



Yppigt blomstrende skvalderkål. Forhadet af de fleste haveejere som et uudryddeligt ukrudt. (ES).

Begyndelsen af 1400-t (5): saften anvendes mod øjenlidelser, blandet med honning til omslag på »orm i fødderne« (podagra?) og blandet med vand til badning af steder, hvor hårvækst skal ophøre; ved forgiftning skal man drikke sin egen urin.

Saften blandet med fedt lægges på bylder (o. 1450; 6). Gifttyde er blevet anvendt mod gigt (7).

LITTERATUR: (1) 355 1908,319f; 596 70; (2) 939 1862,2,22f; (3) 977 171; (4) 739 2,1800,347; 725 16/3 1934; Kolding Folkebl. 16/3 & 24/3 1934; 940 96,1934,258f; (5) 15 15,70,84 jf. 239 1931,74f; (6) 348b 31; (7) 398 1806,278 og 1821,329.

Skvalderkål, *Aegopodium podagraria*

er et alm. og ofte besværligt ukrudt i haver, omkring huse, i skove, ved gærder; de snittede blade har ret store, til dels skæve, savtakkede bladafsnit, blomsterne er hvide. Formerer sig mest med jordstænglens udløbere, »derfor hvor som helst den engang kommer ind og har fæstet rod, dér kan man ikke let luge den ud igen« (1648; 1).

Skvalderkål 1648 ff, *skvadder* eller *skvalder* SØ og NSjælland – måske til kvælde = vælde op af jorden (som planten om foråret), -kål er fællesnavn for mange planter med saftiggrønne

spiselige blade; måske i stednavnet Kvaldersted 1634 ff Mønsted sogn NJylland.

Gerhardiurt 1648–1821 fra flamsk, heraf *gertsurt* o. 1700, *Gerhardines himmelseng* 1856 og *himmelseng* 1793–1877; *svinekål* 1648 ff; Angel, nedsættende, men også anvendt som svinefoder, *gav (-l)-er* o. 1700 ff; Fyn, jf. *gav(-l)-kål*, *-urt* Langeland, *gabekål* Fyn, *govl* – måske til dialektord *govle* = vælde op; *bugsmække(r)*, *bu(-e)-smækker* etc. 1761 ff; Falster, Lolland, måske lånt fra springbalsamine (bd. 2) forvekslet med skvalderkål, eller fordi planten blev anvendt mod forstoppelse.

O. 1870: *herrekål* Sønderjylland, *kejserkål*, SJylland, forleddet måske af kejs, se kørvel s. 314, *degnekål* MJylland, *vildanis* Als, *jylkål* Bornholm vel oprindelig hyldekål efter bladformen og blomsterstanden.

Julekål 1882, *sokål* Øjylland o. 1885, *tyskere* VSjælland (Kålundborgegnen) o. 1890 »fordi den breder sig så stærkt« (2); *hækkekål* Sundeved, *sommerhyld* Ribegnen, *skovkål* og *Vorherres kål* Sønderjylland, *jordhyld* Århuseggen, Fyn, *haneben* SØjylland vel på grund af bladfligenes hængende stilling på opret stilk, *have-skræk* Seest Jylland, *vild hylde* Salling, Bornholm, *tyskerkål* Djursland, Møn, Bogø, *hyldekål* og *tyske hylde* Fyn, *Mads Skrædders kål* SFyn, *præstekål* Bovense Fyn, *grønne Anders* Fyn vel omtydnet af 'grønne anis' – en hesteopdrætter »Grønne Anders« holdt i begyndelsen af 1800-t til på Brahetrolleborg (3); *havepest* NSjælland, *havekvik* og *kællingetarm* VSjælland, med lange hvide underjordiske udløbere, *Mettes kål* og *rævebælg* SSjælland, måske sammenlignet med afflået rævebælgs nedhængende ben og hale; *nørkål* VLolland, forleddets betydning ukendt; *Årsdale-ukrudt* og *Svaneke guleroer* Bornholm. (4).

LITTERATUR: (1) 697 249; (2) 939 1897,180; (3) 879 62; (4) 689 1, 29–31 og 3, 819; 148 9, 87f.

ANVENDELSE

Planten kan i middelalderen være indført og dyrket af munke som læge- eller køkkenplante, men er dog snarere indslæbt sydfra med jord om stauder og buske (1) jf. navne som tyskere, tyskekål etc.; munke bragte skvalderkål til landet som afføringsmiddel (Lolland; 2).

»Enhver kælling kender den nok så godt« og véd, at den om foråret spises som lille og spæd, »ligesom man også for lysts skyld plejer om foråret at koge kål af de spæde og unge nældeblade ... hvilke ikke alene er velsmagende, men

også sunde at spise, thi de forårsager, at maven bliver blød og ikke let sætter [forstopper] sig« (1648; 3).

Man samler om foråret bladene til at blande i kålretter (1761; 4), bruger planten med andre urter til kål og suppe (o. 1800; 5). De første blade sættes undertiden på grønkål og giver den en pikant smag (MSjælland; 6). Mange steder i landet kom skvalderkålens blade i den såkaldte »skærtorsdagskål« som skulle bestå af 7 eller 9 slags »kål« (7). Bladene kan anvendes som salat og spinat, i kartoffelsuppe (8).

Skvalderkål blandes i kreaturernes forårsfoder, de finhakke blade i fjerkræes gryn, grutning o. lign. (Køgeegnen; 9); fattigfolk plukker skvalderkål til deres svin (Falster; 10).

LITTERATUR: (1) 239 1928,22; 443 137; 65 15/8 1954; (2) 161 1906/23:751 (Ringsebølle); (3) 697 249; (4) 696 23; (5) 739 2,1800,320; 398 1806,291; (6) 418 43; (7) 510 5,242; (8) 712 1941,45; (9) 128 31; (10) 308b 117.

DIGTNING

Sladderer er elskovs skvalderkål *Hakon Holm* (1). – Tiåret 1911–20 benyttes planten kun én gang i 185 danske digteres poesi (2).

Spæde skvalderkål, der lugter sjællandsk, af drøj sommer *Martin A. Hansen* (3).

LITTERATUR: (1) 392b 90; (2) 665k XII.2; (3) 333c 125.

Kommen, *Carum carvi*

25–60 cm høj, toårig plante med findelte blade, hvide eller rødlige blomster og aflange, brunsorte frugter. Hist og her vildtvoksende på marker og enge, ved veje og gærd. Dyrkes hos os sjældent, størsteparten af forbruget importeres.

Kommen o. 1300ff (komien, cumin etc.) fra græsk, men oprindelig et semitisk ord kymion; i stednavne: Kommenshave 1713ff ved Sandvig Bornholm, Kommensløkke Bornholm, Kommensbed Sønderjylland. – Færøerne: *karvi* 1782ff, *dansk kumman*.

LITTERATUR: 689 1,289f; 751 90.

DYRKNING

Frøene blev vel oprindelig samlet i naturen, men i middelalderen har man rimeligvis også dyrket kommen; Valdemar I's jordebog o. 1230