orangerier, men de danske konger behøvede ikke at rejse syd for Alperne for at se og opleve imponerende orangerianlæg og eksotiske vækster. Der var masser af inspiration at hente i Tyskland, og det danske kongehus havde nære familære relationer til mange af de tyske fyrstedømmer. F.eks. besøgte Frederik 4. på sin hjemrejse fra Italien og Frankrig i 1709 to af tidens mest entusiastiske citrussamlere nord for Alperne, nemlig kurfyrsten af Sachsen, Friedrich August 1., også kaldet August den Stærke, og den preussiske konge, Friedrich 1. August den Stærke, der i Dresden anlagde et af tidens største orangerianlæg, var fætter til Frederik 4.

Tidlige, demonterbare orangerier

I 1600-tallet havde orangeriet som haveelement gennemgået en markant udvikling, inspireret af de store orangerianlæg i Frankrig og Italien. Fra at være enkle bygningskonstruktioner, der ofte kunne demonteres og fjernes i sommerhalvåret, med et eneste formål at beskytte mod kulde i en begrænset del af året, udviklede orangerierne sig til at være store pompøse bygningsværker med en central og betydningsfuld placering i haveanlæggene.

Et af de mest kendte eksempler på de tidlige orangerikonstruktioner, der kan betragtes som forløbere for 1700-tallets orangerier, er de terrasserede citronhaver (*limoniera*) ved Gardasøen, der var omgivet

af læmure. Om vinteren blev forsiden og taget lukket med træskodder og afmonteret igen om foråret. De første orangerier nord for Alperne var tilsvarende konstruktioner, hvor planterne var udplantet i bygnin- gen og huset blevet lukket med skodder. Det var relativt enkle og funk- tionsorienterede konstruktioner.



Titelblad fra zwinger-Kupferstichwerkes-Matthäus Pöppelmann-C.A. Wortmann(Stecher) 1729-Staatliche Kunstsammlung Dresden, Kupferstich-Kabinett B889,4.

Et af de tidlige eksempler på den form for konstruktioner kendes fra Heidelberg i 1620, men også helt op til 1700-tallet blev der konstrueret demonterbare orangerier. I Belvedere i Wien havde man i 1700 et pomeranshus med demonterbart tag, hvor tagkonstruktionerne blev skubbet bag ud og facadeelementerne demonteret, hvorefter orangeriet om sommeren indgik som en naturlig del af haveanlægget. Planterne var også her udplantede, og huset blev opvarmet ved hjælp af mobile kakkellovne. Volkamers orangeri i Gostenhof fra slutningen af 1600-tallet er et andet eksempel på et delvist demonterbart orangeri efter italiensk forbillede. I Danmark har vi eksempler på demonterbare orangerier fra slutningen af 1600-tallet: Orangerierne på Rosenborg var konstrueret, så taget kunne rulles af i sommerhalvåret.

De orangerier, man byggede i 1700-tallet, blev ofte placeret, så de blev en del af en arkitektonisk helhed. Det kunne være som et point de vue i haveanlægget eller som en bygning, der dannede rammen om citrusparterret, hvor citrusplanterne så var opstillede i sommerhalvåret. Orangerierne blev også ofte sammenbygget med slottet. Det blev med tiden mindre almindeligt med frit udplantede planter i orangerierne. De fleste planter blev dyrket i baljer og krukker. Efterhånden som glasproduktionen udviklede sig, kunne man konstruere større og mere avancerede glasfacader på orangeriernes sydside. Det var med til at ændre orangeriernes udseende og forbedrede forholdene for baljeplanterne. Interessen for at udsmykke orangerierne steg også i takt med, at det blev mere almindeligt at anvende bygningerne til fester og selskabelighed.

Pragtanlæg i Dresden og Wien

Der blev anlagt og udbygget mange orangerier i denne periode, men orangerianlæggene i Zwinger i Dresden og Schönbrunn i Wien skal nævnes som nogle af periodens største og mest imponerende anlæg. De var både direkte og indirekte store inspirationskilder for tilsvarende anlæg i hele Nordeuropa. Zwinger blev anlagt af August den Stærke 1709-19, og netop Festpladsen, der blev opført i forbindelse med Frederik 4.s besøg i Dresden, var starten på Zwinger. Anlægget havde et af tidens største citrusparterrer. Arkitekten Matthäus Daniel Pöppelmann tegnede dette anlæg, der betegnes som et af senbarokkens hovedværker. Et tilhørende orangeri lå i umiddelbar nærhed i Herzogin Garten. I 1734 bestod citrussamlingen dér af 1159 planter. I Schönbrunn i Wien lå et andet af tidens store orangerianlæg.



Den vestlige del af Orangeriet i Schönbrunn 2012 (Foto: Kirsten Engholm).

Allerede i 1720 havde man en stor samling på 2606 baljeplanter. De nuværende orangerier i Schönbrunn blev først bygget i 1754 af Franz Stephan 1. Schönbrunn har også i dag en af de flotteste og største citrussamlinger nord for Alperne, med 400 citrus (*Citrus* sp.) fordelt på 95 arter. Orangeriet er med sin længde på 189 meter og bredde på 10 meter et af de største barokke orangerier i verden, kun overgået af Versailles. Det blev opført af hofarkitekten Nicola Pascassi, formentlig efter tegninger af Nicolas Jadot. I den østlige ende af orangeribygningen er der anlagt et halvcirkulært *cedrathus*. Cedrat (*Citrus medica*), var en mere varmekrævende kultur, der derfor blev opbevaret adskilt fra de øvrige orangerivækster. Orangeriet blev anvendt både som orangeri, selskabs- og koncertsal. Bl.a. fremførtes i 1786 Mozarts syngespil *Impresario* i orangeriet i Schönbrunn.

I slutningen af 1700-tallet begyndte interessen for orangerier at aftage. Neue Orangerie i Sanssouci i Potsdam er et af de få eksempler på store orangerier opført i 1800-tallet. Interessen flyttede sig til palmehuse med tropiske plantesamlinger. Der blev foretaget store planteekspeditioner, og det blev muligt at hjemtage planter fra de europæiske kolonier i et meget større omfang end tidligere. Den byggetekniske udvikling gjorde det muligt at lave helt nye bygningskonstruktioner i glas og jern, med væsentligt større vinduesglas end tidligere, og netop i Schönbrunn fik man bygget et af tidens flotteste palmehuse. Palmehuset i Botanisk have i København er et andet fint eksempel.

Volkamers citrussamling

Når man beskæftiger sig med orangerier og orangerivækster i 1700-tallet, er der en mand og et værk, man ikke kan komme uden om. Det er Johann Christoph Volkamer (1644-1720), en velstående manufakturhandler med en stor og altoverskyggende interesse for botanik, især citrus. Han tilbragte lange perioder i Italien, hvor han studerede citrusdyrkning indgående. I Nürnberg havde han selv et stort haveanlæg, Gostenhof, hvor han med tiden fik opbygget en imponerende citrussamling. Volkamer dokumenterede og klassificerede sine citrus, og i 1708-1714 udgav han et af periodens allervigtigste værker om citrus, *Nurenbergische Hesperides*, i to bind. Værket indeholder meget detaljerede beskrivelser og smukke illustrationer af citrus, samt en grundig dyrkningsvejledning. Volkamers værk var kraftigt inspireret af Giovanni Battista Ferrari, der i 1646 udgav et af de betydeligste værker i 4 bind om citrus i Italien, *Hesperides sive de Malorum Aureorum cultura* (Hesperiderne, eller om dyrkning og brug af gyldne æbler).

Orangeriplanterne

Planterne, man havde i 1700-tallets orangerier, var primært subtropiske planter. Det var middelhavsplanter eller planter fra Asien, som havde spredt sig i Europa via Nordafrika og Middelhavslanene. Citrus var uden sammenligning den vigtigste orangerikultur, men mange andre planteslægter blev anvendt som baljeplanter. Laurbær (*Laurus nobilis*), myrte (*Myrtus communis*), vintersnebolle (*Viburnum tinus*), figen (*Ficus carica*), granatæble (*Punica granatum*) og oliven (*Olea europaea*) kan nævnes som eksempler på baljeplantekulturer, der var udbredt i orangerierne i det nordlige Europa. Laurbær og myrter optrådte som formklippede planter i ganske store mængder, og deres vigtigste funktion var at understøtte det stramme barokke formsprog. Ofte blev de klippet som kugler eller kegler, men man havde også flerkronede myrter og laurbær. Det har der bl.a. været i Frederiksberg og Sorgenfri Slotshave i 1700-tallet. Myrte og laurbær var meget udbredt i Danmark i 1700-tallet og ses på inventarregistreringerne mange steder. Begge er oprindelig middelhavsplanter. Laurbær har været anvendt som baljeplante siden 1500, mens myrten blev udbredt i 1600-tallet.

Figen, der oprindeligt stammer fra Lilleasien, har også været anvendt som orangeriplante siden 1500-tallet og fandtes i Danmark i

1700-tallet. Den kan bl.a. ses på inventarregistreringerne i Fredensborg Slotshave i 1765. Den har ofte været udplantet i orangerier og drivhuse, men blev også anvendt som baljeplante. Oliven er en anden meget gammel kulturplante, der vokser vildt i landene omkring Middelhavet. Den har været anvendt som orangeriplante siden 1600-tallet og fandtes i baljeplantesamlingerne i Danmark i 1700-tallet, bl.a. på Fredensborg Slot. Granatæble er ligeledes en gammel kulturplante, anvendt som orangeriplante siden 1500-tallet, og på Fredensborg og Sorgenfri i 1700-tallet. Den stammer fra Asien, hvor den har vokset i Himalayaområdet.

