

klagemål (Slesvig o. 1870; 9). Over køkkendøren i en af Frederik IV's »rytterskoler« stod leve-reglen:

Lyster du postej og tærter, · ud af sligt vi intet har. · Landsbyretter, kål og ærter, · står udi hvert andet kar. (10).

Kålen var kun god, når soen (= flæsk) havde været i den (Jylland; 11). Den gode kål skulle have ni dyder: grøn, skøn, hed, fed, mør, blød, som en rimfrost (= saltmadsfadet), som en ringmur (= medisterpølser), som en fed gåse-fjerding (Sjælland; 12), se også s. 256.

Man mente, at vandet fra særlige kilder var bedst til at koge kål i, det gjorde den mere velsmagende; man hentede vand fra bl.a. Gade-kilden i Randers og Kålhulken i Dråby (13), sml. ært bd. 3.

Grønkålen har i alle befolkningsslag været den mest spiste, til hverdag som suppe, til fest som grønlangkål, begge med flæsk og meget fårekød, på øerne tit også røget gåsekød (14). Fattigfolk måtte undertiden nøjes med »moderløs kål«, dvs. ikke kogt på kødmad (VHannered; 16). Grønkål, evt. med lidt sul, var i Fjends herred o. 1850 en stående ret (15), ved Harboøre o. 1870 fik man på vinterens søndage grøn-kål med fårekød til middag (16). På NFyn blev til grøn-kålen givet lungepølse, i en senere tid også opstuvet hvidkål; svineryg og hvidkålssuppe hørte sammen; de unge skud (»spirekål«) var tidligt om foråret en særlig delikatesse; grøn-kålssuppen blev jævnet med havregryn, og det forbedrede smagen, når man under kogningen tilsatte nogle stykker gåsekød (17). På Falster var grøn-kålssuppe ikke så populær som på Lolland, hvor den blev kogt på gåsens vinger, hals, ben, ryg, hoved og kråser (18). Grønlangkål kaldes på Langeland *høj-kål*. Den blev i Sønderjylland hakket med et *kål-es* = S-formet knivsblad (19). Af hvidkål blev til o. 1900 brugt små mængder – til suppe og måske mest som langkål (14). På MSjælland er *sulevælling* et meget grofthakket hvidkålshoved kogt med flæsk og lidt gryn i vand; der kom bygryn i kalsuppen, også stokkene kogtes med, særlig deres øverste ende smagte godt, og som regel på et stykke flæsk o.a. fra svinet, første dag hed den nykogt, anden dag opvarmet; hvidkål var også med i oksekødssuppen (20). Ærø's »nationalret« er firedelt hvidkålshoved kogt med let saltet flæsk, skrællede kartofler og peberkorn og serveret med smeltet smør og sennep; kogt grofthakket hvid- og grøn-kål drejet i smør kaldes *hakkenkål mæ ma* (21). På Lolland blev blodpølsen formet som boller og svøbt i kålblade, dertil fik man smeltet smør

og honning, det var »en stor delikatesse!« (1806; 22); *bladpølse* var blodpøsemasse fyldt i hvid-kålsblade med ombundne tarme, *skaldede hore-unger* sødgrød omviklet med blad af hvid- eller grøn-kål (ØLolland; 23), fra SFalster o. 1885 omtales pølsemad lagt i store skoldede hvid-kålsblade snøret sammen med tråd (24). *Blad-kager* blev bagt af byg- eller rugmelsdej på eller svøbt i hvid- eller grøn-kålsblade (Jylland, Fyn, Præstøegnen; 25).

Rødkålen er først de senere år blevet mere almindelig brugt, dens dekorative farve gjorde den velegnet til festretter; snittet kogt rødkål (evt. med ribssaft) og krydret med eddike, sukker, salt og evt. lidt fedtstof er i mange hjem obligatorisk til medisterpølse, gåse-, ande- og flæskesteg, i hvert fald juleaften.

Fastelavns søndag skulle man have grønlangkål og flæsk (nord for Horsens Fjord o. 1870; 26), spise kål og flæsk, ellers blev man et vildsvin (Harboøre o. 1870; 16), fastelavns mandag boller i mælk og grønlangkål (Als; 27), grønlangkål og saltmad (Lolland; 28). Læsø's nationalret: flæsk, kål og *kropping* = en slags boller, blev altid serveret fastelavns mandag, tit også 2. påskedag – ellers kom man med heksene til Møllebroen og husmoderen til et øde sted nær Landejen (29). Til fastelavnens grønlangkål var knyttet »løjer og langkål« (30).

