

Miljø- og Fødevarestyrelsen, Landbrugsstyrelsen

Bevaringsudvalget

Att: Birgitte Lund

Frilandsmuseet

Kongevejen 100, 2800

Kongens Lyngby

Att. Tina Bach Nygaard

Mobil: 25210646

E-mail: [tbn@natmus.dk](mailto:tbn@natmus.dk)

**Dato 21.12.18**

**Vedr. Sagsnr: 17-26051-000023**

*"Bevaring og formidling af Kvæder og Mispel på Frilandsmuseet"*

*Projektperiode Den 01. januar 2018 til 31. december 2020.*

## **Afrapportering for 2018.**

Vi startede projektet op pr. 1 marts 2018, den første tid gik med at få tilpasset budgettet, således at evt. justeringer holdt sig indenfor tilsagnet. Efter budgetgodkendelse blev træerne sat i bestilling. De skal fungere som kopisamling for Pometet Institut for plante-og miljøvidenskab, KBH. Universitet. Podedkviste blev leveret fra Pometet i Høje Tåstrup og produktionen af selve træerne forgik ved Blomstergårdens Pomet ved Viborg. På Frilandsmuseets hjemmeside oprettede vi oplysninger om projektet. Her vil der i den kommende tid blive lagt billeder og informationer ud om projektet.

Herefter påbegyndtes indsamling af viden både kulturhistorisk, men også botanisk viden om de gamle sorter af Kvæde og Mispel. Frilandsmuseets egne træer blev eftergået en ekstra gang. Hvis Frilandsmuseets egne træer kan sortsbestemmes i projektperioden, kan de indgå i NordGen`s samling.

Det viste sig at pometet i Høje Tåstrup kun har sparsomme oplysninger om deres egen kvæde- og især mispel-samling. Første prioritet blev derfor at søge efter så meget viden som muligt om misplerne. Derved kan der skabes et supplement til den generelle viden og erfaring om anvendelse, vækst mm ved Forskningsinstitutterne.

### **Kulturhistorisk anvendelse af mispler**

Søgning i samarbejde med museets køkkenlaug og ansatte viste, at det har været og er mest almindeligt at anvende misplerne til mispelgelé, men da der kom en opskrift frem på fremstilling af vin, blev den videregivet til pometet da de muligvis vil afprøve metoden. Der blev truffet aftale om, at de kulturhistoriske og afprøvede opskrifter, der måtte findes om misplerne, bliver videregivet til pometet, da Pometet ikke har erfaring med anvendelse af mispler i fødevareproduktion.

Der er truffet aftale om, at vi kan anvende pometets arkiver, der muligvis indeholder information om gamle mispler- og kvædesorter når de har færdiggjort flytningen af dette, det forventes at være afsluttet i 2019.

### Feltarbejde

Vi har i forbindelse med projektet fotodokumenteret pometets samling. Der er taget billeder af træ, blomst og frugt, så kvæde- og mispeltræer på frilandsmuseet muligvis kan sortsbestemmes i fremtiden. Torben Toldam og undertegnede står i løbende kontakt, med erfaringsudveksling og vidensdeling. Frilandsmuseets landskabsarkitekt Signe Dinsen, orienteres løbende og deltager i planlægningen.

### Formidling på Frilandsmuseet

Der blev udarbejdet et informationsskilt (bilag A) om mispler. Det blev monteret ved formidlingshuset, fra Stenstrup på Fyn, hvor vi har plantet et lille mispeltræ i forhaven.



Billede 1. Formidlingsskilt ved mispeltræet i haven til formidlingshuset fra Stenstrup, Frilandsmuseet

Ved gamle sorters dage, havde museets en stand hvor vi formidlede informationer og viden om kvæde- og mispel- projektet. Her var der fokus på misplen, som meget få har kendskab til. Den besynderlige frugt skabte undren og mange spørgsmål. Der blev fortalt sjove historier om synonymer for misplen, der også kaldes "aberøv". Blomstergården ved Viborg deltog i gamle sorters dage og solgte små mispeltræer til de interesserede haveejere.



Billede 2+3. Mispler til demonstration, frugtboden til Gamle Sorters Dage Frilandsmuseet

De der havde lyst fik mispel frugter gratis med hjem. Den skal udsættes for frost for at modne. Så med instrukser på at lægge frugten i fryseren og tøm dem op og vente til de, blev bløde og spiselige, - fik flere både børn og voksne et lille miniprojekt med hjem.

I efterårsferien var, de gamle sorter af kvæder som vokser i haven til huset fra Sdr. Sejerslev og i frugthaven til Fjellerup Herregård, klar til plukning. Der blev plukket flere kasser til brug til demonstration i køkkenet på Fjellerup Herregård. Her blev der kogt marmelade efter gamle opskrifter og kvæderne stod til udstilling som hele frugter med deres liflige duft.