Citrus og dens særlige betydning i barokhaverne

Der var særlig megen prestige forbundet med at have store citrussamlinger. En ordentlig citrussamling skulle gerne omfatte flere end 1000 planter. Så store samlinger fandtes ikke i Danmark, men i de tyske fyrstedømmer syd på var der ganske mange større samlinger. Især pomeranssamlingerne var store.

Det gjaldt ikke kun om at have store mængder af citrusplanter, men også om at have så mange forskellige citrusarter som muligt – og meget gerne sjældne sorter. Der blev derfor eksperimenteret meget med forædling. Størrelsen på planterne var endnu et vigtigt konkurrenceparameter, og man gjorde sig umage for at fremskaffe så store eksemplarer som muligt. Bl.a. havde August den Stærke meget fokus på at kunne fremvise store citrusstræer, og han deltog selv i indkøbene af store citrus for at sikre sig, at størrelsen og tykkelsen på stammen var i orden.

For at forstå årsagen til citrus' store betydning i 1700-tallet, skal man se på flere forskellige aspekter. Først og fremmest er citrus en planteslægt med mange fine egenskaber, der gør den eftertragtet. Citrusplanter er dekorative og stedsegrønne planter, der på samme tid blomstrer og bærer frugt. Frugten er smuk og holdbar, og den er meget anvendelig kulinarisk. Det var af stor betydning både at kunne fremvise planterne i et storslået citrusspærterre og at servere frugten ved taftet. Både frugter og blomst har den fineste duft, og udvinding af æteriske olier har været af væsentlig betydning. Planterne var vanskeligt tilgængelige, og de var både dyre og besværlige at skaffe. Samtidig var det ressourcekrævende og svært at dyrke citrus. Hvad der gjorde en stor citrussamling så eftertragtet var det faktum, at man i kraft af samlingens størrelse virkelig havde mulighed for at vise sin velstand.



Her ses citrus bergamotte og Volkamers have Gostenhof, hvor man ser det demonterbare orangeri til højre i billedet. Illustrationerne af citrus er altid kombineret med et have eller landskabsmotiv.

Guldæble – eller pomerans

En helt tredje forklaring på citrusplanternes store betydning i de barokke haveanlæg skal findes i plantens mytologiske betydning. I 1700-tallets barokke haveanlæg indgik gerne skulpturer med motiver fra den græske og romerske mytologi, og eftersom citrus har en direkte reference til græsk mytologi, var det med til at gøre planten særlig interessant. Ifølge legenden var Hesperidernes have gudinden Heras frugthave, og her længst mod vest groede træet med gyldne æbler – en garanti for evig ungdom. Træet gik tilbage til den gren, Hera og Zeus havde fået i bryllupsgave af jordens gudinde Gaia. Hesperiderne, også kaldet solnedgangens gudinder, skulle vogte frugterne, men Hera stoledede ikke helt på dem og satte derfor også en hundredhovedet drage, der aldrig sov, til at vogte. Ifølge sagnet bestod en af de tolv prøvelser, som oraklet i Delfi gav Herkules, i at hente guldæblerne i Hesperidernes have.

I 1600- og 1700-tallet antog man de gyldne æbler for at være citrus. Deraf fik citrus også navnet *hesperider*, en meget anvendt benævnelse i perioden. Ferrari og Volkamer bruger benævnelsen *hesperider* og refererer til myten i deres oven for omtalte værker om citrus. Den navnemæssige sammenblanding mellem citrus og æble, der har gjort, at citrus bliver kaldt det gyldne æble, skal nok findes i den kendsgerning, at *Citrus* meget længe blev regnet til æbleslægten *Malus*.

Først i 1753 fik *Citrus* sin egen slægt i Linnés botaniske system. Og den fik det navn, vi bruger i dag. Pomeransens middelalderlige navn *Poma aurantia* og det latinske navn, *Pomus aurantium* for guldæble, refererer direkte til den græske mytologiske beskrivelse af guldæblerne i Hesperidernes have, og herfra er frugtens danske navn overtaget.

Citrusarter

De mest betydningsfulde citrusarter i 1700-tallets barokhaver var pomerans, *Citrus aurantium* L., cedrat, *C. medica* L., citron, *Ci. limon* L. og appelsin, *C. sinensis* L., men der blev også dyrket mange andre arter, sorter og underarter.

Pomerans stammer fra det sydlige Himalaya, det sydlige Kina og den nordøstlige del af Indien og var kendt i Kina 3-400 år f. Kr. Arten har været i Europa siden omkring år 1000, er første gang beskrevet på Sicilien og hører dermed til blandt de første citrus i Europa. Pomerans blev siden kendt i Tyskland, derefter i Danmark i 1600-tallet. Den



Cedrat (*Citrus medica*)

optræder i inventarregistreringerne i mange af de kongelige slotshaver, bl.a. i Fredensborg Slotshave i 1745.

I 1700-tallet var pomerans en af de vigtige og mest udbredte citrus i orangerierne nord for Alperne. En væsentlig årsag til det er formodentlig, at pomerans hører til blandt de mest hårdføre citrusarter. Af samme årsag har den haft stor betydning som grundstamme i forbindelse med citrusformering. Der findes mange forskellige underarter og variationer af *Citrus aurantium*, med meget stor variation i frugtens form og farve. 'Fasciata' og 'Corniculata', er eksempler på sorter der var udbredt i orangerierne i 1700-tallet, og som blev beskrevet af Volkamer. Til arten *C. aurantium* regnedes tidligere også bergamotorange, *Citrus bergamia*

Cedrat er en af de citrusarter, der har den ældste kulturhistorie i Europa. Cedrat blev indført til Europa fra Medien, et kongerige i det vestlige Iran, og heraf navnet *Citrus medica*. Cedrat stammer oprindeligt fra Himalaya og det nordlige Burma. I europæisk kulturhistorie hører man om cedrat omkring 334-324 f. Kr., hvor Alexander den Store (356-323 f.Kr.) stifter bekendtskab med cedrat på sit felttog i Persien.

Cedrat adskiller sig fra citron ved at have en meget tykkere frugtskal og en mere ru og ujævn overflade. Cedrat var udbredt i 1700-tallets orangerier, men findes næsten ikke i kommerciel handel og produktion mere. Der findes mange variationer og underarter af denne art. Blandt de mest kendte kan nævnes *C. medica* var. *ethrog* og *Citrus medica* var. *sarcodactylis*, på dansk kaldet Buddhas Hånd.

Pomerans (*Citrus aurantium*) med både blomst og frugt samtidig (Foto: Sia Engholm2015).





Citrus aurantium fasciata er et eksempel på en af de mange hybrider og variationer af *citrus aurantium*, der fandtes i 1700-tallet (Foto Kirsten Engholm2012).

Citron er endnu en citrus, der har haft stor betydning som orangeriplante. Den tæller blandt de citrusarter, der blev dyrket allerede i 1500-tallet. Der er en del usikkerhed om citronens tidlige historie, men den blev dyrket i Indien 300-400 e.Kr., kom til Persien i 700-tallet og via de arabiske lande til Europa, hvor den først bredte sig i Italien og på Sicilien omkring år 1000-1100. Citronen nåede til Tyskland i midten af 1500 tallet. I Danmark ses den blandt andet på inventarregistreringerne både på Rosenborg Slot og på Frederiksberg Slot i 1700-tallet.

Appelsin skal også nævnes. Ordet appelsin kommer af det tyske Aphelsine, altså Aphel aus china og betyder i virkeligheden det samme som det botaniske navn *Citrus sinensis*, nemlig æble fra Kina. Appelsinen er altså oprindelig hjemhørende i Kina og er blandt de allerældste kulturplanter. Den bredte sig via Indien til Babylons hængende haver 800 år f. Kr., men kom først relativt sent til Europa. Den blev indført i Portugal i 1620 og kom til Italien i midten af 1600-tallet. Her beskrev Ferrari den i 1646 og kaldte den Portogallo med reference til indførelsen via Portugal. Fra Italien blev den snart udbredt i det øvrige Europa, og i Danmark var den på inventarregistreringerne fra 1741 i Kongens Have.

Orangerierne i Fredensborg Slotshave

I starten af 1700-tallet fandtes der flere kongelige orangerier i Danmark. Det største og mest kendte anlæg var orangeriet på Rosenborg. Bygningerne huser i dag en af Livgardens kaserne. Orangerierne på Rosenborg var opført under Christian 5. Og hans søn, Frederik 4., lod i 1699 Frederiksberg Slot opføre med tilhørende orangerier.



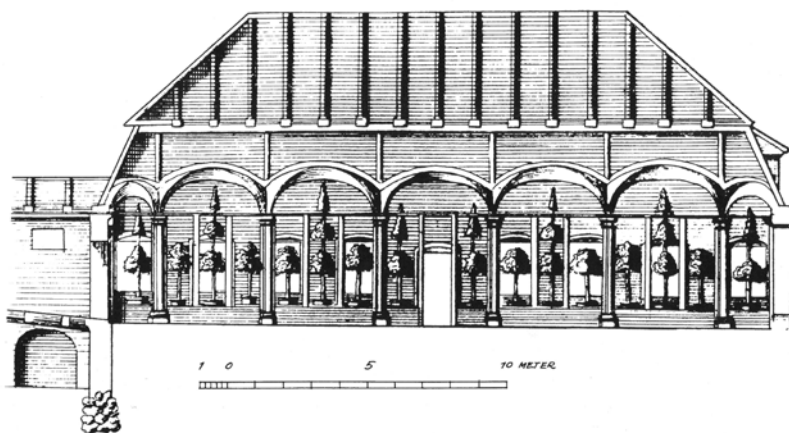
Orangeriet ses placeret mellem Hovedslottet og Slotskirken
Farvelagt tegning af H:C: Lønborg på Fredensborg 1728.

