

Kålgården

I haverne dyrkes Kartoffler, Gulerødder, Roer og Kaal til Husets Fornødenhed.¹



De allerførste haver, der fandtes i Danmark, kaldtes formentlig kvangårde efter planten kvan, der var en af de første dyrkede planter. Kvanens blade blev brugt i maden og rødderne sagdes at virke imod blandt andet hoste og fordøjelsesproblemer.

Når kvanen indledningsvis nævnes her, er det for at understrege, hvordan havebrug fra de tidligste tider har været forbundet med nytte – de planter, der blev dyrket i de tidlige haver skulle være spiselige, drikkelige eller helbredende. Ellers var der ingen mening i arbejdet.

Den nyttigste af alle bondens haver var kålgården. Denne havetype har eksisteret hos bønder over hele landet, så langt tilbage vi har efterretninger. Om det så var i det forblæste, magre Vestjylland, hvor ikke meget kunne gro, så var der dog altid et lille hjørne, hvor grønkålen stod. Som regel tæt ved stuehuset, så madmoder ikke skulle bevæge sig langt fra bryggers eller stue for at hente råvarerne til maden.

Kålen

I kålgården dyrkede man oprindeligt udelukkende de grøntsager og krydderurter, som man selv havde brug for i husholdningen. Den vigtigste af disse var kålen, nærmere bestemt grønkålen. Det er denne plante, der har lagt navn til haven.

Grønkålen var hovedingrediens i mangel et efterårs- og vintermåltid – nogle gange stod der grønkålssuppe på menuen flere gange om ugen i den mørke og kolde sæson. Selvom det utvivlsomt kunne blive



¹ Begtrup, 1978 (1806), s. 234.

noget ensformigt, var der ikke mange alternativer til den vitaminrige grønkål. Den kunne klare vinterens frostvejr uden at tabe i næringsværdi, og når man nåede hen på det tidlige forår, var der ikke mange andre friske vækster at gøre godt med. At dyrkningen af kål gik rigtig for sig var derfor af stor vigtighed.

Selvom kålgården tilhørte den enkelte gård og således var undtaget fra landsbyfællesskabet, fandtes i mange landsbyer et fælles indhegnet bed, hvor hver gård og husmandssted havde plads til at så kål. Plantebedet var et fælles anliggende, og beslutninger vedrørende såning, hegning mv. tog man i fællesskab på bystævnet. I Rønninge mellem Odense og Nyborg var det således aftalt, at man den første søndag i april i fællesskab skulle sætte hegn om bedet. Nogle dage senere plantede gårdkonerne de spirede frø. Hvis man ikke tog kålplanterne op, når det var aftalt – eller hvis man tog dem op for tidligt – måtte man svare en bøde.

Når de spæde kålplanter var vokset lidt til i plantebedet var det tid at plante dem ud i egen kålgård. Dette var mandens job, selvom haverne ellers var kvindernes domæne. Lod man kvinderne plante kålen ud risikerede man, at den ikke ville gro ordentligt!

Efter den arbejdskrævende udplantning var overstået, var kålen en nem plante at holde, blot skulle man sørge for at holde den fri af høns og orm. Ofte var det en ældre aftægtskone, der havde ansvaret for grønkålen mens den voksede til, men det var madmoderens opgave at sørge for, at kålen strakte helt til foråret.



Andre kåltyper har også haft betydning, men i lang tid var det kun hvidkålen, der stod side om side med sin grønne fætter. Hvidkålen kom til Danmark med de hollandske bønder, der kom til Amager under Christian II. Denne kåltype var lidt vanskeligere at dyrke og fik aldrig helt samme udbredelse som grønkålen, selvom den fik en vis betydning i løbet af 1800-tallet – blandt andet som handelsvare for bønderne. I løbet af 1800-tallet fik nye kåltyper som rosenkål og rødkål også en betydelig udbredelse.

Kartoflen

Der var en enkelt af kålgårdens andre afgrøder, der med tiden blev ligeså uundværlig, som grønkålen havde været i generationer – nemlig kartoflen.

Kartoflernes indtog i Danmark har vi indvandrere fra andre dele af Europa at takke for. De første, der dyrkede kartofler herhjemme i noget større omfang, var de franske huguenotter, der i 1719-20 bosatte sig i Fredericia efter at være fordrevet fra deres oprindelige hjemland af religiøse årsager.

Franskmændene havde dog ikke stort held med at vække interessen for denne nye rodfrugt hos deres nye landsmænd.

