



# GAMLE DANSKE BÆRBUSKE

– bevaring af  
*Den Levende Kulturarv*



## DEN LANDBRUGSBOTANISKE HAVE PÅ DET GRØNNE MUSEUM

---

Den Landbrugsbotaniske Have blev anlagt i 1993 og er et bevaringscenter for gamle sorter af kulturplanter. Der er sorter fra både mark og have, nytteplanter såvel som prydblommer, urter, buske og træer. Haven er med i et bevaringsarbejde i samarbejde med Københavns Universitet,

Aarhus Universitet, Miljø- og Fødevareministeriet og NordGen. Den Landbrugsbotaniske Have er anlagt efter et oversigtskort over Gl. Estrup fra 1803 og er i dag at finde det samme sted som den oprindelige køkkenhave. Haven arbejder efter økologiske principper ligesom landbruget.

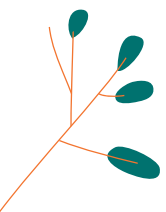


# POMETET EN DEL AF KØBENHAVNS UNIVERSITET

---

Pometet ligger i Tåstrup og er en del af Københavns Universitet. Pometet varetager bevaringen af Danmarks genetiske ressourcer inden for frugt- og bær kulturer. Samtidig deltager Pometet i forskningsprojekter inden for området frugt og bær. Pometets areal med frugt og bærekulturer er 13 ha fordelt på ca. 1900 forskellige accessioner med op til

5 kopier af hver plante. Historisk set startede Pometet i 1956 hvor man flyttede frugt haven fra den daværende Kgl. Veterinær- og Landbohøjskole ud på landet. Pometets samlinger indeholder Jordbær, ribs, stikkelsbær, solbær, hindbær, brombær, vin, hyldebær, kirsebær, blommer, æbler, pærer, mispler, kvæder, kræger, valnødder, kastanjer, hasselnødder.



# JORDBÆR

Af rosenfamiliens slægter er der en stor del urteagtige og deriblandt jordbær, *Fragaria L.* Jordbærslægten omfatter flere arter, som kommer fra forskellige dele af verdenen. Vores nuværende havejordbær *Fragaria Ananassa* er en krysning af *F. Chiloensis* fra Chile og *F. Virginiana* fra Nordamerika. Jordbær er generelt selvbeFrugtede og selve bærret er en flerfoldsfrugt med talrige små nødder. Der er stor variation i mellem de forskellige sort-

er m.h.t. størrelse, form, farve og smag. Af kendte danske sorter kan nævnes *Dybdahl* fra Rislund ved Århus fra 1909, denne sort er en gammel havesort med en meget karakteristisk kamformet form og usædvanlig dejlig i sin smag. *Dania*, *Frigg*, *Lumina* og *Rubina* fra Spangsbjerg er jordbær-krydsninger lavet i Danmark og brugt både som havesorter og specialsorter i Danmark. Man kan finde 200 forskellige jordbærsorter i samlingerne på Pometet.

## HISTORIEN

I kildematerialet nævnes jordbær først i 1400-tallet. Bønderne hentede bærrerne i skoven eller på de nærliggende marker. Fra 1730 begynder en mere systematisk dyrkning af jordbær, og fra 1734 sælger en planteskole i København forædlede jordbærplanter. Men datidens forbruger foretrak skovjordbærret, for som man sagde: ”de hentes i skoven, i haven bliver bærrerne større, men mister efterhånden deres naturlige sødme”. I øvrigt skrives i datidens havebøger kun om skovjordbærret. Det er således først fra slutningen af 1800-tallet, at jordbærdyrkning bliver en almindelighed.



# RIBS

*Ribes Rubrum* er selvbestøvende og findes med ca. 60 sorter i Pometets samling på Københavns universitet. Samlingen indeholder ribs i mange farvenuancer helt fra de hvide gennemsigtige til de rosa og dybt mørkerøde. En bemærkelsesværdig ribs, som har stor interesse er sorten Perleribs, som er hvid med en rød stribe. Denne sort er blevet taget op i sortimentet i Sverige igen pga. det smukke udseende.

## HISTORIEN

Ribsgelé til oksesteg, flæskesteg, fisk eller stegt and kender de fleste i dag. Skikken er formentlig fra senmiddelalderen. Derudover fortæller historiebøgerne, at ribs blev anvendt som vin, saft, syltetøj eller som ”rysteribs”, hvor de rå ribs rystes med sukker. Ribsgød og ribs i forhold til bagværk og is er måltidsretter, som først ses i 1800-tallets kogebøger, ligesom ribs i punch og egentlig ribsvin blev afprøvet i de finere husholdninger. Arbejdet med ribsene skulle helst finde sted i rughøsten. Man sagde, at Laurentiusdag den 10. august, skulle ribsene således både høstes og syltes, idet de havde det fyldigste geléstof på dette tidspunkt.





## STIKKELSBÆR

*Ribes uva - crista*, - har ikke stor erhvervsmæssig betydning og er en glemte bær art i Danmark. Pometets samling er den største stikkelsbærsamling i Skandinavien og indeholder ca. 130 sorter. Der findes en eventyrlig variation i disse sorter. Bærrene varierer i farver fra gul grønne til helt mørk røde næsten sorte og de varierer tydeligt

i modenhed, størrelse, sukke/syreindhold og udseende. Af dyrkede kendte sorter kan nævnes "Achilles" som er beskrevet helt tilbage fra 1873, "Grüne Kugel" en meget karakteristisk helt rund tysk have-sort og "Hönings Früheste" et tidligmodent gult havestikkelsbær, som er særdeles yndet med sin søde smag.