I midten af 1720'erne lod Frederik 4. også et orangeri opføre på Fredensborg Slot. Ligesom slottet var orangeriet tegnet af Krieger. Det blev opført mellem slottet og kirken, en meget central og betydningsfuld placering. Orangeriet gjorde det også ud for en forbindelse mellem slot og kirke.

Orangeriet var konstrueret med en murstensvæg mod nord og en stor glasfacade, lavet på en trækonstruktion, mod syd. Bygningen var inddelt i 3 skibe, og tagkonstruktionen blev båret på 12 træ søjler. Konstruktionen gav lidt problemer under opbygningen og blev på kongens foranledning ændret flere gange. Mansardtaget havde en skrånende glasflade, hvilket har øget indstrålingen væsentligt.

En glasvæg delte orangeriet i to afdelinger. Der var Laurus i den nordlige tredjedel, mens de mere varme- og lyskrævende citrus blev anbragt mod syd. Da huset var 10-12 m bredt, var der også mindre vinduespartier mod nord, – lidt usædvanligt for orangerier fra denne periode. Orangeriet blev opvarmet ved brændeovne.

I slutningen af 1600-tallet var glasværkerne begyndt at fremstille billigere og større ruder. Det betød at man kunne øge afstanden mellem sprosserne og dermed få større indstråling. Man brugte disse nye glasruder i orangeriet på Fredensborg Slot og var hermed blandt pionererne inden for orangerier og væksthuse i Danmark. Da man gik fra blysprosser til træsprosser, fik man problemer med råd på de



Thyrahs opstalt af orangeriet fra danske Vitruvius 1746-49.

vandrette sprosser. Måske var det årsagen til, at man var nødt til at renovere orangeriet allerede i 1750. Senere fandt man ud af at lave overlap på glassene, så man kunne udelade træsprosserne.

Trods reoveringen i 1750 blev orangeriet nedlagt få år efter, idet Adam Gottlob Moltke (1710-1792) i stedet fik indrettet repræsentationslokaler i bygningen. Orangeriet eksisterede i blot 30 år. Der blev i stedet opført et mindre orangeri eller væksthuse mellem køkkenhaven og menagerihaven. Der er ikke meget viden om det efterfølgende væksthuse/orangerianlæg, men af inventarregistreringerne fra 1765-66 fremgår, at der fortsat var en ganske stor samling baljeplanter på Fredensborg.

Fredensborgs moderne orangeri

Efter en årrække med væksthuse i forskellige udformninger placeret forskellige steder i haveanlægget, blev der i 1995 igen opført et egentligt orangeri i Fredensborg Slotshave. Bygningen, der er tegnet af Søren D. Smiths tegnestue, er en moderne fortolkning af et historisk haveelement. Det giver netop mening at lave en sådan konstruktion i Fredensborg, idet denne have er et historisk anlæg, men ikke er et museum. Fredensborg Slot er kongelig residens, og gartneriet er i fuld drift.

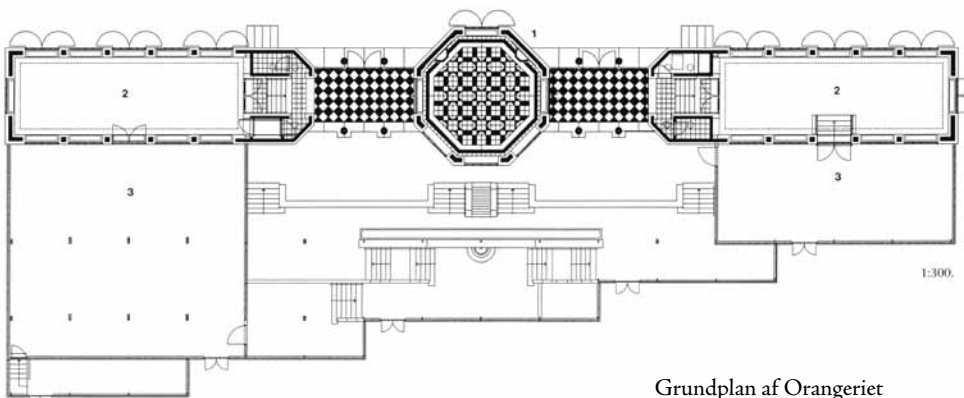
Orangeriet ligger på en sydvendt skråning og er derfor anlagt i flere niveauer. Dette opleves især i orangeriets midterhus, der er anlagt i 4 niveauer forbundet med trapper, som en terrasseret have.

Orangeriet anvendes til overvintring af baljeplanter, jagtfrøkofter, receptioner og fest – fuldstændig som i 1700-tallet. I modsætning til 1700-tallets orangerier er her ikke kun paradehus og overvintringsrum, men også to produktionsrum. Her dyrkes især krydderurter, udplantningsplanter og snitkulturer.

Det er et moderne byggeri, men det harmonerer fint med det historiske haveanlæg. Det midterste rum i orangeriet er udformet som en oktagon med klar reference til Krieger og hans anvendelse af oktagoner på Fredensborg Slot: Indre slotsgård, Rosenøen og Kongebroen. Inspirationen til mønstret i marmorgulvet i oktagonen er hentet fra stjernemønstret i kuppelsalen på slottet. Oktagon ligger som et point de vue for enden af rosenbuegangen, der er urtehavens midterakse.



Orangeriet set fra Schambach's Allé (Foto: Sia Engholm 2015).



1, ankomst- og fordelingsrum, 2, orangeri, 3 væksthus.
• 1, arrival and distribution space, 2, orangery, 3, greenhouse.

Grundplan af Orangeriet
(Schmidt, Søren D. *Orangeriet Fredensborg Slot* Særtryk fra tidsskriftet *Arkitektur* DK 3
Arkitekternes forlag, 1996).

De to sidefløje, der fungerer som overvintringsrum, ligger symmetrisk omkring oktagonen og er forbundet med denne med glasarkader. Her opbevares de gamle myrter, pomeranser og laurbær om vinteren.

Nordaksen er udformet med klare referencer til 1700-tallets orangerier og er opbygget med murede piller og glasfacader, mens bygningen set fra syd mere har karakter af et moderne væksthuseanlæg. Der er i bygningen anvendt moderne bygningsteknologi og moderne materialer som beton, stål og aluminium i kombination med ældre, mere traditionelle materialer som natursten, marmor og glas. Orangeriet er opdelt i 7 afdelinger, hvor klimaet kan styres individuelt.

Orangeriet har stået sin prøve i de to første årtier. Det forventes at fortsætte sådan i mange årtier frem – til glæde og gavn for kongehuset i det daglige og for deres gæster, samt til fryd for publikum, som med guide i bestemte perioder hen over sommeren kan se herlighederne her samt den kongelige urtehave.

Litteratur

- Alstrup, Kent, 'Baljeplanter og baljer i de kongelige orangerier i 1700-tallet', 2011.
- Anward, Jens-Uwe, m.fl., *Orangerien – Von Fürstlichem Vermögen und Gärtnerischer Kunst*, Schriftenreihe des Arbeitskreises Orangerien in Deutschland, Band e.V 4, 2002
- Cock-Clausen, Søren, *Drivhuset i 1700-tallet*, Frederiksberg 1999.
- Fischer-Colbrrie, Peter, m.fl., *Über Orangen und Zitronen*, Die Schriftenreihe der Österreichischen Gartenbau-Gesellschaft, Wien 2012.
- Gröschel, Claudia, m.fl., *Der Süden im Norden*, Regensburg 2004.
- Hamann, Heinrich, m.fl., *Nürnbergische Hesperiden und Orangeriekultur in Franken*, Schriftenreihe des Arbeitskreises Orangerien in Deutschland, Band e.V 7, 2011.
- Kjær, Ulla, *Kildeudskrifter (Rigsarkivet), Litteratur om Fredensborg ældre end 1825*, 2008.
- Möller, Lotte, *Citron*, København 1997.
- Schirarend, Carsten & Marina Heilmeyer, *Die goldenen Äpfel*, Fördererkreis der naturwissenschaftlichen Museen Berlins, 1996.
- Schmidt, Søren D., 'Orangeriet Fredensborg Slot', i *Arkitektur DK*, 1996, s.148-151.
- Seidel, Carl August, *Ausführliche Anweisung zur richtigen Pflege und Behandlung grosser Orangerien*, Staatliche Schlösser, Burgen und Gärten, Sachsen 2004.
- Steenberg, Jan, *Fredensborg Slot*, København 1969.
- Stritzke, Klaus, 'Orangerien', i: *Stadt & Land*, nr.123 (temanummer), 1994.
- Tholle, Johannes, 'Om haven og gartnerne ved Sorgenfri Slot i Kongens Lyngby', i: *Historiske meddelelser om København*, 4. række, 5. bind, 1957-1959, s.179-232.

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.



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 podeskviste 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 »ymp«¹, 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 frugttræer, 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 æblesoter 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 sorterens gode egenskaber og dermed at frembringe en ny, god æblesort.



Københavns grøntorv på Israels Plads hvor der blev handlet med æbler og andre gartneri-produkter. 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, molekylære 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 Daniica 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 synonyme '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 graastensæblets 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. Forstadmuseet.