Lidt bedre gik det for de såkaldte *kartoffeltyskere*, der i 1759-60 bosatte sig på den jyske hede. De tyske familier var bragt til Danmark for at opdyrke heden, og med sig bragte de et indgående kendskab til kartoffeldyrkning. Her på den magre hedejord var der større lydhørhed overfor nye idéer til hvordan man



KARTOFFELOPTAGNING VED RAVNEBJERG, 1941.

fik så meget som muligt ud af jorden, og det blev derfor blandt vestjyske bønder, at kartofflen først gik sin sejrsgang i løbet af 1700-tallet.

På Fyns fede jorder gik det lidt mere trægt med kartoflerne, skønt velmenende, fremskridtsvenlige landmænd og præster gjorde sit for at påvirke udviklingen. Således skrev præsten i Vissenbjerg Jacob Kofoed Trojel i 1772 en *Afhandling om Kartofflers Avl og Brug*, hvori det grundigt gennemgås, hvordan man dyrker kartoflerne og hvordan de bedst benyttes. Trods flere gode tiltag af denne slags gik udbredelsen af kartofflen lidt trægt, man betragtede

kartofflen som værende usund og uden større næringsværdi. I 1840'erne skriver Hofman (Bang) i amtsbeskrivelsen over Odense Amt, at *Den fynske bonde holder nok af kartofler til afveksling i føden og til et dagligt supplement til brødet; men grundlaget at arbejde på vil han nok have skal være et godt stykke kød eller flæsk*. (Hofman (Bang): *Odense Amt beskrevet*. 1991 (1843), s. 250)

Dog skete der igennem første halvdel af 1800-tallet en forøgelse af kartoffeldyrkningens omfang og mange steder blev en lille del af marken efterhånden udlagt til kartoffeldyrkning. Fra midten af 1800-tallet blev kartofflen hverdagskost og uundværlig på flere områder.

Kartoflerne benyttedes nu blandt andet til at brænde brændevin og til fodre dyr. Kartoflerne blev desuden revet og tørret til kartoffelmel, der anvendtes til brødbagning og stivelse til det fine tøj – og sommetider til pudder til parykkerne eller håret. Men den helt overvejende anvendelse bliver på middagsbordene, hvor den i generationer fremover kommer til at fylde folkenes maver flere gange om ugen...

Hvad dyrkede man ellers i kålgården?

Ved siden af kålen og kartoflerne dyrkede man en lang række andre grøntsager og krydderurter i sin kålgård. Disse blev hyppigst udnyttet i madlavningen, i helbredelsen af sygdomme og i forebyggelse af forskellige dårligdomme. I de tidlige kålgårde var udvalget ikke så stort og varieret. Foruden grøn- og hvidkålen kunne man finde ærter, løg og hvidløg og forskellige krydderurter. Begtrup skriver i begyndelsen af 1800-tallet om bønderne på Fyn, at de har en fordel i forhold til de sjællandske bønder, fordi de dyrker meget i deres egne haver. Her nævnes ”...*fornøden Humle, Grøn- og Hvidkaal, Gulerødder, Pedersillie, Pestinækker, Purre, Timian...*”²

I løbet af 1800-tallet udvidedes repertoiret i de danske kålgårde. På Fyn var man generelt meget hurtig til at adoptere nye grøntsager i haverne – den gode jord gjorde det muligt at eksperimentere mere end man orkede i de mindre frugtbare områder. I midten af 1800-tallet var rødbederne, bønnerne, sellerien og de grønne ærter kommet til, og ved slutningen af 1800-tallet var det tid til at asparges, agurker og tomater

² Begtrup 1806, s. 324.

gjorde deres indtog i haverne. Tomater blev plukket og syltet, mens de var grønne. Lod man dem hænge for længe fik de en kras rød farve, som længe blev betragtet som et tegn på, at den var giftig at spise.



Havens krydderurter blev flittigt brugt til at sætte smag på suppen, kurere diverse dårligdomme, lave snaps eller modvirke utøj og dårlig lugt. Mange af de krydderurter, der i 1800-tallet prydede kålgårdene, kender vi stadig i dag (timian, persille, salvie, kamille kan være eksempler), mens andre (som eksempelvis røllike, perikon eller malurt) mere eller mindre er forsvundne som haveurter.

Mange urter dyrker vi ikke længere selv, selvom vi måske ofte indtager dem. Det gælder eksempelvis kommen, der tidligere var uundværlig i en veludrustet have. Kommen dyrkede man især for at benyttede frøene til den osteproduktion, der fandt sted på enhver gård, men også til kommenskringlerne, der serveredes mikkelsaften (den 29. september) i forbindelse med høstgildet. Kommen benyttedes også i andre former for mad, da det betragtedes som værende godt for fordøjelsen – og desuden virkede det også mod gengangere...

