

Vestlandsforskning-rapport nr. 1/2014

Fordums frukter

*Erfaringar frå dokumentasjon av tradisjonell kunnskap
om eldre eplesortar*

Kristine Skarbø



Vestlandsforsking rapport

Tittel Fordums frukter: Erfaringar frå dokumentasjon av tradisjonell kunnskap om eldre eplesortar	Rapportnummer 1/2014 Dato 28.02.2014 Gradering Open
Prosjekttittel Fordums frukter: Pilotprosjekt for dokumentasjon av tradisjonell kunnskap om eldre eplesortar	Tal sider 38 Prosjektnr 6312
Forskar Kristine Skarbø	Prosjektansvarleg Kristine Skarbø
Oppdragsgivar Norsk genressurssenter	Emneord Eplesortar; plantegenetiske ressursar; kulturplanter; tradisjonell kunnskap; Sogn
ISBN: 978-82-428-0342-9	Pris: 0 kr

Forord

Dette pilotprosjektet er eit samarbeid mellom Stiftinga Vestlandsforskning, Njøs Næringsutvikling, Norsk Fruktmuseum, Musea i Sogn og Fjordane avd. De Heibergske Samlinger - Sogn Folkemuseum, og Fylkesarkiva i Sogn og Fjordane. Dei fire siste institusjonane støtta arbeidet med innspel i planleggingsfasen og undervegs, medan innsamling og systematisering av informasjon er utført av Vestlandsforskning. Eg nyttar høvet til å takke alle som har vore involverte for innsatsen, og håper at denne rapporten kan vere ein kime til vidare arbeid for å dokumentere og formidle tradisjonell kunnskap om eplesortar og epledyrking i Sogn. Arbeidet hadde ikkje kome i stand utan finansiell støtte frå Norsk genressurscenter, som vi også er takksame for. Ein stor takk vert også retta dei personane som stilte til intervju i prosjektet: Olav Wendelbo, Hans A. Næss, og Guttorm Aaberge.

Sogndal, 28. februar 2014

Kristine Skarbø
prosjektleder

Innhald

Tabellar og figurar	5
Samandrag	6
Summary.....	6
Kapittel 1: Innleiing	7
<i>Mål</i>	7
Kapittel 2: Metode	8
Kapittel 3: Oversyn over skriftlege kjelder om eldre eplesortar	9
<i>Bøker</i>	9
<i>Rapportar</i>	13
<i>Tidsskrifter.....</i>	13
<i>Internett.....</i>	14
<i>Anna</i>	14
Kapittel 4: Intervju med røynde fruktdyrkarar	15
<i>Intervju med Olav Wendelbo, Lærdal.....</i>	15
<i>Intervju med Hans A. Næss, Luster.....</i>	16
<i>Intervju med Guttorm Aaberge, Sogndal.....</i>	17
Kapittel 5: Sortsdata frå intervjumaterialet: oversyn og døme på systematisering og bruk	19
<i>Oversyn over sortsdata innsamla i intervju.....</i>	19
<i>Døme 1: Datablad som summerer opp innsamla informasjon om einskildsortar</i>	21
<i>Døme 2: Tekstskildringar av einskildsortar.....</i>	23
<i>Døme 3: Skildringar av eigenskapar på tvers av fleire sortar.....</i>	26
<i>Døme 4: Tekstar om andre relevante tema.....</i>	29
Kapittel 6: Drøfting og sluttord	33
<i>Behov og tidsaspekt for vidare arbeid.....</i>	33
<i>Utval av personar for intervju.....</i>	33
<i>Intervjuet</i>	33
<i>Systematisering og formidling.....</i>	34
<i>Sluttord.....</i>	34
Referansar.....	34
Vedlegg: Intervjuguide	37

Tabellar og figurar

Tabell 1 Utanlandske eplesortar som har vore dyrka i Sogn. Tabellen viser opphavsland og grad av dyrking. Kjelde: Hjeltnes 1992.	11
Tabell 2 Sortar frå andre regionar i Noreg som har vore dyrka i Sogn. Tabellen viser opphavsregion og grad av dyrking. Kjelde: Hjeltnes 1992.	11
Tabell 3 Lokale eplesortar i Sogn. Tabellen viser sortsnamn og korte skildringar av sortar som har vore rekna for lokalsortar i regionen. Kjelde: Hjeltnes 1992.	11
Tabell 4 Eplesortar omtalte i intervju. Tabellen viser namnet på sortane, i kor mange intervju kvar sortane vart nemnde, og opphavet til sortane. Kjelder: intervju, Hjeltnes 1992, Stedje og Skard 1947, og Norsk genressurssenter sin sortsdatabase «Finn fruktsorter».....	19
Tabell 5 Døme på eplesortar med ulike bruksegenskapar. Kjelder: intervju.	26
Bilete 1 Tre av Gul Gravenstein på Øvre Ljosne, Lærdal. Bilete teke av Kristine Skarbø, oktober 2013.....	28

Samandrag

Denne rapporten gir eit oversyn over resultat og erfaringar frå eit pilotprosjekt med ei målsetjing om å leggje grunnlaget for dokumentasjon og formidling av tradisjonell kunnskap om dyrking, bruk og minne knytt til epleortar som har vore i bruk i fruktdistrikta i Sogn. Rapporten inneheld eit oversyn over relevante skriftlege kjelder, saman med resultat frå intervju med eit lite utval fruktdyrkarar som har vore med på utviklinga av fruktdyrkinga i Sogn gjennom store delar av førre hundreåret. Resultata viser at der både er eit behov og eit potensiale for vidare innsamlingsarbeid. Intervjua kan vere spesielt verdfulle når det gjeld informasjon om kulinariske eigenskapar og spesielle bruksområde, minne om sorten, og anna kulturell informasjon, og det hastar med å gjere fleire intervju. I det vidare arbeidet kan ein ta utgangspunkt i metoden utvikla i pilotprosjektet.

Summary

This report provides an overview of results and experiences from a pilot project aiming at laying the foundation for documentation and communication of traditional knowledge concerning cultivation, use and memories connected to apple varieties that have been in use in the fruit districts of Sogn. The report contains an overview of relevant written sources, along with results from interviews with a small sample of fruit growers who have participated in the development of Sogn's fruit cultivation through substantial parts of the past century. The results show that there exists both a need and a potential for further documentation work. Such interviews can be particularly valuable when it comes to data on culinary qualities and special uses, memories regarding the varieties, and other cultural information. The conduction of further interviews should be considered an urgent issue. Further work can be based on the methodology developed in the pilot project.

Kapittel 1: Innleiing

Talet på utbreidde eplesortar i norsk fruktdyrking har vorte sterkt redusert gjennom dei siste tiåra. Nye sortar har kome til, men enno fleire gamle sortar har gått ut av hagar og produksjon. Gjennom ein stor innsats har ein greidd å samle inn materiale frå gamle sortar, og ta vare på desse i klonsamlingar på ulike stader i landet. Når sortar forsvinn frå frukthagane, er det likevel fare for at lokal kunnskap om dyrking og bruk i matlaging, og anna historisk informasjon og kulturelle minne knytt til dei ulike sortane også etter kvart forsvinn. Denne kunnskapen kan ha stor verdi; den utgjer ein viktig del av den norske kulturhistoria, den omfattar informasjon om eigenskapar som kan ha nytte i den vidare epleforedlinga, og den kan ikkje minst vere ein sentral inspirasjon til vidare dyrking og bruk av eplesortane som nesten er blitt borte, og auke interesse for norsk frukt generelt. Det er difor viktig at sortssamlingane vert supplerte med kulturell informasjon om dei einskilde sortane.

Med utgangspunkt i denne situasjonen har dette prosjektet som mål å leggje eit grunnlag for dokumentasjon av tradisjonell kunnskap om eplesortar. Vi set fokus på Sogn, som er eit av dei eldste og viktigaste fruktområda i Noreg, med fleire hundre års tradisjon, der fruktdyrking framleis er ein sentral næringsveg. Ei stor samling som omfattar dei fleste norske mandatsortane av eple er i dag ivareteke på Njøs i Leikanger. Fruktdyrkinga i regionen nådde ei storheitstid ved midten av førre hundreåret, då ei rekkje fruktlager vart bygd, og dyrking for sal i større skala vart meir utbreidd. Denne utviklinga førte etter kvart til at dyrkinga vart konsentrert rundt eit mindre tal høgtytande og populære sortar. Dei som kan hugse attende til epla frå tida før denne utviklinga tok fart, er i dag godt vaksne pensjonistar. Berre ved å lytte til historiene og minna dei har å fortelje i dag, vil vi kunne ta med oss denne kunnskapen inn i framtida.

Mål

Prosjektet har som hovudmål å leggje grunnlaget for eit større prosjekt som skal dokumentere og formidle tradisjonell kunnskap om dyrking, bruk og minne knytt til eplesortar som har vore i bruk i fruktdistrikta i Sogn.

For å oppnå dette har vi fylgjande delmål:

- 1) Utarbeide eit oversyn over skriftlege kjelder (litteratur, arkiv) med historisk informasjon om eplesortar i Sogn
- 2) Utvikle og teste ut metodologi for innsamling og systematisering av informasjon, og samstundes samle inn grunnleggjande data

I det neste kapitlet går vi gjennom metoden vi har nytta i pilotprosjektet, og gir samstundes eit oversyn over korleis resten av rapporten er oppbygd.

Kapittel 2: Metode

Prosjektet byggjer på etnobotaniske metodar (Nazarea 1998, Nazarea et al. 2003) og vart utført i fleire trinn. I første trinn av prosjektet utarbeidde vi ein intervjuguide, ei liste over potensielle intervjudeltakarar, og eit oversyn over skriftlege kjelder som kan ha relevant informasjon om eldre eplesortar i Sogn. Dette arbeidet starta med eit oppstartsmøte mellom representantar for Njøs Næringsutvikling, Norsk Fruktmuseum, Sogn Folkemuseum, og Vestlandsforsking. På møtet hadde vi fokus på 1) kva informasjon om dei ulike sortane som allereie er dokumentert og kvar, 2) kva type informasjon som manglar og som ein ynskjer å samle inn, og 3) fruktdyrkarar i ulike bygder som er aktuelle intervjudeltakarar. Etter dette utførte vi ein kort litteratur- og arkivstudie som munna ut i eit oversyn over aktuelle skriftlege kjelder på området. Oversynet er vist Kapittel 3. Basert på desse aktivitetane og i dialog mellom Norsk Genressurssenter og samarbeidspartnarane utarbeidde vi ein intervjuguide, som er inkludert i justert form som vedlegg til rapporten.

I det andre trinnet utførte vi pilotintervju med tre eldre og erfarne fruktdyrkarar, valde ut på grunnlag av nettverket og erfaringa til prosjektdeltakarane. For å få mest mogleg breidde i materialet, kjem dei tre frå ulike fruktkommunar. Alle har vekse opp på gardar, og to har vore gardbrukarar medan ein har drive planteskule. Intervjua vart tekne opp på band og transkriberte. Korte skildringar av desse intervjua er tekne med i Kapittel 4.

I det tredje og siste trinnet har vi utarbeidd forslag til korleis informasjonen frå intervjua kan systematiserast og arbeidast vidare med, med det målet å ta vare på og å formidle vidare tradisjonell kunnskap om eldre eplesortar. Detaljar om korleis dette vart gjort er å finne i Kapittel 5. I Kapittel 6 summerer vi opp erfaringane frå prosjektet.

Kapittel 3: Oversyn over skriftlege kjelder om eldre eplesortar

Det første delmålet i prosjektet var å utarbeide eit oversyn over aktuelle skriftlege kjelder som kan innehalde informasjon om eldre eplesortar. Dette oversynet er vist i dette kapitlet. Det inneheld referansar til bøker, rapportar, tidsskrift, kjelder på internett, og andre kjelder. I dei fleste tilfella er ei kort skildring av det aktuelle innhaldet i kjelda teke med. Lista er ikkje altomfattande; dette var det materialet som vart kartlagt i pilotprosjektet, men der finst sannsynlegvis meir relevant materiale. Desse kjeldene vil vere eit godt utgangspunkt for eit vidare litteratursøk. Oversynet viser at der er eit betydeleg skriftleg materiale som kan undersøkjast nærare for å finne detaljert informasjon om eigenskapar og historie knytt til eldre eplesortar, både i Sogn og elles i landet. Denne førebelse kartlegginga tyder på at der er forholdsvis mykje informasjon når det gjeld dei agronomiske eigenskapane til ulike sortar, men noko mindre informasjon når det gjeld kulturhistorie og kulinariske eigenskapar knytt til enkeltsortar.