Skærtorsdagens kalsuppe skulle koges på syv (Slesvig, Als) eller ni slags kål; for at nå op på tallet måtte man tage også porre, løg, blade af kommen, vild kørvel, skvalderkål o.a. (31). Skærtorsdagskålen værnede det følgende år mod rygpine (o. 1825; 32), ryg- og mavepine (VSjælland; 33), feber (Sjælland; 34), sygdomme o.a. ondt (NVJylland; 16), hovedpine – og den spises stadig herfor (1951; 35), sml. s. 252. – Stuvet grøn-kål er en gammel påskeret (36).

Jule- og nytårsaften spiste man grønlangkål (Vendsyssel; 37), i Angel og på Als *langgrøn-kål* med røget eller syltet svinehoved eller flæsk (38), juleaften grønlangkål med flæsk og vandsennep (NFyn; 39), kål og flæskesteg eller fisk var anden ret (Fjends herred o. 1850; 15), julemorgen på Lolland grønlangkål og sennepssul, ved julevisitter blev givet grønlangkål og saltmad, ribbens- eller andesteg; juledag er det her endnu almindeligt at spise grønlangkål med flæsk eller pølse, forhen fik man Hellig Tre Konger grøn-kål, flæsk og æbleskiver (40), mens grøn-kålen ikke var så yndet på Falster (18). Sønderjyderne konsumerer nytårsaften store mængder grønlangkål, på torvene sælges ca. 27.000 toppe (1959; 41).

På NFyn var den faste frokostret ved bryllupper varm grønlangkål og hele kogte skinker, ved begravelser varm grønlangkål (39).

Afrevne hvidkålsblade blev på Ærø ensileret til kvægfoder, køerne gav heraf megen og god mælk (o. 1800; 42), om sommeren kunne man fodre svin med de nederste grønkaalsblade (1809; 43); ved Møgeltønder fik føllene undertiden kål (1808; 44), på Lerchenborg dyrkedes hvidkål til kvæg- og fårefoder (1806; 45), 1854 gives anvisning på avl af hvid- og grønkaal som efterårsfoder til malkekøer (46). Hvid- og grønkaal gav også et hønsefoder (47), grønkaalen anbefales 1877 som

fortræffelig til får, kvæg og heste (48), ensileret hvidkål 1930 som svinefoder (49).

LITTERATUR: (1) 841 1577,88b; (2) 819 3,1891-94,721f; (3) 385 6.2,1760,85,88; (4) 858 29f; (5) 194 5,1797,436; (6) 228e 2,354; (7) 488f 3,49,63f; 830 9,63; 488p 1,1923,116; (8) 488l nr. 1469; (9) 783b; (10) 511 28/8 1946; (11) 488f 3,62; (12) 488g 1,37; (13) 256 19, 7,20; (14) 825 110 sml. 854 20,1958,78 (Jyll.); (15) 674 9,45; (16) 903 133,180,183; (17) 760 194,230,243,435; (18) 549 70; 865 102; (19) 161 1906/23: 3015; (20) 418 51; (21) 477 30; (22) 57b 2, 673f; (23) 546 18,1930,116 og 24, 1936,152, if. 413a 105f; (24) 546 1964,72; (25) 488f 3,68; 854 12, 1943,

Flækket rødkålshovede. (EH).



124; 328g 162f; (26) 297c 107; (27) 944b 127; (28) 549 153; (29) 644 183; (30) 690 13,571; (31) 228e 3,279; 250d 140 (Angel); 944b 127; 760 435f; 24 53; 161 1906/23: 525; (32) 891 38; (33) 466 116 jf. 830 4, 1885,137; (34) 642 22; 699 75 (koldfeber); (35) 455 19/3 1951; (36) 64 21/3 1932; (37) 488f 4,153; 161 1906/43: 1273; (38) 944b 80,117,119; 250d 134,136; (39) 760 120,309,452; (40) 549 143,145,151; (41) 1018 3/1 1960; (42) 875 1926,138; (43) 427 13; (44) 57c 1,160; (45) 675 7, 370 jf. 760 435; (46) 514 ny rk. 1, 153f; (47) 991; (48) 784 248; (49) 916 1930, 216.

