



Historiska berättelser om våra äpplesorter

För ytterligare information kontakta Inger Hjalmarsson, POM på tel 070-414 50 64 eller inger.hjalmarsson@slu.se
För beställning av okulage/ympnis till fruktträdsproduktion kontakta Elisabet Martinsson, Elitplantstationen
på tel 044-750 94 eller elisabet.martinsson@elitplantstationen.se



Mormors favoriter

Nu märks ett fyrtiotal certifierade sorter av äpple, päron, plommon och körsbär med varumärket Grönt Kulturarv. Dessa sorter har odlats av generationer före oss och är en del av vårt pomologiska arv.

Här har vi samlat historierna om tio älskade mormorsäpplen. Du kan läsa om 'Gyllenkroks Astrakan', 'Sävstaholm' och 'Transparente blanche' med flera. Nedan ser du en lista över sortimentet av certifierade fruktsorter som märks med Grönt Kulturarv.

Välj dina favoriter och låt odlartraditionen gå vidare. För visst är det fantastiskt att vi idag kan njuta samma underbara frukter som våra mor- och farföräldrar en gång.



'Cox's Orange Pippin'

Juläpplet framför andra

År 1825 sådde bryggare R. Cox nio kärnor av sorten 'Ribston' på sin egendom Colnbrook Lawn i Buckinghamshire, England. En minst sagt lyckad sådd. Ett av de uppväxande träden resulterade i 'Cox's Orange Pippin', ett annat i 'Cox's Pomona'.

Släktskapet till trots är sorterna inte alls lika. Frukter av 'Cox's Orange Pippin' är tämligen små, runda och guldgula med rodnad. Fruktköttet är gulaktigt, fint och utpräglat aromatiskt.

Enligt tidens maner blev frukter av 'Cox's Orange Pippin' utställda på celebra fruktutställningar där de rönt stor uppskattning och vann utmärkelser. Fruktkommittén vid Kgl. Trädgårdssällskapet i London menade att sorten var bäst i landet. Uppmärksamheten bidrog till att 'Cox's Orange Pippin' spreds och snart fanns i flertalet äppleodlande länder. Till Sverige lär sorten ha kommit 1865, och tre kvarts sekel senare var det coxska äpplet vår viktigaste handelssort.

Det har sagts att 'Cox's Orange Pippin' är världens mest älskade äpple. Av svenska pomologer har det kallats "den yppersta av bordsfrukter" och "den ädlaste av vintersorter". 'Cox's Orange Pippin' når sin fulla utveckling i december. Att i julens tid få njuta frukternas karaktäristiska doft och oförglömliga smak är skäl nog att odla denna underbara, om än något svårödlade sort.

Text: Inger Hjalmarsson, POM.