Bøker

Bøker på eit nasjonalt nivå

Lund, Oddvar, Ove Hannestad, Olav Skard, Johs Strømme, og B.W. Areklett. 1935. Gartnerieringen i Norge. I. Det norske gartneri og salgshagebruks utvikling gjennom tidene til i dag. Oslo: Norsk Gartnerforening og Selskapet Havedyrkningens Venner. Trykt av Nasjonaltrykkeriet. 1119 s.

Dette er eit storverk frå 1930-talet som omfattar mykje informasjon om jord- og hagebruket i landet. Spesielt relevante kapittel i forhold til fruktdyrking generelt er P. Stedje sitt kapittel «Fruktdyrking», s. 74-101, og O. Skard sitt kapittel «Norsk fruktumsetnad», s. 167-203. I siste delen av boka er der kapittel som tek føre seg hagebruks- og gartnerieringa fylkesvis, og kapittelet for Sogn er på om lag 100 sider, s. 889-984. Her er mange fruktgardar skildra med korte tekstar, inkludert oppstilling av hovudsortane på kvar gard, slik det var på byrjinga av 1930-talet. Der er òg bilete av mange gardar. Dei fleste gardane har ulike fruktartar. Når det gjeld eplesortar, går nokre sortar att mykje, spesielt Gravenstein, Fuhr og Torstein. Andre nemnde sortar inkluderer Prinsar, Granat, Åkerø, Alexander, Kvit Astrakan, Transparente Blanche, Kalvillar, Rosenstrips, Filippa, Signe Tillisch, Charlamovsky, Cox Pomona, Eithuneple, Sävstaholm, Bonne Louise, Bismarck, Høynesepple, Mandeleppl, Rikheimseppl, Gul Rikard, Redgoat, Grieve, Glaseppl, Grindeppl, Flaskeeppl, Cellini, Langballe, Tomas, Kaupanger, Prins Albert, Borensdorf og Sitron. Når ein les kapitlet merkar ein at den typiske sortssamansetjinga varierer noko mellom bygdene. Dette er eit ganske breitt utval av sortar, særleg når ein tek i betraktning at det er hovudsortar det er snakk om.

Stedje, Per, og Olav Skard. 1939. Norsk pomologi I. Epler. Oslo: Grøndahl & Sønns Forlag. 281 s.

Denne viktige publikasjonen, utgjeve med støtte frå Det Norske Hageselskap (før Selskapet Havedyrkningens Venner), gir eit oversyn over dei viktigaste sortane som var i bruk omkring 1930-talet i norsk epledyrking. Første utgåve vart utgjeven i 1939, men det kom nye utgåver i 1943 og 1947. I første utgåve er 71 sortar skildra utførlig, og 31 sortar skildra kort. I utgåve nummer to er det i tillegg teke med ei kortare skildring av 33 fleire sortar.

Følgjande punkt er omfatta i skildringa av kvar sort:

- Namn og historie.
- Frukt: ytre kjennemerke (modningstida, storleiken, forma, begeret, begerleiet, stilken, stilkhola, skalet) og indre kjennemerke (kjernehuset, begerørret, kjøtet [inkl. smak], kvaliteten [framifrå god, sær god eller god bordfrukt eller husholdningsfrukt]).
- Treet: veksten, skota, barkporane, knoppene, blada, blomane, pollensortar.
- Eigenskapar og verdi: strøk av landet, krav til jord/kultur, sjukdomsresistens, verdi til sal eller eige bruk.

I introduksjonen av boka er dei ulike punkta skildra, og der er skjematisk teikningar av ulike fruktformer, former på begerleie, lengdesnitt av eple og tverrsnitt av frøhus og aksehole.

Kvåle, Atle. 1990. Fruktsortar for yrkesdyrking og småhagedyrking. Oslo: Landbruksforlaget. 96 s.

Inneheld sortslister, og oversyn over hardførheit, haustetid, lagringstid, og brukstid for eple, pære, plomme og søtkirsebær. Inneheld også ei inndeling i sortar som er eigna for kyst- og innlandsstrok. Vidare er der korte sortsomtalar med fargebilette for dei ulike fruktslaga, og mellom dei er fylgjande 29 eplesortar omtalte:

- Alkmene, Aroma, Carroll, Discovery, Filippa, Fosseple, Furuholm, Garborg, Gravenstein, Raud Gravenstein, Haugmann, Jonamae, Julyred, Katja, Leiknes, Lobo, Quinte, Raud Ingrid Marie, Raud melba, Raud Prins, Kronprins, Raud Sävstaholm, Raus Torstein, Summerred, Tohoku 2, Transparente Blanche, Vista Bella, Åkerø, Åkerø Hassel.

Redalen, Gustav og Sigbjørn Vestrheim. 1991. Lær å dyrke frukt – dyrkingsmåtar som du lukkast med. Omtale av 103 fruktsortar. Oslo: Grøndahl og Dreyer. 181 s.

Inneheld ei skildring av 26 eplesortar. For kvar sort er det omtale av synonym, opphav og historie, frukta, treet, pollineringsforhold, sjukdomar og bruksverdi. Fylgjande sortar er tekne med:

- Close, Vista Bella, Transparente Blanche, Quinte, Julyred, Oster, Sävstaholm, Carroll, Haugmann, Prins, Discovery, Katja, Løeple, Leiknes, Tohoku 2, Summerred, James Grieve, Gravenstein, Fosseple, Åkerø, Filippa, Aroma, Lobo, Torstein, Cox's Orange, Ingrid Marie.

Det Norske Hageselskap. 2005. Hageselskapets sortsliste. 2000 planteslag for nordiske forhold presentert i tabellform. 10. utg. (1. utg. 1951) Oslo: Det Norske Hageselskap.

Inneheld skildring av 28 eplesortar, frå Aroma til Åkerø. Karakteristikkar som er skildra er dei fylgjande: haustetid, brukstid, frukta sin utsjånad, frukta sin storleik og form, kvalitet, bereevne, treet sin storleik, vekseform, herdigheit, blomstringstid og fertilitet, aktuell pollensort, sjukdomar, bruksområde, og andre opplysningar.

Bøker spesielt frå Sogn

Historielaget for Sogn. 1992. Gravenstein: Fruktdyrking i Sogn gjennom 200 år. Årbok for Sogn, nr. 38. Sogndal: Historielaget for Sogn.

Denne boka inneheld sju fagartiklar knytte til historia om fruktdyrking i Sogn. Av desse kan vi trekke fram tre som i større eller mindre grad omtalar sortsmangfald, av Urtegaard, Hjeltnes, og Kleppa.

Urtegaard, Gunnar: Fruktdyrking i Sogn i eldre tid. S. 7-17.

Artikkelen gir ei innføring i historia om fruktdyrking i Sogn, frå tidlege referansar til Aldinshagar (frukthagar) i Sverresoga frå 1200-talet, fram til opprettinga av kjølelager kring midten av 1900-talet. Ein veit lite om omfanget av dyrkinga generelt og fruktsortar spesielt i den tidlege delen av denne historia, men der er meir dokumentasjon av omfang so vel som sortar frå slutten av 1700-talet, då til dømes Fuhr-eplet og Rosenstrips er nemnde. Generelt var der mange sortar i bruk etter kvart. Tal refererte frå frukttreteljinga i 1946 vitnar om 69 fruktsortar i Balestrand og heile 106 fruktsortar i Leikanger.

Hjeltnes, Stein Harald: Gamle sortar frå Sogn. S. 18-30.

Artikkelen gir ei god oversikt over sortar som har vore i bruk i Sogn på 1800- og 1900-talet. Han fortel at medan føregangsmenn, mellom anna prestar, adelsmenn, og spesielt interesserte gardbrukarar, lenge stod sentralt i arbeidet med å hente inn, avle og spreie sortar i distriktet, tok amtsgartnarar over noko av denne rolla på slutten av 1800-talet. Sidan opprettinga av forsøksstasjonen på Njøs i 1920 har denne institusjonen stått sentralt i arbeidet med fruktsortar. I teksten er det teke med oversyn og korte skildringar av ulike sortar, inndelte etter om dei har opphav i utlandet, i andre regionar av landet, eller er lokalsortar. Fordi dette materialet er spesielt relevant

i forhold til prosjektmålet, har vi samanfatta denne informasjonen i Tabell 1-3 under. For sortar med eksternt opphav er det delt inn i meir og mindre dyrka sortar, medan for lokalsortar er det teke med fleire opplysningar.

Tabell 1 Utanlandske eplesortar som har vore dyrka i Sogn. Tabellen viser opphavsland og grad av dyrking. Kjelde: Hjeltnes 1992.

Opphavsland	Meir dyrka	Mindre dyrka
Danmark	Gravenstein	Arreskov, Eldraud Pigeon, Filippa, Ingrid Marie, Signe Tillisch
Sverige	Kvit Astrakan (også kalla Glaseple), Åkerø, Aroma (nyare sort; innført til Njøs i 1967)	Gyllenkroks Astrakan, Raud Astrakan, Oranie, Ringstad (kalla Larsbedleple i Aurland), Svensk Rosenhäger
Tyskland		Borsdorfer (Borenstoff), Gul Richard, Flaskeple (Nonnetitte), Husmor
England	Cox's Pomona, James Grieve, Discovery (nyare sort; innført til Njøs 1980)	Bramley's seedling, Cellini (Grauteple i Luster), Cox's Orange, Laxston's Superb, Ribston
USA/Kanada	Summerred (nyare sort)	Quinte, Vista Bella (nyare sortar)
Austlege land	Russland: Transparente Blanche	Russland/Tyrkia: Alexander, Estland: Suislepper

Tabell 2 Sortar frå andre regionar i Noreg som har vore dyrka i Sogn. Tabellen viser opphavsregion og grad av dyrking. Kjelde: Hjeltnes 1992.

Opphavsregion	Meir dyrka	Mindre dyrka
Hardanger	Prins, Torstein, Raud Torstein	Franskar (også kalla Store Franske, Løkeple), Stor Torstein
Nordfjord		Haugeple, Høynes, Håkonseple
Andre regionar		Haugmann, Langballe

Tabell 3 Lokale eplesortar i Sogn. Tabellen viser sortsnamn og korte skildringar av sortar som har vore rekna for lokalsortar i regionen. Kjelde: Hjeltnes 1992.

Eplesort	Samandrag av kommentarar
Eituneple	Før rekna for å vere eigen sort framavla på Eitorn i Leikanger; sidan konkludert med at den er lik Stor Torstein
Engelske	Ukjend opphav; kjend i Luster frå 1766, og dyrka der fram til ca 1950. Hardt fruktkjøtt, haldbar.
Fosseple	Truleg opphav på garden Foss i Sogndal, under lærar og klokkar Kristoffer Bjørnsgaard. Mykje spreidd frå Stedje planteskule. Sterk mot sjukdomar, eigna for marginale område som kyststrok, også planta ein del i dag (=1992)
Fuhr (Fór, Flateple, Kavil)	Framkomen anten av frøple på Dalsøyri i Luster truleg mellom 1660-70 og poda inn i rogn av Ole Sjursen Fuhr på garden Fuhr på 1700-talet, eller framkomen på garden Fuhr på 1600-talet. Lenge hovudsart i Luster saman med Gravenstein, men ikkje populær andre stader, sannsynlegvis pga. klimatiske skilnader.
Granat	Samlenamn på gruppe sortar (Små Granat, Raud Granat, Brock's Granat, Haustgranat,

Eplesort	Samandrag av kommentarar
	Vintergranat). Uvisst opphav, ulike eigenskapar, også dyrka i utlandet.
Huseple	Ukjend opphav, dyrka på begge sider av Lusterfjorden, særprega smak, kort haldbarheit. Finst enno (1992) i Luster.
Jordbæreple	Ukjend opphav, men kjend mange stader i Sogn. Dyrka i lite omfang.
Kaupanger	Anten opphav i Kaupanger eller Hardanger. Viktig sort, særleg i Hardanger ein periode, store tre, men sjukdomsutsett og difor fall populariteten.
Kavillar	Gruppenamn på kantete eple med fint og godt kjøt.
Lavoll (Lavodlaeple)	Framkomen på garden Lavoll i Luster i første halvdel av 1800-talet, spreidd til andre bygder. Eitt tre att på Lavoll.
Leikangereple (Soplimseple)	Truleg frå prestegarden på Leikanger, minst første halvdel av 1800-talet. Hausteple. «Ikkje so godt som det såg ut til»; grovt og lite saftig. Siste tre rydda i 1992?
Leriseple	Frå garden Leri/Lerum på Sørheim i Luster. Gule frukter, lite utbreidd og dyrka.
Lærdalseple (Rikheimseple, Engelske kavillar)	Truleg innkjøpt til Rikheims planteskule i Lærdal ca 1850. Store aplar, bering 2. kvart år. Lite tiltalende farge, lita spreieing.
Piplingar (Berge-eple, Bergseple)	Ukjend opphav, reg. i Luster 1766, seinare andre bygder. Små, harde frukter med høg eigenvekt. Kjenner ikkje til attverande tre.
Porteple	Namn fordi apalen stod i porten på Futegarden på Asklund, spreidd mest berre i Balestrand. Fine blomar. Hausteple.
Rosenstrips (Sogne-, Hardanger-, Raud)	Samlenamn på fleire svært gamle sortar, kanskje frå Klostertida, utbreidde både i Sogn og Hardanger. Sommar-, haust- og vintereple. Raudstripa skal, laust, lite saftig kjøt, spesiell smak.
Tommos	Avla av Tommos Hatlekolo på Skjørvo, Vik i Sogn, første halvdel av 1800-talet. Mykje dyrka i Vik, og noko i andre bygder. Sein mogning, svært godt lagereple (til mai). Grått dersom for mykje gjødsel. Svært god lokalsort.