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, meledede 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 Frugtavl. Beretning fra Fællesudvalget for lokale lagttagelsesplantninger og Frugtsortsundersøgelser*. København 1925.
- Pometets æblenøgle: <http://www.nordgen.org/nak/>

Frugtavl i Danmark – før og nu

RESUMÉ • Med eksempler fra undersøgelser af såvel landbo- som parcelhushaver gives der et rids af den frugtavl, der har været i de danske haver i flere hundrede år. Frugtavlen har skiftet betydning fra at være en del af selvforsyningen til i dag at være stærkt professionaliseret eller med et par træer i parcelhushaven.

ABSTRACT • *Fruit Cultivation in Denmark. A Historical Perspective* • Based on empirical investigations of gardens adjacent to farm houses or single family houses in the city, the article focuses on fruit cultivation in Denmark over the past centuries. Fruit cultivation has changed from being a constituent part of self-supply till becoming today a highly professionalised business or, as for newly built single family houses, a couple of fruit trees in the garden.

Æbleavl begyndte i 1200-tallet ved klostrene, men der er næppe tvivl om, at der også på samme tid fandtes abildgårde (æblehaver) ved gårdene. At æbler var vigtige, fremgår også af, at der i Jyske Lov fra 1241 er bestemmelser om hegning af abildgårde og straf for den formastelige, som stjal fra abildgården.

Datidens æbler var frøformerede og af stærkt svingende kvalitet. I 1500- og 1600-tallet begyndte der at komme franske æblesorter til herregårdene. I 1700-tallet importerede gartnerne på en række af landets herregårde frugttræer og podekviste fra Tyskland og Holland. Enkelte herregårde uddelte gratis frugttræer til bønderne, som blev tvunget til at plante træerne, men som helhed var langt de fleste frugttræer frøformerede. Derfor opstod der en lang række lokale æblesorter, hvoraf nogle har overlevet op til vores tid.



Frugtavl i 1600 og 1700-tallet

En ganske væsentlig kilde til frugtavlens udbredelse er landsby- og købstadslovene, de såkaldte Vider og Vedtægter. De fleste er nedskrevet i slutningen af 1600-tallet og i 1700-tallet, men mange af dem går væsentlig længere tilbage, overgivet mundtligt fra generation til generation. I rigtig mange landsbylove nævnes hegning af såvel abildgårde som kålgårde. Hegnene var væsentlige, for ellers brød løsgående kvæg og grise ind og ødelagde træerne. At der var bestemmelser om disse gårde, må tolkes som at de har været almindeligt udbredte, og at haverne var af så stor betydning, så der skulle lovgives derom.

Frugtdyrkning var antagelig mest udbredt på Fyn og i 1600-tallet er der kun ganske få omtaler af frugtdyrkning fra Sjælland. Men også i Rønne og Nexø, omtales frugtavlen og i de fælles bestemmelser omtales uvorne børn, som river grene af frugttræerne eller går på æblerov. Straffen var hård, for de større børn blev straffet med halsjern i tre timer, mens de mindre børn ville få ris i skolen! I Vejle var straffen for tyveri fra abildgården eller humlegården, at delinkventen skulle udstilles til spot og spe i tre timer. I Randers bylov fra 1619 nævnes derimod, at ingen måtte bo uden for byen, da der så ville blive stjålet fra abildhaver og kålgårde.

For landsbyernes vedkommende er der i 1700-tallet langt flere vider, som medtager forordninger vedrørende haverne, idet de omtales i 25 tilfælde, men også i 1700-tallet er der kun ganske få forordninger om haver fra Sjælland. Fra midten af 1700-tallet begynder enkelte bønder at skrive dagbog, og heri står der af og til om frugtavl. Det var dog især mænd, som skrev dagbog, og det var ofte kvinderne, som stod for haverne.

Oplysningstiden

Det danske Landhusholdningsselskab blev stiftet i 1769 i oplysnings-tidens ånd efter engelsk forbillede. Formålet var at forbedre landbrugs-dyrkningsmetoder gennem oplysning og ved at støtte såvel fæste-bønder som selvejere. Det skete dels ved at præmiere enkeltpersoners indsats, dels ved at udskrive prisopgaver. Frugtavl blev betragtet som så væsentlig, at vellykket podning af frugttræer og dyrkning af gode æbler var et af de første indsatsområder, der blev præmieret.

Således fik husfæster Anders Hansen i Sørup ved Svendborg i 1787 en belønning på 4 rigsdaler for sin indsats, for: »For syv år siden at have

plantet 16 æble- og kirsebærtræer af stammen og opelske 26 asketræer, 6 kastanietræer og 8 yngre æbletræer«. Husmand Mathias Thaysen fra Davinde fik i 1785 en førstepræmie i sølv for frugttræsskolers anlæg. I 1772-76 havde han plantet og podet 2000 træer i andres haver, og fra 1776 og frem plantet og podet 1737 frugttræer. Det er karakteristisk, at det i begyndelsen især var fynske bønder, der blev præmieret for frugtavl. For at opmuntre nye avlere, overgik præmieringerne efter en årrække til jyske bønder, og først derefter blev det sjællændernes tur.

Ligeledes blev der i den sidste del af 1700-tallet oprettet planteskoler ved mange herregårde, og præster og skolelærere gjorde et stort arbejde for at lære befolkningen selv at pøde gode æblesorter på vildstammer.

Efter udskiftningen af bøndergårdene omkring 1800, var det muligt at udlægge større havearealer ved gårdene, og der kom flere frugttræer. Træer og frugt var dog af svingende kvalitet, og omkring 1880 var frugtavlens nede i en bølgedal, idet mange af træerne fra begyndelsen af århundredet var blevet for gamle. Derefter tog avlen igen et opsving, og nu opstod et meget stort antal lokale æblesorter. Nogle af disse kan findes i genbanker såsom Pometet i Taastrup, men mange er umulige at opspore i dag. Man hører ofte folk sige: »Ih, hvor smagte de gamle æbler i min bedstemors have godt, men de havde nu også skavanker«. At frugt havde stor betydning fremgår f.eks. af aftægtsydelser i 1891: »Aftægtsfolkene skal have fire skæpper ramboueræbler og alle frugter af det største pæretræ, som findes i frugthaven samt frugten af det sorte kirsebærtræ; træet står ved østenden af aftægtsshuset«.

Frugtavlens fremme

I 1888 blev Østifternes Forening til Frugtavlens Fremme, det senere Østifternes Haveselskab, stiftet. Flere steder var der anlagt forsøgshaver for frugtavl, vandrelerere holdt foredrag rundt i landet, og der blev uddelt frugttræer til mindrebemidlede landboere. Det kgl. danske Haveselskab uddelte således 3585 frugttræer i år 1900.

Med den voksende bybefolkning blev der i slutningen af 1800-tallet en øget efterspørgsel på frugt, og de gamle forsyningsveje med pæreskuder til København fra Sydfyn, Sydsjælland og Smålandshavet begyndte at blive udvidet af frugthandlere rundt om i landet. Derfor opstod ønsket om at fremme frugtavlens såvel fra organisatorisk side som fra enkeltpersoner. Man forestillede sig, at avlen for mindre landbrug og husmandsbrug skulle være et væsentligt supplement til den øvrige indtjening.



Søhøjgårds have på Vestfyn. Måske var det haver som denne, der ifølge Erstad-Jørgensen var en blanding af lidt af hvert.

For at fremme havebruget og frugtavlens udskrev landets tre have-selskaber i 1906 i fællesskab to konkurrencer med titlerne: »Køkken-Frugt- og Blomsterhaven hos Gaardmænd og Husmænd« og »Køkkenhaven hos Gaardmænd og Husmænd«, – men med det nedslående resultat, at man ikke anså nogen af besvarelserne for gode nok til at blive trykt!

Der var dog store forskelle på de enkelte egne af landet, såvel hvad mængde som kvalitet angik, hvilket skyldtes variation i viden og tradition, samt i jordbundsforhold og klima. Det er karakteristisk, at en egentlig erhvervsmæssig frugtavl opstod i landets sydlige egne, hvor der fra gammel tid havde været tradition for frugtavl, og her var og er både klima og jordbund velegnet til frugtavl.

At man ønskede at fremme frugtavl, må ses i lyset af bølgen af oplysning om ernæring og hygiejne. Professor Alfred Bruun udtrykte det i et foredrag: »Hygiejnens Bud der kalder højt på vegetarisk Føde, Sol og frisk Luft«. Derfor blev der på husholdningsaftenskoler undervist i madlavning med havens produkter, og der var kurser i syltning, tørring og henkogning. Det var hovedsagelig gårdmandskoner, som deltog, men også husmandskoner og tjenestepiger blev undervist. En af de markante skikkelser i at formidle en bedre ernæring var

Magdalene Lauridsen. Hun stiftede Ankerhus Husholdningsskole i Sorø, hvor der blev anlagt en model-gårdmandshave med blomsterhave, frugthave og køkkenhave. Her blev der undervist i havebrug.

Tidens store landskabsarkitekt E. Erstad-Jørgensen gik i brechen for en gammeldags have, som mest lagde vægt på det nyttige. I artiklen 'En Gaardmandshave' skrev han i 1910: »De fleste Haver ved Gaardene bliver nu om Stunder anlagt i 'landskabelig Stil' efter Forbilledet fra daarlige Villahaver. Der bliver saaledes plantet Kaal i Plænen, i stedet for Parktræer plantes Frugt, og i Busketter sættes Ribs og Stikkelsbær; og saa har man igen en af disse Haver, der hverken er Fugle eller Fisk, hverken Køkkenhave, Frugthave, Villahave eller Park, men en meningsløs Blanding af lidt af hvert«.

