



Brage og Idun i mosaik af friske æbler på Fejø æblefestival 2010. Foto: Claus Angelo Brandt

Omenat Eplir Æbler Epler Äpplen Sureplir

- | | |
|-----------------------------|---------------------------------|
| 2 Lommenyt | 24 Skolelæreren og sorterne |
| 3 Årsmødenyt | 26 Karen Blixens æble |
| 6 Styrelsesnyt | 27 Pometet i Taastrup |
| 7 Andre tilbud | 28 Bevaring af gamle æblesorter |
| 8 Slåttekurset på Ryghsetra | 30 Abildgård på Give museum |
| 9 Årsmötet 2012 | 32 Cider |
| 10 Tema: Æbler | 38 Goda gamla recept med äpplen |
| 12 Villeple i Norge | 35 Litteraturtips |
| 14 Frukttræer i landskapet | 36 Mimes Brønn |
| 16 Lokalsorter av äpplen | 38 Rensdyrskov |
| 22 Spis en truet eplesort | 40 Kontaktoplysninger |

Vad är en lokalsort av äpple och hur har de nyttjats?

Mattias Iwarsson

Centrum för biologisk mångfald

Box 7007, 750 07 Uppsala

tel. 018-672296, fax. 018-673480

/www.cbm.slu.se/pers/mattias.php

Här skall presenteras en översikt över de svenska äppelsorterna eller äppelkultivarena. Vår kännedom om deras ursprung går tillbaka till Olof Eneroths bok, Handbok i svensk pomologi. Den har följts av en rad pomologier med ungefär 30 års mellanrum men under 2000-talet har flera större äppelböcker kommit ut. Den senaste genomgången gjordes av Görel Kristina Näslund i pomologin: Svenska äpplen 2010A. Den har med 245 sorter med historia och tillförlitliga beskrivningar. Tabell 2 omfattar dessa 245 sorter som med hjälp av Svensk Kulturväxtdatabas (SKUD) fått sortnamn som följer den internationella namnsättningen, ICNCP 2009.



Mattias Iwarsson plockar 'Råby Rubin'. Foto: Hilding Karlsson

De nya svenska sorterna (16 sorter i Tabell 1) har alla kommit till genom medveten och kontrollerad korsning, frösädd och urval bland ett stort antal fröstammar (fröplantor). Dessa sorter tillhör inte lokalsorterna. Inte heller de utländska sorterna kan komma ifråga för den gruppen. Den vanliga grundläggande historien om hur en lokalsort kommer till handlar om en person som får ett speciellt äpple och tar tillvara kärnorna och sår dem. När trädet växt upp och ger frukt finner man den värdefull på något sätt. Sorten förökas vanligtvis genom ympning från det uppkomna moderträdet.

Ett kriterium på en lokalsort är att den uppkommit genom en kärnsädd men det behöver inte vara någon medveten sädd. I de flesta fall är det fråga om en fröstam som efter år av tillväxt ger frukt som faller någon i smaken. Det kan vara andra egenskaper också men det är oftast smaken som avgör om trädet skall förökas.

En *lokalsort* är som framgår av begreppet, lokal, alltså har begränsad utbredning. I de flesta fall har de odlade sorterna liten utbredning till att börja med men kan under speciella förhållanden snabbt spridas långt utöver det lokala. Då blir det en *lantsort* alltså en sort som inte växtförädlats fram utan uppkommit mer eller mindre spontant och som bedömts vara mycket värdefull därför fått stor spridning.

Är till exempel 'Filippa' en lokalsort eller en lantsort? Ursprungligen en kärnsädd av den unga flickan Filippa Johannesen i Hunstrup på Fyn i Danmark 1880. Efter bara 8 år blev sorten belönad med det danska Kungliga Haveselskabets Certifikat och sedan spriddes den inte bara i Danmark utan också i hela Norden. I Sverige har sortens mycket speciella smak och arom gjort att den använts vid förädlingen av sorter som 'Aroma', 'Fredrik' och 'Frida'. Moderträdet för 'Filippa' finns ännu kvar på sin ursprungliga plats. Svaret blir att 'Filippa' är en dansk lantsort. Den hann aldrig bli någon lokalsort.