Kleppa, Hermund: Premiering i hagebruket. S. 43-51.

Kleppa sitt kapittel omtalar ulike former for utstillingar og premiering i hagebruket opp gjennom tidene, både lokalt, og i nasjonale samanhengar, i Bergen, Oslo og Trondheim. Her går det fram at dyrkarar frå Sogn har gjort det godt i mange samanhengar. Sortar vert ikkje mykje omtala, men det går fram at kvar dyrkar kunne ha eit stort sortsmangfald, som til dømes Formann frå Stedje i Sogndal som fekk første premie på Schubeler si utstilling i Kristiania i 1958, for 22 sortar eple, åtte sortar pære, og ein sort fersken.

Kongsvik, Åse og Kari Støfringsdal. 2008. Fjordamat. Førde: Selja Forlag og Sogn og Fjordane Bygdekvinnelag. 264 s.

I denne regionale kokeboka er kapittelet «Frukt og bær» relevant – det omtalar bruken av frukt og bær i Sogn og Fjordane opp gjennom historia, og inkluderer aktuelle oppskrifter. Det vert framheva at eplet var den viktigaste frukta i regionen, og sortar dyrka i Nordfjord og Sogn vert nemnde. Når det gjeld bruk vert gul Gravenstein og Bramley's Seedling spesielt omtalte. Boka inneheld òg referansar til

bakgrunnsmateriale som kan vere aktuelt å ta med i ei vidare kartlegging, mellom anna handskrivne kokebøker frå husmorskular.

Andre bøker

Bygdebøker for dei ulike bygdene kan innehalde relevant historisk informasjon. Spesielt kjenner vi til relevant informasjon i bygdebøkene for Luster. Dette prosjektet har ikkje kartlagt dette kjeldematerialet vidare.

Andre **kokebøker** frå regionen kan også innehalde relevant informasjon om bruken av eple og ulike eplesortar.

Rapportar

Norsk Fruktmuseum i Leikanger. 1996. Hovudprosjektutgreiing. Leikanger: Norsk Fruktmuseum.

Denne rapporten samanfattar mykje svært relevant informasjon i høve til eldre eplesortar og fruktdyrkingshistorie. Rapporten vart skriven i samband med opprettinga av Norsk Fruktmuseum, og har fem hovudkapittel. Mellom anna finst statistiske oversyn over utbreiinga av ulike sortar i ulike tidsepokar i Kapittel 1, og Kapittel 3 inneheld dokumentasjon av driftsformer, pakking/sortering, lagring og andre aspekt av fruktdyrkinga i ulike tidsbolkar av 1900-talet.

Olafson, Gunnar. 1946. Fruktreteljing. Rapporthefte, Årsskriftet til Norsk frukt og bær.

Dette var ei nasjonal teljing av frukttre på eit uvanleg detaljert nivå. Dei viktigaste fruktkommunar over det meste av landet var med. I motsetning til seinare frukttreteljingar, som registrerte tal tre for eit mindre tal hovudsortar og plasserte alle andre i ein samlekategori for «andre sortar», tok denne teljinga med mange sortar innan kvar fruktart. Her er altså informasjon om populariteten til ulike sortar både på landsbasis, i Sogn, og i enkeltkommunar.

Tidsskrifter

Norsk Hagetidend, 1885-

Tidsskriftet er medlemsblad for medlemmer i Selskapet Havedyrkningens Venner (no Det norske hageselskap). Det var sterkt prega av fagstoff frå oppstarten, og inneheld mangfaldige artiklar om ulike aspekt av hagedyrking relevant for norske forhold. Dersom ein leitar gjennom årsutgåvene finn ein stoff om eldre eplesortar på landsbasis og i Sogn. Ein del av skildringane i *Norsk Pomologi* stod først på trykk i Norsk Hagetidend.

Som ein liten smakebit frå dette stoffet, kan ein til dømes sjå på stykket «Om valg av eplesorter», skrive av K. Lund i Sandefjord i Norsk Hagetidend 1916, s. 301-302. Lund skriv:

Endskjønt min erfaring med hensyn til havestel og frugtavl ikke er videre stor, vil jeg dog faa lov til at sætte fingeren paa nogen av de eplesorter som jeg har fundet mest lønsomme og som jeg liker bedst. (...) Av sommerepler hører Säfstaholm til det jeg vil sætte som nr. 1 i rækken. Det er et av de villigste og taknemligste epletrær jeg kjender. Det har hos mig baaret meget rikt og aarvisst. Selv i saa daarlig frugtaar som i aar har der paa den sort været adskillig frugt. (...) Av vinterepler skal jeg i første række nævne 3 sorter: Signe Tillisch, Cox Pomona og Aakerø. Alle 3 kan ialdfald paa disse kanter trygt anbefales til almindelig utbredelse. Det første er et nydelig eple og overgaaes ikke i velsmak av selve gravensten.

Sveriges Pomologiska förenings årsskrift, 1915-1962

Dette svenske tidsskriftet inneheld artiklar om svensk fruktdyrking som også kan ha relevans for norske forhold, ikkje minst fordi mange av sortane som har vore dyrka i dei to landa har vore dei same.

Internett

Norsk genressurssenter sine heimesider

«Vanlige gamle eplesorter». <http://www.skogoglandskap.no/temaer/devanligste>

Kort skildring med bilete av 20 vanlege gamle eplesortar.

«Finn fruktsorter». <http://www.skogoglandskap.no/seksjoner/sortsdatabase>

Database med informasjon over sortar innan fleire fruktslag. Inkluderer både eldre og nyare sortar. Kortare eller lengre skildring (opptil ca. 1 side) av historie (opprinnelse), sortsegenskapar (skildring av tre, frukt, herdigheit, haustetid, modningstid, bruk) og bilete. Informasjon om bevaringsplassar. Inneheld informasjon om omlag 200 eplesortar (inkludert sortsvariantar), men nokre sortar er berre skildra ved namn.

Andre heimesider

Ola Vestrheim: Mitt liv som fruktbonde. Internettartikkel, henta frå: http://eitorn.origo.no/-/bulletin/show/393948_mitt-liv-som-fruktbonde-i-eitorn?ref=checkpoint.

Artikkel på om lag fem sider, der Vestrheim fortel om dyrking, pakking og lagring av frukt opp gjennom dei 70 åra han har vore fruktbonde på Eitorn i Leikanger kommune.

Anna

Anna relevant kjeldemateriale er fylgjande:

- Årsmeldingar frå Fylkesgartnarane, mellom anna frå Sjur Fuhr.
- Olafsen, O. 1900. Havebrugets og frugtavlens utvikling i Hardanger. Kristiania.
- Norsk Næringsliv. Frå omkring 1950.
- Materiale frå Norsk Etnologisk Gransking. Dette inneheld informasjon om matlaging generelt, og om korleis eple vart brukte i hushaldet.
- Diverse arkivmateriale lagra i Sognearkivet på Fylkesarkivet i Sogn og Fjordane. Dette inneheld 16 kjelder som er katalogisert under fruktdyrking, og omfattar mellom anna brev, gardsrekneskap, rekningar, notisar, avisartiklar, og eit planteskulekart.

Som eit døme frå arkivmaterialet kan vi peike på eit utklipp frå den regionale avisa *Sogningen* 2. august 1935, som inneheld artikkelen «Prestegardshagen i Leikanger». Der står det skildra korleis ulike prestar opp gjennom tida var med å forme frukthagen på prestegarden. Sjølv om der ikkje er mange sortsspesifikke referansar, får vi mellom anna vite at Fredrik Wilh. Bull-Hansen, som vart prest frå 1896-1923, «var en interessert fruktdyrker. Han plantet en mengde gravenstein i «Storåkeren». En sølvmedalje på Bergensutstillingen i 1898 og en pokal for fruktavlens fremme forteller om hans virke.» Vi får også vite at der er planta vinranker på garden, «men vinlandene kan ta det med to: det er langt igjen til vi blir selvhjulpne på det område. Sogneprest Daaes vinranke kan bare flotte sig med 20 klaser.»

Kapittel 4: Intervju med røynde fruktdyrkarar

Tre menn frå tre bygder. Tre livshistorier som har blitt forma av og sjølv forma frukttre.

På dei neste sidene følgjer ei kort skildring frå kvart av dei tre intervju som vart utførte i pilotprosjektet. Tre kloke menn har delt erfaringar og minne om fruktproduksjonen i Sogn i førre hundreåret. Dei har levd i mange år, og vore med på mange endringsprosessar. Dei kjem frå kvar sine bygder, der historiene til epledyrkinga både har fellestrekk og ulikskapar. Deira hender har vore med å forme desse historiene, saman med familie og sambygdingar, og i samspel med endringar i samfunnet elles. Dei har forma frukttre, dei har poda, planta og hogd. Dei har stelt og skore, tynna, sprøyt og hausta, dei har lagra, pakka og selt. Dei har eit vell av erfaring og kunnskap, som dei gjerne deler av. Eple er ikkje berre eple for desse karane. Dei er folk som «er vande med å ete eple», som ein av dei sa det, og veit godt å kjenne frukta på nyansar i smak, aroma og konsistens. To av dei har vore med på fruktdyrkinga primært som gardbrukarar, medan ein har drive planteskule, og forsynt dyrkarar frå heile Vestlandet og vel so det, med frukttre i mange år. Sjølv om intervju primært hadde fokus på fruktsortar, so vart det også snakka om andre aspekt ved dyrkinga.

Intervju med Olav Wendelbo, Lærdal

Olav Wendelbo tek i mot meg på garden sin på Øvre Ljosne i Lærdal. Det velstelte tunet ligg på terrassane som naturkreftene har skapt langsetter dalsidene i Lærdal. For nokre tiår sidan var det stor produksjon av eple på desse terrassane, og bygda var spesielt kjend for å levere Gravenstein av høg kvalitet. Her er skredjorda grøderik, og klimaet godt for å drive hagebruk. Plasseringa i Indre Sogn, og ein krans av høge fjell, gjer at nedbøren er liten. «Det er jo gjennomsnittleg 340 millimeter i året», fortel Wendelbo, «og god varme. So det er veldig godt klima for epleproduksjon. Og dermed so sparar du òg mykje sprøyting.» Ei utfordring ein har er at det er ganske lite snø, og difor mykje berrfrost, men oppe på terrassane er ein noko skjerma for dette.

Det var oldefar til Wendelbo som grunnla hagen. «Han gjekk på Hjeltnes, eg trur det var andre kullet, i 1901. Og so kom han tilbake her og so begynte han å plante ut eple». Hagen skulle vare i ¼ hundreår, og i mykje av denne tida var han kjelde for hovudinntekta på garden:

Bestemor og bestefar hadde sju ungar. Og det var jo ikkje ein so stor gard. Det var jo eplehagen i hovudsak, då. Og alle desse ungane fekk gode utdanningar. Dei vart lærarar og ingeniørar, og jentene gjekk på husmorskule. Ja, først so gjekk dei på Sogndalsskulen som vi kalla det, eller folkehøgskulen i Sogndal, og so vart det på Kroken på husmorskule.

Far til Olav, so vel som bestefaren, gjekk også på Gartnarskulen på Hjeltnes, og i 1967 fylgde han sjølv opp og tok utdanning der som fjerde generasjon. Olav var fødd i 1948, og i oppveksten var han mykje med i hagedrifta. Han minnest godt trea, som då hadde stått og vekse i fleire tiår:

dei vart jo svære og store, det var fem meter imellom kvart tre, og det var eit veldig arbeid å hauste dei, du måtte ha lange stigar (...) For å kome til topps so måtte du jo vere sprek, men so plukka vi i bøtter då, veit du, og so var det jo pensjonistar som sat nede og la over forsiktig i kasser. Dei måtte jo behandlast finare enn egg.