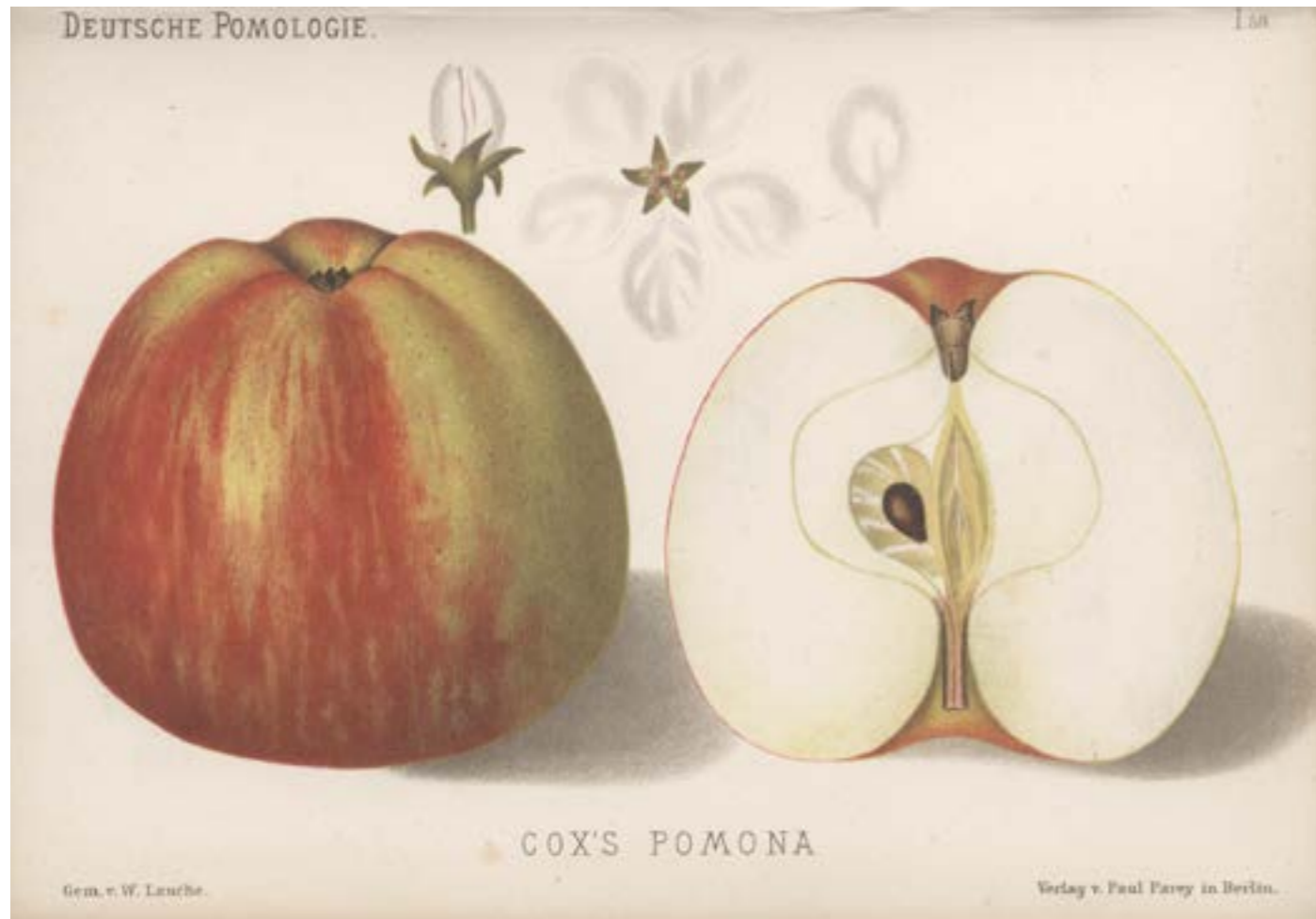
Målning av H. Sjöberg ur Svenska fruktsorter av A. Pihl och J. Eriksson 1912.

KÄNNETECKEN

- Små, runda och guldgula med rodnad
- Fruktköttet är gulaktigt och fint
- Den ädlaste av vintersorter

'Cox's Pomona'

Äpplet som svenskarna adopterade



Målning ur Deutsche Pomologie av W. Lauche 1879-1884.

År 1825 sådde bryggare R. Cox nio kärnor av sorten 'Ribston' på sin egendom Colnbrook Lawn i Buckinghamshire, England. En minst sagt lyckad sådd. Ett av de uppväxande träden resulterade i 'Cox's Pomona', ett annat i 'Cox's Orange Pippin'. Släktskapet till trots är sorterna inte alls lika. Frukt av 'Cox's Pomona' är stora, kantiga och åsiga med vacker rodnad. Fruktköttet är vitt, löst och behagligt aromatiskt.

I likhet med sin systersort blev 'Cox's Pomona' tidigt uppmärksam i hemlandet. Även i Skandina-

vien röntes sorten uppskattning. Till skillnad från sin syster deltog 'Cox's Pomona' i den stora fruktutställningen i Köpenhamn 1875. Kanske var det där som vi nordbor förälskade oss i det rödglittrande höstäpplet. I övriga Europa tycks sorten ha saknat framgång.

Efter att ha varit en av våra viktigaste handelssorter är 'Cox's Pomona' nu förpassad till hemträdgårdarna, där många träd börjar uppnå ansevärd ålder. Sorten är nästan helt bortglömd i sitt hemland, få vet ens att den funnits. I boken "Forgotten

Fruits" konstaterar C. Stocks (2008) att 'Cox's Pomona' "never really caught on – except for some reason in Sweden". Att plantera ett träd av 'Cox's Pomona' är att måna lite extra om äpplet som våra förfäder adopterade.

Text: Inger Hjalmarsson, POM.

KÄNNETECKEN

- Stora, kantiga och åsiga med rodnad
- Fruktköttet är vitt, löst och aromatiskt
- Rödglittrande höstäpple



'Filippa'

Skollärardotterns lyckoträff

'Filippa' har fått sitt namn efter skollärardottern fröken Filippa Johansen från Hunstrup på Fyn, som omkring 1880 sådde några äpplekärnor i en kruka. Ur sådden framkom ett träd som bar frukt första gången 1887.

Det var ett väldoftande, gröngult äpple med svag rodnad på solsidan och ett saftigt synnerligen aromatiskt fruktkött som sett dagens ljus.

Redan 1888 blev den nya äpplesorten

bedömd av Haveselskabets fruktbedömningskommitté och fick samma år sällskapet certifikat av första klass. I kommittén rådde dock delade meningar om sorten verkligen förtjänade detta beröm, men framtiden skulle komma att utvisa att så var fallet. 'Filippa' fick runt sekelskiftet 1800/1900 stor spridning i Danmark, och fröken Johansen blev berömd som sortens uppdragerska.

