

## Udviklingen af køkkenurter i Danmark før og efter 1920-erne

*The development of vegetables in Denmark before and after 1920-ties*

*Keywords: Vegetables, Cabbage, Spinach, Hamburg parsley, Brussels sprouts, Radish, Carrot, Early garden turnip, Cucumber, Cauliflower*

Lise Tillge

Langt tilbage i tiden, ja allerede i oldtiden begyndte mennesker også her i Norden at bruge planter i mad og medicin. Man begyndte så småt at dyrke de vildtvoksende, der blev flyttet nærmere boligen til små indhegnede områder. Det var f.eks. planter som kål og løg.

Da klostrene dukkede op omkring år 1000, kom de rigtige haver til. Det var munke og nonner, der havde bragt planter med fra deres hjemegne; planter der blev brugt i medicinen eller gjorde nytte i køkkenet. Haverne blev anlagt ved klostrene, og urterne plantedes – i det mindste på papiret – i rektangulære bede, hvor der ikke alene voksede mange fremmede, men også danske arter.

Udenfor klostrene dukkede de egentlige køkkenhaver først op ved borge og herregårde, dernæst ved præstegårde og senere i købstæder og i landbohaver.

Man må formode, at det ikke kun var grønkål, men også andre slags kål samt pastinak, kørvel, salat med flere, der indgik i sortimentet. Men nogen egentlige sorter kendte man ikke til endnu.

I 1521 kom der en del hollandske bønder til landet. Det var på initiativ fra Christian II, der ønskede, at hollænderne skulle lære danskerne at bruge flere urter i maden. Hollænderne slog sig bl.a. ned på Amager, og herfra forsynede de københavnernes mange slags nyttige urter, som ikke alene konger og adel, men efterhånden også andre lærte at sætte pris på.

I slutningen af 1800-tallet kom der mere fart i udbredelsen af grønsagerne. Havebrugsforeninger som DET JYDSKE HAVESELSKAB og ØSTIFTERNES HAVESELSKAB gjorde et stort arbejde, og det samme gjorde husholdningsforeningerne, der ansatte havebrugskonsulenter til at rådgive og udbrede dyrkningen af køkkenurter.

På friland er det stort set de samme grønsagsarter, der dyrkes i dag som dengang. Det var dog ikke lige nemt at få alle til at acceptere flere af arterne som f.eks. tomat og kartoffel. Begge var indført fra Amerika til Europa kort efter Amerikas opdagelse.

Tomat blev først dyrket som en slags prydblade, og endnu i 1647 benævnes frugter-

ne som "Poma amoris", Kærlighedsæbler.

Kartofflen fik først en mere almen udbredelse i sidste halvdel af 1700-årene. Et hundrede år tidligere betragtedes den som en sjældenhed, som kun de velhavende havde råd til at spise. I 1719-20 begyndte dog en mere almindelig udbredelse. Det skete først hos beboerne omkring Fredericia, hvor nyindvandrede hugenotter dyrkede deres kartofler, de havde bragt med fra hjemlandene. Efter 1760-erne, da de såkaldte "kartoffeltyskere" kom til den jyske Alhede, begyndte man for alvor at dyrke kartofler, der i dag er en uundværlig grønsag i det danske køkken.



Fig. 1. Knoldselleri, Non plus ultra, anerkendt i 1926, Foto J.E. Ohlsens Enke, 1954.

### Sorter af køkkenurter

I begyndelsen af det 19. århundrede kendte man endnu kun til ganske få sorter af dansk oprindelse. De dyrkede typer af køkkenurter stammede mest fra planter, man havde udvalgt på steder, hvor grønsagerne blev dyrket i større stil. Efterhånden kom der en gradvis ændring, og især efter 1920-erne, da danske havefrøfirmaer for alvor begyndte at tage del i forædling, og nu dukkede der efterhånden mange nye sorter op af dansk oprindelse. Da forædlingsarbejdet så kom i mere faste rammer, blev man klar over nødvendigheden med en vis kontrol af sorterne, så kun de bedst egnede blev anerkendt til almen dyrkning.

Statens Forsøgsvirksomhed startede en række afprøvninger, og i 1919 fulgte foreningen Fællesudvalget for Prøvedyrkning af

Køkkenurter, i daglig tale forkortet til FPK. Denne forening foretog afprøvninger på frivillig basis og her deltog både eksperter fra frøfirmaerne, fra forsøgsvæsenet, fra Dansk Gartnerforening og fra avlerne.

Statens Forsøgsvæsen og FPK udarbejdede sammen en række regler som de afprøvede sorter skulle overholde for at blive anerkendt som dyrkningsværdige. Efter endt afprøvning fik de anerkendte sorter efter navnet tilføjet et S og årstal, når Statens Forsøgsvæsen havde anerkendt forskellige stammer af sorterne, eller et P og årstal, når FPK havde afprøvet og anerkendt sorterne.

Inddeling af plantetyperne indenfor køkkenurter er følgende:

### **1. KLON**

En bestand af vegetativt formerede planter kaldes en KLON, idet en bestemt gruppe planter alle stammer fra en enkelt plante.

Eks: Jordbær, Rabarber.

### **2. REN LINJE**

En bestand af planter opstået ved selvbefrugtning kaldes en REN LINJE.

Eks: Bønne, Salat, Tomat og Ært.

### **3. STAMMER**

Fremmedbefrugtede, hvor planterne har forskellige egenskaber, og hvor tolerancen har en vis variationsbredde, kaldes en stamme. Igennem forædling deles sorten op i STAMMER: disse kan have forskellige egenskaber, der er opstået ved krydsning mellem to eller flere komponenter.