Epla vart lagra i kjellarane på garden, og i år med ekstra stor produksjon leigde dei kjellaren i ungdomshuset for å pakke og lagre. So vart dei pakka i kasser, som var spikra på garden om vinteren, pålimte fine papir som viste staden dei kom ifrå, og sende til grossist Andersen i Bergen. Wendelbo fortel også om sprøytinga, som var eit kapittel for seg. Han hugsar at dei sprøyte med nikotin, og med koparkalk, og so kom DDT,

og det var jo reine revolusjonen. Det var jo ikkje giftig, det var heilt topp. (...) So eg har jo fått so mykje DDT i meg at eg... og det samlar seg jo i feitt, so eg trur når eg dør, so er det ikkje ein makk som kjem

til å gå på meg. Den stryk med. Det var ikkje snakk om verneutstyr då, det er ein under at me overlevde, altså. Og so sprøyta me... me var jo like blaute me som treet som me sprøyta.

Det var lite kunnskap om at dette kunne vere problematisk: «Me hadde ikkje noko forhold til dette med langtidseffektar av dette. Det kom jo først på 60-70-talet, då gjekk det opp for folk at dette ikkje var reine, søte mjølka.» Seinare skulle den til tider dyvåte sprøyta renn legge om drifta på garden til økologisk.

Etter gartnaraskulen bestemte den unge Wendelbo seg for å sjå litt av verda før han slo seg til ro på heimgarden: «Eg var i England, og eg var på skule og eg var til sjøs og eg var rundt omkring. I militæret.» Men i 1974 so kom han heim, «og det første eg gjorde var å hogge ned, og å byrje med grønsaker». Økonomien i fruktdyrkinga hadde dabba kraftig dei siste åra, og trea var gamle og bar ikkje lenger like rikt. Ein ny konservesfabrikk hadde opna i bygda, og dei trengde grønsaker. Trea vart bytte med blomkål, rosenkål og tidlegpotet, både her og på andre gardar i bygda. Og dei treivst godt i den rike jorda. Men på 90-talet la fabrikk ned. Det vart igjen nye tider, og i den gamle eplehagen på Øvre Ljosne er der no 30 dekar morelltre. I dag er det morell Lærdal kanskje mest kjend for – bygda er landets største produsent. Jorda på Ljosne er no utleigd til andre, men det viser godt at Wendelbo framleis steller fint på garden. Og nokre epletre står enno att; der er nokre flott beskorne Gule Gravenstein og eit par Glasepletre i hagen, og i kanten av morellfeltet har det klora seg fast nokre godt herda Lærdalsepletre. Dei har ikkje so mykje frukt, og manglar pollinering, forklarar Wendelbo, men når vi tek ein runde etter intervjuet, finn vi no nokre eple der likevel. Der står dei og blomstrar kvar vår, vernar morelltre mot vinden, og vitnar om ei hagebrukshistorie på over hundre år.

Intervju med Hans A. Næss, Luster

Lengst inne i Sognefjorden ligg Luster, der frukthistoria går fleire hundreår attende. Eg er på veg til Nes i Høyheimsvik, der eg vert ynskt velkomen av Hans A. Næss, som vart fødd der på garden i 1928. No bur han i eit hus han har bygd seg like før ein kjem til tunet, og garden er overdregen til ein nevø, men Næss kan sjå tilbake på eit langt liv som gardbrukar og fruktdyrkar. Han vart tidleg interessert i jord- og hagebruk, som hadde gått føre seg på garden i lange tider før han var fødd òg. Han hadde også ein onkel, Erling Kvåle, som vart styrar på Statens Forsøksgard på Njøs, og dette var nok også ei kjelde til inspirasjon for eiga fruktdyrking. Næss fortel at han var ganske ung då han for alvor tok tak i gardsdrifta, sidan «eg var frisk og rask og far min han var ikkje god i hofta.» Og frisk og rask det er han jammen enno, sjølv om vi skriv 2014, og 86 år har gått sidan 1928. Han lærde om fruktdyrking av både far sin og onkelen, og so lærde han mykje av drengen som var på garden i åra då han vaks opp:

Ja, so hadde me ein dreng, då, då eg var 10 år og oppover. Og han fekk eg lære alt mogleg av. Han var ein frisking, altså. Terga og stod i, men det fekk han no att, så... men han var eit voldsomt snilt menneske, du kunne ikkje tru det alltid. Nei, og so viss du ikkje gjorde det skikkeleg, nei, då fekk du høyre det. Då stod han og skratllo, veit du, og klappa seg på låra! So eg hadde god skule. Eg hadde god skule.

Garden ligg fint til, sørvendt og nær fjorden. «Ja, klimaet, det er nok eineståande, det», seier Næss, og fortel om tobakksdyrkinga dei starta med i Luster på 1800-talet. Han har drive med sau og mjølkeproduksjon òg, i tillegg til frisk satsing på frukt gjennom fleire tiår. På det meste hadde han 48 dekar planta til med frukt, og då var det berre 20 att til å dyrke gras til dei 10-12 kyrne. Men fôr, det fekk han hauste frå nabogardar som hadde lagt ned drifta. Næss fortel om mange rundar med utplantingar opp gjennom åra, frå slutten av 30-talet og fram til 1986. Sortane og planteteknikken endra seg gjennom tida. Dei første åra var det sortar som Torstein, Gravenstein, Fuhr og Åkerø. Frå før var der også nokre tre av gamle sortar som Engelskeple og Rosenstrips, Glaseple og Transparente Blanche på garden. Trea var planta med ti gonger ti meters avstand, men seinare vart det planta inn meir svaktveksande tre, Filippa og James Grieve, innimellom rastene, ein teknikk som vart kalla «titting». Eit anna tre som kom inn som mellomplanting imellom Gravenstein ved slutten av krigen, var Cox Pomona. Etter kvart vart planteavstanden minka til fire gonger seks meter mellom trea, og seinare enno meir. Næss planta også ut pærer, ein del Victoria-plommer, og morellebærtre, i tillegg til vidare epleplantingar. Gravenstein var med opp gjennom alle år, men dei fleste andre sortane laut vike for nye, spesielt Summerred og noko Aroma, som kom

rundt 1970. Men i 1972 skjedde det noko som etter kvart skulle bety starten på slutten av yrkesfruktdyrkinga for Næss. Det var at hagane hans fraus. Det var ikkje rotfrost, slik dei også hadde opplevd tidlegare, spesielt på 1940-talet, men det var greinfrost. Mange av trea vart hardt skadde, men Næss rydda og planta på nytt. So kom frosten att. «So vart det altså frysing og planting og frysing og planting», fortel dyrkaren. Det skulle seinare vise seg at frosten skreiv seg frå klimatiske endringar i Lustrafjorden, som fylgje av nye kraftutbyggingar. Temperaturskilnader på vatnet gjorde at det danna seg strålingsskodar over den islagde fjorden, og denne skodda førte til luftstraumar med ekstra låge temperaturar som frukttræa tok skade av. Men Næss gav ikkje lett opp:

Eg rydda hagen i 1980. Alt var frose. Om lag 1200 tre. Men so planta eg i 1980, og då planta eg ut ein 8-900 tre. Og i 1981 var halvparten av dei frosne. So hadde me same tendensen utover. Eg planta nytt. Men då me kom til 1986, då planta eg nokså mykje, for då hadde det frose mykje og so hadde eg forsømt noko før òg. Men då fekk me ein stygg vinter, og då gjekk det altså so mykje at då sa eg det at «eg skal ikkje plante eit frukttræ meir, på grunn av dette klimaet her.» (...) Og det gjorde eg ikkje heller. Og sidan, so har det ikkje vore frost.

Det som skjedde etter denne siste, stygge frostvinteren var at ein la om utsleppet av vatn frå kraftanlegga til djupvassutslepp. Men då var det i grunn for seint for fruktdyrkinga som lenge hadde vore so viktig i Luster. Folk hadde gitt seg, etter store skadar. Eit skadeskjønn kartla talet på tre som hadde gått med i Luster i frosten på 70-talet, og Næss hugsar at dei kom til at det var 36.000 tre.

Men lidenskapen for frukt, den har ikkje stroke med hjå denne karen. I dag kjøper han inn eple og bringebær i større mengder kvar haust, lagar til syltetøy og dessertbær og frys dei ned. Han har enno nokre få plumme- og morellebærtre i hagen. Eit kirsebærtre står der òg, men det er halvfrose. «Så eg hadde flytt til Syd-Amerika, eg, hadde eg vore yngre, og begynt med frukt», seier Næss med glimt i auget.

Intervju med Guttorm Aaberge, Sogndal

Eg finn Guttorm Aaberge i full sving med å koste bort vått lauv frå inngangspartiet inn til kjellaren i hovudbygninga på Åberge Planteskule. Han ser meg og set raskt frå seg kosten, helsar og viser meg opp trappa til kontora. Innomhus er fleire personar i gang med å potte om fjorspoda frukttræ. Aaberge går med lette steg opp trappa, og snart sit vi godt planta ved bokhyllene på den inste kontoret. Det første han spør meg om er kva litteratur eg har tenkt å bruke i arbeidet mitt. Eg nemner *Norsk Pomologi* av Skard og Stedje, ei bok som første gong var utgitt i 1939, med utførlege skildringar av eplesortar dyrka i Noreg. Aaberge finn henne fram frå hylla. Han blar opp i registeret, og peikar ut og kommenterer dei sortane som har vore dyrka i regionen. Det er ei godt brukt bok. Framsida er enno grøn, med falma gullbokstavar, men baksida er borte og bytt ut med ein rosa- og svartspragla perm. No har ryggrada i boka har losna frå permene. Aaberge avbryt si eiga skildring av sorten Tommos: «denne må eg antakeleg ha på reparasjon.... Eg pleier å fikse opp att litt. For der er ikkje att bokbindarar her no. Før hadde me ein bokbindar som var nokså flink, men det er her ikkje no lenger. Dette er til å ha på litt rikeleg lim, og so er det til å setje i press. Du ser, bakpermen han vart øydelagt før, der har eg sett på ein ny».

Guttorm Aaberge vart fødd i 1924. Han vaks opp på garden Åberge, som ligg eit stykke opp i lia over Sogndalsfjæra. Han vart tidleg interessert i planter og fruktdyrking, og fortel at han hadde Pomologien på nattbordet allereie før han begynte på gartnarskulen. Det året han fylte 20 drog han over fjellet, til Nes på Hedmark, for å gå i gartnarlære på ein planteskule som låg på garden Grefsheim. I 1945 poda han dei første frukttræa heime på Åberge. Han hadde då med seg kvist heim i frå Grefsheim. I 1946 begynte han på Gartnarskulen på Hjeltnes i Ulvik. Han fortel at det året var det 112 som søkte, og berre 25 som kom inn: «Den gongen då eg var ung so var det so stor søknad på Gartnarskulen, at sjølv om du hadde ganske gode folkeskulekarakterar, so var det ikkje nok. Du måtte ha praksis.»

Sidan gjekk han i lære fleire plassar. Ein sommar var han på Statens Forsøksgard på Njøs, ei tid var han i gartneriet i Heibergsgarden i Amla i Kaupanger. I 1948 reiste han for å gå i lære i Danmark. I 1949 starta han opp Åberge Planteskule, og tre år seinare kom broren Karstein att frå militæret, og vart med i drifta. Ingen av dei

hadde odel på heimgarden, men i dei snart 65 åra som har gått har familiare leigd og pakta jord ulike stader i bygda og drive planteskulen. Dei siste tiåra er det to av borna til Guttorm Aaberge, Ester og Jon, som har stått for drifta, sjølv om Aaberge sjølv ikkje har lagt hendene i kryss på fanget: «no har ikkje eg noko sut for noko, altså, det er dei som har suten, og sidan so er eg med å arbeide og å planleggje.» Planteskulen tilbyr eit stort sortiment av fruktsortar, i tillegg til ei mengd andre planter. Når eg spør om kvifor dei har eit slikt breitt utval, so seier han at «ja, du veit, me har no alltid vore interesserte i planter». Denne interessa smitta over på Ester og Jon: «dei er no voldsomt interesserte», og, noko motvillig medgir Guttorm og at interessa har ført til at han har bygd seg opp litt kompetanse gjennom åra: «hrhm, utan å skryta, so er eg vel ein av desse gamle som har hatt mest greie på frukt då, i frå planteskulenæringa.» Og det er berre å konstatere at det lyser av engasjement og visdom frå det kvikke blikket til karen som snart fyller 90 år.

Kapittel 5: Sortsdata frå intervjumaterialet: oversyn og døme på systematisering og bruk

Oversyn over sortsdata innsamla i intervju

I dei tre intervju vart det til saman snakka om 46 eplesortar (sjå Tabell 4). Av desse var 11 ulike mutantar av ein sort (dette gjeldt Astrakan, Fuhr, Granat, og Torstein). Talet på sortar omtalte i kvart intervju varierte mellom 7 og 37. Fire sortar vart nemnde i alle tre intervju, åtte sortar i to intervju, og 34 sortar vart omtalte i berre eitt tilfelle.