Även i Sverige blev 'Filippa' populär och syns ännu i många trädgårdar, där hon lätt identifieras genom sitt karaktäristiska hängande växtsätt. Ett annat karaktärsdrag är trädets friskhet. 'Filippa' passar trädgårdsodlaren som söker ett sunt och välsmakande höstäpple med en god historia. Att odla denna pigga 135-åring är både roligt och nyttigt.

Text: Inger Hjalmarsson, POM.



Målning av Ellen Backe ur Danmarks frugtsorter av Anton Pedersen 1950.

KÄNNETECKEN

- Frisk sort som sällan drabbas av svampsjukdomar
- Fruktköttet är saftigt och fast, lite syrligt och sött med en fin arom
- Mognar fram på senhösten



'Gyllenkroks Astrakan'

Juvelen från Regnaholm

Var 'Gyllenkroks Astrakan' ursprungligen uppstod var länge höljt i dunkel. När moderträdet slutligen hittades 1951 var sorten sedan länge ett av våra mest älskade sommaräpplen. Historien kan sägas börja i slutet av 1850-talet då den unge Erik Lindgren, blivande föreståndare för

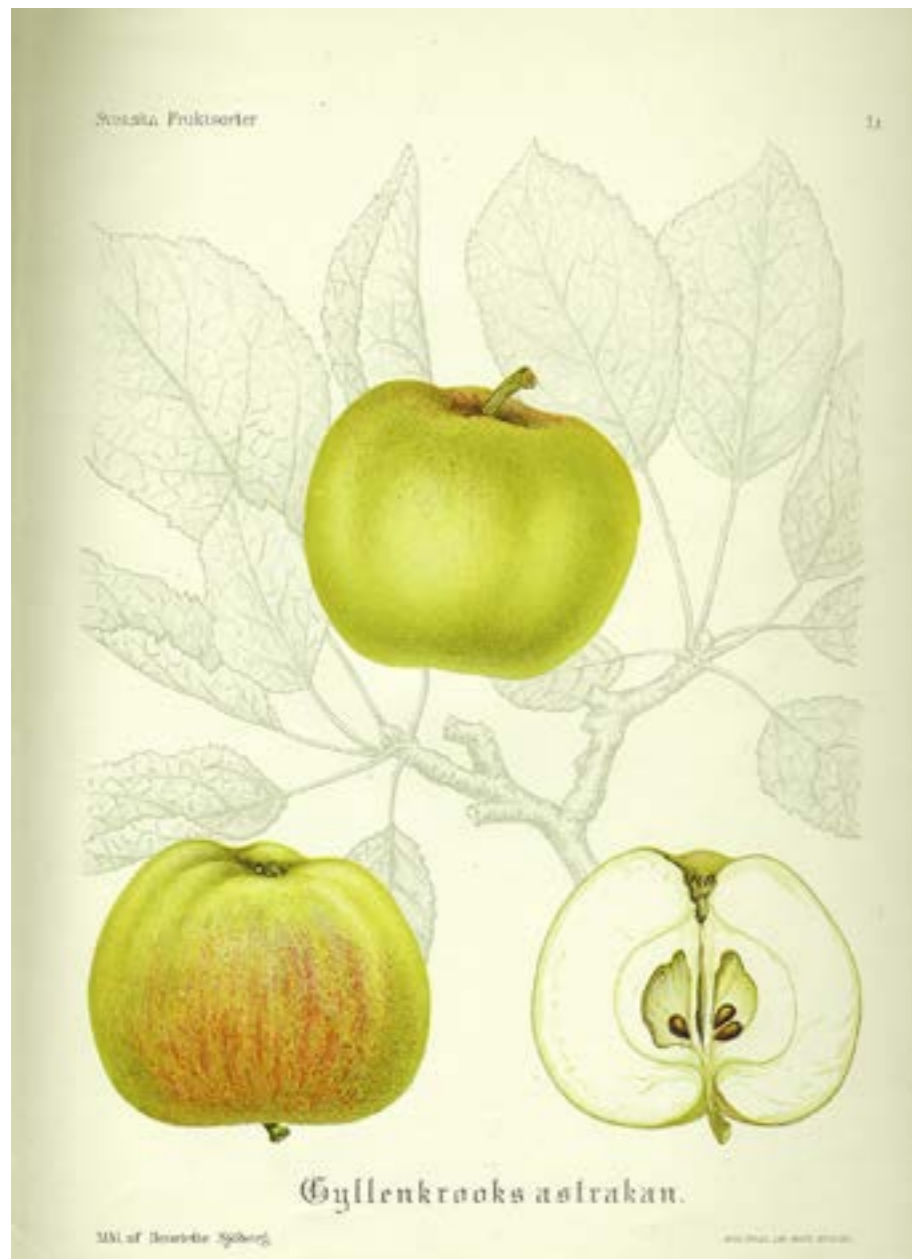
trädgårdsavdelningen vid Experimentalfältet i Stockholm, var på besök vid Fågelviks herrgård i östra Småland och för första gången fick provsmaka den tidigmognande astrakanen med epitet Gyllenkroks.