SÅNING OG PLANTNING

Man skal så kål i nymåne (1) – iøvrigt nævnes en række kalenderdage som de bedste: hovedkål på Peders dag 22/2 eller Matthies' dag 23/3, man sår også den 21,22,24 og 25/2 (1632; 2), kålen skal sås Kunigundes dag 3/3 (Lolland; 3), Bends dag 21/3 (1647ff; 4), Frueaften 24/3 eller

Fruedag, Marie Bebudelsesdag 25/3 (5), så angribes kålen ikke af orm = larver (6) og frost (7); kan man så kålfrø Vor Frue dag, · får kålen en meget behagelig smag (8), mange såede Georgs aften 22/4, der kom da ikke orm på planterne (9), det samme blev sagt om kål sået Markus' aften 24/4 (1632; 2); frø af vinterkål skal i jorden St. Hans aften 23/6 (9), Oles aften 28/7 (1632; 2). Bliver grønkålen sået St. Olufs aften 28/7, kan man mikkelsaften 28/9 skære den første kål (1670; 10); vil man have god frisk grønkål om vinteren, skal frøet sås omkring Olufsdag 29/7 og omplantes omkring mikkelsdag 29/9 (11), se nedenfor.

Sået fastelavns aften får man smukke planter, som orme og jordlopper ikke kan skade (12), det gælder også kålen sået langfredag (9); man skal så kålfrø påskelørdag (Rønmø; 13), Kristi himmelfartsdag (14).

»Fra Grønttorvet i København«. Træsnit af Edvard Petersen i Ude og Hjemme 3-6-1883.





Dagvognen kører gennem landsbyen. Maleri af Hans Smidth, 1883. Ålborg Museum.

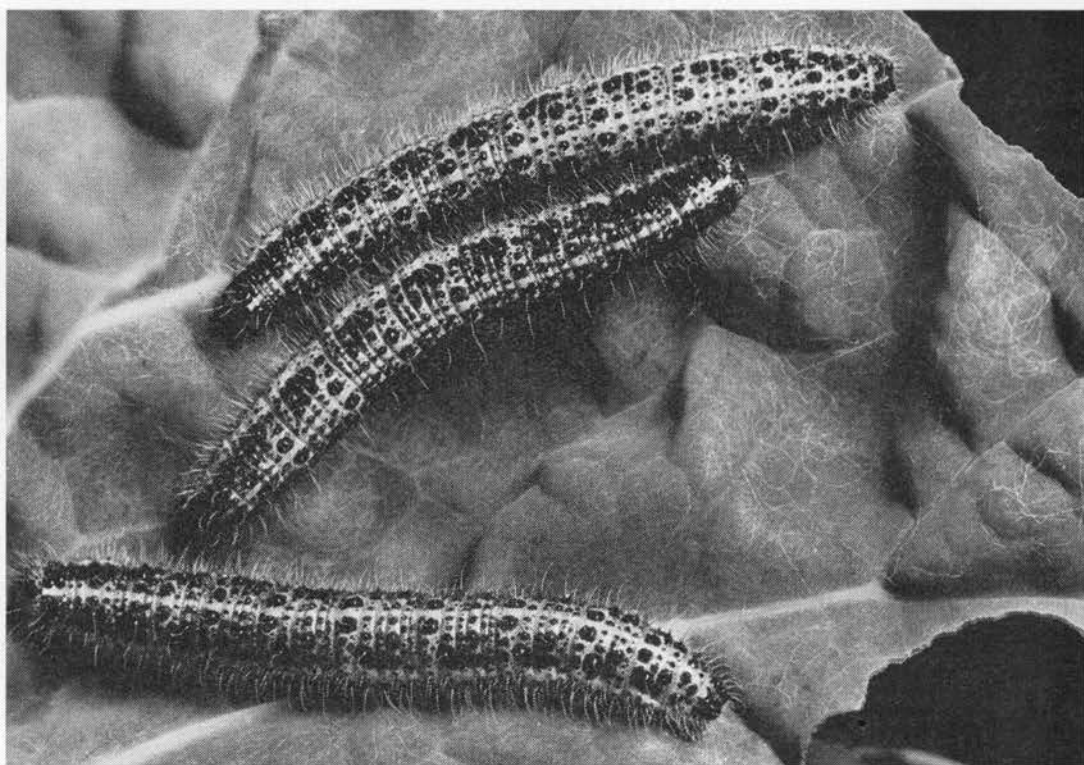
Over det meste af Danmark havde man midt i landsbyerne indrettet et fælles indhegnet *kål-* eller *plantebed*, bestemmelser for disse kendes fra 1607; her såede bymændene eller deres koner i hvert sit felt grøn- og hvidkål til senere udplantning i privathaver, begge dele skete efter tillysning. På Amager skulle *plantestykket* helst ligge ved en stærkt befærdet vej, støvet derfra mente man holdt jordlopperne borte. Fra o. 1850 gik man de fleste steder over til at så kålen i egne haver, men bl.a. på Samsø og i Rønninge Fyn ophørte denne sidste rest fra fællesskabets tid først o. 1900 (15), og navnet *Plantebedet* bruges endnu, således i Skårup SFyn, Tårup, Herringe; sine steder på Fyn tjente et stykke af møddingen belagt med jord som mistbænk for kålen (16). At »sætte planter« var i Jylland altid at plante grønkål (17); det skulle ske omkring Urbanus' dag 25/5 (1400-t ff; 12) og planterne skulle være rodfæstet St. Hans dag 24/6 (Bornholm; 18), »muldet« (hyppet) til St. Hans aften, ellers fik man ikke store hoveder (Køgeegnen, NVSjælland; 19); den, som ikke nåede at få kålen udplantet og i vækst til St. Hans aften, måtte ikke komme med til kildefesten i Almindingen (20).