Visse steder blev kommen dyrket med salg for øje. Således var særligt Strynø kendt for at dyrke kommen i så stort omfang, at Begtrup i 1806 skriver, at kommenhaverne er den vigtigste indtægt for husmændene på Strynø. Kommenhøsten blev primært solgt til fynboer og langelændere, blandt andet til brændevinsbrændere.

En anden urt, der blev dyrket som handelsplante, er sennep. Den blev naturligvis brugt i maden – til eksempelvis sennepssovs og til salat, men blev også for eksempel på Ærø solgt til Flensborg, Åbenrå og Sønderborg sammen med gulerødder, løg og kommen.

Konservering og opbevaring

Ikke mange grøntsager kunne som grønkålen tåle at stå ude vinteren over, så for også at have fornøjelse af kålgårdens produkter efter sæsonen var ovre, måtte man gøre noget for at sikre holdbarheden.

Indtil omkring 1900 gemte man typisk kun de afgrøder, der kunne klare sig ved at blive holdt frostfri i gårdens kældre eller eventuelt – som kartofler – i en kule, hvor jordens isoleringsevne sikrede en stabil temperatur.



KARTOFLER KULES NED PÅ GÅRD I KORUP, 1941.

Der var også planter, der blev tørret – det drejede sig primært om forskellige krydderurter, som man samlede i buketter og hang under tagskægget til senere brug.

Også mere avancerede former for konservering af grøntsager fandt dog sted i de selvforsynende bondehjem.

Man syltede grøntsager som rødløg, rødbeder, agurker, gulerødder – foruden bær, som blev lavet til syltetøj og saft. De fleste af de grøntsager, man syltede, blev syltet i eddike alene eller med en lille mængde sukker, men af en opskrift på syltede gulerødder fra 1906 ses, at der kræves et pund sukker til hvert pund gulerødder. Netop behovet for store mængder sukker gjorde, at syltningen var en ikke helt så almindelig sag i 1800-tallet, som vi i dag forestiller os. Sukker var nemlig dyrt. Det var ikke en vare, bonden selv kunne producere og derfor noget, man skulle skaffe fra købstaden eller senere fra brugsforeningen. Og det skulle betales med penge som modsætning til den veludviklede bytteøkonomi, der eksisterede i tidligere tiders landbosamfund.

Et sukkerfrit alternativ til syltningen var henkogning af frugt og grøntsager. Henkogningsmetoden blev opfundet i begyndelsen af 1800-tallet, men først fra omkring 1900 var det brugbart i mindre husholdninger, og først fra omkring 1920 slog det for alvor igennem. Ved henkogning varmes et lukket glas med grønsagen (eller frugten eller kødet) op til 80-100 °C og holdes ved den temperatur i mindst 2 timer.

I *Landbrugets Ordbog* fra 1912 betragter man henkogningsmetoden for at være den konserveringsmetode, der er sundest og mest velsmagende, og den prises som *...en i alle Henseender ideel Konserveringsmetode*. Henkogning og syltning af frugt og grøntsager bruges helt indtil fryseren i 1960'erne bliver hvermandseje og dermed vores foretrukne konserveringsmetode.



Litteratur

Begtrup, G.: *Beskrivelse over Agerdyrkningens Tilstand i Danmark, bind 2: Fyen, Langeland, Ærø, Lolland og Falster*. 1806 (genudgivet 1979).

Dalgas, Carl: *Svendborg Amt beskrevet 1837*. 1837 (genudgivet 1992).

Den forædlede vilde. Kartofflens historie. Ålborg 1987

Hofmann (Bang), J.A.: *Odense Amt beskrevet*, bind 1-2. 1843 (genudgivet 1990-1991).

Højrup, Ole: *Landbokvinden*. Nationalmuseet 1984

Jørgensen Ethelberg, L.: *Folkets Bog, 2. del: Husmoderens Håndbog*. Ringe 1906

Kyrre, Hans: *Kartoffelens Krønike*, Gad 1913

Olesen, Anemette: *De glemte køkkenurter*. Frydenlund 1996

Ravn, Helle: *Havetid: den almindelige danske have – kulturhistorisk set*. 2000.

Skougaard, Mette: *Bondens have*. 1991.

Tholle, Johannes: *Kaal og Kaalgaard*. Særtryk af Danske Studier 1931.

Thaarup, Sørine: *Kogebog for By- og Landhuusholdninger*. København 1868