När Lindgren några år senare tillträdde sin anställning vid Experi-

mentalfältet mindes han den välsmakande astrakanen och lät skicka efter ympris från Fågelvik. Vid Experimentalfältet påbörjades nu en lyckosam förökning och försäljning av 'Gyllenkroks astrakan'. Utifrån namnet antog Lindgren att sorten uppstått vid det Gyllenkrokska Svenstorp i Skåne och därifrån förts till Fågelvik. Ett antagande som emellertid möttes med skepsis eftersom den dåför tiden var helt okänd i Skåne. Även andra teorier om sortens ursprung befanns oriktiga.

Först 1951 kunde den observante trädgårdskonsulenten Eric Lind lösa gåtan. Vid Regnaholms gård i Östergötland fann Lind ett ihåligt träd med anor från sekelskiftet 1700/1800. Trädet, som växte intill en av gårdens flyglar, befanns efter yttrande av vetenskaplig expertis vara det eftersökta moderträdet av 'Gyllenkroks astrakan'. Till yttermera visso kunde konstateras att familjen Gyllenkrok ägt Regnaholm 1759-1859. Att odla 'Gyllenkroks astrakan' är att fortsätta en ypperlig drygt 200-årig svensk odlartradition.

Text: Inger Hjalmarsson, POM.



Målning av H. Sjöberg ur Svenska fruktsorter av A. Pihl och J. Eriksson 1912.

'Mio'

Sagoäpplet från Alnarp



Skolbarn framför moderträdet av 'Mio' omkring 1995.

I Astrid Lindgrens saga från 1954 "Mio, min Mio" om den försvunne gossen Bo Vilhelm Olssons förvandling till prins Mio i Landet Fjärran, förekommer ett vackert gyllene äpple. Det var med stor sannolikhet denna frukt som inspirerade statshortonom Emil Johansson vid Statens Trädgårdsförsök i Alnarp, när han 1956 skulle namnge sin nya applesort.

'Mio', som har såväl engelskt som svenskt påbrå, har arvt sina föräldrars bästa egenskaper. Den yttre

skönheten kommer från modersorten 'Worcesterpearmain' och den delikata smaken från fadersorten 'Oranie'. Många menar att ett nyplockat, solvarmt 'Mio' är bland det godaste som finns att få i äppleväg. Smaken kan beskrivas som jordgubbsaktig. Fruktköttet är mjukt och saftigt.

Som sig bör med ett sagoäpple, så är 'Mio's frukter utmärkta barnäpplen. Fruktarna är lagom stora för en barnnäve, tilldragande i sina röda höstdräkter, söta och krispiga, och

lättätta. Det borde vara alla barn förunnat att i den tidiga hösten få njuta Alnarps sagoäpple.

Text: Inger Hjalmarsson, POM.

KÄNNETECKEN

- Ett älskat sommaräpple
- Fruktköttet är vitt, fint och mjukt, saftigt med en god smak
- Kan odlas i en stor del av landet

KÄNNETECKEN

- Röda, söta och krispiga
- Fruktköttet är mjukt och saftigt
- Lagom stora för en barnnäve

'Oranie'

Den ädla bordsfrukten

Oranieäpplets ursprung går tillbaka till våra pomologer, och än idag vet vi inte varifrån detta uppfriskande och välsmakande höstäpple härstammar. Det är emellertid klart att 'Oranie' omkring år 1850 fördes från Börninge i Skåne till Fiholm i Södermanland

