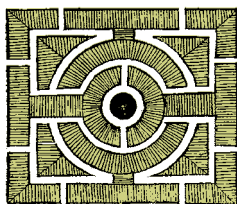


MEDDELELSER FRA
HAVEHISTORISK SELSKAB
NR 51 • 2021

FRA
KVANGÅRD
TIL
HUMLE-
KULE



Forord

Havehistorisk Selskab

Selskabet har til formål at fremme oplysning om og kendskab til historiske haver og historisk havebrug, herunder at fremme forskning inden for området.



SELSKABETS BESTYRELSE

Formand Lone van Deurs, landskabsarkitekt MDL
Sekretær Lea Nørgaard, landskabsarkitekt, MDL
Kasserer Tove Hyllested, landskabsarkitekt
Birgitte Degener, restaureringsarkitekt MAA
Rita Larsen, landskabsarkitekt MDL
Bente Mortensen, hortonom



Få gerne mere at vide om selskabet på
havehistoriskselskab.dk
eller skriv til info@havehistoriskselskab.dk

Prydhaver, skærehaver, frugthaver, børnehaver, engelske haver, barokhaver, vandhaver ... et sammensurium af betegnelser, som hver især beskriver en funktion, en formgivning eller et særligt indhold.

Køkkenhaven var engang en selvfølgelig og en vigtig have, måske alle havers moder, så vi valgte at gøre den til årets tema og belyse emnet fra forskellige sider og tider.

Vækstgrundlaget, jorden og dens betydning for at få mad på bordet, planternes bestøvning, plantesorter og endelig de havearkitektoniske udformninger blev de delemner, vi valgte at belyse nærmere.

Med optimistisk forventning om, at alt igen ville være som før nedlukninger fastlagde vi et program. Dog generalforsamlingen i marts blev virtuel, men Selskabets formaliteter blev overholdt, og den siddende bestyrelse blev elektronisk genvalgt. I løbet af året måtte vi lave ændringer i det forventede program, men tre foredrag og to sommerudflugter kunne vi gennemføre.

De fleste køkkenurters udvikling fra frø, blomst og til høst er afhængige af en god bestøvning, så derfor blev biavl overskriften på det første foredrag. Lotte Möller nåede frem fra Lund i Sverige og berigede tilhørerne med sine vidende og underfundige tanker om biavlens helt særlige univers. Ti år som biavler var for hende en revolutionerende læreproces, og bidrog med en betydningsfuld erkendelse. *"Der er gådefulde forbindelser mellem dyr og planter, mellem himmel og urter. Haven lever sit eget hemmelige liv, hvor meget jeg end forsøger at regere over den"* sådan lød hendes konklusion.

Annemarie Lund, som lagde stuer og stole til tilhørerne, supplerede med sine praktiske anvisninger og erfaringer som mangeårig honningavler. "Det er besværligt, men også meget, meget sjovt", var hendes slutbemærkning.

GN Brandts Historisk Botaniske have i Vordingborg blev første sommerudflugts mål, i dette årshæfte uddyber Flemming Kruse sin viden om haven og arbejdet med at passe på de gamle sorter.

Den nyanlagte Kongelige Køkkenhave ved Gråsten slot blev besøgt i august måned. Niels Møllergaard har skrevet om denne helt særlige køkkenhave og det store arbejdet i forbindelse med havens fornyelse og videre drift.

Ikke bare i Danmark, arbejdes der på at kunne bevare de store køkkenhaver som et stykke historisk kulturarv knyttet sammen med en nytænkende forbindelse mellem gartnerviden, plantekendskab og socialt arbejde. Den enorme køkkenhave i Prangins i Schweiz præsenteres som et godt eksempel på dette bevarings- og udviklingsarbejde.

I Børglum klostres arkiv er for nylig fundet en gammel (1860) farvelagt haveplan med tilhørende planteliste. Materialet har inspireret Margrethe Floryan til at skrive artiklen "Urt og busk: Børglum klostres haver over tid".

Helle Juhl sluttede sæsonen med foredraget, "Kvinder og kålhaver", en fortælling med udgangspunkt i bogen "Kvindernes Verden. Hjemmene på Hjerl Hede" om kvindernes vigtige rolle ikke bare ved komfuret, men også ude i urtehaven. Rita Larsen har udvalgt kapitler og illustrationer fra denne særlige havehistorie.