Kålen skulle omplantes mikkelsaften 28/9 (1632; 2), vinterkål sættes ved mikkelsmesse 29/9 i månens næ, kabudskål (hovedkål) ved fuldmåne (9), kål plantes i nymåne (21), men ikke i påskeugen (Stevns; 22), hvidkål en torsdag (Flensborg; 23).

Kålplanter hentet fra byen måtte ikke først føres i hus, for så groede de ikke (Vendsyssel; 17). Frisk hønsegødning lagt under den første, de tre første eller alle planter skulle værne de unge planter mod at høns eller jordlopper åd dem sommeren igennem (24). Under plantningen skulle man sige: Ikket, Pikket, Mikket (eg, p, eg, meget) (Skanderborgegnen o. 1875; 25).

Kvinder måtte så, men kun mænd plante hvidkål, og det skulle ske stiltiende, ellers satte den ikke hoveder, de revnede om efteråret eller der gik orm på dem (Jylland; 26). Hvis kvinder gjorde arbejdet, skulle det være koner og ikke piger, de måtte ikke tale sammen imens og først snøre skørterne sammen forneden (27).

LITTERATUR: (1) 488g 1,192; (2) 1004 8,22,24,46; (3) 546 29,1941,165; (4) 81 92; 488g nr. 192; (5) 228e 1,375; 305 183; 128 64; 24 22 og 24c 42; 161



Kålorme. (EH).

1906/23: 294 (Stevns), 1906/24: 1408 (Mors); (6) 885 10,1933-34,174 (ved Tønder); 488g 1,37; 449 1944,21; (7) 488 4,1880,371; (8) 280 9/3 1944; (9) 488g 1,37; (10) 301 98; (11) 43 1,1780,43; (12) 228e 3,981 (sidste halvdel af 1400-t); 1004 1634,11; 488g 1,37; (13) 161 1906/23: 3112; (14) 488f 4,159; (15) 228e 2,843; 488g 1,27f; 159 1931,130f; 75 2,319f (Tunø, Ebeltoft); 228b 207; 296 47,1931,469f; 278 1929,189; 374 2.5, 1931,529f; 519 132; 875 1908,130f; 253 1941,30f; 148 7,409 (Als); (16) 535 1826,83; 760 61; (17) 228e 2,843; (18) 449 1944,21; (19) 128 64; 305 183; 24 22 og 24c 42; (20) 830 1,1884,47; 449 1936, 23; (21) 830 8,1887,16; (22) 699 105; (23) 885 11, 1934-35,154; (24) 488g 1,37,170; 278 1929,189; (25) 161 1906/23: 2141; (26) 488g 1,37,194f; 1014 12,1919, 65f (1830); (27) 466b 44f.