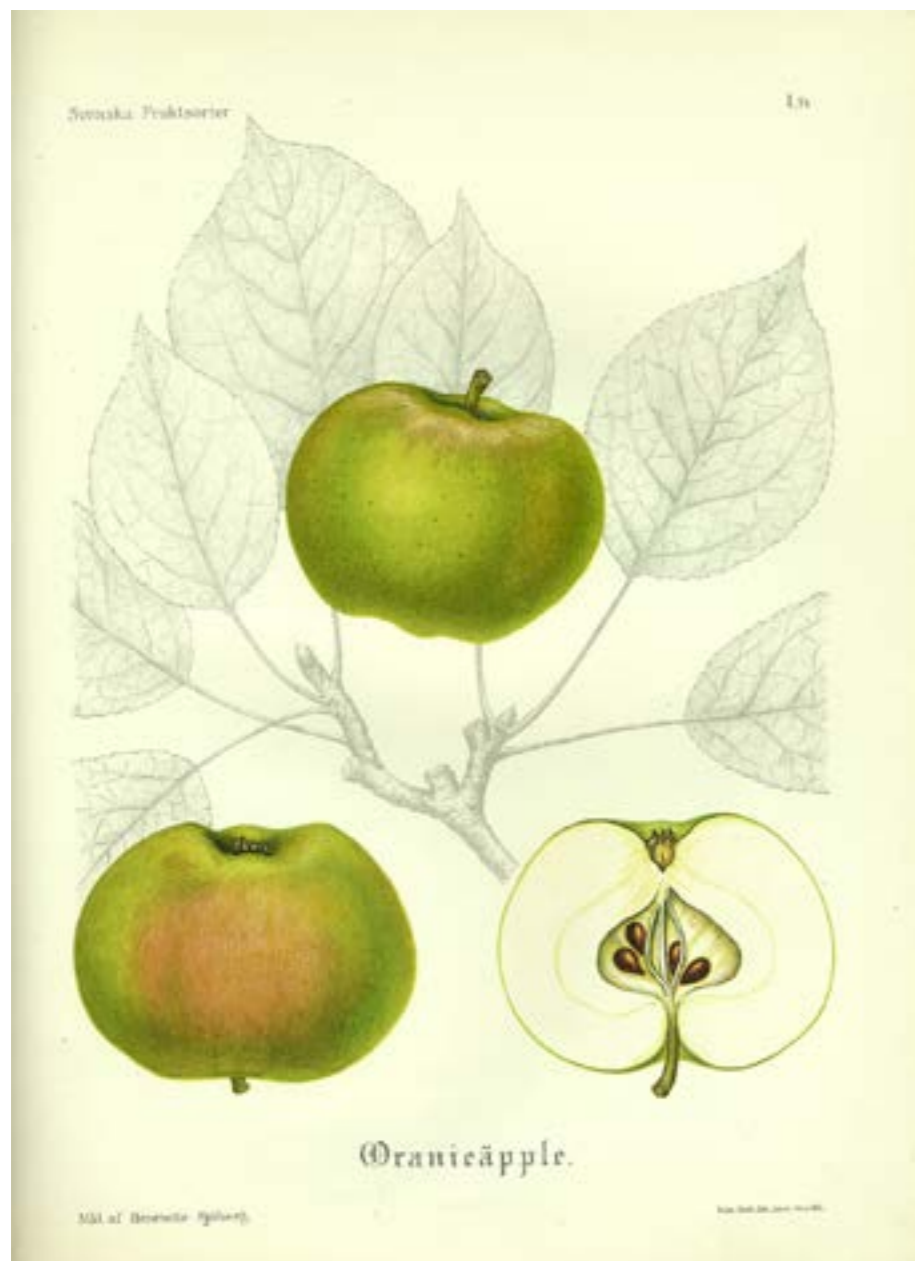
och Frösåker i Västmanland. Härifrån spreds 'Oranie' vidare och blev så småningom en av 1900-talets viktigaste svenska handelssorter.

Pomologen Carl G. Dahl tar fasta på att 'Oranie' i Skåne även kallas Ka-

niker, och frågar sig om 'Oranie' kan vara en svensk kärnsädd av ett medeltida Kanikeräpple. Dahls föregångare 1800-talspomologen Olof Eneroth menar att fruktens yttre och inre beskaffenhet liksom dess mognadstid tyder på ett nordligt ursprung, vilket stärker Dahls hypotes att 'Oranie' verkligen uppstått i Sverige.

Eneroth lovprisar 'Oranie'. Sorten är rikt bördig och dess frukter både ädla och sköna. 'Oranie' sägs vara "en af de sorter, hvilka ännu i sednare hälften af October och förra hälften af November lifligast erinra om sommaren". Devisen stämmer än idag. Med 'Oranie' i trädgården erhålls god skörd som minner om sommaren.

Text: Inger Hjalmarsson, POM.



Målning av H. Sjöberg ur Svenska fruktsorter av A. Pihl och J. Eriksson 1912.

'Silva'

Överlevaren



Provsamling av frukt från moderträdet av 'Silva' hösten 1960.

Andra världskrigets kalla vintrar var en stor prövning för svensk fruktodling. Drygt en miljon träd frös bort, och svenska fruktodlare insåg vikten av att plantera hårdiga sorter. Inte minst i Norrland behövdes sorter som kunde tåla de bistraste av vintrar. Vid Statens Trädgårdsförsök i Alnarp letade statshortonom Emil Johansson föräldrar till en ny frosttålig sort. Valet föll på den kanadensiska sorten 'Melba' och den värmländska lokal-sorten 'Stenbock'.