- Vand er et afgørende naturelement i forbindelse med køkkenhavens vækst og udbytte.
- Vand indgår i havehistorien på mange måder udover den simple vanding af havens vækster.
- Vand præsenteres i 2022 ud fra mange og meget forskellige perspektiver.
- Vand er en kraft der både kan leges og prales med.
- Vand skal også tæmmes og indgå i større naturkredsløb.

Lone van Deurs


Årsskriftets redaktion:

Lone van Deurs, landskabsarkitekt MØL

Tove Hyllested, landskabsarkitekt

Webmaster: René Krumm





Der er et smukt kig hen
over Historisk Botanisk Have
og langt ud i det omgivende
landskab mod Oringe.

FLEMMING KRUSE

Historisk Botanisk Have i Vordingborg

Lørdag den 19. juni var jeg guide på en havevandring i Historisk Botanisk Have i Vordingborg. Havehistorisk Selskab havde arrangeret og indbudt til turen. Baggrunden var havens 100-års jubilæum. Jeg havde som Stadsgartner ansvaret for haven fra 1985 til 2015. Vejret var varmt og solrigt og der var 20 deltagere med på turen.

Jeg har i Meddelelser fra Havehistorisk Selskab, nr. 42, 2012, redegjort nærmere for Historisk Botanisk Haves tilblivelse og historie.

Formålet med sommerens havevandring var en aktuell status på haven ved dens 100-års jubilæum. På turen fortalte jeg om detaljer af havens historie gennem 100 år. Undervejs var der lejlighed til at drøfte havens aktuelle tilstand. Navnlig plantesamlingen optog turens deltagere.

Historisk Botanisk Haves tilblivelse skyldes G. N. Brandt, der efter henvendelse fra Turistforeningen i Vordingborg, var blevet bedt om at give råd og vejledning til en ordning af ruinpladsen i Vordingborg. I en betænkning fra 1919 redegjorde Brandt for de forhold, der kunne gøre stedet velordnet, stemningsfuldt og hyggeligt, herunder anlæggelsen af en historisk have.

Haven blev i 1921 udført i overensstemmelse med Brandts planer og fik navnet Historisk Botanisk Have i Vordingborg. I haven kan man se, hvordan dansk havekunst kunne tage sig ud i midten af 1600-tallet. Haven illustrerer på fornem vis den ældste danske havebog, Hans Rasmussøns *Blocks Horticultura Danica* (1647), og man kan se og dufte, hvilke urter der blev dyrket dengang. Endelig er haven blevet et monument over G. N. Brandt og hans bestræbelser i dansk havekunst i begyndelsen af 1920'erne. Alle disse forhold gør haven unik i både havebrugshistorisk og havekunstnerisk sammenhæng.



FLEMMING KRUSE · fhv. stadsgartner i Vordingborg



Langs stengærdet mod øst ses det smukke hækforløb særligt tydeligt.



Nordøst-kvarteret med samlingen af gamle køkkenurter.

Plantesamlingen – Urtebedene

Selvom om Brandt skabte en smuk have, var han bevidst om, at det er "Plantesamlingen, der er afgørende ...". Det er her vi kan se "de gamle Almueplanter, der har været i Kulturens, Skønhedens og Lægekunstens Tjeneste i Generationer". Plantesamlingen understøtter Havens Mål om at "skabe en vis gammeldags Stemning".

Da jeg fik ansvaret for Historisk Botanisk Have i 1985, var plantesamlingen stort set ikke længere eksisterende. Haven fremstod som et trist anlæg for sommerblomster og berøvet de karakteristiske hække, buksbomparterre og den historiske plantesamling.

Udover min egen interesse for at genrejse Historisk Botanisk Have, var der heldigvis også forståelse hos borgerne og Byrådet samt hos mit eget gartnerpersonale. Men pengene og ressourcerne var små i fattigfirsernes Vordingborg og det kom til at tage 10 år før haven fremstod som Brandt havde tænkt det. Faktisk kom de sidste planter først på plads ved havens 75-års jubilæum i 1996.

Kommunegartner Nebels plantefortegnelse

Der var ikke kendskab til en oprindelig planteliste fra Brandts hånd. Den var gået tabt i kommunen og kunne ikke fremskaffes fra tilgængelige kilder. Det nærmeste jeg kunne komme en planteliste, var Kommunegartner P. G. Nebels "FORTEGNELSE OVER KLOSTERHAVEPLANTER I HAVEN VED SANKT KNUDS KLOSTER, 1923". Plantefortegnelsen blev udarbejdet af Nebel på grundlag af plantefund og de gamle lærebøger fra middelalderen. Plantefortegnelsen indeholder 251 arter. Klosterhaven er jævndrende (1923) med Historisk Botanisk Have (1921). Da Historisk Botanisk Have er mindre end haven i Odense, måtte antallet af planter begrænses.