## HISTORIEN

Af kildematerialet fremgår det, at "Stikkelsbærvin er den mest velsmagende af al frugtvin". Dette udsagn giver mening, når 1800-tallets danske kogebøger gennemgås for anvendelsen af stikkelsbær. Stikkelsbær kunne ligeledes anvendes i grød, syltetøj, kompot med mere, idet frugten indeholder meget Pektin.





## BROMBÆR

---

***Rubus fruticosus.*** Brombæret har meget lidt erhvervsmæssig dyrkning i Danmark selv om den er en yndet frugt. Frugten er svær at plukke da bær på samme plante modner over et langt stykke tid. Den første tornfrie sort der er

dyrket i Danmark er “Thornless Evergreen” og senere er yderligere 2 tornfrie hovedsorter kommet til nemlig den tidligt modne “Bedford Thornless” og den sent modne “Thornfree”.

---

## HISTORIEN

Brombær gav fattige mennesker en lille ekstra skilling, idet bærene blev plukket og solgt til brug i finere husholdningerne. Bærene blev syltet især til pandekager og blodpølse – men var også populære tørre i suppe og grød. Udover bærene anvendtes bladene til at hele sår og hjalp folk mod lungelidelser.



# SOLBÆR

---

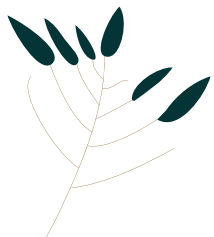
*Ribes Nigrum L.* Solbær. Solbærret stammer fra vildtvoksende skovbryn rundt omkring i Europa og Nordasien. I forsøg med krydsninger er det primært bærstørrelsen man har gået efter. Solbær har i Danmark været dyrket på store arealer især pga. af muligheden for maskinhøst.

Konkurrencen fra udlandet har medført en stor nedsættelse af det dyrkede areal. Solbærret er yndet primært pga. sit store C-vitamin niveau. Af hovedsorter inden for solbær kan nævnes "Ben" sorterne med oprindelse fra Skotland, "Ben Lomond", "Ben More", "Ben Nevis".

---

## HISTORIEN

Solbær blev anvendt til most og til brændevin. Som meget anden bærfrugt blev solbær høstet og glemt i madmors fadebur og anvendt til at søde de mangfoldige kornsupper og grødtyper. Bladene fra solbærbusken blev brugt i te, for i gamle dage mente man at det ville hjælpe mod maveonde og gigt.





# HINDBÆR

---

***Rubus idæus L.*** Hindbær. Hindbærret har været en yndet frugt i gennem århundreder, men den egentlige dyrkning af hindbærret som kulturplante var først i begyndelsen af det 17. århundrede. Hindbær opdeles i klasser efter hvornår de er modne. De engangsbærende sommerhindebær og de remonterende. Under disse grupper opdeles de i farvegrupper således de gule, de orange og de røde. Mange nye sorter er kommet på markedet og stadig med større bær og sødere smag. Ofte fortrækkes at dyrke de sene sorter pga. problemer med hindbærfluen og dens larver i de tidlige sorter.

---

## HISTORIEN

Hindebær har vi kendt siden oldtiden og de søde bær indgik i middealderens serveringer. Bærrene blev anvendt til brændevin og sirup. De tørrede bær gav smag til fortidens megen grød og kornvællinger. I gamle dage troede man, at hindbær var gavnlige mod bædelorm.



# HYLDEBÆR

---

*Sambucus nigra*, den dyrkede hyld. Hyldens frugt bliver kaldt bær, men botanisk set er det en stenfrugt. Hylden har været brugt til forskellige formål gennem tiden, lige fra bortdrivelse af onde ånder, til salver, farvning af tøj, saft, og kapers til husholdningen. I 1954 blev der lavet en indsamling af storfrugtet lokaltyper ved forsøgsstation Hornum. Deraf har vi stadig sorterne ”Korsør”, ”Allesø”, og ”Hamburg”. I 1960’erne blev der lavet et stort forædlingsarbejde i hyld fra KVL. En del af de sorter, som er bevaret i dag er blevet navngivet i 1988 med navne som: Sampo, Samidan, Samdal, Samyl, Samocco. Sorterne er at finde på Pometet. De forskellige hyld er blevet testet for variation af smag samt for indholdsstoffer.

---

## HISTORIEN

Man plukkede blomsterne og tørrede dem til te – gamle folk drak teen for at holde sig rask! Hyldebær tørrede man i solen eller i bageovnen på den måde havde man et forråd. I egne med få frugttræer laves hyldebær-saft som erstatning for kirsebær-saft. Om vinteren drak man den varme saft tilsat brændevin. Man kunne også servere saften som suppe med melboller. Hyld anvendtes især til forkølelse/betændelsessygdomme.



# YDERLIGERE INFORMATION OM KULTURHISTORIEN

## Kontakt

Museumsinspektør og madhistoriker  
Bettina Buhl / [bb@dgmuseum.dk](mailto:bb@dgmuseum.dk)

Det Grønne Museum  
Randersvej 4 / 8963 Auning



**DET GRØNNE MUSEUM**  
JAGTEN • SKOVEN • LÅNDRUGET • MADEN

---

## Pometet

Pometmester / Lisbet Dahl Larsen  
[ldl@plen.ku.dk](mailto:ldl@plen.ku.dk) / Københavns Universitet

Det Natur- og Biovidenskabelige Fakultet  
Pometet / Agrovej 1 / 2630 Tåstrup



---

DET NATUR- OG  
BIOVIDENSKABELIGE  
FAKULTET  
KØBENHAVNS UNIVERSITET



Miljø- og  
Fødevarerministeriet