Samma vår som världskriget slutade korsades 'Melba' och 'Stenbock',

och hösten 1947 fanns femtio barn i form av fröplantor. De små telningarna skickades nu 145 mil norrut från Alnarp till försöksstationen i Öjebyn. Tio år senare kunde konstateras att endast tre av dem levde. Ytterligare tio år senare fanns bara ett träd kvar. Denna fantastiska överlevare med gener från två kontinenter fick namnet 'Silva'!

'Silva' mognar tidigt på säsongen och njuts bäst som bordsfrukt i augusti-september. Frukten är vackert grön med lätt rodnad. Smakar genuint angenämt. Genom att odla 'Silva' håller

du liv i en underbar äppelsort med en unik svensk växtförädlingshistoria.

Text: Inger Hjalmarsson, POM.

KÄNNETECKEN

- Ett plattrunt grönt äpple med låga upphöjningar
- Fruktköttet är gulvitt och kan bli klart, tämligen löst, söt och aromatiskt
- Mognar oktober-november, kan odlas i nästa hela landet

KÄNNETECKEN

- Ett gulgrönt sommaräpple som skall avnjutas direkt
- Fruktköttet är vitt, saftigt med en frisk, syrlig och angenäm smak
- Mognar samtidigt med Transparente blanche

'Sävstaholm'

Trädgårdsmästarnas skötebarn

Att 'Sävstaholm' blivit vår kanske mest kända lokalsort tillskrivs två generationer trädgårdsmästare vid Sävstaholms gods i Södermanland. Kärnan som gav upphov till moderträdet såddes på 1830-talet av trädgårdsmästare Wrongstein. Då

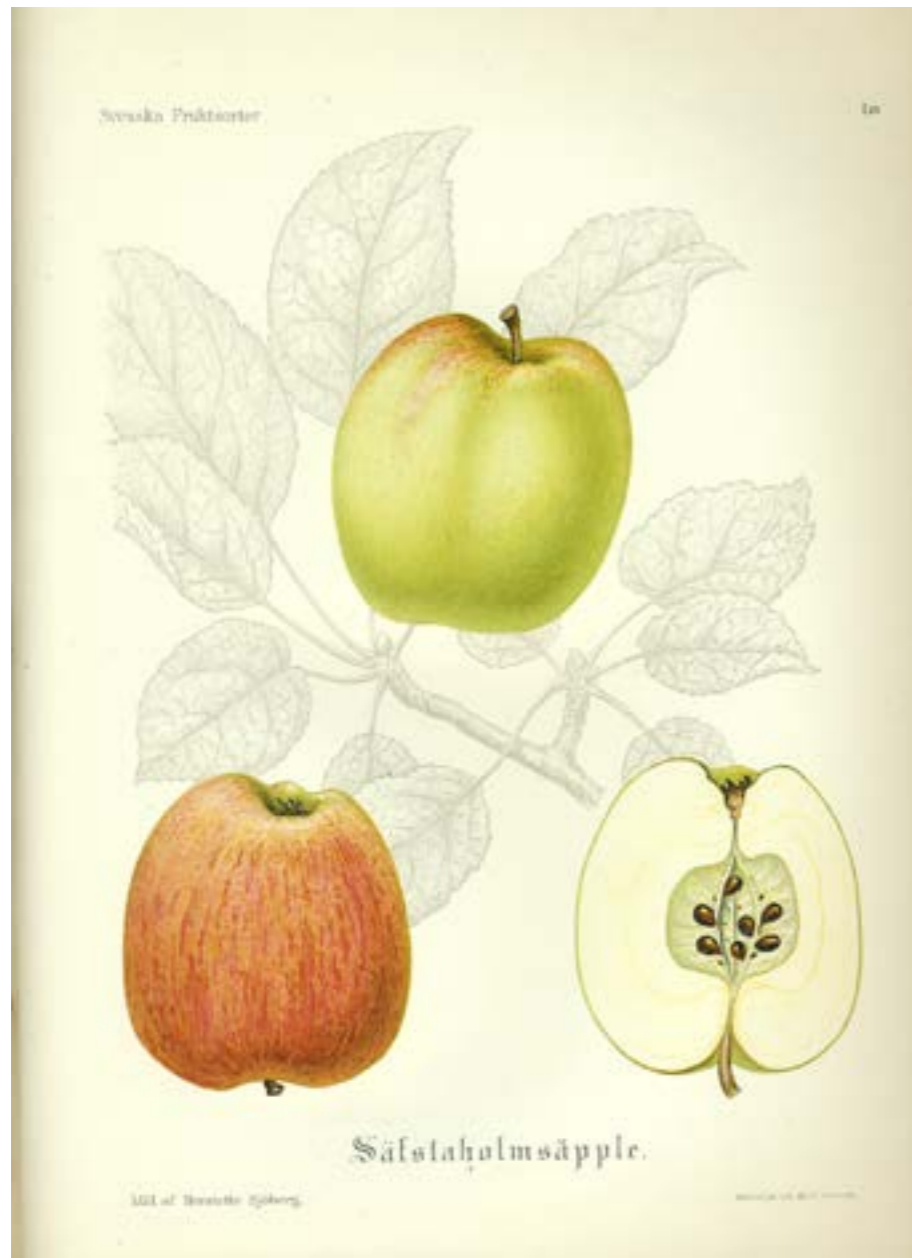
det unga trädet noterades ge särdeles goda sommarfrukter blev det väl omhuldat av såväl honom som hans efterträdare Rydström.