I många fall har nya äppelsorter valts ut bland lokalt odlade sorter av professionella trädgårdsmästare som varit anställda som rådgivare eller vid något herresäte. Generösa ägare kunde låta grannar och torpare få ympa av sorten men i många fall har sorter förbehållits markägarna. Varje slott och herrgård i Södermanland ville gärna ha sin egen äppelsort namngiven efter platsen eller ägaren. Södermanland har också flest sorter, 23 i Tabell 1. Fram till början av 1900-talet var den huvudsakliga kommersiella fruktodlingen som avsågs för försäljning i städerna, förlagd till slotts- och herrgårdsmiljöer. Specialiserade fruktodlare tog senare över produktionen genom åkerodlingar, särskilt i östra Skåne, på Mäläröarna och på Gotland. En viktig nyhet var den förbättrade lagringen,

vilken höjde kvaliteten och ökade tiden då sorterna kunde hållas tillgängliga i handeln.

Det finns också exempel på äppelsorter som har sitt ursprung bland allmogen. Värmlandssorten 'Stenbock' frösåddes av en ung man vid namn, Olof Påtfeldt i slutet av 1700-talet. Han vaktade getter i Norge och tog med sig äppelkärnor därifrån som han sedan sådde hemma i Skillingmark i Värmland. När en trädgårdskunnig person fick se och smaka äpplena blev sorten uppskattad och spridd särskilt i de nordliga zonerna av Sverige där den visade sig hårdig. 'Stenbock' har också senare kommit till nytta i växtförädling som den ena föräldern till 'sorterna 'Snövit' och 'Silva'.

Ett annat gott exempel på en lokalsort är historien om 'Förlovningsäpple' som såddes av en hemmansägare av en kärna från äpplen som han och hans fästmö köpt på deras förlovningsdag på torget i Härnösand. Kärnan grodde och planterades ut i trädgården. Det visade sig ge vackra goda äpplen som är hårdiga norrut till zon 5 och sorten fick namnet 'Förlovningsäpple'.

När frågan vad en lokalsort är för något tas upp, kan det vara på plats att påtala att många sorter är en enkel sport (mutant). En äppelsort bör helst ha flera egna egenskaper. Det kan vara blomman, fruktens eller trädets utseende. Det kan också röra sig om egenskaper som smak, mognadstid, bördighet eller andra egenskaper som styrs av flera gener. Av flera kända äppelsorter finns dessutom flera sporter. Den vanligaste är kanske de rödskaliga varianter som finns av till exempel: 'Sävstaholm'. Den har fått eget sortnamn 'P.J. Bergius' (skrevs förr ibland 'Röd Sävstaholm'). De här sporterna uppkommer som avvikande grenar på ett träd av huvudformen. Det förekommer också att dessa sporter muterar tillbaka till normalformen igen.

Ett välkänt fenomen när det gäller mognadstid för äppelsorter i Sverige är att en sommarfrukt i södra Sverige blir en höst- och vinterfrukt i de norra delarna. Ett exempel är 'Sävstaholm', en tidig sort som mognar i augusti i södra delen av landet. Denna sort är mycket hårdig och kan odlas norrut till zon 5-6 alltså från norra Värmland, Dalarna norrut utmed kusten upp till strax norr om Haparanda, och med smala utvidgningar i älvdalarna upp till Östersund och Åsele. I det norra odlingsområdet är detta en mycket välsmakande saftig höstfrukt som kan plockas och kan lagras några veckor.

TABELL 1

Hur många sorter/kultivarer finns det i Sverige?