Fra Pometet blev der hentet frugter af mispel, der blev forarbejdet også efter gamle opskrifter og lave til mispel gelé. Der blev truffet aftale med Blomstergårdens pomet, om at de producerer en større mængde produkter af kvæde og mispel fra deres træer, der blandt andet også er genmateriale fra Pometet KBH'S Universitet. Ved Blomstergårdens pomet fremstilles der nu i et godkendt køkken til brug som gratis smagsprøver til fremtidige arrangementer i 2019 og 2020 på Frilandsmuseet.



*Figur 4,5,6 og 7. Kvæder koges ind til "Kvædebrød", med vanilje en slags gammeldags vingummi og der fremstilles kvædemarmelade. Sammenligning af gamle opskrifter og nye danske og spanske er påbegyndt. Køkkenlaugets produkter mugnede let efterfølgende, og der skal optimeres på fremstillingen og konservering*

### **Plantningen af samlingen i Brede, Kongens Lyngby**

Efteråret har stået i plantningens tegn, det er stort arbejde at planlægge og klargøre en ny plantning. Der skal foretages opmåling og der skal laves en detaljeret plan over plantningen. Bede skal anlægges og klargøres. Jorden skal være gennemarbejdet og fri for gamle stød og rødder. Der skal påfyldes ny jord og grus og vejret skal være gunstigt for plantningen.





*Billede 8. Træerne blev opbevaret nænsomt i væksthuset i Brede, gennemgået og tjekket for at det er de rigtige sorter, inden plantningen.*

De 16 mispeltræer og de 16 kvædetræer er blevet plantet i den sidste periode af november og starten af december. De er opbundet og sikret, da det kun er små 1 års træer. Plantningen er blevet afgrænset af en avnbøg hæk for at beskytte samlingen der står i den nordlige ende af parken til det gamle Brede Værk, senere sættes der også hegn og skilte op. Der er åben alle ugens dage for gæster uden entré.

Her er de under dagligt opsyn af lederen af gartnergården, der er jordbrugsteknolog. Projektet og parken er under Frilandsmuseet og tegnestuens ansvar.

Efterfølgende følger arbejdet med at udarbejde informationsskilte, der planlægges opsat i det nye år, inden træerne blomstrer.



*Billede 9+10. Der plantes kvæder i en lund hvor de modsat Pometets samling kan vokse frikronede, misplerne er indplantet i eksisterende stauderabatter, på god afstand, i umiddelbar nærhed, - så de kan udvikle sig til frikronede træer*



*Billede 10. Mispeltræer  
under plantning.  
Opbundet til stokke og  
mærket med  
navneetiketter.*

Projektet forløber planmæssigt dog er selve plantningen foretaget i efteråret 2018 i stedet for forår 2019. Derfor er opdatering af hjemmesiden udskudt til foråret 2019, når mere data om sorterne er fundet.

Tina Bach Nygaard og Signe Dinsen, Frilandsmuseet december 2018. (Billeder af Tina Bach Nygaard)

## Mispel, *Mespilus Germanica*.

Misplen stammer oprindeligt fra Sydvestasien og Sydøsteuropa. Historisk går misplen mindst 3000 år tilbage og misplen blev spist af romerne i middelalderen. Misplen er et fint lille havetræ eller busk med en knudret stamme. Blomstrer i juni med store hvide blomster. Frugterne har grundet sit specielle udsende fået mange øgenavne b.la. blommenosser, præsterøv og aberøv! Frugten er først moden når den har fået frost og dufter af portvin, derfor tror mange at frugten er rådden når den er moden, men skindet bedrager som man siger. Frugten blev spist af børnene som en konfekt. Af frugterne kan man b.la. lave mispelgelé og -marmelade.



Mispelfrugt, blomsterenden er åben og omkranset af bægerblade. Derfor er de 5 kerner synlige og danner et stjerne i enden af frugten. Heraf alle de mindre pæne øgenavn.

I efteråret 2019 plantes en lille samling af Mispler på Frilandsmuseet, projektet er støttet af Miljø- og Fødevarerministeriet, Landbrugsstyrelsen.

## ***Kvæde, Cydonia Oblonga.***

Kvæden stammer oprindeligt fra Mellemøsten og var for 150 år siden almindelig i danske haver. Kvæden er et fint prydræ der kan blive meget gammelt, det blomstrer i juni med store lyserøde til hvide duftende blomster. Frugterne er stenhårde og enten pære eller æbleformet, de dufter helt fortrinligt, men kan først spises efter tilberedning. Kvæden har et meget højt indhold af C-vitamin og pektin. De første marmelader var lavet på kvæde men den er også fortrinlig til gelé og kvædebrød. Kvædebrød er af konsistens som vingummi og spises enten sammen med ost eller trilles i perlesukker og spises som konfekt.



Pærekvæde.

I efteråret 2019 plantes en lille samling af Kvæder på Frilandsmuseet, projektet er støttet af Miljø- og Fødevareministeriet, Landbrugsstyrelsen.