Alle sortane er tidlegare nemnde i litteraturen (Stedje og Skard 1939, Hjeltnes 1992), med eitt unntak, og det er ein sort ved namn Russarar (sjå s. 22). Av sortane har 22 utanlandsk opphav, medan 24 kan vi rekne som norske (sjølv om vi ikkje kjenner opphavet til mange av dei eldste sortane sikkert).

Medan dei to fruktdyrkarane fortalde om sortane som hadde vorte dyrka på gardane deira, peika planteskuledrivaren på eit større tal sortar han hadde arbeidd med i planteskulen, eller elles kjende til hadde vore dyrka i Sogn. Dei to første hadde sjølv tenkt tilbake og notert ned lister av sortar før eg kom til gards. Tilfeldigvis hadde dei begge også konsultert med naboar dei visste hadde drive med frukt for å sjå om listene kunne supplerast, utan at det kom til nye sortar av den grunn. Planteskuledrivaren, på si side, bladde opp i innhaldsregisteret i *Norsk Pomologi*, og peika derifrå ut dei som hadde vore dyrka i Sogn og kommenterte dei. I Luster vart det slått opp og referert til omtale av fruktdyrking og fruktsortar i svunne tider, på 1700-talet og byrjinga av 1900-talet, i bygdebøker, og i Lærdal vart det vist til *Gartnærvingen i Norge*, der garden og frukthagen på Øvre Ljosne og andre gardar i Lærdal so vel som andre Sognebygder var representerte.

Intervjuguiden la opp til spørsmål om til saman tolv trekk ved kvar sort, men dette skulle vise seg å vere i meste laget i forhold til tidsbruken. Dette førte til at ikkje alle trekk vart omhandla for kvar sort i kvart intervju. Spesielt var dette tilfelle i det siste intervjuet, der heile 37 sortar vart omtala. Dette kjem vi tilbake til i drøftinga.

I etterkant vart intervju transkriberte, og deretter vart informasjon og kommentarar om ulike trekk ved kvar sort førte over til ein database i Excel. For å ikkje miste detaljar og nyansar, vart i ein del tilfelle heile sitat vart førte over. Dette materialet kan vidare systematiserast på fleire måtar. Vi presenterer nedanfor døme på tre variantar: 1) datablad for kvar sort som summerer opp innsamla informasjon om einskildsortar, 2) tekstschildringar av einskildsortar med vekt på det dei intervju framheva ved sorten, 3) skildringar der ein legg vekt på enkelteigenskapar eller enkelttema på tvers av fleire sortar, og 4) tekstar der ein tek opp andre relevante tema og poeng som anten var med i intervjuguiden eller som kom til i løpet av intervjuprosessen.

Tabell 4 Eplesortar omtalte i intervju. Tabellen viser namnet på sortane, i kor mange intervju kvar sortane vart nemnde, og opphavet til sortane. Kjelder: intervju, Hjeltnes 1992, Stedje og Skard 1947, og Norsk genressurssenter sin sortsdatabase «Finn fruktsorter».

Eplesort	Tal intervju	Opphav	Norsk opphav	Utanlandsk opphav
Alexander	1	Russland		1
Antonovka	1	Russland		1
Aroma	2	Sverige		1
Astrakan/Glaseple	3	Sverige		
Kvit Astrakan	3	Sverige		1
Raud Astrakan	1	Sverige		1
Gyllenkroks Astrakan	1	Sverige		1
Bramley's Seedling	2	England		1
Close	2	USA		1
Cox Pomona	1	England		1
Engelske	1	Gamal Vestlandssort	1	

Eplesort	Tal intervju	Opphav	Norsk opphav	Utanlandsk opphav
Filippa	1	Danmark		1
Flaskeple	1	Tyskland		1
Fuhr	3	Luster		
Fuhr	3	Luster	1	
Raud Fuhr	1	Luster	1	
Garborg	1	Jæren	1	
Granat	2	Gamal Vestlandssort		
Granat	2	Gamal Vestlandssort	1	
Raud Granat	1	Gamal Vestlandssort	1	
Stor Granat	1	Gamal Vestlandssort	1	
Gravenstein	3	Danmark		1
Haugeple	1	Nordfjord	1	
Haugmann	1	Buskerud	1	
Høynes	1	Nordfjord	1	
James Grieve	1	Skottland		1
Jarneple	1	Tyskland/Holland		1
Kalvile (Gruppe)	1	Gamal Vestlandssort	1	
Kaupanger	1	Sogn eller Hardanger	1	
Lavoll	1	Sogn	1	
Leiknes	1	Nordhordland	1	
Lærdalseple	1	Gamal Vestlandssort	1	
Løple	1	Nordhordland	1	
Prinsar	1	Hardanger	1	
Rosenstrips/Raud Rosenstrips	2	Gamal Vestlandssort	1	
Ribston	1	England		1
Ringstad	1	Sverige		1
Rondetveit	1	Hardanger	1	
Russarar	1	Russland		1
Silkeple	1	Ukjend utanlandsk		1
Summerred	1	Kanada		1
Säfstaholm	1	Sverige		1
Tommos	1	Sogn	1	
Torstein	2	Hardanger		
Vanleg Torstein	2	Hardanger	1	
Raud Torstein	1	Hardanger	1	
Stor Torstein	2	Hardanger	1	
Transparente Blanche	3	Russland/Baltikum?		1
Tveiteple	1	Sogn	1	
Åkerø	2	Sverige		1
		<i>Sum</i>	24	22

Døme 1: Datablad som summerer opp innsamla informasjon om einskildsortar

Døme 1a

Åkerø

Eigenskap	Kommentar
Spesielle kommentarar	<ul style="list-style-type: none"> «Og so hadde vi nokre få tre med Åkerø, men det var mest for kuriositeten, for det var so fort dei fekk begerråte, so dei var rotne inni, det viste ikkje på dei. Men det var veldig gode eple. Det var Åkerø.»¹ «Åkerø, det er ein gamal sort. Men han er like aktuell i år som han var for femti år sidan. So der er ikkje noko forskjell der, altså. (...) Skal me kalle noko for eit luksuseple her i Norge, so trur eg me må kalle han for det. Fordi at han har alltid vore liksom ettertrakta. Eg veit ikkje, eg, eg har ikkje høyrte nokon annan har brukt det, men viss ein skal skilje ut, so kunne det ikkje vere nokon annan sort, tykkjer eg.»²
Omfanget av dyrkinga	Nokre få tre. ¹ Berre to-tre-fire tre. ¹ Var meir dyrka i andre område, i Hardanger og på Austlandet/Telemark. ^{1,2}
Agronomi	Vanskelegast å dyrke av dei sortane dei hadde. ¹
Utsjånad, tre	
Utsjånad, frukt	Gulraud farge. Avrunda, litt avlang, oval form. ²
Smak	Veldig godt eple. ¹ Veldig god smak og fin konsistens, best når konsistensen er litt laus. ²
Haustetid	September. ¹ Gravensteinstida (september/oktober). ²
Lagringsevne	God. ¹ Fram til og med november. ²
Brukstid	Før jul. ¹ Fram til og med november. ²
Sjukdomar	Problem med begerråte. ¹ Problem med prikkysykje. ²
Opphav	Gamal sort. ²
Bruk	Gode til å ete. Likt av alle. ²
Synonym	Nei. ^{1,2}
Fins i dag?	Nevø har planta nye tre på garden, men dei epla har ikkje heilt same aroma og utsjånad som dei han hugsar som Åkerø. ²

Kjelder: ¹Olav Wendelbo, Lærdal, ²Hans A. Næss, Luster.

Døme 1b*Russarar*

Eigenskap	Kommentar
Spesielle kommentarar	<ul style="list-style-type: none"> • «Du veit, på Stedje der som campingplassen er, der var i si tid Skandinavias største frukthage, der. Og me pakta den garden i 15-16 år, og der stod att ein del gamle sortar der inne. Blant anna ein som me kalla Russarar.»³ • «Når du skar gjennom kvisten, so var han litt gulfarga, sjølve kvisten, veden. Men om det er ei eige gruppe eple, det veit eg ikkje. Men om eg skar gjennom kvisten so kunne eg godt kjenna at det her var Russarar».³ • Ikkje dokumentert i kjend litteratur.³
Omfanget av dyrkinga	Mindre omfang. ³
Agronomi	Hardfør. ³
Utsjånad, tre	Gul ved. ³
Utsjånad, frukt	Forholdsvis rundt, fint forma, likna Prinsar. Litt raudstripete. ³
Smak	Utruleg godt eple. ³
Haustetid	
Lagringsevne	God. ³
Brukstid	
Sjukdomar	Hardført. ³
Opphav	Ukjend, men gamal sort. ³
Bruk	
Synonym	Nei. ³
Fins i dag?	Kjenner ikkje til at sorten er teken vare på. ³

Kjelde: ³Guttorm Aaberge, Sogndal.

Døme 2: Tekstskildringar av einskildsortar

Døme 2a

Cox Pomona: Suksess på aldersheimen

Cox Pomona var eit eple som kom inn i dyrkinga rundt andre verdskrigen. Hans A. Næss fortel at han planta ut ein heil del som mellomplantning med Gravenstein i 1944. «Det var i grunn berre dumt, altså», kommenterer han lett oppgitt, «men det var ein gartnar som lokka meg til det». Gartnaren hadde sine grunnar: «Dei planta han so kolossalt på Austlandet. Det vart so fort frukt, veit du. Store eple, og det var avling, og reine og... so eg fekk mykje.» På den tida var der enno ikkje noko organisert fruktmottaksordning, men der var byrja å kome ein del omreisande handelsmenn som hadde fått seg lastebilar, og køyrde rundt i Sognebygdene og kjøpte opp frukt, for å so ta det med seg til Oslo og andre større marknader. Ein av desse var ein driftig kar i frå Leira ved Fagernes, ein viss herr Månnum, som var «forretningsmann ut i alle toppar. Han dreiv med alt. Han begynte som 18-19-åring med slakteri, og so begynte han med is. Begynte heime på kjøkkenet, med is. So reiste han til Danmark og kjøpte ein ismaskin der som han kunne setje i kjellaren. Og det enda med det at han bygde ein stor fabrikk. Og han begynte då med frukt.» Ikkje berre var han heldig med handelen i Sogn; jammen fann han seg ei kone òg, og det var systera til Hans, som fortel vidare:

Og so, han svogeren min, han reiste rundt han då, og han køyrde no gjennom Valdres og alle stader, og då var han innom desse her aldersheimane, òg, veit du. Og dei fekk smaken på Cox Pomona, so der fekk han avsetnad, for dei var so voldsomt behagelege å ete. Konsistensen var slik at dei passa so godt til desse her gamlingane. So det hugsar eg, at han sa at «eg hadde no aldri trudd at eg skulle få noko avsetnad på denne Coxen», for han hadde ikkje noko tru på dei slik som eg, etter at han kjende smaken på dei, men det gjekk fint altså. So det gjekk godt.

Det er eit flott eple å sjå på, bedyrar Næss, stort og fint og rundt, «men du er ikkje so begeistra etter at du har sett kjeften i det». Om eplet ikkje var svært aromatisk, hadde det altså ein veldig laus og fin konsistens, ypparleg til eldre som ikkje hadde so sterk tanngard.

Det at epla var store var slett ikkje noko bakdel når haustinga, eller «skakinga», som det heitte, stod for tur. Næss minnst spesielt ein ettermiddag då det gjekk rasande fort unna:

Eg hugsar det at når me hadde den mellomplantinga, so måtte me ha mange tre, for eg plukka 130 kasser, eg. Og då hugsar eg det at når me skulle slutte [for dagen], so stod alle desse her i mellom opp gjennom der, og so sa eg at no er det att ein halv time, sa eg, før det blir mørkt. Det passar akkurat, sa eg. Skal eg få nytte av desse arbeidsfolka mine, so begynner me på Cox Pomonaen. Og då plukka me 130 kasser, eg hugsar ikkje kor mange me var, men me plukka antakeleg ein 10-15 kasser kvar av oss, på ein halvtime. Det var so store, flotte, eple, veit du. So då var det litt triveleg, då.

Døme 2b

Fuhr: Langliva lokalhelt i Luster

Fuhr er ein av dei sortane som kom fram i Sogn, og det skjedde sannsynlegvis på 1700-talet. Der er fleire versjonar av historia til korleis sorten vart til¹, men det var i alle fall i Luster, og det var anten på eller nære garden Fuhr. Medan gardsnamnet til vanleg vert uttala «Får» lokalt, vert eplenamnet uttala «Fur». Eit anna namn brukt i Luster er «Flateple», noko som refererer seg til den litt flattrykte forma eplet har; der er ikkje noko djup grop rundt begerleiet. Namnet «Fladæbler» finn ein også i notatar frå fruktdyrkinga på garden Kroken frå 1766, referert til i Luster si bygdebok. Lenge var Fuhr hovudsart i Luster. Når eg spør Hans A. Næss kva han minnest om Fuhr, fortel han at:

eg har det minnet som eg får ta med, at han har kome fram i Luster, og det har vore veldig stor dyrking av den sorten i Luster. So det var atskillig meir Fuhr enn Gravenstein. Og du veit, når ein tenkjer på epletypen, so veit du at Gravenstein burde ha selt mange gonger so mykje, for det er jo eit heilt anna eple, både med saft og kjøt og alt mogleg, kan du seie. So slik burde det ha vere, men det syner det at denne Fuhren har helde godt, på grunn av at han var opprinneleg her i frå Luster, og, ja, det var eit godt eple, òg.