Geografiske forskelle

Der har været meget stor forskel på, hvor i landet der blev dyrket frugt og ikke mindst i hvilken målestok. Forskellene skyldes til dels jordbund og klima, men de er i mindst lige så høj grad kulturelt betinget. Flere steder er der opstået den myte, at den erhvervsmæssige frugtavl startede netop på den specifikke egn, men sandheden er, at den er gammel flere steder i landet. Myterne lever, og samtidig må vi erkende, at de steder, hvor myterne lever, har der fra gammel tid været frugtavl.

Når man ser bort fra de frodige østjyske egne, var frugtavl næsten ukendt i Jylland. Dette til trods for, at det mange steder i Jylland var muligt at dyrke frugt. St. St. Blicher skrev i 1839 om haverne i Viborg amt: »Om Havedyrkning. Herom er – hvad Bondestanden angaar – og lidet at sige, eller snarere noget om Intet. Haver er saagodtsom ubekjendte Ting lige indtil Navnet; thi hvad der af saadant haves, hedder Kaalgaard (Kalgør) *parte a potiori* – rettere *parte unica*« (for de bedstes vedkommende – eller snarere, for den enestes).

I skarp kontrast hertil stod frugtavlen på Fyn. De fynske haver har fra gammel tid været regnet som nogle af landets ypperste, og allerede i 1671 lød det¹:

»Hver bonde har sit paradis;
 Så vil jeg haven nævne.
 Der har han ribs og kirsebær,
 moreller, æbler, pærer,
 valnødder, store morbærtræer
 og alt, hvad man begærer«

Verset er nok overdrevet, idet det er tvivlsomt, om alle bønder på det tidspunkt har haft valnødder og morbær, men havekulturen lå i 1600-tallet på et bedre stade end i 1700-tallet. I præsteindberetninger fra omkring 1750 kan man læse, at de fynske frugthaver var ved at forsvinde.

I midten af 1800-tallet skrev Hofman Bang om Odense amt, at haverne »... især i Vends og Bjerge herred frembyder en herlig afveksling af kirsebærtræer, humle, køkken- og blomsterhave, ofte forenet med en lille bihave ...«. I 1920'erne beskrev Johannes Tholle de gamle fynske landbohaver, og han må have vurderet dem højt, for han bruger dem som forbillede i sin plan for en ideel landbohaver.

På Fyn har der været prestige i at have en velpasset frugthave. Ved de firlængede gårde lå stuehuset gerne nord-syd vendt, og derfor lå de ikke altid ud til vejen. I stedet havde man mange steder frugthaven placeret ud mod vejen, så naboer og forbipasserende kunne se, at såvel træer som selve arealet var velpasset med bar jord rundt om træerne eller ganske uden græs under træerne. Det kan endnu ses enkelte steder.

Den dag i dag er det tydeligt, at Fyn er den landsdel, som har størst tradition for bær- og frugtavl. Mange steder ser man frugtavlere og haveejere sælge frugt ved landevejen. I Jylland sælges der kun få steder frugt ved vejen. Således så jeg på en køretur fra Sønderborg til Langeland kun ét sted med frugtsalg, mens der fra færgehavnen i Bøjden til Langeland var cirka 60 frugtboder!

Frugtavl på Als

De alsiske frugthaver omtales ofte som meget store, men sandheden er, at de generelt var mindre end de fynske, og de forsvandt også tidligere end på Fyn. På de gamle enlængede gårde på Als med stuehus og stald i samme længe er det kun prydhaven, som ligger ud mod vejen. Både frugt- og køkkenhave ligger bag bygningerne.

Als har en helt speciel historie, hvad frugtavl angår. Det skyldes ikke mindst gartnerslægten Vothmann, som på Als oprettede den første planteskole i Danmark. Vothmann var gartner ved hertughoffet på Augustenborg. I 1696 oprettede han sin private planteskole i Sønderborg, hvorfra der blev solgt podede frugttræer til de omkringboende fra begyndelsen af 1700-tallet. Efter få år solgte han udelukkende frugttræer, men sønnen Hans Peter, som overtog planteskolen i 1736, avlede også frø og andre træer. I det hele taget fik planteskolen stor betydning for havekulturen og ikke mindst træbeplantning både på



Eksempel på
lille frugtbod
ved fynsk landevej.

Als og i det østlige Nordslesvig. Vothmanns planteskole blev drevet af samme familie frem til 1899.

Den tidligste omtale af alsisk frugtavl går tilbage til 1652, og i begyndelsen af 1700-tallet blev der plantet en del frugttræer især i nærheden af Sønderborg, først fra Vothmanns planteskole, men snart efter var der flere gartnere rundt på øen, som også podede. I 1730 havde Als fået tilnavnet Havelandet, 'Patria hortulanorum'. I 1787 indberettede en præst, at frugttræerne i det mindste skulle kunne give til de årlige afgifter. Når man betænker, at danske bønder i almindelighed først plantede podede frugttræer omkring år 1800, er det bemærkelsesværdigt, at Vothmanns planteskole i 1804 solgte æble-, pære-, blomme-, kirsebær-, abrikos- og ferskentræer samt vinstokke og stikkelsbærbuske. Et overmåde rigt frugtsortiment på dette tidspunkt.

Frugthaverne på Als var generelt i god stand i 1800-tallet, men træer vokser som bekendt ikke ind i himlen, og efter 1920 gik frugtavl ned ad bakke. De alsiske frugttræer var plantet i perioden fra 1840 til 1880'erne og var derfor ved at være udtjente. I de første år under 2. verdenskrig blev der ganske vist plantet mange nye træer, fordi priserne på frugt var høje, men derefter gik det igen tilbage med frugtavl.

Tåsinges frugtavl

På Tåsinge var frugtavl i højsædet. Baronens på Valdemars Slot ansatte omkring 1750 gartner Anthon Fricke, som begyndte at pode en lang

række frugttræer. Baronnen udstykkede store grunde i Troense, hvor mange levede af at sejle. Når mændene tog ud på søen, var deres koner hjemme en ledig arbejdskraft, som kunne udnyttes til at dyrke frugt. Ligeledes kunne sømandsenker klare sig økonomisk takket være frugtavl.

Til gengæld er myten om plantningen af de første frugttræer aldrig blevet verificeret – men det gør den egentlig ikke dårligere. Det fortælles også, at troenserne var så meget imod baroniets tvangsplantning af frugttræer, at de plantede dem med rødderne opad. Det blev naturligvis opdaget, og de formastelige måtte lide den tort at skulle en tur på træhesten. Først derefter blev træerne plantet på rette vis.

I Troense blev frugten lige fra starten og frem til 1918 afsat til de såkaldte pæreskudeskippere. Avlerne leverede selv frugten ved broen i Troense, og skipperne betalte frugtavlerne kontant. Pæreskuderne sejlede for en stor del til København, hvor københavnerne kom ned og købte frugten direkte på skibet.

Frugten fra Tåsinge har altid haft ry for sin gode kvalitet og sin fine smag. Det lyder umiddelbart troværdigt, men den har rent faktisk været af en kvalitet, som vi ikke ville acceptere i dag. Avlerne brugte ikke kasser, men sække, og sækkene ville de have med retur, når frugten var leveret til skuderne, så frugten blev hældt (!) om bord i lasten. Den må have været godt og grundigt stødt, når den nåede til København, og holdbarheden må have været yderst begrænset.

Frugtplukning i en af Troenses frugthaver, 1945. Den ældre dame var enke, og en del af hendes økonomi var afhængig af frugtsalget.



Transport af frugt

Gartner Rasmus Svop fra Troense rejste i 1909 til Amerika, hvor han arbejdede med frugtavl og var med i en frugt- og bærsalgforening. I 1918 kom han tilbage og gik i gang med at organisere en frugtsalgforening på andelsbasis. Det største problem var, at foreningen stillede krav om, at frugten blev leveret i kasser, så den kom frem i bedre stand, og allerværst var det, at man først fik afregning, når frugten var solgt. Endvidere måtte medlemmerne selv betale fremstillingen af kasser, men kasserne fik de leveret tilbage igen. »Det her med at levere Frugten i Kasser blev nu ikke taget bogstaveligt i Begyndelsen. En aften kom en fiffig Bondemand med en Leverance, det var et læs Frugt, som laa løst i en Fjedervogn. Vi fik travlt med at lægge de dejlige Nonnetit i Kasser, og da jeg kom hjem, opdagede jeg, at jeg lignede en 'Nigger', jeg var sort af Støv. Æblerne havde staaet i en Tærskelo!«

Det er karakteristisk, at de ældste egne, hvorfra der blev solgt frugt, var søfartsegne, idet langt det meste af datidens transport foregik ad søvejen. Således har man fra Tåsinge, Sydbyn, Langeland, Fejø, Als og Kallehave sejlet frugt til både København, Tyskland og endog Skt. Pe-



Svendborg Andels Frugtsalgforening i 1950'erne, hvor der blev transporteret frugt med hest, vogn og lastbil.



Frugttransport skete blandt andet af søvejen i 1950'erne.

tersborg. På grund af skibstransporten byggede man i Troense et frugtlager ved den såkaldte Dampskibsbro. Da transportmønstret ændrede sig, blev der omkring 1960 oprettet et nyt lager ved landevejen i Bregninge, og frugten blev i stedet transporteret med lastbil.

Da jernbanerne blev bygget, kunne nye egne påbegynde frugtavl. Det gjaldt bl.a. Nordvestfyn, hvor mange husmænd slog sig på frugtavl og gartneri. I folketællingen fra 1911 var der i sognene Skovs- og Aahøjrup 25 »husstandsoverhoveder«, der var betegnet som havebrugere. Selv den dag i dag er egnen præget af frugtavl, og landevejen mellem Middelfart og Bogense betegnes som »landets længste frugtbod«.