Antalet sorter/ landskap (Näslund 2010A) framgår av denna beräkning

Skåne	3	Västergötland	8	Västmanland	5
Småland	9	Bohuslän	1	Uppland	12
Halland	2	Östergötland	4	Dalarna	2
Bohuslän	1	Närke	6	Gästrikland	1
Öland	1	Södermanland	23	Hälsingland	1
Gotland	3	Värmland	5	Medelpad	1
				Ångermanland	5

Sammanlagt 93 sorter

Kulturarv

Att en del av de svenska äppelsorterna har uppkommit i Sverige, genom korsningar och nykombinationer gör fruktsorterna till en del av vårt kulturarv. På samma sätt som nordsvenska hästen, fjällkon och andra lantraser kan äppelsorter återföras till lokaler och områden. Det finns också lokal kunskap om ympning, plockningstid och hur dessa sorter skall användas I tabell 1 är de svenska sorterna sorterade från Skåne i söder till Ångermanland i norr.

Bland de sorter där det svenska ursprunget är osäkert (Tabell 2) finns ytterligare 10 sorter som troligen har uppkommit i Sverige, alltså totalt drygt 100. En stor del av moderträden har varit kända och är beskrivna i olika pomologier och uppsatser men många är numera döda. I några fall finns moderträden kvar, ibland genom rotskott eller lågt sittande grenar. Eftersom dessa träd inte är ympade blir nya individer genetiskt sett exakta kopior av moderträdet.

Olof Eneroth skrev Handbok i Svensk Pomologi som utkom i fyra volymer 1864-1866, där de båda första delarna behandlade äpplen. Titeln beskriver väl innehållet: "Beskrivning öfver ädlare i Sverige på fritt land odlade trädfrukter och fruktträd." Detta är ett pionjärbete som bröt mark för ett mer systematiskt trädgårdsodlande. Genom Eneroths försorg fick sorterna namn som gick att



'Gubbäpple'. Foto: Mattias Iwarsson

härleda till moderträdets växtplats eller till en person som kunde förknippas med sorten. Ambitionen att välja det äldsta publicerade namnet fanns redan uttalat i Eneroths böcker och är numera en av grundpelarna i namnsättningen av de odlade växterna. Reglerna för alla odlade sorter finns publicerade i koden för de odlade växterna (ICNCP) the International Code of Nomenclature for Cultivated Plants (8:de upplagan). På samma sätt som för vilda växter finns alltså regler för hur sortnamn skall publiceras. Tyvärr har inom de svenska pomologierna blivit en vana att inte följa dessa regler och det har även förts över till Finland (Blomqvist 2005). Arbetet att få namnsättningsreglerna genomförda i Sverige har letts av Björn Aldén och Svengunnar Ryman som hela tiden uppdaterar våra kunskaper om de odlade växternas namn i Svensk Kulturväxtdatabas, SKUD, och i det nomenklatoriska standardverket Aldén & Ryman 2009. När det gäller äpplen har Björn Aldén gått igenom och rättat till en stor mängd misstag som finns i pomologierna i litteraturlistan. Numera finns mer än 600 sortnamn med varav en del är synonymer. För ett flertal av dessa sorter är synonymiken ännu inte helt klarlagd. För odlade äppelsorter finns ingen internationell standardiserad sortlista som registrerat allt, vilket försvårar arbetet. Vägledning till en stor del av sortnamnen finns Morgan & Richards 2002.

Som synonymer av svenska namn kan också nämnas de roliga folkliga namnen som är försvenskade men inte översättningar till exempel Bunkakängor eller Bonkakängor för Boncrétien dit några päronsorter räknas. Detta finns också exempel på i Olof Eneroths pomologier. Dock har jag inte hittat något jag som barn hörde föräldrarna tala om TRANSPARENTE BLANCHE uttalat av vuxna som "Transparang blansch" vilket i mina barnöron förenklades till "Sprangsprangsprang". Särskilt bland päronsorterna finns det gott om liknande folkliga/barnsliga förenklingar av gamla franska sortnamn.

Hur använder man äpplen?

I det folkliga hushållet fanns en god kunskap om hur de olika äppelsorterna skulle tas till vara. Redan på vikingatiden hade man funnit ut att vildaplarnas små vrinsura och garvsyrerika frukter kunde göras ätliga om de rostades. Då blev frukterna mycket näringsrik färdkost. Vid utgräv-



'Linnés Äpple'. Foto: Mattias Iwarsson



'Linnés Äpple' vid Linnés Hammarbys klonarkiv. Foto: Mattias Iwarsson

ningar av de stora norska vikingaskeppen har man hittat en stor kruka med sådana frukter som skickades med den döde som begravdes med sitt skepp.