I andre bygder, derimot, vart han aldri like populær. Han var dyrka, men nådde ikkje like stor ustrekking som inst inne i Sognefjorden. Kva kunne grunnen til dette vere? Jau, det hadde sin grunn i at

Fuhren, han var slik at det var her i Luster me fekk kvalitet. Og dette er faktum, altså. Fordi at i Sogndal, der fekk du ikkje den søtsmaken på han. Han modnast i grunn ikkje, altså. So det var so stor forskjell. Og eg smakte ofte på desse epla i Sogndal, eg, fordi at det var fleire syskenborn som dreiv der ute som var bønder.

Sannsynlegvis var det lokalklimatiske skilnader som gjorde at epla treivst betre lengre inne. I Lærdal fortel likevel Olav Wendelbo at dei òg hadde ganske mykje Fuhr i frukthagen. Mest var det Gravenstein, men Fuhr kom som nummer to. Begge karane hugsar Fuhr-eplet som eit eple med ein svært god, litt syrleg smak. Fasongen var fin, rund og flattrykt, og fargen var gul og raud. Epla var noko mindre enn Gravenstein, og dersom ein ikkje tynna godt, vart dei veldig små. Skalet var nokså sterkt, ja, dei var i grunn sterke for alt mogleg, fortel Wendelbo. Lagringssterke var dei òg, og det var kan hende ein av dei største fordelane sorten hadde. Når Gravenstein ikkje lenger var god på etterjulsvinteren, so kunne ein byrje på Fuhren. «Dei var i grunn modne om våren», seier Wendelbo, og slik kunne ein utvide fruktseasongen. Lokalt i bygda var det ein del folk som kom for å plukke dei sjølve. Dei vart hausta so seint som mogleg, gjerne litt etter Gravenstein. Fuhr var òg nokså sterk mot sjukdom og skurv, og i fylgje Lærdalsbonden kan han vere ein aktuell kandidat for økologisk dyrking. Dersom han vert tynna og skore godt ned, vel og merke.

«Både Fuhr og Gravenstein var gode», fortel Næss, «men dei hadde kvar sin smak. So då var det Gravenstein som vann, altså. Det var det, den gjekk lettare». Sjølv om Gravenstein gjerne vann, so betydde ikkje det at der ikkje var interesse for Fuhren. «Det var eit veldig godt eple», seier Wendelbo, og det var mor til Næss einig i:

Eg har ein følelse av det at ho skulle alltid ha ein del Fuhreple til hushaldninga. Men kva det var til... det er det verre å hugse. Men ho laga i alle fall ein del gele. so det kan vere at det er gele ho har brukt det til. Men det er ikkje det, ein kan jo bruke all slags eple til det, veit du, men det var noko spesielt med Fuhr på smaken, veit du. So det hadde no ho god erfaring med.

Men utover på 1900-talet minka omfanget av Fuhr-dyrkinga. Næss fortel at siste gongen han planta Fuhr var i 1944. Frå Lærdal fortel Wendelbo at dei etter kvart vart vanskelegare å selje, og at det som gjekk var mest lokalt. På Ljosne for dei då hagen vart rydda, men «det står jo igjen nokre Fuhr her oppe her i Lærdal fortsatt, som ikkje er stelte», fortset han. «No er det hjorten som kjem der og et.» So kan ein spørje om denne sorten, som i alle fall

¹ Hjeltnes (1992) fortel om to moglege versjonar.

kan sjå tilbake på 300 år i Indre Sogn, vert attfunnen av dyrkarar i dag, eller om det er hjorten som får nyte dei siste epla som fell.

Døme 3: Skildringar av eigenskapar på tvers av fleire sortar

Døme 3a

Kategorisering og bruk av ulike eplesortar

På engelsk heiter det at ein ikkje kan samanlikne eple og appelsinar, men like sant er det at det kan vere stor skilnad frå eple til eple. For å halde epla frå kvarandre, har ein gjerne delt dei inn i ulike hovudtypar. I Lærdal vart til dømes for det første snakka om jordeple og søteple. «Vi kalla det berre slik i gamle dagar, jordeple det var poteter, og søteple det var Gravenstein. Og det eine var like viktig som det andre», fortel Olav Wendelbo. Når han seier Gravenstein, so er det nok fordi det absolutt var hovudsorten i bygda, men vi kan nok tolke dette som om at søteple også omfatta andre eplesortar. Vidare so skilde ein mellom søteple og sureple. Dei første var, som namnet seier, generelt sett søtare eple, medan dei andre var villare typar, som hadde mykje syre i seg, og typisk var veldig små og grønne. «Og somme var so sure at dei var ikkje brukt i det heile teke, nesten ikkje. Men dei kunne pressast. Og søteple kunne vere so søte at dei var nesten smaklause», fortel Guttorm Aaberge. Sureple kunne altså brukast til pressing, og i Hardanger var det vanleg å bruke dei til sider. Men dette hadde ein ikkje tradisjon for i Sogn.

Epla vart, og vert framleis, vidare inndelte alt etter modningstida. Først kom sommarepla, i august/september, og dei måtte gjerne brukast med det same. So kom haustepla, i september/oktober, og dei var best om hausten, og so kom vinterepla, som gjerne vart hausta so seint som råd før frosten kom, i oktober, og kunne halde seg utover vinteren. Faktisk var der somme sortar som under gode lagringsforhold i jordkjellarar heldt seg heilt til neste sommar. Med epla kunne ein såleis ha frukt frå august til juni, og innimellom kom bærsesongen.

Det vert også gjerne sett eit hovudskilje mellom eple som er best til å ete som dei er, og eple som høver best som ingrediens i matlaging. Den første kategorien vert gjerne kalla «eteple» eller «bordfrukt», medan den andre gruppa vert nemnt som «husholdningseple», «mateple», eller «kokeple». Nokre eple, som til dømes Gravenstein og Close, høver godt til begge bruksområda. I intervju vart det nemnd døme på eplesortar som i alle tre kategoriane, og dei er viste i Tabell 5 under.

Tabell 5 Døme på eplesortar med ulike bruksegenskapar. Kjelder: intervju.

Eteple	Mateple	Både ete- og mateple
Astrakan	Alexander	Antonoffka
Garborg	Bramley's Seedling	Aroma*
Granat	Engelske	Close*
Prinsar		Fuhr
Säfstaholm		Gravenstein
Åkerø		Transparente Blanche

*Aroma og Close er forholdsvis unge eplesortar, som kom inn i dyrkinga i Sogn på 60/70-talet. Medan Close ikkje har stor utbreiing, er Aroma enno mykje dyrka.

Eteple

Innanfor epla som har vore mest brukte til å ete direkte, er der sjølvstort stor variasjon i smak, aroma og konsistens. Ulike personar kan ha ulike favorittar og meiningar. To av dei intervju framheva spesielt sorten Åkerø som eit uvanleg godt eple. Klimatiske tilhøve gjorde at sorten eigentleg ikkje eigna seg godt i Sogn, men på begge desse gardane var der nokre få tre, «for kuriositeten si skuld». Næss kalla det eit «luksuseple», det var eit eple som folk hadde vurdna for. Det hadde med smaken å gjere, men også med den spesielle, litt lause konsistensen. Og Åkerø vert enno dyrka i dag i delar av landet, eit teikn på at det er fleire som set pris på akkurat dette eplet.

Ein faktor som skil ulike eple er årstida dei er gode på. Generelt er sommarfrukta best med det same, medan nokre sortar helst bør ligge ei stund før ein et dei, og nokre kan halde seg gode til heilt ut i mai/juni. Epla kan endre kvalitet ganske raskt, slik at det gjeld å ete det på det rette tidspunktet. Slik fortel Aaberge om Säfstaholm:

Det måtte ha vore i 1944. [Det var] ein oppe i frå Norddal, ein som eg var i lære i saman med, og so var det snakk om den sorten Säfteholm. «Ja, Säfteholm», sa han, «den er grei nok den, berre ein har vatn attå». Han var turr. Säfteholm var eit godt eple det, viss du tok han frå treet og åt han. Men låg han nokre dagar, so vart han turr. So det var ikkje noko lagringseple. Han måtte plukkast direkte av treet og etast. Han skulle ikkje lagrast.

Mateple

Også innanfor den kategorien vi kan kalle mateple, er der skilnader på frukta og kva ho høver til. Under følgjer nokre døme på dette henta frå intervjua.

Alexander: Fargesterk russar

Aaberge fortel om sorten Alexander, som har lite syre, og difor noko blass i smaken som eteeple, men høver godt til matlagning, og der har han ein spesiell fordel:

Ja, du kan ta ein sort som Alexander. Den er eigentleg ein russisk sort, so vidt eg veit. Den er nokså storfrukta, og held seg utruleg bra. Den er litt lett i vekta, men han har ein stor fordel at om du skrellar han, so held han seg kvit. Han blir ikkje brun i kjøtet. Og som husholdningseple, so er han heilt ypparleg veit du, for han held so frisk, fin farge. Og det veit eg at me har planta eit tre heime av Alexander, nettopp med den tanke at han er til det me brukar han til.

Bramley's Seedling: Saft og dessert

Bramley's Seedling vart trekt fram som spesielt interessant i to av intervjua. Først fortel Aaberge:

Ein sort som eg ikkje har nemnt til no er ein som heiter Bramley's Seedling. Han blir mykje planta no, spesielt i Balestrand plantar dei han mykje. For han er so frisk og fin i safta. Det er eit husholdningseple. Tidlegare vart han dyrka mykje nede i Kvam i Hardanger. Det er ein stor, grøn sort som held seg voldsomt godt, og heilt ypparleg som husholdningseple. Men han er so sur at du bit ikkje i han før påske, i alle fall. Der har me òg eit enkelt tre, som me brukar berre til eige bruk.

På Øvre Ljosne i Lærdal hadde dei for nokre tiår sidan også nokre tre av denne Bramley's Seedling, og dei epla var kjelde til mange trivelege måltid utover vinteren:

Det var nokre store, svære eple. Dei var ikkje etande ferske, men ho mor tørka dei, og brukte dei til dessert. Dei var fantastiske til dessertar og kompottar. Dei var store som sånn altså, og grønne og raude. Ho mor hadde eit sånt tørkeskap. Og det hadde vi jo til dessert nesten heile vinteren. Epla vart skiva opp og tørka, og då gjekk det an å lagre dei. Og so la ho dei i blaut, og so vart det dessert av dei. Men det gjekk no noko sukker.

Det at epla var store gjorde også at dei var lette å handtere og skrelle, og sånn sett lette å arbeide med på kjøkkenet, fortel Wendelbo vidare.

Transparente Blanche: Ei nødvendighet

Transparente Blanche er eit sommareple som er godt å ete når det er plukka heilt på rette tida, men også høver bra som ingrediens i eplemos. Det var eit av dei mest planta sommarepla, og mykje etterspurd. Næss fortel om ei spesiell oppskrift han lærde av ein slektning:

Men det var ei, ho var gift med syskenbarnet mitt, og ho skulle alltid ha denne sorten om hausten. Og då sa ho det at «desse er eg nøyde å ha». (...) «Berre meg beskjed», sa ho, alt som datt ned skulle ho ha. Og ho hadde heilt rett altså, dei var fantastisk gode. Det var i alle fall sånn ho sa, at du skjer dei i bitar. Og so ikkje tek skalet av, og so berre kokar dei sånn lite grann, du skal ikkje koke dei sunde. Og det gjorde eg etterpå, og det var fantastisk godt, altså. So det var Transparenten. Han var anerkjend som slik husholdningsfrukt.

Gravenstein: Himmelrik på jord

Den siste sorten vi nemner spesielt som mateple, er Gravenstein. Den raude forma av Gravenstein er enno mykje dyrka, og er eit eple som enno vert sett stor pris på for sin karakteristiske smak som eteeple. Men Gravenstein har også vorte sett på som ein svært god sort til å hermetisere og lage eplemos av. O. Wendelbo hugsar tilbake til hektiske og himmelske haustdagar:

Det var mykje som skulle gjerast om hausten. Det var slakting og saueklipping og alt skulle inn på kjøkkenet, lage blodpølse og hermetisere, det var full jobb det, på kjøkkenet, frå morgon til kveld. Bestemor lagde so nydelege blodpølser. Det var liksom første jobben min, det var å stå i bekken oppe her og røre i blodet, anten det var frå eit lam eller ein sau, og so kom det inn på kjøkkenet, og so vart det blodpølse. Dei var jækla gode. Med eplemos av Gravenstein, det var himmelrik på jord.