Tiden omkring 1. og 2. verdenskrig

En forudsætning for en mere professionel frugtavl var muligheden for afsætning af frugten. I tidens ånd blev der mange steder oprettet frugtsalgsforeninger på andelsbasis, men inspireret af amerikanske forhold. I 1917 kom den første artikel i »Haven« desangående, og i 1918 kunne man læse, at: »De samvirkende danske Haveselskaber tilbyder i særlige Egne, hvor en betydelig del af Træfrugt eller Bærfrugt findes og hvor der derfor er en Betingelse for en Frugtsalgsforening, ved et Møde eller to af Frugtavlerne at fremlægge Sagen og dens Betydning og Ud-kast til en Salgsforenings Dannelse, Love m.m.«

I 1927 skriver Hardy Hansen om sine indtryk af frugtavl i almindelige haver: »Nyttehaven omkring de danske Hjem er ofte daarligt anlagt – og ikke mindst paa Sjælland. Det er mærkeligt saa lidt interesse den skænkes, idet den jo dog har saa stor økonomisk Betydning og sin bestemte smukke Mission at udføre. Den skal jo ogsaa skaffe sin Dyrker Sundhed og Glæde igennem Hjemmeflid i fri Luft«. Videre siger han, at Sjælland ikke står højt med have- eller frugtdyrkning på nær to-tre mil rundt om København. I skarp modsætning til Sjælland betegner han Lolland Falster som hjemsted for frugtavl, og det samme gjaldt på de øvrige sydlige øer. Fyn beskrev Hardy Hansen som landets rigeste ø, også hvad havebrug angik, men frugt trivedes dårligere inde i landet end langs kysterne. Om det jyske har han ikke meget at sige: »Det staar mig klart, at Frugtavl kan drives i de fleste af Jyllands Egne, naar fratages de mest barske«.

I 1940'erne fik dansk frugtavl et meget stort opsving, hvilket ikke mindst skyldtes 2.verdenskrig. Der opstod der en kraftig nationalisme, og blikket blev rettet indad nu, hvor grænserne var lukkede. Da der heller ikke kunne importeres udenlandske varer, fik både den erhvervsmæssige og private frugtavl meget større betydning, og da yderligere spærretid og utryghed indskrænkede mobiliteten, blev der tid til flere hjemlige sysler. Endelig var der vareknaphed, samtidig med at en del penge var i omløb. Rationering og importstop bevirkede derfor, at forbruget blev rettet mod indenlandske varer.

Da frugtræerne i 1950'erne endelig var vokset til, var efterspørgslen dog igen blevet mindre. På gårdene blev arbejdsstyrken stærkt reduceret, og derfor fik de ret nye frugthaver i højere grad lov at passe sig selv.

Parcelhushaver

Efter krigen blev der anlagt stadig flere villa- og parcelhushaver, og i disse haver var der frugttræer. Siden 1920'erne var der udstykket mange haveparceller, hvor der blev dyrket frugt og grøntsager, indtil ejerne havde betalt for parcellen. Derefter opførte man ofte en villa på grunden, og hvor det var muligt, blev frugttræerne bevaret.

Fra 1960'erne og frem var der et sandt parcelhusboom i Danmark. Ofte havde de nye hus- og haveejere sat sig så hårdt, at der ikke var mange penge til overs til anlæggelse af haven. Dog prioriterede man ofte at plante et par frugttræer. I 1970'erne og 1980'erne var det helt an-



Parcelhus i Dragør, 2011. Huset er opført i 1962 på en grund, som var udstykket fra en parcellforening med gamle frugttræer. Et af disse træer ses stadig.



Nyanlagt have i Dragør, 2008. Som det første blev der plantet frugttræer.

derledes. Der blev plantet ganske få frugttræer, og sortimentet blev stærkt indskrænket. Helt afgørende var de manglende opbevaringsmuligheder i de nye parcelhuse. I 1950'ernes parcelhuse var der kælder, mens 1960'ernes huse blev bygget uden kældre. Samtidig skete der det, at kvinderne kom ud på arbejdsmarkedet. Familierne fik bedre økonomi og mindre tid til frugtavl. Sortimentet skiftede samtidig fra mad- og gemmeæbler til spiseæbler med kortere holdbarhed.

I 1990'erne var en del parcelhushaver tilgroede, og mange haver blev lagt om. I den forbindelse blev der plantet frugttræer i omkring halvdelen af danske parcelhushaver. Omkring årtusindskiftet var der i gennemsnit to frugttræer i alle danske parcelhushaver, og den tendens har holdt sig. Tendensen er, at man nu planter træer, der bærer spiseæbler – og ofte ældre sorter med karakteristisk smag.

Note

1. Pedersen, C., *Bidrag til en Fremstilling af Danmarks Havebrug i det 16.-17. Aarhundrede*. 1912

Litteratur

- Alsisk kalender*, bd.5, Alsingergildet 1983.
- Bjerge, Poul & Thyge Søegaard, (red.), *Danske Vider og Vedtægter – eller gamle Landsbylove og Byskræer*. Bd. 1-5. København 1904-30.
- Dragsbo, Peter & Helle Ravn, *Jeg en gård mig bygge vil, der skal være have til*. Landbohistorisk Selskab 2001 Hansen, Hardy, *Frugthaven og Køkkenhaven. Anlæg, Behandling og Pleje*. 1927.
- Krag, M.G., *Topographie af Gjelsted og Rørup Sogne*. 1846. Manuskript i Middelfart Byarkiv.
- Landbohaven*. Heri bidrag: Povl Peter Jensen Wad: Prydhaven, Povl Bruun-Møller: Køkkenhaven, Hans Cornelius Olsen: Frugthaven. Udg. af Det kgl. danske Landhusholdningsselskab. København 1944.
- Nedergaard, Gustav, *Magdalene fra Ankerhus*. København 1997.
- Pedersen, Christian, *Bidrag til en Fremstilling af Danmarks Havebrug i det 16.-17. Hundred-Aar*. 1912.
- Ravn, Helle, *Gulerødder, græs eller granit. Danske parcelhushaver 1950-2008*. Øhavsmuseet Langeland 2011.
- Ravn, Helle, 'Troenses haver – fra nytte-haver til nydehaver', i: *Bogen om Troense*. Udkommer december 2015.
- Slettebo, Jørgen (red.), *Haver og gartneri, Fra Als og Sundeved*. Historisk Samfund for Als og Sundeved 1967.
- Tholle, Johannes, *Haver og Have dyrkning i Svendborg Amt gennem vekslende Tider*. Aarsskrift for Svendborg Amt 1926. Udg. 1927.
- Tholle, J., 'Sønderjyske Haver gennem vekslende Tider, særlig paa Als', i: *Sønderjyske Aarbøger* 1929.

Frugttræer på museum

Frilandsmuseet i Lyngby er en del af Nationalmuseet. Her er samlet bygninger fra hele Danmark, fra Sydsverige og Færøerne. De historiske huse er skilt ad, flyttet fra deres oprindelige placeringer og opført igen på museets åbne arealer for at fortælle om samspillet mellem bygninger, landskaber og mennesker i landbøkulturen. På Frilandsmuseet vokser også over 200 forskellige sorter af frugttræer, der ligesom husene er en del af vores fælles kulturarv. Man kender navnene på de fleste træer og ved, hvordan de er kommet til museet. Neden for gives nogle eksempler, der hver især rummer et lille stykke kulturhistorie.

Podkviste hentet på den oprindelige lokalitet

De første huse blev flyttet til Frilandsmuseet i begyndelsen af 1900-tallet uden de haver, der i reglen lå omkring dem, da de blev taget ned. På museet konstruerede man haveanlæg omkring nogle af husene. Efterhånden opstod ideen om, at haverne skulle ligne den oprindelige have eller haver på den egn og den tid, huset kom fra, både i haveplan og valg af afgrøder.

I bondesamfundet spillede frugt en vigtig rolle. Nogle blev spist friske, men de fleste blev kogt og brugt til at højne smagen i grød eller andre madretter, tørret til vinterforråd eller presset til fremstilling af most, vin og brændevin. I nogle egne af Danmark havde salg af æbler og pærer desuden stor økonomisk betydning. Fra 1940'erne begyndte museets gartnere derfor at tage til husenes hjemegn for at tage podkviste af egnens frugttræer og pøde på nye stammer, som blev plantet ved museets huse. Det har givet museet en særlig skat af lokale æble- og pæresorter, hvoraf nogle i dag er sjældne.

Eksempler på dette er 'Vinteræble fra Halsskov', 'Landsgrav Vinteræble' og 'Lærkepære', der er hentet på Sydsjælland i slutningen af 1940'erne og nu står bag haven og i hegnet omkring hjulmagerhuset



fra Kalvehave. I hjulmagerens hus var salg af æbler en vigtig biindtægt i midten af 1800-tallet, og frugten blev sejlet til København på såkaldte pæreskuder.

Podetviste hjemtaget sammen med huset

Da man på museet blev bevidst om, at haven rummede en del af husets fortælling, begyndte man at registrere haveanlægget, når huset blev hjemtaget til museet. Man interviewede tidligere ejere og naboer om, hvordan haven havde været brugt og indsamlede stiklinger og podetviste, hvis det var muligt. Museets gartnere podede æble- og pæresorter på nye grundstammer, og når huset blev genopført på museet, blev træerne en del af haven, der blev rekonstrueret i det omfang, det var muligt af hensyn til pladsen.