Äpplet fick namn efter godset, förökades upp och började spridas. I en

artikel i Svenska Trädgårdsföreningens Årsskrift 1859 förutspår författaren och pomologen Olof Eneroth att den nya sorten, när den väl hunnit bli mer känd och spridd, ska komma att ses som "en värderik vinning för den svenska fruktträdgården". Spådomen besannades. 'Sävstaholm' visade sig vara odlingsvärd i hela landet. I Skåne mognar de angenämt sötsyrliga frukterna kring 1 september och i Norrbotten en månad senare.

Det finns två anledningar till 'Sävstaholm's popularitet. Den ena är den lätthet varmed sorten låter sig odlas. Trädet är anspråkslöst, lagom stort, förhållandevis friskt, bördigt och hårdigt. Den andra är de behagliga frukterna. Dessa äts med fördel direkt från trädet – utvalda just i stunden då de är perfekt mogna. Enklare kan det knappast bli. Trots sin ansevärdiga ålder erbjuder 'Sävstaholm' en svårslagen kombination för vår tids hemträdgårdsodlare.

Text: Inger Hjalmarsson, POM.



Målning av H. Sjöberg ur Svenska fruktsorter av A. Pihl och J. Eriksson 1912.

'Transparente blanche'

Kosmopoliten i mormors trädgård

'Transparente blanche' är ett riktigt mormorsäpple. De flesta av oss har någon gång i barndomen plockat och ätit detta saftiga och syrliga äpple med smak av sommarens sista solvarma dagar. Frukten njuts ofta direkt från trädet, men till skillnad

från andra tidigmognande sorter kan 'Transparente blanche' även användas i hushållet.

Sorten har odlats länge i Baltikum och angränsande delar av Ryssland. Från Wagners plantskola i Riga

skickade den till Frankrike 1852 och därifrån vidare till Danmark och Sverige. Redan 1875 ställdes svenskodlade frukter av 'Transparente blanche' ut på den stora fruktutställningen i Köpenhamn. Under 1890-talet blev sorten allmänt känd i Europa och Nordamerika, så känd att den kan förmodas vara världens mest planterade sommaräpple.

'Transparente blanche' har tidigare även kallats 'Vitt klaräpple'. Att sorten har getts namn med ord som klar och transparent torde bero på det saftiga, syrliga, nästintill genomskinliga fruktköttet. Frukterna kännetecknas också av sitt vitgula yttre och en angenäm doft. 'Transparente blanche' är tämligen lättodlad, anspråkslös och hårdig. Det är en sort som allttjämt förtjänar sin plats i våra trädgårdar, inte minst med tanke på våra barnbarn.

Text: Inger Hjalmarsson, POM.



Målning av H. Sjöberg ur Svenska fruktsorter av A. Pihl och J. Eriksson 1912.

KÄNNETECKEN

- Odlingsvärd i hela landet
- Angenämt sötsyrliga
- Mognar september - oktober

KÄNNETECKEN

- En sommarprimör som skall ätas direkt efter plockningen
- Fruktköttet är gulvitt, doften angenäm, före full mognad ganska syrligt
- Kan odlas i stort sett hela landet

'Åkerö'

Nestorn

År 1759 lät dåvarande ägaren till Åkerö gods i Södermanland CG Tessin beställa ett 60-tal frukt-träd från Holland. Kanske var det med denna sändning som 'Åkerö' kom till oss i Sverige. En annan möjlighet är att sorten uppstod här genom en kärnsädd på godsets ägor. Oavsett ursprung växte det blivande moderträdet med kraft och beslutsamhet och blev med tiden osedvanligt stort. Men det