Hvordan blev plantelisten til Historisk Botanisk Have til?

Kommunegartner Nebels plantefortegnelse blev bruttolisten for planter der kunne komme i anvendelse. Ved udvælgelsen af planter var den største inspiration V.J. Brøndegaards Folk og flora (1978 og 1987). Det er et storslået, etnobotanisk værk om forholdet mellem Danmarks

måtte plantesamlingen ikke føre til floraforfalskning på slotsruinen, der er en af Danmarks vigtigste lokaliteter for levende fortidsminder.

Autenticitet

Det skulle være udenfor enhver tvivl, at de planter der blev brugt både havde haft en dansk og historisk anvendelse som køkkenurt, lægeplante, teknisk plante, giftplante, overtroplante eller prydblade. Herudover var det vigtigt, at der var tale om planter der havde haft en lokal anvendelse. Det var strenge krav og det tog tid at gennemføre indsamlingen. Men det lykkedes med stor hjælp fra mange sider. Frøsamlerne og andre plantesamlere var betydningsfulde kilder. Urtehaven i Lindholm (Aalborg) leverede mange frø og planter. Grete Hudas private Harpestrenghave ved Høng var helt uvurderlig og Landbohøjskolens Overgartner var også til stor hjælp. Nogle helt specielle planter lykkedes det at skaffe fra haven ved Spøttrup Borg, bl.a. Alrune. Den sidste kilde til plantesamlingen var min egen indsamling af frø og planter fra voksesteder i naturen og historiske lokaliteter som borge, klostre og voldsteder.

I forbindelse med plantesamlingen blev der udarbejdet et register, hvoraf alle planternes oprindelse fremgår og om de er fremskaffet som frø eller som levende planter. Planterne blev opformeret i kommunens gartneri og min egen private have.

Nordvest-kvarteret har en righoldig og frodig samling af giftplanter.



Sydøst-kvarteret med den frodige samling af krydderurter.

vegetation og befolkningen. Værket rummer en systematisk indsamlet viden om vildtvoksende og dyrkede planters historie, deres folkelige navne, anvendelse til fester og højtider, som lægemidler, skikke, sagn og tro. Herudover var årsskrifterne fra Historisk Samfund for Præstø Amt og Lolland Falsters Historiske Samfunds årbøger god inspiration med spændende, lokale etnobotaniske beskrivelser. Endelig skrev Professor Johan Lange en række skrifter om de "gamle Almueplanter". Blandt mere aktuelle beskrivelser er det umuligt ikke at fremhæve Bernt Løjtnants værdifulde beskrivelser af levende fortidsminder. Et grundigt studie af alle disse kilder bragte plantelisten ned på det antal som Historisk Botanisk Have kunne rumme, nemlig 140 arter i urtebedene.

Den endelige Planteliste er gengivet i artiklen fra 2012.

Der blev for hver af de udvalgte planter udarbejdet et fakta-ark om plantens vigtigste egenskaber og de historier der knytter sig til planten. I forbindelse med Historisk Botanisk Haves 75-års jubilæum i 1996, blev alle disse planter præsenteret i det lokale dagblad mellem Påske og Sankt Hans, der var fastsat som jubilæumsdagen.

Der var 2 ufravigelige kriterier som skulle opfyldes før en plante, kom på listen og det var *Autenticitet* og *Den gode historie*. Endelig



Den gode historie

Historisk Botanisk Have er en undervisningshave. Det er slået fast i havens formål. Derfor har formidling og det pædagogiske aspekt en stor plads. Hensigten med haven er at opretholde en samling af gamle haveplanter af den slags som allerede i 1921 var dem "vore Bedsteforældre og vore Forfædre før dem har dyrket, og som nu er sjældent plantede og endnu sjældnere i Handelen". Ved udarbejdelsen af plantelisten for urtebedene i Historisk Botanisk Have var det vigtigt, at de planter der kom med, også repræsenterede "en god historie". Her var V. J. Brøndegaards Folk og Flora den vigtigste inspiration.