Det gælder f.eks. på museets gård fra Bornholm, genopført i begyndelsen af 1980'erne. Her blev der skåret podetviste af frugttræerne, mens gården stadig hed Damaskegaard og lå i Østerlars på Bornholm. De fleste æbletræer er originale bornholmske sorter og har navn efter gårde på øen, for eksempel 'Dyndegaardsæble', 'Granegaardsæble', 'Sortegaardsæble' og 'Store Bukkegaardsæble'. Et andet lokalt æble hedder 'Rødraner', der betyder rødstrøbet. I haven er også et par mere almindelige æblesorter: 'Belle de Boskoop' og 'Borgherre', som på Bornholm hedder 'Væddertryne', pærer af sorten 'Esperans Bergamotte' og blommen 'Havreblomme', der er med fra haven ved Damaskegaard som rodstikling.

Gammel frugtplantage med oprindelige træer

Brede Værk var et af Danmarks tidlige industrianlæg. I dag er det en del af Nationalmuseet og ligger som nabo til Frilandsmuseet. Anlægget har blandt andet en parterrehave med frugtterrasser, der går tilbage til sidst i 1700-tallet.

Den nuværende frugtplantage er plantet omkring 1910, og nogle af træerne fra denne tid står endnu i lige rækker på terrasserne. Dengang var der 130 træer i plantagen, som var en del af fabrikant Daverkosens have. Den leverede både frugt til fabrikantens private husholdning og til Spisehuset, hvor fabrikkens arbejdere kunne få deres daglige måltider. I gode frugtår blev overskuddet solgt til arbejderne, når der var torvedag på fabrikken om fredagen.



På Gamle Sorters Dage kan de besøgende smage på gamle æblesorter fra Frilandsmuseets haver.

På de øverste terrasser blev dyrket kirsebær og moreller, mens æbler og pærer stod på de nederste. Vi kender ikke alle de sorter, man dyrkede her dengang, men en søn af gartner Konradsen fortæller fra sin barndom i Brede i 1930'erne: »I haven fandtes der mange frugttræer. De første, der kom, var augustæblerne, transparente. De holdt ikke så mange dage, så blev de melede og kedelige, men så kom skovfogedæblerne, striblingerne og gravenstenerne, både de gule og de røde. Når æblerne var blevet plukket ned, så skulle de bedste af dem gemmes til vinterbrug. De blev lagt på hylde i den underjordiske kælder, som kun med sit stråtag stak op over jorden. Her lå de godt og frostfrit, til de skulle bruges.«¹

Man kan stadig finde nogle af disse sorter på terrasserne. Træerne er gamle og krogede, men de lever endnu: 'Transparente Blanche', som modner i august og derfor ofte kaldes augustæble, selvom 'Augustæble' også er en selvstændig sort. På samme måde kan striblinger også være flere sorter, idet navnet egentlig bare betyder 'stribede æbler'. Af de gamle træer på terrasserne kan der både være tale om 'Maglemer Stribling' og måske 'Pederstrup', der også er stribet.

'Skovfoged' og 'Gravensteiner' finder man også enkelte af, og desuden flere træer af 'Dronning Louise', 'Bellefleur', 'Belle de Boskoop', 'Bodil Neergaard' og 'Signe Tillisch' - alle gode sorter, der har været almindeligt dyrkede i perioden. De gamle kirsebærtræer er desværre væk, men endnu findes nogle få pæresorter som 'Gråpære', 'Bonne Louise' og 'Conference'.

Træer tilpasset tid og sted

Da en del af frugtterrassernes træer gennem årene er gået ud, besluttede Nationalmuseet i 2012 at supplere med nye træer af gamle danske sorter, der alle blev dyrket omkring 1910. Frilandsmuseet var blevet tilbudt Vejlstrups Æblehave, der var en samling af danske frugttræer hos Plantedirektoratet i Sorgenfri. Samlingen skulle nedlægges, fordi direktoratet flyttede til København, og derfor blev museet tilbudt at overtage den.

Vejlstrups Æblehave bestod af 84 forskellige danske æblesorter, og de fleste af dem, der havde en alder omkring 1910 eller før, blev plantet på frugtterrasserne ved Brede Værk. Det gjaldt sorter som 'Bødkeræble' og 'Rosenholm Æble', men også sorter, der i forvejen fandtes på terrasserne som 'Skovfoged' og 'Pederstrup'.

Frugtterrasserne ved Brede Værk står derfor i dag med over 100 frugttræer, som dengang fabrikant Daverkosens frugthave blev anlagt i 1910. Nogle af træerne har været en del af frugtplantagen for 100 år siden, mens andre er sorter, der fandtes på samme tid men er plantet ind i 2012, mens anlægget var museum.

Vejlstrups Æblehave var udvalgt og podet af Pometet ved Københavns Universitet. Sorterne er dermed en del af Pometets samling, som de har stillet til rådighed for Nationalmuseet. Det gjorde Pometet tilsvarende ti år tidligere, da man skulle etablere en stor frugthave på Frilandsmuseet: Fjellerup Østergaard, den store avlsgård fra Norddjursland. Man ved, at der lå en frugthave på dette sted ved gården, da den lå på Djursland, men ikke præcis, hvilke frugttræer de dyrkede her. Sandsynligvis var det hovedsageligt æbletræer, da de har særligt høj anvendelighed og er gode at gemme. I den finere husholdning brugte man æbler til både spisefrugt, mad og desserter gennem hele året, og man havde gode muligheder for at gemme dem i den store viktualiekælder.

Fra Pometet har man fået sorter, der passer til tiden omkring 1910 og kommer fra eller er blevet anbefalet til dyrkning i Jylland, blandt andet 'Signe Tillich', 'Bøghs Citronæble', 'Rosenholm Æble' og 'Maren

Nisses Æble. Desuden er der 'Reine Claude' og 'Victoria' blommer, kirsebær som 'Dønissens Gule Kirsebær', 'Gråpærer' og mere eksotiske arter som æblekvæde, mispel og morbær.

Nationalmuseets frugttræer er en del af Danmarks klonarkiv

Via en serie bevillinger fra Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri og Kulturministeriets Hastesum har Nationalmuseet genoprettet, plejet og påbegyndt en stor formidlingsindsats for frugttræerne, så de besøgende kan få del i fortællingerne om denne levende kulturarv.

Alle frugttræer på Frilandsmuseet og ved Brede Værk er nu registreret i en database, og Nationalmuseet er en del af Pometets samarbejde med lokale klonarkiver for frugttræer i Danmark. Her sikrer man blandt andet, at træerne i samlingen er navngivet korrekt og passes hensigtsmæssigt, så de kan være en ressource i mange år fremover.

Note

1. Citeret fra Konradsen, Otto Ejvind, 'Brede-erindringer', Nationalmuseets Afdeling for Nyere Tid. Se litteraturlisten for detaljer.

Litteratur

Brøndegård, V.J., *Folk og Flora, Dansk Etnobotanik*. København 1978.

Floris, Lene, 'Haven i vindueskarmen. En kulturhistorisk skitse', i: *Folk og kultur*, 1999, s. 38-63.

Jensen, Erik V., 'Frilandsmuseet – haver og landskab', i: *Nationalmuseets Arbejds-mark*, 1977, s. 69-79.

Jørgensen, Grethe: 'De fynske haver på Frilandsmuseet', i: *Nationalmuseets arbejds-mark*, 1986, s. 49-61.

<http://natmus.dk/museerne/frilandsmuseet/udstillinger/haver-og-landskab/gamle-sorter/frugt-og-baer/>

UPUBLICERERE KILDER

Frilandsmuseets database over frugttræer.

Jensen, Erik V.: Noter fra registrering af haven ved Damaskegaard på Bornholm, 1979.

Konradsen, Otto Ejvind, 'Brede-erindringer'. Forfatteren, født 14. september 1932 i Brede, indleverede 21. januar 1998 et par maskinskrivne sider, kaldet 'Brede-erindringer', til Nationalmuseets Afdeling for Nyere Tid.

Tak til museumschef Peter Henningsen og seniorforsker Lykke Pedersen, begge Nationalmuseet, for gennemlæsning og korrekturrettelser.

Selskabets aktiviteter 2015

27. JANUAR fortalte gartner Kirsten Engholm fra Fredensborg Slots-
have om *Orangerier og orangeriplanter i 1700-tallet*. Der blev vist eksem-
pler på flere store orangerier fra 1700-tallet i det nordvestlige Europa,
samt tegning af det første orangeri i Fredensborg. Dette orangeri
eksisterede kun fra 1728 til 1757. I 1995 opførtes et nyt orangeri.
Kirsten Engholm fremhævede, at flere af de planter, som blev dyrket
i orangeriet i 1700-tallet, også dyrkes i det nye orangeri, bl.a. forskellige
citrusfrugter.

23. FEBRUAR indledte professor Henrik Vejre dagens emne, *Urban
Farming* med at vise udvalgte eksempler fra europæiske storbyer.
Henrik Vejre var skeptisk over for Urban Farmings eventuelle sam-
fundsøkonomiske betydning.. Herefter fortalte Kristian Skaarup,
Livia Urban Swart Haaland og Sofie Brincker om projektet ØsterGRO
på Østerbro, hvor de på toppen af en bygning har etableret en stor
økologisk taghave og et drivhus. Projektet er inspireret af projekterne
Brooklyn Grange i New York og Dakakker i Rotterdam, begge
etableret på toppen af eksisterende bygninger. Endelig fortalte Hans
Bruun Pedersen om erfaringerne med at dyrke jordbær oven på 'Land-
bohøjskolens højhus' i projektet Københavnske Tagjordbær. Projek-
tet er udtænkt og gennemført sammen med Annesofie Milner, Anna-
bell Wallin Steengaard og Naja Jessen.