Fortfarande är det mycket vanligt att hitta något i stort sett oätligt äppelträd på bondgårdar i Sverige. Frukten från dessa togs till vara och blandades i grisarnas foder. Till detta dög även vildapel (*Malus sylvestris*) liksom gråpäron.

De ympade ädla sorterna kunde också användas till grisfoder men användes huvudsakligen på olika sätt i hushållet. De plockades direkt från träden och kunde vara en god färdkost. I pomologierna finns olika graderingar på smakligheten: Bordsfrukt passade att ätas vid borden; hushållsfrukt dög till äppelmos, torkning och äppelmust eller annan tillagning. Här finns skillnader mellan olika sorter.

Mogen och söt frukt kan kokas i vatten och silas till en simmig fruktsoppa. Genom att koka ihop detta kan man få äppelmarmelad eller äppelgelé om frukten är lite omogen

eller man väljer en pektinrik sort som 'Antonovka'. I äppelsoppa, kan även lite övermogen frukt komma till användning. Om kärnorna får följa med får soppan mandelsmak.

Vill man däremot göra äppelmust rekommenderas att först göra knaktestet. Det betyder att äpplen som skall mustas måste vara tillräckligt omogna för att knaka till om man tar en tugga. Är äpplen helt mjöliga går det inte att pressa ur någon saft.

Om man vill göra cider bör valet falla på syrliga sorter. 'Cellini', 'Wealthy' och 'Charlamovsky' är exempel på sorter som är lämpliga. De brukar beskrivas som vinsyrliga i smaken. Även 'Gravensteiner' och flera av vintersorterna kan användas om de plockas relativt omogna, för att användas för cider.

Tydligast behåller äppelsorterna sin smakaraktär om äppelbitar eller rivna äpplen läggs i kokat, svalnat vatten ett par dagar. När saften silats av genom silduk får man en äppeldricka där åtminstone 'Åkerö', 'Gravensteiner', 'Cox's Orange Pippin' lätt kan igenkännas på smaken. Sätter man till lite socker blir det en högklassig dryck. Om drickan får en tillsats av vinsyra och något bensoat och stå 6-7 dagar börjar jäsningen och detta är en enkel metod att framställa äppelvin.

Både bordsfrukt och hushållsfrukt passar till äppelmos. De vita sorterna ger vitt mos (åtminstone om frukten skärs och kokas direkt). Många sorter mörknar snabbt och ger mer brun-beige färg på moset (Näslund 2010B). Rosa eller nästan rött äppelmos får man av 'P. J. Bergius', 'Katja', 'Röd Höstkalvill', 'Lobo', BERNER ROSEN-ÄPPLE och 'Johannes Röda Höstäpple'.

Det finns några äppelsorter som 'Oranie' och 'Sävstaholm' som genom sina kärnor får en stark mandelsmak. 'Sävstaholm' kan igenkännas på nästan bara en tugga genom den tydliga bittermandelsmaken. De här sorterna passar utmärkt att koka in i sockerlag sedan fodret tagits bort och man skurit ett kryss i toppen på äpplena. När frukten har blivit genomskinlig är den färdig att sparas antingen genom djupfrysning eller genom konservering. Med skaflet kvar kan äpplena hållas med fingrarna och med sked kan fruktköttet skrapas ut och ätas.

En populär konserveringsmetod är att torka fruktköttet som ringar eller små bitar. Det kan göras i ugn eller i speciella torkmaskiner. Om fruktköttet doppas i citronsaft behåller det den ljusa färgen. Olika sorter har olika benägenhet att mörkfärgas (Näslund 2010B). Torkade äpplen kan sparas länge och användas till te, kräm eller ätas direkt.

Många äppelsorter passar bra även till tillagning i ugn. Med hjälp av en äppelpipa kan de vassa delarna av kärnhuset tas bort. Samtidigt försvinner både fodret och skaflet. Urpipade, skalade eller oskalade äpplen kan gräddas i ugn med kanel, sirap eller fyllda med mandelmassa men kan också användas i många andra sammanhang till mos, sallad, paj, pannkaka, äppelkaka och äppeltårter.