Også Næss hugsar at Gravenstein vart mykje brukt til hermetisering, eplemos og eplegelé, i tillegg til Fuhr-eple: «Eg trur at mor mi, ho brukte helst Gravenstein. (...) Særleg Gravenstein. Det var ein spesiell smak, ein heilt spesiell smak.»



Bilete 1 Tre av Gul Gravenstein med morelltre i forgrunnen på Øvre Ljosne, Lærdal. Bilete teke av Kristine Skarbø, oktober 2013.

Døme 4: Tekstar om andre relevante tema

Døme 4a

Kvalitetsskilnader innan sortar

Under intervju kan det godt kome fram nye typar informasjon som ein ikkje hadde i mente då ein planla dei. Eit døme på dette frå intervju i pilotprosjektet er observasjonar om skilnader i kvaliteten av eple mellom ulike mutantar eller tre av same sorten.

Hjå fleire av sortane har det kome til raude variantar i løpet av det siste hundreåret. Dette gjeld Torstein, Fuhr og Gravenstein, mellom andre. Hjå Olav Wendelbo får eg servert fine Gule Gravenstein, som smakar fortreffeleg. Dei kjem i frå nokre tre som vart planta på 50-talet, og har fått stå. «Eg synst jo den Gravensteinen som vi har her er den beste», seier Wendelbo, «men smaken har jo forandra seg, no skal dei jo gjerne vere søtare.» Eg legg merke til det at smaken er ikkje veldig søt, men aromaen er rund og god. Eg fortel at vi har eit tre med Raud Gravenstein. «Ja. Men dei raude smakar ikkje sånn som dette her», konstaterer han tankefullt. Når eg so kjem til gards på Nes, får eg bekrefta at det er fleire som deler dette synspunktet. Næss fortel med energi: «Når den raude Gravensteinen kom, so var det alle som sa at den gule, han er betre, han er betre.» Likevel bar det til at den raude sorten vaks i popularitet, og den gule etter kvart nesten forsvann: «Men no veit eg ikkje, no er det vel kome so mykje Raud Gravenstein at det er vel snart ikkje att smak av den gule, veit eg», fortset Næss. Og ikkje berre gjaldt dette for Gravenstein:

Det var altså aldeles synleg. Men det var med andre raude sortar, òg, det. Folk tykte at dei andre var betre. For eksempel, vanleg Torstein, han var betre enn Raud Torstein. Men dette var i ein overgangsperiode. Men, dei var no vande med å ete eple, so dei kjende no smaken. (...) Dei tykte han var ikkje so tørr. Han var saftigare.

Ein annan interessant observasjon som vart notert i to intervju var kvalitetsskilnader på eple av same sorten. I Lærdal vart dette peika på i samband med Gravenstein, og i Luster i samband med sorten Åkerø. Sjølv om dette ikkje vart påpeikt i intervju, kan det også her dreie seg om fleire mutantar. Olav Wendelbo fortel at der var ein kvalitativ skilnad på epla frå trea i det feltet som vart planta på byrjinga av 1900-talet, og dei trea som enno står att på garden, planta på 1950-talet. Før han hogde ned dei gamle trea på 1970-talet tok han difor kontakt med fagfolk på Leikanger for å høyre om dei ville kome og ta podekvist, men dette vart dessverre ikkje fylgd opp, slik at ingen podekvist vart teke: «Du veit, dette var mange år sidan. Men du ser jo det i dag òg, at det er forskjellar sjølv om det er same sort. Sjølv om dei var Gravenstein, so var det stor forskjell på smaken. Det var noko eige med desse gamle. Synst no eg då. Men det kan jo vere jordsmonnet, det kan vere so mange ting.»

I Luster fortel Hans A. Næss at Åkerø-epla som vart dyrka på garden i tidlegare år, på fleire vis var ulike dei Åkerø-epla nevøen i dag dyrkar på same gard: «Men du veit at dei har ikkje noko med Åkerø å gjere, slik som dei var før. Dei har ikkje det», konstaterer han, og hentar nokre eple i kjellaren av årets produksjon. Han forklarar at både fargen og forma skil seg frå dei Åkerø-epla han kjende. Fargen er for sterk, på somme parti av eplet er det meir ein Close-farge, og forma er for rund: «Eg kan ikkje seie hundre prosent at dette er Åkerø. Men det er som han seier, at å diskutere slik...men dei har litt til felles, slik som sjølve konsistensen, når ein skjer i det, det er heilt i orden, det kan vere Åkerø. Og, ja, busen og stilken, det kan vere det. Men fasongen, den er heilt annleis.» Når det gjeld konsistens er der likskapar:

No lyt me godta at dette er Åkerø. Og du kan seie det at eg tykkjer eg kjenner det, at han var slik at då ha begynte å bikke, ja, at han burde ikkje lagrast meir. Då var han slik som dette. For denne bør ikkje lagrast meir, for eg kjenner det at du har litt tørrleik i kjøtet når du et. Og no er ikkje Åkerø noko veldig saftig eple. Det hadde vore meir smak i det viss me hadde ete det for tre veker sidan.

Men konklusjonen er likevel at:

Dette eplet er godt, det, men denne spesielle smaken på Åkerø, veit du, den kjenner eg absolutt ikkje, altså.

Næss seier at det godt kan vere Åkerø likevel, men at det antakeleg er ein annan variant enn den som var på garden før. Han forklarar vidare at: «no har det vore slik, veit du, opp gjennom tida, at det kunne ha vore ein variant som ikkje er akkurat lik, for eksempel om dei har selt dei på Austlandet, på ein planteskule der, eller om dei har selt dei på Vestlandet. Dei kan vere annleis, altså.»

Observerte skilnader i kvalitet kan kome av jordsmonn, klima og dyrkingsteknikk, men kan også skrive seg frå plantegenetiske variasjonar mellom ulike mutantar av same sort. Slike subtile, men i alle fall etter dei intervjuar fruktdyrkarane sine meiningar, ganske so signifikante, skilnader, kan det vere verdt å merke seg for dei som ynskjer å ta vare på den fulle breidda av den plantegenetiske eplearven vår.

Døme 4b

Inn i framtida

Som det går fram av sitata ovanfor, so er desse fruktdyrkarane epleekspertar på høgt plan. Dei kjenner sortane sine på godt og vondt, både dyrkingsteknisk og når det gjeld etekvalitet og brukseigenskapar. Dei skulle såleis vere gode menn å spørje seg til råds med når det gjeld sortar å satse på i framtida. Og i intervjuet kom dei med kvar sine perspektiv og sortsanbefalingar for den som ynskjer å ta opp att dyrkinga av ein eldre sort. Spesielt vart det peika på Gul Gravenstein, Granat, og Leiknes.

Gul Gravenstein: Gløymd einar

Når det gjeld *Gul Gravenstein* kan intervjuaren slutte seg til anbefalinga frå O. Wendelbo; det saftige eplet som også vart servert under intervjuet ville nok falle i smak hjå mange. «Eg syns jo denne Gravensteinen er eit veldig godt og flott eple», seier Wendelbo, «men er du ein ungdom i dag, so veit du ikkje kva Gravenstein er». Men, seier han vidare, «desse sortane som vi hadde før, dei går jo ut mykje no på grunn av at folk vil ha ein annan smak. Dei skal vere søtare. Det skal vere jamnare fasong og kvalitet. Det skal ikkje vere ein flekk på nokon ting. Og desse gamle sortane, dei eignar seg i grunn ikkje til det». Dersom ein skal dyrke desse epla økologisk og utan sprøyting, held han fram, «då må folk finne seg i at der er ein liten flekk. Desse er ikkje sprøytt, so då blir dei sjåande sånn ut.» Der er ikkje mange «skjønheitsfeil» på epla han refererer til, men der finst ein og anna lita svart bot. No er det no ikkje slik at dei epla som til vanleg vert omsett i butikkane er dyrka utan sprøyting, men om ein ynskjer å dyrke økologisk, må der kan hende eit lite mentalt skift til dersom mindre sjukdomssterke sortar skal inn på marknaden.

Granat: Eit nydeleg eple

Hans A. Næss byrjar med å seie at «Desse gamle eplesortane der, dei er for so vidt utgåtte, dei.» So tek han føre seg enkeltsortar, og summerer opp: «Du veit at desse Engelske, veit du, dei kan eg ikkje gi noko analyse på. Fordi at dei er so lenge sidan. Og Rosenstrips, han kjenner eg godt, og han kjem aldri att. For det er eigentleg eit tre som har vore planta eitt og eitt kringom. Og so har dei stått.» Men so kjem han til *Granat*. «Og Granaten, det er eit nydeleg eple, altså. Han kunne godt ha kome att. Det er eit nydeleg eple.» Om Granat fortel han vidare at:

Me hadde ikkje mange tre. Men det var eit eple som var fantastisk godt. Og lagringa då, veit du, det var i kjellaren i husa. Og det var vel omtrent 100 prosent, so hadde kjellarane jordgolv. Dei støypte ikkje då. Og det var vel det som gjorde at frukt og poteter heldt seg so godt, òg. Og den der Granaten, det var ofte at me hadde att nokre restar til ut i mai. Og eitt år so hadde me til ut i juni. Og då kunne det ha begynt å mjukne, men det var like godt. Det var eit eple som – hadde eg drive med eple, so hadde eg prøvd å få tak i podekvist av det. Det er artig å ha nokre tre, veit du. (...) Gult var det, og det var eit artig, godt eple.

Granat var altså eit vintereple, som stod seg til sommars att. Men den skal ikkje forvekslast med andre eple av same namn: «då kan eg seie med det same at der var ein anna variant, men det var altså hausteple.(...) Men den var absolutt ikkje god slik som den der. Det var eit bra eple, men den hadde ikkje den fantastiske smaken som den der. Og dei stod seg ikkje lenge, altså.»

Om nokre sortar er utgåtte, so er der i alle fall nokre som enno kan finne att ein plass, og Granat kan vere eit slikt.

Leiknes: Ein saftig hardhaus

Om nokre av desse eldre sortane kan ha ei rolle i framtida? «Ja, det trur eg no», byrjar Guttorm Aaberge, «men det er berre desse her nisjane, det. For eksempel, den sorten her, den kan me bruka til pressing». Dømet han dreg fram er sorten *Leiknes*.

Eg har lurt litt på ein sort som heiter Leiknes, eg veit ikkje om eg nemnde han. Han er ein voldsomt stor produsent, og ein av dei som blir svære avlingar av om han ikkje er på dei beste plassane. Men han har byrja å få litt sopp no. Han var so og seie immun han, før, men no har han begynt å få litt sopp. Og Leiknes kunne eg godt tenkje meg, eg sa det til ein fruktdyrkar at på det brattaste, sa eg, so kunne han godt ha planta litt Leiknes, for å sleppe å sprøyte so mykje, og få store avlingar. Med tanke på pressing.

Aaberge fortel vidare at han sorten opprinneleg kjem frå Ostereide, og at han har kjent sorten sidan 1945. Dei har hatt han i planteskulen i mange år, men dessverre fauk han under ei nyleg sanering for plantesjukdomen heksekost. Aaberge fortel at «den har vorte planta på gardar heilt opp i 400 meters høgde, og gitt gode avlingar». Han var sterk mot sjukdomar, og hadde ein utruleg god smak. Det var ikkje eit lagringseple, men best med det same. Aaberge veit om eit gamalt tre som står att på garden han kjem frå, der ein eventuelt kunne sende inn prøver for å sjå om han kunne brukast til podekvist.

Eit trekk ved Leiknes, og ein del av dei andre eldre sortane, er at dei er hardføre og trivst sjølv der klimaet kan vere røft. Aaberge fortel av det same gjeld Haugmann, og Säfstaholm: «Så me lagar fremdeles Säfstaholm-tre. Me sel ikkje noko av han i fruktdyrkarområda, men me sel han gjerne til høgdegardar og innlandet slik at dei skal ha noko hardført og vintersterkt.»

