

tekst af festens initiator Robert Meinved (»Bob«) og melodi af Johs. Hansen i Birket:

Vi higer og vi søger · i skoler og i bøger · og lærer stadigvæk af vort besvær. · Men en blussende lygte · gav den fred, som jeg søgte, · og jeg fandt den i min roelygtes skær. (7).

Fyns Tidende og Assens Sparekasse udskrev efteråret 1973 en konkurrence (samlet præmiesum 8000 kr.) om den mest morsomme, uhyggelige og kunstneriske roelygte (8).

LITTERATUR: (1) 228d 2,279; 488f 6,101; 520 10; (2) 488f 4,132; (3) 844 27/11 1953; (4) 107 1955; (5) 659 27/10 1953; (6) 151 26,1953,702 (m. noder); sml 885 53,1477,422-29 (Åbenrå-egnen); (7) 659 og 964 30/11 1953; (8) 280 21/11 1973.

OVERTRO

En roeplante med hvide blade varsler dødsfald i ejerens familie (VLolland; 1), står den nær markens midte: en nær slægtning, i udkanten: en fjernere (Røsnæs; 2). En mand tog en brogetbladet roe med hjem og viste fundet til enken på gården; »ja, det er mig, der skal afsted«, udbrød hun, og kort tid efter døde hun (Galdbjerg ØFyn o. 1890), nogle unge mennesker, som arbejdede i roemarken, fik øje på en brogetbladet plante; »en af familien skal snart dø«, sagde en kone – de andre erklærede, at det var vrøvl, men kort efter begik hendes broder selvmord (3); sml. kål s. 253f.

LITTERATUR: (1) 546 38,1950,224 jf. 153 7,1933, 1,7; (2) 914 1,248; (3) 107 1960.

PROSA OG POESI

De store roemarker, som indtil videre er det dyrkede lands kraftigste træk. Roerne med de stærke og grågule kroppe og de udfordrende bladduske. Plumpe, men ikke længere kedelige: jætteeagtige i deres former og med noget som vildskab i den måde, de har kastet sig på, idet de er kravlet op af jorden. – De plumpe, grågule kroppe skyder op af jorden, tykkere og større for hver dag der går, væltende sig frem i alle retninger, kronede hver af sin bladdusk, der strutter af kraft og fylder luften med sin ramme lugt *Ingeborg Raunkiær* (1).

Så megen skønhed der dog kan ligge over en roemark. Før har man syntes, at få ting var ked-sommeligere end disse snorlige rader af grove toppe... Og så kunne dog ikke en forårsgylden bøgeskov virke skønnere, friskere, køligere end en roemark *C.C. Clausen* (2). Dugperlende roemark, der stråler... som okker og smaragd-

grønt i sollyset *Achton Friis* (3). Roemarken med robuste og blanke blade, struttende af saft, fint knirkende i vinden og buldrende som trommeskind under regnens stave *Ellen Raæ* (4).

Det ejendommelige høstarbejde, som foregår, når roerne tages op og den frodige plante ligesom aflives ved at man skærer toppen af den (5); de hule bump af dem i bunden af vognen, når bonden læsser, er høstens sidste musik, en klang som frosne jordklumper på kistelåget, godt det er forbi *Johannes V. Jensen* (6).

Roer prunker med hjelmdusk på. *Otto Gelsted* (7); roerækkernes grønne bølger · blev brudt af hakkernes blanke stål *Sigfred Pedersen* (8).

A.C. Christensen, Roehøst (9).

LITTERATUR: (1) 755 76,97; (2) 988 nr. 35,1905; (3) 269 2,329; (4) 735 11 sml. 735f 134; (5) 417 nr. 5,1891; (6) 433e 28; (7) 298k 59; (8) 707b 17; (9) 120 21.

Kål, *Brassica oleracea*

Navnet *kål* o. 1300ff (kal, kaal) er fællesgermansk og vistnok afledt af latin *caulis* = kålstok; det knyttes også til andre planter anvendt i husholdningen.

