

Butteræblet fra 1813

Der står mange gamle æbletræer rundt om i Danmark; men når de er rigtig gamle er det meget sjældent at man kan sige noget særligt præcist om hvornår de blev plantet.

Butteræblet er en sjælden undtagelse. Jeg fik et par kviste fra træet af Frederik Rasmussen i 1995. Frederik var da 80 år gammel og mangeårigt medlem af Frøsamlerne.

Træet var meget gammelt og affældigt og det var meget begrænset hvor mange nye skud træet satte; men lige nok til nogle få podekviste.

Men det var heller ikke så sært for Frederik Rasmussen kunne fortælle at træet temmeligt sikkert var plantet 1813.

Gården havde været i familiens eje siden før stavnsbåndets ophævelse, og ved hjælp af gamle billeder kunne man se at netop det træ havde stået på samme sted siden de første fotos af gården. På de tidligste fotos var det en hel række. På et foto fra 1890 har træet allerede den nuværende facon. En ny bygning gjorde det senere nødvendigt at fælde alle de gamle træer undtagen det ene overlevende træ.

Fæstebrev

Gården hørte oprindeligt under Rosenholm Herregård. Frederik Rasmussen har som ung fået fortalt af sin bedstefar at hans bedstefar havde plantet æbletræerne. Og i et fæstebrev fra 1813 pålægger herremanden Frederik Rasmussens bedstefars bedstefar “..sporenstregs at plante et antal abildtræer på gården..”

Frederik Rasmussen er temmelig sikker på at Butteræblet, som familien altid har kaldt æblet, er det sidste overlevende af de træer herremanden pålagde familien at plante i 1813.

Æblet

De unge træer fra min podning i 1995 er nu begyndt at bære frugt.

Om sorten er identisk med en navngiven sort fra 1800tallet, som stadig kendes idag, er lidt usikkert.

Pometet har ikke kunnet “genkende” den, og jeg synes ikke smagen minder om noget andet æble, jeg har smagt.

Æblet er middelstort rundt eller lidt aflangt. Farven er lys grøn - gulgrøn, og bliver helt gul, når æblet er fuldmødt.

Smagen er mild syrlig-sød frisk, frugtkødet er fast med en tendens til at blive lidt melet når den er meget moden, men bliver ikke tør og bevarer den friske smag. Æblets aroma er ret speciel nærmest lidt parfumeret let bittert - en smagskombination som man ikke ofte støder på i de kendte æblesorter. Slet ikke noget der ligner smagen hos nogle af de sorter, der sælges idag.

Nogen vil måske synes smagen er mere speciel end god, men hvis man godt kan lide lidt usædvanlige smagsoplevelser er den bestemt værd at dyrke.

Sorten er tilsyneladende meget sund og hverken blade eller frugt skæmmes af nogen sygdomme.

Den modner i slutningen af august og kan holde sig 2-3 uger.



© Loci – tidsskrift for den levende kulturarv – www.biodiverse.dk