Kapittel 6: Drøfting og sluttord

Behov og tidsaspekt for vidare arbeid

Resultata frå pilotprosjektet viser at der er behov for innsamling av tradisjonell kunnskap om eldre eplesortar. For det første er lite av slikt materiale er funne dokumentert. I litteraturen er der ganske godt oversyn over dei agronomiske eigenskapane til ulike sortar, men mindre informasjon om kulturhistorie og skildander i bruksegenskapar. For det andre viser dei tre intervju med fruktdyrkarar frå Sogn at der enno er personar som har erfaring og god kunnskap om dyrking og bruk av eldre eplesortar. Det var ganske stor variasjon mellom kva sortar og kva tema som vart vektlagt av dei ulike intervju personane. Dette tyder på at det å utføre fleire intervju vil gi meir og ny informasjon. Samstundes vart det demonstrert at eit slikt tiltak hastar, fordi der rett og slett ikkje er so mange att som var med på dyrkinga av varierte eldre sortar på 1900-talet. Dette vart understreka i intervjuet med dyrkaren frå Luster, som kommenterte: «Nei, men du veit, der er ikkje so mange att heller. Det er einaste eg som har overlevd. (...) Men du kan seie at for ti år sidan, so var det mange som hadde levd som hadde vore fruktdyrkarar». Han peika på at i Luster er det litt spesielt i forhold til andre bygder, fordi dyrkinga tok ein brå slutt i samband med dei mange frostepisodane på 1970- og 80-talet, medan ein i andre bygder har hatt meir kontinuitet i dyrkinga. Men til ein viss grad gjeld dette for den breiare regionen fordi sortssamansetjinga har endra seg, slik at dei som har vore dyrkarar gjennom dei siste tiåra i staden har kjennskap til andre, nyare sortar.

Utval av personar for intervju

Når det gjeld utval av personar til vidare intervjuarbeid, tyder erfaringane frå prosjektet på at det kan vere best å spreie intervju utover fleire bygder. Dette er både fordi sortssamansetjinga ser ut til å ha variert noko mellom bygdene (dette er eit tema som eit større prosjekt kan undersøke nærmare, basert på skriftlege kjelder so vel som intervju), og fordi tradisjonell kunnskap også kan variere mellom ulike stader. I vidare arbeid bør ein ta med fleire bygder i Indre Sogn, og dersom prosjektrammene tillet det, kan ein òg utvide til å ta med Nordfjord og fruktdistrikt i andre regionar. Til vidare arbeid tilrår vi den sokalla snøballmetoden (Bernard 2011: 147-149), der ein startar med til dømes ein person i kvar bygd, identifisert av fagfolk i regionen, og intervju personar vert bedde om å referere vidare til andre aktuelle personar. I pilotprosjektet vart berre menn intervju, men informasjon som kom fram i intervju tyder på at i vidare arbeid bør også kvinner intervjuast. Kvinner hadde ofte hovudansvaret for tillaging og konservering av epla, og systrer og mødrer vart refererte til som ekspertar på det kulinariske området av dei intervju mennene. Sjølv om det ser ut til å vere mennene si rolle som er vektlagt i den nedskrivne fruktdyrkarhistoria som vart kartlagt i første del av prosjektet, var kvinnene sjølv sagt også med på ulike delar av fruktdyrkinga, og kan ha verdfulle perspektiv som kan skilje seg frå det mennene formidlar.

Intervjuet

Ei utfordring som vart møtt i intervjusituasjonen var at tida ikkje strakk til for å spørje utfyllande om alle eigenskapar ved alle sortane. Som nemnt ovanfor var dette spesielt ei utfordring i dei intervju mange sortar vart omtala. Dette kan takast omsyn til i framtidige intervju på ulike måtar. Ein kan velje å (1) avgrense talet sortar som vert omhandla i kvart intervju, for å få tid til ei mest mogleg komplett skildring av kvar sort; eller (2) redusere omfanget av trekk ein spør etter for kvar sort. Sidan dei fleste sortane tidlegare er nemnde i litteraturen, finst der allereie nokså mykje informasjon når det gjeld eigenskapar som sjukdomsresistens, hauste- og brukstid, og utsjånad på frukt og tre. Der er mindre dokumentasjon av kulinariske eigenskapar og spesielle bruksområde, minne om sorten, og anna kulturell informasjon. Dersom ein må prioritere på grunn av lite tid, kan det difor vere best å fokusere på slike trekk. Ein annan strategi er å late den som vert intervju bestemte kva som skal fokuserast på for kvar sort; slik kan ein minske risikoen for å gå glipp av informasjon om spesielle eigenskapar ved enkeltsortar.

Generelt viste intervju at ulike dyrkarar har ulike erfaringar og vil legge vekt på ulike ting. Dette kan føre til at tema som er noko perifere for intervjuet sitt føremål vert vektlagde i intervjuet. Men det kan også føre til at interessante og viktige ting vert ført fram i lyset. Det er difor viktig å finne ein god balanse mellom å styre intervjuet i den retninga ein hadde planlagt, og å vere open for nye tema.

Systematisering og formidling

I rapporten har vi utarbeidd døme på ulike måtar innsamla intervjumateriale kan arbeidast vidare med. Desse døma kan vere eit grunnlag for diskusjon mellom prosjektpartnerar for vidare innsamlingsarbeid. Vi skal her kort kommentere dei ulike tilnærmingane.

Datablad

Slike datablad kan samle informasjon på ein lettfatteleg og oversiktleg måte, og gi eit godt grunnlag for samanlikning mellom sortar. Medan datablada som er utarbeidde her er noko mangelfulle – der er ikkje informasjon om alle punkta – kan fleire intervju der ein har eit djupnefokus på eit mindre tal enkeltsortar bidra til meir utfyllande informasjon. Eventuelt kan desse blada verte kombinert med informasjon frå litteratur. På den andre sida, so er ganske mange av desse trekka allereie godt dokumenterte i litteraturen, slik at for mange sortar vil dei kan hende vere overflødige.

Tekstschildringar av einskildsortar

I ei tekstschildring kan ein frigi seg frå den strikte strukturen til eit datablad, og late historier og eigenskapar ved sorten som vart vektlagt av den intervjuja personen stå i fokus. Dette kan gi eit meir utfyllande inntrykk av sorten for ein lesar, og stimulere til meir interesse. Slike tekstar kan eventuelt stå for seg sjølv, og verte formidla til allmennheita gjennom ein serie småartiklar. Eit anna alternativ kan vere å kombinere meir «livlege» skildringar av minne og bruksegenskapar knytt til enkeltsortar innsamla gjennom intervju, med allereie dokumenterte eigenskapar ved enkeltsortar. Kan for eksempel slik informasjon knytast til eksisterande databasar administrerte av Norsk genressurscenter?

Skildringar av eigenskapar på tvers av sortar

Tekstar der ein legg vekt på enkelteigenskapar og diskuterer desse på tvers av fleire sortar kan verte brukte for å vekke interesse for mangfaldet av sortar. Dersom ein gjer mange intervju kan eit breitt utval av sortar takast med, noko som vil gi eit godt grunnlag for val av sortar for folk som er eller blir interesserte i å dyrke og bruke eplemangfaldet.

Tekstar om andre relevante tema

Desse tekstane viser altså døme på korleis informasjon som er relevant når det gjeld temaet sortar, men ikkje nødvendigvis handlar om spesifikke sortsegenskapar, kan handsamast. Dette kan vere tema som ein hadde på intervjuguiden (i dette tilfellet sortar med eit spesielt framtidspotensiale), men det er også godt mogleg at dei intervjuja peikar på tema og aspekt som ikkje opprinneleg stod på intervjuaren sin agenda (i dette tilfellet kvalitetsskilnader innan same sort). Slike tekstar kan gi eit utfyllande perspektiv på ulike aspekt av sortsmangfaldet.

Sluttord

Pilotprosjektet har vist at der er både behov og potensiale for innsamling av tradisjonell kunnskap om eldre eplesortar gjennom intervju med eldre fruktdyrkarar. Vi har vist korleis slike intervju kan utførast, og ulike måtar slikt materiale kan arbeidast vidare med for å formidle det. Gjennom slikt arbeid kan ein bidra til å vekke interesse for å dyrke og bruke eit større mangfald av eplesortar. Sjølv om materialet her er avgrensa, so meiner vi at døma ovanfor viser at der er potensiale for at eit større intervjumateriale vil gi grunnlag for å tilføye ny informasjon til det som allereie er tilgjengeleg dokumentasjon om eldre eplesortar. Medan botaniske og agronomiske eigenskapar ved sortsmangfaldet er godt dokumenterte i eksisterande litteratur, er det spesielt når det gjeld kunnskap om bruk, konservering og kokekunst, og historier og minne knytt til ulike sortar at der kan vere mykje interessant å hente gjennom å utføre intervju med personar som har erfaring frå dyrking og bruk av eplemangfaldet.

For å ta vare på og formidle slikt materiale vidare er det mogleg å legge inn informasjon i allereie eksisterande databasar, eller ein kan gjere informasjonen tilgjengeleg for ålmenta og fruktdyrkarar gjennom populærvitenskaplege artiklar i aviser, tidsskrifter, fagblad og oppslag på internettssidene til prosjektdeltakarane. Innsamla materiale kan også verte brukt og formidla i arbeidet med Norsk Fruktmuseum på Njøs i Leikanger og

Sogn Folkemuseum. I dette arbeidet kan det også være aktuelt å invitere eldre fruktdyrkarar til arrangement i regi av musea. Og om ynskjeleg skulle vidare innsamlingsarbeid til slutt vere grunnlag for å utarbeide vitenskaplege artiklar om norsk etnobotanikk på eple. Vi håper at resultatene frå pilotprosjektet vil gi inspirasjon til vidare dokumentasjons- og formidlingsarbeid, og inviterer med dette til framtidssamarbeid på området.

Referansar

- Bernard, H. Russell. 2011. Research methods in Anthropology: qualitative and quantitative approaches. 5th ed. Plymouth, UK: AltaMira.
- Hjeltnes, Stein Harald. 1992. Gamle sortar frå Sogn. I Historielaget for Sogn (red.) Gravenstein: Fruktdyrking i Sogn gjennom 200 år. Årbok for Sogn, nr. 38. Sogndal: Historielaget for Sogn, s. 18-30.
- Nazarea, Virginia. 1998. Cultural memory and biodiversity. Tucson, Arizona: University of Arizona Press.
- Nazarea, Virginia, Maricel Piniero, Robert Rhoades, Alarcón Rocio og Juana Camacho. 2003. Recolección de plantas y conocimientos ancestrales: un programa de conocimientos y capacitación. Quito: Abya Yala Press.
- Norsk genressurscenter. Udatert. Finn fruktsorter. Sortsdatabase tilgjengeleg på nettsidene til Norsk genressurscenter. <http://www.skogoglandskap.no/seksjoner/sortsdatabase>.
- Stedje, Per, og Olav Skard. 1939. Norsk pomologi I. Epler. Oslo: Grøndahl & Søns Forlag.

Vedlegg: Intervjuguide

Personleg informasjon:

Namn:

Fødselsår:

Dato:

Bustad:

Yrke:

Barndom/ungdom:

1. Kvar vaks du opp?
2. Spela eple og epledyrking noko rolle for deg i barndomen og ungdomen?
3. Har du nokre spesielle minne om eple i barndomen?
4. Kva sortar kjende du til i den tida?
5. Var der nokre sortar som ikkje vart selde, som berre var til heimebruk?
6. Kan du fortelje litt om ... (kvar sort)? (*byrjar med ope spørsmål, spør eventuelt om enkeltpunkta under*):
 - a. Fruktkarakteristikkar
 - i. Smak: kan du forklare smaken?
 - ii. Utsjånad, frukt og tre
 - iii. Haustetid
 - iv. Lagringsevne
 - v. Brukstad
 - vi. Bruk
 - vii. Sjukdomar, sjukdomsresistens
 - viii. Anna om dyrking/stell
 - ix. Produksjon: Mykje/lite frukt på treet
 - b. Veit du kvar sorten kom ifrå?
 - c. Har du nokre spesielle minne om denne sorten?
 - d. Veit du om det finst andre namn på sorten?
 - e. Finst sorten enno? Kvar?

Som vaksen:

7. (Korleis kom du hit?)
8. Kva har epledyrking hatt å seie for deg sidan du vart vaksen?
9. Kva andre sortar har kome til? Kva sortar har du dyrka opp igjennom åra?
10. Kan du fortelje litt om ... (kvar sort)?
(Spør etter same karakteristikkar som over)
11. Kva har vore bestemmande for deg i val av sortar?
12. Kva sortar likar du best?
13. Kvar fekk du trea ifrå? Poda du sjølv?
14. Kven lærde du om epledyrking ifrå?
15. Korleis var økonomien i epledyrkinga?
16. Korleis organiserte de plukking, lagring, pakking og sal? Kvar vart epla selde og korleis gjekk handelen?
17. Vart eple brukt til noko anna? Fôr, gåver, andre ting?

18. Vert det framleis dyrka eple på garden din no? Kva sortar er det?
19. Veit du om plassar der tre av gamle sortar enno finst?
20. Kva trur du om framtida til epledyrkinga her i Sogn?
21. Kva trur du om framtida til dei gamle sortane? Trur du dei har ei rolle å spele også i åra som kjem?
22. Om ein skulle velje ut eit par sortar for ei nysatsing, kva ville du anbefale?