Hvidkål 1601ff; *grønkål* o. 1750ff, *kruskål* 1601ff, *fjerkål* 1805, 1884, *kniplingkål* 1805–20, *amagerkål* 1805ff; *blomkål* 1697ff, de monstrø omdannede sammenpakkede blomster- og blomsterstandsstilke spises; *savojkål* 1697ff, menes at stamme fra Savoien i SØFrankrig; *hovedkål* 1769ff, *kabudskål* 1533–1800-t af latin *caput* = hoved; *knudekål* 1786ff; *rosenkål* 1808ff, sideskuddene kan ligne halvt udfoldede roser; *spidskål* 1841ff efter hovedformen til forskel fra hvidkålens helt runde; *rødkål* begyndelsen af 1400-t; indtil o. 1700 gælder navnet formodentlig en rød-bladet bladkål og næppe vor rødkål.

Vor første benævnelse for madurt-haven er ældre dansk *kalgard*, oldnord. *kálgarör*, *kålgård* (bruges endnu i Jylland), idet 'kål' er fællesnavn til planter med samme anvendelse som kålsorterne, »alt grønt, som bruges til steg« (o. 1700; 2). I middelalderen blev dyrket en hårdfør og nøjsom ikke-kruset *grønkål* (bladkål), en rød-bladet varietet samt *hovedkål*, andre kålsorter først efter munketiden (4).

Abbed Vilhelm skriver 1180 fra Æbelholt kloster ved Hillerød til en munk i Paris efter en sending *kålfrø* (5). Jyske Lov 3-60, givet 1241, straffer tyveri af kål så strengt som indbruds-



Kål har til alle tider været et væsentligt næringsmiddel i det dansk køkken. Maleri af C. Schleisner, 1878.



»Kone og dreng i kålmarken«. Maleri af H. A. Brendekilde, 1890.

tyveri, også Danske Lov 1683 (6-17-23) fastsætter straf for at stjæle kål (6), sml. æble bd. 3. En Lucie Kålkone, der o. 1380 nævnes i København, har vel solgt fra egen have til borgerne (7). 1473 findes på borgvold i Vejle en kålgård (8). Kabudskål (hovedkål) nævnes 1581-82 i frøindkøb til den kgl. urtehave ved Skanderborg slot (9); 1648 skrives, at grøn, hvid, rød, glat og kruset kål (»ridderkål«) er »af alle noksom bekendt«, i køkkenet bruger man den hvide kabudskål (10), men i Vendsyssel 1689 er grønkål den eneste grønsag, som bønderne dyrker (11), den omtales fra Bornholm som »fattigfolks store hjælp til vinterføde« (1700-t; 12). Hvidkålen var vanskeligere at dyrke, kulturen blev taget op af de hollændere, der 1520-21 bosatte sig på Amager; den meste hvidkål solgtes derfor i hovedstaden (13). Endnu o. 1735 var frøene af den særlige Amager-hvidkål så

dyre, at de indgik i brudens medgift (14), o. 1700 var en bondekone glad, hvis hun fra markedet i Nykøbing S. kunne bringe tre hvidkåls-hoveder og en gulerod til hvert barn med hjem (15). »Bondestanden nøjes alene med [at avle] kål og gulerødder« (1763; 16). På Færøerne fandtes o. 1780 grøn-, rød-, hvid- og savojkål i nogle haver (17). Mansa's havebog 1787 nævner tidlig og sildig blomkål, hvid-, rød-, savoj-, snit- og grønkål i flere sorter (18). 1798 blev fra Amager ført 2.487 læs grøn- og 16.983 læs hvid- og rødkål til København; i Ærøskøbing dyrkedes o. 1800 en del hvidkål til salg (19), før 1800 var grønkålen den eneste køkkenplante på Tåsinge, men fra o. 1810 solgte Vemmenæs også hvidkål til Rudkøbing og Troense til Svendborg (20). På Falster o. 1820 indtog hvidkålen den største plads i kålhaven, grønkålen var knap så efterspurgt, desuden havde man hist og her nogle



Havekål. (N).

rødkål (21). Jakobsen's havebog 1809 anfører grøn-, hvid-, rød-, savojs- og blomkål.

