

Projektet ”Løvskal’ kirsebær”

har til formål at sikre levende plantemateriale af en lokal kirsebærsort, der tidligere har været meget udbredt, men nu er forsvundet fra de offentlige genbanker.

Det indsamlede plantemateriale podes på rødder af fuglekirsebær. Alle indsamlede kloner bliver udplantet på Blomstergården ved Viborg. På Københavns Universitet og på Dansk Landbrugsmuseum udplantes en eller flere af de mest typiske kloner jævnfør Anton Pedersens beskrivelser.

’Løvskal’ kirsebær indgår også i et andet surkirsebærprojekt, hvor det kan komme på tale at ’Løvskal’ kirsebær kommer til at indgå i vinfremstilling på Frederiksdal Gods.



Projektet er støttet af Fødevarerhvervs landdistriktsmidler til bevaring af plantegenetiske ressourcer.

Efterlysning

Træer, der antages at være den gamle ’Løvskal’ kirsebær, hvor vi fotografere i blomst og med bær og må tage podedkviste (1. års skudspidser 15-25 cm lange). Der kan bestilles træer af de indsamlede kloner.

Gamle opskrifter med (’Løvskal’) kirsebær. Hvis du har gamle opskrifter, som du selv eller andre i familien har brugt, så vil vi gerne have en kopi. Vi skal evt. låne opskriften, så vi kan lave en fotokopi. Du får selvfølgelig din original tilbage.

Bær til afprøvning af opskrifter. Da vi ikke selv har bær, har vi behov for bær til afprøvning af nogle opskrifter. Afprøvningen af opskrifterne udføres af Pernille Rasmussen på Kongenshus Hotel.

Erindringer / historier om dyrkning, formering, salg og anvendelse af ’Løvskal’ kirsebær. Kan du fortælle os noget, lægger vi gerne øre til og skriver ned. Det hele samles sammen og offentliggøres på www.gamlefrugtsorter.dk og måske på skrift.

Kontaktperson:

Villy Mougaard

Blomstergården

Bjerringholmvej 14, 8830 Tjele

tlf. 86 65 12 88

info@blomstergaardenvedviborg.dk

Løvskal Kirsebær



Kirsebærhybrid ved Karmark Mølle

Indsamling af

Plantemateriale

Gamle opskrifter

Erindringer

'Løvskal' kirsebær

Hører til gruppen brunkirsebær (surkirsebær), der bl. a. anvendes til saft, syltning og vinfremstilling.

I sin bog "Dansk frugt" bind 2 fra 1955 skriver professor Anton Pedersen med 'Fra Viborg Amt 1830' som kilde:

"I Løvskal dyrkes der mange Kirsebær. Æren herfor tilkommer en Skovrider i Sandbjerg. Løvskal ligger ved den sydlige Landevej mellem Randers og Viborg. Kirsebærrene herfra kørtes i sin Tid på Trillebør ca. 20 km til Viborg.

Konsulent Niels Gram, Aabyhøj, foranledigede, at der i nogle Frugttræ-Iagttagelsesplantninger i Jylland blev plantet træer af Surkirsebær fra Løvskal, Thorsager (Lokalitet i nærheden af Løvskal) og Veddam. Tilsynet med iagttagelsesplantningerne lagde navnlig til Løvskal, som ogsaa Planteskoleerforeningens Kirsebærudvalg har haft under Observation og som nu er taget i formering i Planteskolerne. Der synes at knytte sig en vis interesse til denne Type. Hvorfra den oprindelig stammer, er ikke oplyst. Det kan ikke anses for udelukket, at den er en i Forvejen eller i det mindste andet Steds dyrket Type, som Skovrideren har faaet fat paa."



Anton Pedersen beskriver **Træet**.

"I Sammenligning med Stevnsbær er Væksten lavere og mere hængende, hvilket dog kan staa i Forbindelse med den store Frugt vægt. Aarsskuddene er ret korte og tynde. Barken er olivengrøn og forsynet med faatallige, gulgraa Porer. Bladene er smaa, ovale og med som Regel bred og kort Spids, de er faste, glatte, mørk mat-grønne og rendeformede. Bladranden har smaa, runde Takker. Bladstilken, der er ca. 1,5 cm lang, er tynd og grøn med ganske lidt rødlig Farve forneden, den er svag behaaret og med bred Fure."



Ellen Bache's billed af Løvskal Kirsebær fra Anton Pedersens Danmarks Frugtsorter

Anton Pedersen beskriver **Frugten**:

"Størrelsen, 15 mm lang, 19 mm bred og tyk. Formen: Fladrund, regelmæssig, velformet og meget ensartet. Farven gaar fra grøn obver grøngul til lyserød, brunrød til sortrød. Overmodne Frugter skrumper noget ind og bliver helt sorte, Huden er glat og glinsende. Stilken er 5 cm lang, tynd og bøjet nedad under Frugtens Vægt. Der er indtil 4 Frugter i hver Stand, hvorfor Frugten kommer til at hænge tæt sammen. Kødet er fast, saftigt, meget mørkerødt, farvende, det slipper ikke Stenen. Smagen er behagelig, syltlig, sød, aromatisk og noget bitter. Stenen er forholdsvis stor og næsten rund, 8 mm lang, 9 mm bred og 7 mm tyk.

Modningstiden er den samme som for de fleste andre Brunkirsebær. Anvendelse: en forfriskende Spisefrugt, men Hovedanvendelsen maa falde inden for Industrien."