VÆKST, PASNING, SKADEDYR

Et vers af den sjællandske majvise lød: Bevar vor gæst for alskens nød, · gør kålen fed og dynen blød, · vær os alle nådig, Gud, med glæde (1).

Rønnes kål blev vandet med havvand og regnet for de mest velsmagende (1700-t; 2).

Man skal hakke eller hyppe hvidkålen før Jakobs dag 25/7, ellers sætter den ingen eller kun få hoveder (1632ff; 3), og fra nyere tid: hvidkålen skal hyppes inden St. Hans aften eller dag, så får man store kålhoveder, undlader man det, lukker de sig ikke (4), det samme gælder, hvis kvinder hypper kålen (NSjælland; 5). Hvidkål skal hyppes tre torsdage i træk og når »hjer-tet« begynder at lukke sig strøs med salt tre torsdage (Flensborg; 6).

Vokser kålen godt, bliver høhøsten lille (7), af-svider frosten grønkålen, vil også hveden lide skade (Lolland;8), visner kålen om foråret, går rugen ud (7). Når juli lader kålhaven strutte, · vil den med sæd (eller stubmarken) prutte (Thy; 9).

Sildigt løvfald varsler mange kålorm (larver) næste år (7). Brændenælder ved kålbedet skal holde larverne væk (10). Brænder man den først

sete larve, kommer ikke flere den sommer (VSjælland; 11), men begynder man at tælle dem, vil der komme dobbelt så mange (Fyn 1734, Vejleegnen; 12). Mod kålorm: søndag morgen før solopgang hvæsses en le to eller tre steder over kålen, leen slås derefter hen over planterne (Jylland; 13); et skud løst krudt affyres over bedet (Fakseegnen; 14). – Man kunne også ved kålen »læse« mod ormen: Denne have og denne kål være disse orme så led, som Gud er det menneske led, der står på tinge og siger løgn og véd sandhed (NSjælland; 15). Det skete endog, at kålorm højtideligt blev stævnet og anklaget for ødelæggelsen samt beordret til at forsvinde; dette er især kendt fra Sjælland og Fyn, og der nævnes tilfælde, hvor larverne virkelig »skarevis« forsvandt. Endnu o. 1860 blev ved Fakse landsbyen Svennerups kålorm stævnet til møde på Tryggevælde ting (16).

Hoved- eller kabudskål skal skæres Gallus' dag 16/10 (1632; 17), vinterkålen optages og nedkules til St. Karens (eller Katrines) dag 25/11: Læg ned din kål St. Karens dag, • såfremt den tør mon være. • Med kålen er én herlig sag, • i bondens hus en ære (1670; 18). Denne termin kendes også fra Tønderegnet (19); sml. neden-

for. Kålen bindes sammen med et bånd, som man sidste høstdag snoede med riven (Jylland; 20). Har pigerne ikke før gildet Valborgs aften 30/4 rykket forrige års »kålrumper« (knortede stokke) op, får de dem til »gadelam« (Randers; 21).

Hvis man Karens aften 24/11 graver kålen frostfrit ned i et skrin og graver den op igen 23/3, er der modne frø på stokken (1632; 17). Lægger man et bundt gule og visne kålblade i ulden klud og graver dem ned Karens dag, er de ved optagningen Gregorius' dag 12/3 fulde af frø, og planter heraf forurenes ikke med ukrudt – »dette er et vist og forsøgt råd« (1647; 22). I Hanherred skulle et kålblad svøbes i uldklud og nedgraves Katrinesdag 25/11 inde i huset, hvor ingen kom; opgravet Gregorius' dag kunne ribberne være fulde af frø, og planter deraf blev ikke angrebet af larver (23).

Husmødrene avlede selv frø til udsæd i et lille indhegnet bed (»plantehaven«) på et hjørne af møddingen (NFyn; 24). Amagerne udsøgte omhyggelig de bedste planter i et ulige antal, gerne 9 eller 11, til frøhøst (25).

LITTERATUR: (1) 941e 153; (2) 942 8f; (3) 1004 46; 586 1,496(1822); (4) 830 7,1887,89; 1009 7,1918,

Høstfolk på Samsø »stryger for kålen«. Foto: Dansk Folkemindesamling.