### **4. F1-SORTER**

Hybridsorter, betegnet F1-SORTER. Denne gruppe er almindeligt anvendt. Her indeholder varieteten en eller flere egenskaber, der er opstået mellem eller stammer fra to eller flere komponenter.

I 1972, da Danmark blev tilsluttet den europæiske union, EF, nu EU, etablerede man i lighed med de øvrige EU-lande en fælleskontrol med handel, bl.a. med grønsagsfrø. I dag skal alle de arter og sorter af grønsagsfrø, der falder ind under disse regler og er optaget på en fælles sortliste, være anerkendte og kontrollerede, før de sendes ud på markedet. Det betyder, at mange af sorterne, der allerede i 1920-erne og videre frem blev anerkendt, nu ikke længere findes i handlen.

**Følgende liste angiver hvilke sorter af grønsager, der i årene fra 1920 til 1930 blev anerkendt efter prøvedyrkning i Fællesudvalget for Prøvedyrknings marker:**

**1920**

SPIDSKÅL: Wakefield, Tidlig Maj, Wimmingstädter Sildig

HVIDKÅL: Ditmarsker sommer, Københavns Torve sommer, Ruhm von Enkhuizen høst, Brunswiger efterår.

**1921**

RØDKÅL: Kissendrup, Zenith, Haco, Dansk Stenhoved, Dansk Sortrød, Kleins. RODPERSILLE: Tyk Sukker, Halvlang Forbedret, Berliner, Halvlang.

**1922**

KNOLDSELLERI: Non plus ultra, Prager Kæmpe, Erfurter.

ROSENKÅL: Fest und Viel, Pariser, Amager, Odense Torve, Ny Stamme.

**1923**

SPINAT, sommer: Holdbar Sommer, Victoria, Hjalmar, Bloomsdale.

SPINAT, spidsfrøet: Winter Prickley, De Gaudry, Hørning.

RADISE, tidlig: Rund rosenrød hvidpidset, Københavns Torve, Rund Amager driv, French Breakfast, Oval Amager driv, Emdrup-høj driv, Saxa, Excelsior, Non plus ultra, Istap.

GULERØDDER: London Torve, Guerande, Nantes forbedret, Smørkarot, Danvero, Feonia, Amsterdammer, St. Valery, Pariser Torve.

**1924**

VINTERHVIDKÅL: Amager høj, Amager vinter, Amager middelhøj, Amager halvhøj, Vinterhvidkål, Amager lav.

**1925**

BLOMKÅL: Stor Dansk, Erfurter Dværg sildig, Erfurter Dværg middel-tidlig, Snebold.

KRUSPERSILLE: Antvorskov ekstra finkruset, Garnering, Dværg Perfection, Non plus ultra, Ekstra moskruset, Moskruset. RØDBEDE: Fladrund Ægyptisk, Crosbys, Runde, Ovale-Obelisk, Detroit lang, Erfurter, Halvlang Amager.

**1926**

AGURK: Langelands Kæmpe, Middellang, Dansk Asie, Langelands Kæmpe-asie, Danmark, Dansk Slange.

KNOLDSELLERI: Non plus ultra, Alabaster, Amager Torve.

PASTINAK: Lang glat, Halvlang hvid, Suttons Student.

**1927**

GRØNKÅL: Lav grøn, Lav moskruset.

SOMMERHVIDKÅL: Københavns Torve, Ditmarsker, Early favourite.

MIDDELTIDLIG HVIDKÅL: Enkhuizen, Ditmarsker Asco.

MIDDELSEN SPIDSKÅL: Erstling.

TIDLIG SPIDSKÅL: Jersey Wakefield, Tidlig Maj, Alta, Sukker.

MIDDELTIDLIG SPIDSKÅL: Jersey Wakefield, Wakefield, Express.

HOVEDSALAT: Hjerter Es, Berliner nr. 100, Maikönig, Laibacker, Wonderful.

1928

DRIVSALAT: Leppermann, Stenhoved, Wheelers Tom Thumb.

SCORZONER: Forbedret Stamme, Russisk Kæmpe, Borris Dalgaard.

1929

RODPERSILLE: Tyk Sukker, Berliner, Aarhus Torve, Kort tyk, Sukker forbedret, Bardowicker.

MAJROE: Milan hvid flad, Snebold, Hvid fladrund rødtoppet, Strapleaved purple top, Gul rund, Tidlig gul fladrund.

DRIVGULEROD: Amsterdammer Perfection, Nantes I, Nantes II, Smørkarot, Hafnia.

1930

ROSENKÅL: Ny Kastrupgaard, Fest und Viel, Odense Torve, Liersch, Roskilde, Lyngby.

VINTERGULEROD: London Torve, Chantenay, Amager Vinter, Amager, Randers, Feonia, Odense Torve, Guerande, St. Valery, James halvlang, James Øtofte, James lang.

FRILANDSRADISER: I rund helrød: Vejle driv, Non Plus Ultra Excelsior: II rund rød, hvidspidset: Rund rosenrød hvidspidset, Københavns Torve.

III oval: Halvlang rød hvidspidset, Oval skarlagan hvidspidset. Pernot. IV: Istep.

Frø af de oprindelige sorter, der stort set har dannet basis for mange af sorterne, der dyrkes i dag, bliver opbevaret for eftertiden under forsvarlige forhold i en genbank.

*Listen over de anerkendte sorter er hentet fra Årbog for Planteavl i årene fra 1919/20 til og med 1930.*



Fig. 2. Agurk, Dansk Asie, anerkendt i 1926. Foto J.E. Ohlsens Enke, 1951