Ved midten af 1800-t kørte eller sejlede sjællandske landboere langvejs fra til København, solgte egne varer og hjemtog hvidkål til egen husholdning og naboerne. I NSjælland dyrkede man kun grønkål, al hvidkål købtes af amagerne på novembermarkedet i Hillerød, og det var en stående talemåde: Vi skal til Frederiksborg marked og købe *amagerøj* (22). Et rim lød (23): Der kom en amager ridende · med roer og rødder · og stumpede fødder · og kålhoveder ved sin side, · to til atten er en snes, · tre menuetter koster en pje, · atten gulerødder, atten gulerødder, atten.

O. 1850 avledes på Fyn af kål kun grøn- og hvidkål (mellem kartofler i frugthaven), siden også rødkål (24); i NVJylland (Harboøre) var til o. 1870 grønkålen den eneste kål i kålgården

(25); på Silkeborgegnens indtog grønkål det ene af urtehavens fire felter, de øvrige var med kartofler, bier, blomster og krydderplanter (26). 1885 beskrives 122 og 1914 199 sorter havekål (27), men så sent som i 1890'erne var rødkålen sjælden i Hads herred og spistes kun i julen (28). Arealet med kål i frilandskultur androg 1929 1.484 ha heraf 322 ha i Jylland (29), 1963 var det 2.922 ha, størst med blomkål (820 ha), mindst med grønkål (186 ha); erhvervsavlens gav 64.200 tons. Det samlede konsum 1967 ansløges til: 18.640 t rødkål, 16.850 t hvidkål, 13.370 t blomkål, 2.185 t grønkål, 1.780 t spidskål og 1.475 t rosenkål. Danmark har lejlighedsvis en betydelig eksport af rød- og hvidkål.

LITTERATUR: (1) 689 1,204ff; (2) 613 K12; (4) 104 5; (5) 495 10,83f; (6) 779 3,407; (7) 504 1,101;



(8) 148 8, 3; (9) 1014 24,1931,146; (10) 697 183; (11) 958 1928-29,7; (12) 942 78; (13) 66 1656,52; 825 110; 374 2.5,1931,526f; (14) 296 52,1935,261; (15) 146 1,1757,278; (16) 728c 1,543; (17) 873 156f; (18) 579 16; (19) 57 1,1803,210 og 57b 2,1806,559; (20) 339 126; (21) 865 49; (22) 941 67; 263 1908,8; (23) 830 12,1889,185; (24) 760 279; (25) 903 129, sml. dog 171 (også hvidkål); (26) 328c 13; (27) 304 124; (28) 1014 27,1934,3; (29) 296 47,1931,451.

NÆRINGSMIDDEL, FODER

»Enhver er vel vitterligt, hvortil kabudskål tjener, sandelig til en sulten mave er den god, om den ellers er vel tilberedt og svinene har deres bolig i den« (kogt på flæsk) (1577; 1), sml. nedenfor. I Københavns børne- og tugthus var kål og flæsk, klipfisk, kød og sild ugedagenes faste spiseplan (1621; 2), for Radsted hospital = fattighus, Lolland, blev 1741 givet den forordning, at beboerne de tre ugedages middag skulle have flæsk og kål (evt. med ærter, når kål ikke kunne fremskaffes), og samme dages aftener

kød med kål, ærter eller vandgrød med smør (3).

Den hårdføre og nøjsomme grønkål »er overalt hos bonden bekendt og spises et par gange om ugen, hakket og tyndkogt som skemad« eller stuvet som langkål; finskåren hvidkål kogt med eddike og kommen blev serveret til gåsekød og var festernes andenret (1799; 4), hvidkålen o. 1800 i mange egne nydt ved gilder og højtider, mens rødkålen var mindre kendt (5).

Kogt kål har fra gammel tid været almuens obligate hverdagskost og kaldes endnu o. 1900 »den nationale ret« (6). I Jylland fik man som regel kun én ret: kål, ærter, vælling eller grød; om vinteren blev gerne om mandagen kogt kål til et par dage frem eller hele ugen, den stod i en kålpotte eller sort lergryde, og fra den hentede husmoderen så dagens portion til opvarmning (7). – Spottende hed det om de altfor hyppige kålretter: ærter og vælling · får vi sjældnen, · men grød og kål · til hvert et mål[tid] (Sønderjylland; 8); kål, kål – det er bondens

Uddeling af middagsmad ved Østerbros Bospisningsforening. Tegning af Knud Gamborg. Overfor: Grønkål. (EH).