25. MARTS – inden generalforsamlingen – fortalte landskabsarkitekt
Vibeke Nellemann og Arnold Andersen om historien bag etablering
og sikring af *Nellemanns Have i Sæby*. Haven blev grundlagt i en grus-
grav ved Sæby for 90 år siden af landinspektør Nic Nellemann. Den
blev efterfølgende løbende udvidet og rummer i dag en række vidt
forskellige haverum, samt Nordeuropas største samling af paradis-
æbletræer. Efter Nic Nellemanns død i 1976 var havens beståen længe
i fare. Men siden 2008 har frivillige fra foreningen Nellemanns Haves



Venner i samarbejde med Center for Park og Vej i Frederikshavn Kommune stået for havens vedligeholdelse.

6. JUNI: *Heldagsekskursion til Sydsjælland* i egne biler. Turen blev indledt på *Gartneri Toftegaard* syd for Køge, hvor gartner og produktionsleder Anette Wulff fortalte om virksomhedens historie fra 1996, hvor Lene Tvedegaard overtog stedet, herunder de tre, store, gamle drivhuse. Der satses især på dyrkning af tomater, chili og krydderurter. Planterne bliver dyrket uden varme, kunstigt lys eller sprøjtemidler, og der anvendes alene biologisk bekæmpelse. Herefter kørte vi til *Gammel Kjøgegaard*, hvor direktør Peter Ferdinand Collet tog imod og viste rundt i den store park med mange forskellige rhododendron. Vi så også den til godset hørende *Claras Kirkegaard*, hvor bl.a. N.F.S. Grundtvig ligger begravet. Landskabsarkitekt Susanne Guldager, der i 1993 stod for en fornyelse af anlægget, fortalte om erfaringerne med dette projekt. Så gik turen til *Udby Præstegård og Kirke*, hvor bestyrelsesformand, professor Jes Fabricius Møller fortalte og viste rundt i de lavloftede mindestuer i præstegårdens ene længe. N.F.S. Grundtvig voksede op på stedet, og vendte i 1811-1813 tilbage som kapellan hos faderen. Præstegårdshaven rummer flere elementer, som går tilbage til det tidlige 1800-tal. Landskabsarkitekt Charlotte Skibsted har udarbejdet en skitse til, hvordan haven kan suppleres med bl.a. flere blomstrende løgvækster. Det sidste stop på turen var *Thorvaldsen-Samlingen på Nysø* ved Præstø. Her viste samlingens faste rundviser Kai Christiansen rundt, og efterfølgende fortalte museumsinspektør Margrethe Floryan dels om Thorvaldsens lille atelier i haven, som i 1839 blev indviet af Grundtvig, dels om den store haves historie. Den var ved anlæggelsen i 1670'erne en af de tidligste barokhaver herhjemme.

21. JUNI sluttede forårets arrangementer af med, at en udvalgt skare drak te i den lille, fine have ved Dronning Louises Tøhus i Bernstorffs Slotshave. Havehistorisk Selskab besøgte i september 2013 hele Slots-haven.

6. AUGUST viste gartner Kirsten Engholm os rundt i *Fredensborgs Orangeri og Nyttehave*. Her fik vi – i fortsættelse af foredraget i januar – yderligere oplysninger om de enkelte planter, deres ophavssted, danske historie og deres pasningsbehov. Som en ekstra bonus fik vi også adgang til haven omkring Menageriøen og til Marmorhaven.



Medlemmer af Havehistorisk Selskab på tur blandt Gammel Kjøgegaards blomstrende rhododendron og azaleer, 6. juni 2015. Foto: Margrethe Floryan.

3. SEPTEMBER besøgte vi *Carlsbergs fredede haver*. Arkivar Ulla Nymand fortalte historien bag Carls Jacobsens Have fra ca. 1890 og J.C. Jacobsens Have fra 1851-1867. Arkitekt Lisbeth Brorsen supplerede med oplysninger om de store funktionsændringer, der venter de tidlige så isolerede haver. I den ikke-fredede, vestligste del af Carl Jacobsens Have bliver Carlsberg-koncernens nye, meget store hovedsæde opført. Og umiddelbart øst for J.C. Jacobsens Have bliver det største uddannelsesbyggeri i Danmark, Professionshøjskolen UCC's Campus Carlsberg opført. Da J.C. Jacobsens Have blev anlagt, var den en af tidens større dendrologiske samlinger. Hortonom og ph.d.-stipendiat Bjarne Larsen udpegede havens oprindelige, eksotiske træer.

29. SEPTEMBER: *Kongens Have – et fredet haveanlæg – og hvad så?* Debataftenen blev holdt i Overvintringshuset i Kongens Have, hvor

slotshavechef Niels Møllergaard fra Styrelsen for Slotte og Kulturerendomme gennemgik havens historie, fra den i 1606 blev anlagt som hoffets urtehave til den i dag er Københavns mest besøgte have. De ældste dele af haven er det overordnede stinet og de karakteristiske lindealléer, mens bl.a. krokustæppet og det store stauedebed stammer fra 1960'erne. Herefter fulgte tre debatoplæg. Jacob Lange fra Foreningen til Hovedstadens Forskønnelse indledte og var generelt positiv over for mange af initiativerne i Kongens Have, herunder geninddragelsen af havens nordøstlige hjørne, men mente, at antallet af store arrangementer har taget overhånd. Jacob Kamp fra tegnestuen 1:1 Landskab pegede – med reference til havens historie – på, ”at man må alt, hvis det virkelig er godt”. Dog forudsætter det både respektfulde og modige løsninger. Endelig fandt Jacob Fischer fra tegnestuen GHB Landskabsarkitekter, at det måske var på tide igen at afprøve køkkenhavemotivet i haven.

29. OKTOBER fortalte arkitekt Simon Harboe fra Kulturstyrelsen og arkitekt Flemming Rafn Thomsen fra tegnestuen Tredje Natur om *Baggrunden for og planerne om fornyelse af Enghaveparken* i København. Enghaveparken er i Kulturstyrelsens rapport fra 2013 udpeget som et af de seks højest prioriterede, selvstændige landskabsarkitektoniske værker. Københavns Kommune udskrev i 2014 en konkurrence om fornyelse af parken. Udfordringen var at bevare de ’bærende fredningsværdier’ og samtidig etablere forsinkelsesbassiner på op til 26.000 m³ regnvand. Konkurrencen blev vundet af et team bestående af Tredje Natur, Cowi og Platant. Simon Harboe oplyste i sit indlæg, at en fredning ikke nødvendigvis forhindrer fornyelse, men at ”de bedste værker kræver de bedste projekter”, herunder respekt for anlæggets ’bærende værdier’. Flemming Rafn Thomsen fortalte om fornyelsesprojektet, der forventes realiseret i 2017-2018. Afslutningsvis viste ingeniør Linda Christensen gamle fotos og grafer fra sin ph.d. afhandling fra 1975 om borgernes brug af Vesterbros grønne arealer, herunder Enghaveparken.

17. NOVEMBER skulle naturvejleder Tino Hjorth Bjerregaard have afsluttet året med at fortælle om *Bevaring og pleje af reliktpanter på Hammerhus og Bornholm i øvrigt*. Bornholm er generelt meget rig på reliktpanter. Nogle få arter har vokseplads som ægte levende fortidsminder, f.eks. Læge-Jernurt og Rundbladet Mynte. Tino Hjorth Bjerregaard har siden 1998 kortlagt og registreret reliktpanter på Bornholm. På grund af sygdom måtte foredraget desværre aflyses.

FRA KVANGÅRD TIL HUMLEKULE

© Havehistorisk Selskab og forfatterne

2015

REDAKTION

Margrethe Floryan, Bjarne Larsen, Pernille Thomsen & Louise Windfeldt

DESIGN

Carl-H.K. Zakrisson, Polytype

TRYK

Narayana Press, Gylling

UDGIVER OG EKSPEDITION

Havehistorisk Selskab

Slotshavekontoret, Frederiksberg Runddel 3E

DK-2000 Frederiksberg c

havehistoriskselskab.dk

havehistoriskselskab@gmail.dk

ISBN 978-87-88241-35-8

ISSN 0107-895X

Om motivet på Havehistorisk Selskabs årsskrifts forside

Motivet er hentet fra Danmarks ældste bog om haver og havebrug, Hans Rasmusson Blocks *Horticultura Danica* fra 1647. Bogens undertitel lyder: *Hvorledis en zirlig oc nyttig Urte-Hawe i Dannemarck kand anrettis, beprydis oc ved Mact holdis.*

Block kaldte sig urtegårdsmand. Hans navn er især knyttet til den kongelige lysthave Lundehave, i dag bedre kendt som Marienlyst, nær Kronborg. Lundeaves renæssanceinspirerede bygninger og haveanlæg er da også emnet i et af kapitlerne i *Horticultura Danica*. Men ellers er det mere generelt havens disposition og plantemateriale, herunder også træer og buske, der har Blocks primære interesse. Bogens tekst ledsages af mange illustrationer, herunder især mønstre til plantninger.

Det valgte motiv viser to sådanne geometriske mønstreplaner. Den ene er vist beplantet med urter, mens den anden kan tænkes også at skulle rumme nogle af de mange blomster, Block beskriver i sin bog. Tulipaner som dem, vi også ser her, fandt i 1600-tallet kun anvendelse i særligt fornemme og kostbart udstyrede haver. Øverst ses urtegårdsmanden i færd med at beskære.

I 2011 skiftede Havebrugshistorisk Selskab navn til Havehistorisk Selskab. Siden 2012 har motivet fra Blocks *Horticultura Danica* erstattet Jan Breughel-illustrationen, der gennem Selskabets første 40 år prydede *Fra kvangård til humlekule*. Vi håber fortsat, at Selskabets medlemmer og læserne i øvrigt tager godt imod disse ændringer.