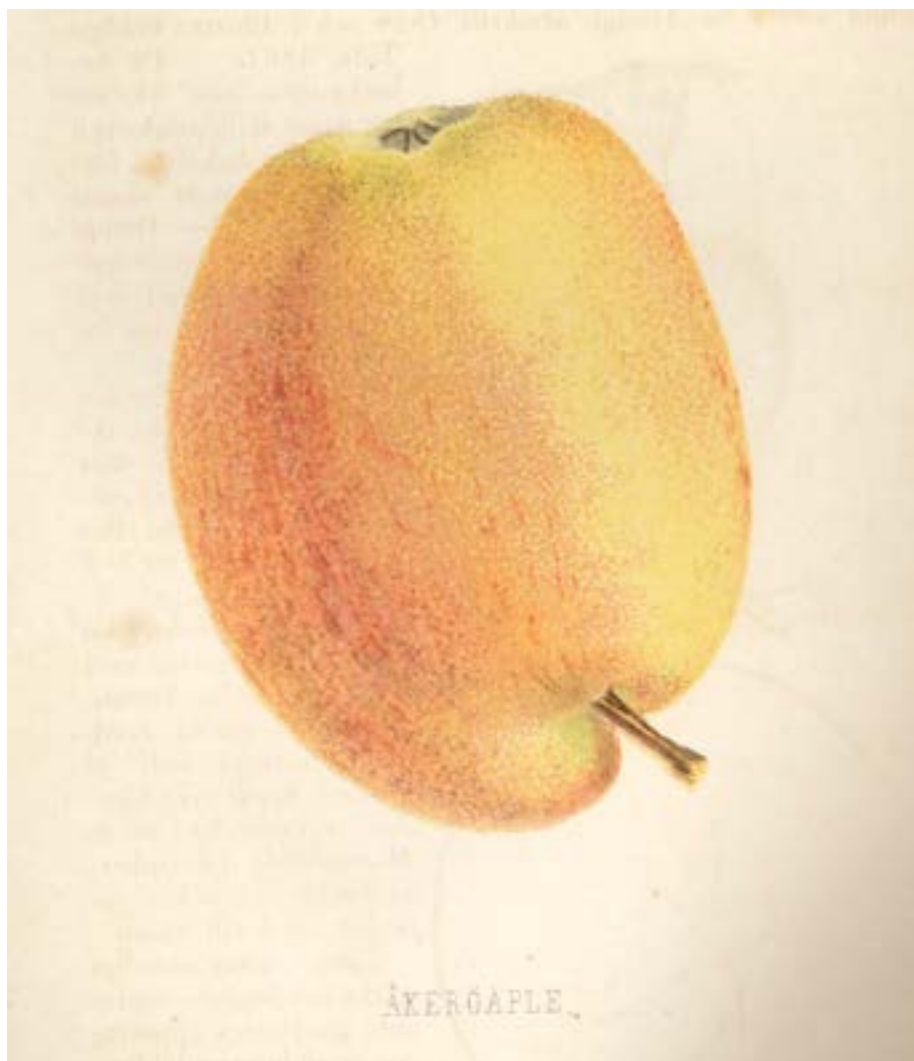
var inte bara storleken utan också de tilldragande och välsmakande frukterna som väckte uppmärksamhet. 'Åkerö' framstod tidigt som något utöver det vanliga.

I mitten av 1800-talet rekommenderade pomologen Olof Eneroth 'Åkerö' till odling i hela landet och framhöll speciellt dess hårdighet och bördighet som goda egenskaper. Sorten spreds med stor

framgång i hela Norden och är än idag en älskad sort som uppskattas för frukternas uppfriskande och mildt syrliga smak. Om 'Transparent blanche' är sommaräpplet i mormors trädgård, så är 'Åkerö' vinteräpplet. Båda sorterna njuts med fördel som de är, men lämpar sig också för bakning och annan tillagning.

'Åkerö' växer majestätiskt och bär sina tegelröda frukter med stolthet. Dessa har en mycket speciell ägglik form. Ett annat udda karaktärsdrag är den näsliknande utväxt som kan förekomma vid skaft-hålan. Utseendet är oförglömligt charmigt. Betänk sedan att dagens 'Åkerö'äpplen smakar likadant som de våra förfäder njöt av för 250 år sedan. Bara en riktigt gammal vis nestor kan bjuda på en sådan svindlande tanke.

Text: Inger Hjalmarsson, POM



Målning av Bertha Wernquist ur Handbok i svensk pomologi del II av Olof Eneroth 1866.

KÄNNETECKEN

- En älskad klassiker som är njutbar ända fram till februari
- Äpplet är tegelrött, äggrunt och ibland valsformigt.
- Fruktköttet är fast, mildt och aromatiskt