JA - MÅNGAHANDA ÄRO SÄTTEN ATT FÅ I SIG ÄPPLEN!

Litteratur

Aldén, Björn 2010. Kulturväxternas namnsättning. Fakta Trädgård 2010:144;

Aldén, Björn & Ryman, Svengunnar 2009. Våra kulturväxternas namn, ursprung och användning. Stockholm;

Blomqvist, Leif 2005. Äppel i norr. Lepplax;

Eneroth, Olof 1864. Handbok i svensk pomologi. Stockholm;

Eneroth, Olof & Smirnoff, Alexandra 1896. Handbok i svensk pomologi. Stockholm;

Dahl, Carl G. 1943. Pomologi. Beskrivning av de viktigaste i Sverige odlade fruktsorterna. Del 1. 2a uppl. Stockholm;

ICNCP 2009. The International Code of Nomenclature for Cultivated Plants (8th Edition) Red. C. D. Brickell *et al*;

Morgan, Joan & Richards, Alison 2002, The New Book of Apples. London;

Nilsson 1986. Våra äppelsorter. Stockholm;

Näslund, Görel Kristina 2010A. Svenska äpplen. Sigtuna;

Näslund, Görel Kristina 2010B. Brunfärgning av äppelkött. Pomologen 2010:3;

SKUD Svensk Kulturväxtdatabas <http://skud.se/> tyvärr stängd den 1/1 2011 på grund av ekonomin men är nu öppen igen!

Svensson, Håkan 2005. Äpplen i Sverige. 2a uppl. Stockholm.



'Stenkyrke' som är en gotländsk sort som ofta får tvillingfrukter. Foto: Mattias Iwarsson

Tabell 2

Äppelsorter hämtade ur Görel Kristina Näslund 2010A. Svenska äpplen. Förklaring till namn-skicket se Aldén & Ryman 2009 eller Aldén 2010

Skåne

'Flädie'
'Tegnéräpple'
'Villands Glasäpple'

Småland

'Greve Pers Bordsäpple'
'Holländare'
'Hornsberg'
'Kalmar Glasäpple'
'Linnés Äpple'
'Nädig Frun'
'Släthult'
'Stensbergsäpple'
'Urshults Kungsäpple'

Halland

BRUNNSÄPPLE ('Frölingeäpple')
GRANAT ('Granatäpple')

Bohuslän

'Vallda'

Öland

'Ölands Kungsäpple'

Hälsingland

'Bergvik'

Västergötland

'Domö Favorit'
'Iglabo Stött'
'Kavlås'
'Kinnekulle Kantäpple'
'Kållandsö'
'Madam Palm'
'Uveredsäpple'
'Västergötlands Kardinal'

Bohuslän

'Veseäpple'

Östergötland

'Gyllenkroks Astrakan'
'Himmelstalund'
'Ringstad'
'Rudaäpple'

Närke

'Aspa'
'Drakenberg'
'Frösvidal'
'Klockhammarsäpple'
'Sickelsjö Vinäpple'
'Stinas Äpple'

Värmland

'Dottevikinga'
'Mölnbacka Skogsäpple'
'Risäter'
'Stenbock'
'Värmlands Paradisäpple'

Västmanland

'Druväpple'
'Fagerö'
'Frösåker'
'Fullerö'
'Råby Rubin'

Södermanland

'Arvidsäpple'
'Fiholms Ribston'
'Fiholmsäpple'
'Fågelsta'
'Hagbyberga'
'Hedenlunda'
HÖRNINGSHOLM ('Höstrosenäpple')
'Julita Gylling'
KESÄTER ('Blauschwanz')
'Mälsåker'
'Norrstack'
'Rossvik'
'Sköldinge'
'Sparreholm'
STÄRINGE
'Stäringe Karin'
'Sävstaholm'
'Södermanlands Kalvill'
'Södermanlandsäpple'
'Tistads Vaxgylling'
'Åkerö'
'Ökna Lökäpple' (= 'Glansrenett')
'Ökna Vita Vintergylling'

Uppland

'Bergianäpple'
'Brita Horn'
'Grönsö'
'Gylling från Ekebyhov'
'Härnevi'
'Krusenberg'
'Munthes Rosenäpple'
'Noors Glasäpple'
'P. J. Bergius'
'Särsö'
'Tersmeden'
'Trogsta'

Dalarna

'Gubbäpple'
'Tunaäpple'

Gästrikland

'Malmbergs Gylling'

Medelpad

'Sundsäpple'

Ångermanland

'Edsele'
'Farmors juläpple'
'Förlovningsäpple'
'Hornö'
'Kramfors'

Gotland

'Fårnos' (synonym 'Lammnos')
'Melonkalvill'
'Stenkyrke'

Nya svenska sorter

'Alfa 68'
'Alice'
'Alnarps Favorit'
'Aroma'
'Birgit Bonnier'
'Eva-Lotta'
'Fredrik'
'Frida'
'Ingbo'
'Katja'
'Kim'
'Mio'
'Rödluvan'
'Silva'
'Snövit'
'Sylvia'

Gamla svenska sorter med osäkert ursprung

'Edsbergs Rambouräpple'
'Flickäpple' (= 'Göteborgs Flickäpple')
'Grågylling'
'Hampus'
'Hösthampus'
'Josefiner'
KANIKER
'Mälardalens Vitgylling'
'Oranie'
'Rosenhäger'
'Tornpipping' (= 'Tosterupsäpple')

Osäkert utländskt ursprung

ANANASRENETT ('Ananasreinette')
'Arnmans Gula Höstkalvill'
GRÅ KANADARENETT ('Pariser
Rambourreinette')
GULDPARMÄN ('King of the Pippins')
HUSMODER ('Mère de Ménage')
IVÖ ('Monroe Seedling')
'Johannes Röda Höstäpple'
KASSELRENETT ('Grosse Casseler
Reinette')
'Prinsessäpple' (= 'Princesse Noble')
'Röd Astrakan'
RÖD HÖSTKALVILL
RÖD STJÄRNRENETT ('Renette
Rouge Etoilee')
'Stor Klar Astrakan'
'Svanetorp'
'Torstein' (troligen 'Vanlig Torstein')
TRANSPARENT BLANCHE
('Transparente Jaune')
VITGYLLING (= 'Virginskt Rosenäpple')
VIT ASTRAKAN ('White Astrachan')

Ryssland

'Alexander'
'Antonovka'
'Charlamowsky'
GULT KANELÄPPLE
'Gyllene Kitajka'
RÖTT KANELÄPPLE ('Koritschnevoje')
'Slava Petersburg'

Norge

'Haugmann'
'Nanna'

Danmark

'Arreskov'
'Bodil Neergaard'
'Dronning Louise'
ELDRÖTT DUVÄPPLE ('Ildrød
Pigeon')
'Filippa'
'Gravensteiner'
'Guldborg'
'Ingrid Marie'
LANGELAND
'Maglemer'
'Pederstrup'
'Signe Tillisch'
'Skovfoged'
'Venus'

Tyskland

'Boiken'
BORGHERRE ('Geflammter Weisser
Cardinal')
'Borsdorfer'
CLUDIUS HÖSTÄPPLE ('Cludius
weisser früher Spitzapfel')
DANZIGÄPPLE ('Dantziger Kantapfel')
FRIEDRICH VON BADEN
('Grossherzog Friedrich von Baden')
'Gloster'
GUL RICHARD ('Gelber Richard')
HARBERTS RENETT ('Harberts
Reinettenartiger Rambour')
'Holstein' ('Holsteiner Cox')
'Jamba'
MECKLENBURGS KUNGSÄPPLE
('Mecklenburger Königsapfel')
MELON ('Melonenapfel')
OBERLÄNDER ('Oberländer
Himbeerapfel')
PERSIKERÖTT SOMMARÄPPLE
('Pferschenrother Sommerrosenapfel')
'Riesenboiken'
RÖTT ANANASÄPPLE ('Roter
Ananas')
RÖTT JÄRNÄPPLE ('Rote Eiserapfel')
STRIMMIG VINTERKALVILL

Nordirland

'Ecklinville Seedling'

Frankrike

'Jacques Lebel'
LÄDERRENETT ('Graue Reinette')
'Transparente de Croucels'

Holland

'Belle de Boskoop'
'Elise'
'Elstar'
'Santana'

Schweiz

BERNER ROSENÄPPLE 'Neuer
Berner Rosenapfel'

Tjeckien

'Rubinola'

Estland

'Suislepper'

Storbritannien

ADAMSPARMÄN ('Adam's Pearmain')
ALDENHAM PURPURÄPPLE (*Malus*
Purpurapel-Gruppen 'Aldenhams
Purple')
'Allington Pippin'
'Beauty of Bath'
'Blenheim Orange'
BRAMLEY ('Bramley's Seedling')
'Cellini'
'Charles Ross'
'Cox's Orange Pippin'
'Cox's Pomona'
'Crimson Beauty' ('Early Red Bird')
'Discovery'
'Egremont Russet'
'Ellison's Orange'
'Galloway'
'Gascoyne's Scarlet'
'Gladstone'
'Golden Noble'
'Hawthornden'
'James Grieve'
'Lady Sudeley'
'Lane's Prince Albert'
LANGTON'S MAKALÖSA ('Langtons
Sondergleichen')
'Laxton's Superb'
'Lord Lambourne'
'Millicent Barnes'
'Peasgood Nonesuch'
'Queen'
'Reverend W. Wilks'
'Ribston Pippin'
'Wellington'
WORCESTERPARMÄN ('Worcester
Pearmain')

Kanada

'Atlas'
'Linda'
'Lobo'
'Mantet'
'McIntosh'
'Melba'
'Ontario'
'Patricia'
'Quinte'
'Rescue'
'Spartan'
'Summered'

USA

'Close'
'Cortland'
'Jonathan'
'Julyred'
'Rhode Island Greening'
'Vista Bella'
'Wealthy'
'William's Favourite'

Japan

'Mutzu'

Australien

'Bismark'

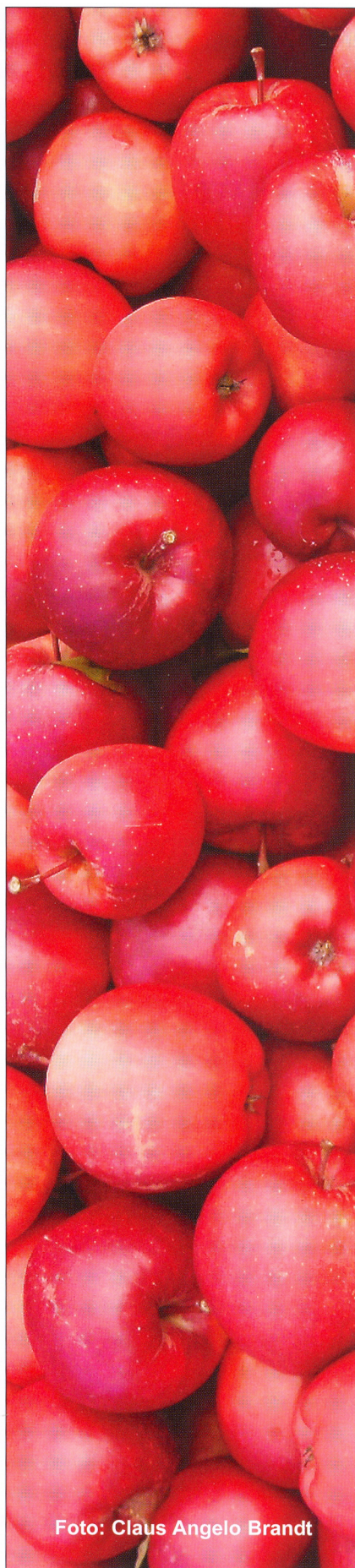


Foto: Claus Angelo Brandt