I formidlingen af haven og planterne er det vigtigt, at det der bliver fortalt, er faktabaseret. Men det skal være med et glimt i øjet, en blanding af gys og grin, krydret med lokale beretninger og meget gerne med personlige erfaringer. Når alle disse faktorer er med, bliver en rundvisning i Historisk Botanisk Have med garanti en succes.

(Se eksempler sidst i artiklen)

Floraforfalskning

Vordingborg Slotsruin er, som andre middelalderlige lokaliteter, hjemsted for kulturplanter der har overlevet tidligere tiders dyrkning. Disse planter kaldes for levende fortidsminder. I 1995 undersøgte biologen Bernt Løjtnant 10 middelalderborge for levende fortidsminder, herunder Vordingborg Slotsruin. Han fandt på ruinen 17 middelalderlige, levende fortidsminder. Dermed var ruinområdet det 4. rigeste i Danmark. Efterfølgende undersøgelse har føjet yderligere planter til listen, og det gør Vordingborg Slotsruin til den næst vigtigste i Danmark, kun overgået af Hammershus. Det er således af stor betydning, at slotsruinen ikke utilsigtet "beriges" med planter der i fremtiden vil gøre det umuligt at fastslå hvilken udbredelse levende fortidsminder egentlig har i Danmark. Planter med stor evne til uønsket spredning, og som ikke i forvejen var på området, blev fjernet fra Nebels planteliste. At placere en botanisk have på et fredet fortidsminde er problematisk på grund af risikoen for uønsket spredning af planter. Det kræver, at problemstillingen er kendt og respekteret af havens forvaltere og de gartnere, der forestår den daglige pleje. For eksempel må haveaffald fra haven ikke placeres hvor det kan afstedkomme botanisk forurening. Tidligere blev de levende fortidsminder på Vordingborg Slotsruin hvert år omhyggeligt overvåget og deres udbredelse registreret på kort.

Alle ovenstående citater stammer fra Brandts betænkning fra 1919 til en ordning af ruinpladsen.

Fire eksempler på planter

Bulmeurt *Hyoscyamus niger* L.

Bulmeurten er påvist arkæologisk i Danmark fra 700-tallet. Den er naturligt hjemmehørende omkring Middelhavet. Den nævnes i lægebogshåndskrifter fra 1300 (Harpestreng). Bulmeurten er om nogen en middelalderplante. Bulmeurten dukker op overalt på den gamle borg når der graves i jorden. Frøene kan ligge i jorden i århundreder. Hvis planterne lades i fred, vil de blomstre og kaste frø. Bulmeurten ses lejlighedsvis på borgområdet og den dyrkes i Historisk Botanisk Have.

KORT BOTANISK BESKRIVELSE Bulmeurt er en indtil meterhøj, klæbrigt kirtelhåret, ubehageligt lugtende, én- eller 2-årig urt med bugtet fligede eller groft tandede blade og med blomsterne siddende i 2 rækker på den ene side af en endestillet svikkel. Blomsterne har en skidengul, violet-året krone med mørkviolet svælg. Bulmeurt er meget giftig.



DEN GODE HISTORIE Bulmeurten omtales allerede i oldtiden som et middel mod tandpine. Man mener, at det var bulmeurt-røg som hensatte præstinderne ved Oraklet i Delfi i ekstase, inden de fremkom med deres profetiske udtalelser.

Man har fra gammel tid brugt at indånde dampe fra ophedede bulmeurtfrø som middel mod tandpine (orm i tænderne). Kurens virkning beroede kun delvis på den lindring, som bedøvelsen ved dampene fremkaldte. Lindringen har i høj grad været af psykologisk art, thi efter kuren kunne patienten selv se de dræbte "orme" ligge mellem bulmeurtfrøene i den skål de havde været opvarmet i. Ved opvarmningen sprænges frøenes skal og den hvide, krumme kim, der ligner en orm, kommer til syne.

Urtebogsforfatterne Henrik Smid (1495 – 1563) og Simon Pauli (1603 – 1680) omtaler hvorledes tatere og landsknægte brugte frøenes giftige røg til at bedøve hønsene om natten for at stjæle dem. "da tage de noget af dette Frøe, oc komme det i en Potte med Gløer, og huor Hønsene da sidde på Bielckene udi de smaa ac laufe Hytter, falde de neder naar Røgen kommer op til dennem, oc ere ligesom de vare døde: oc paa denne Maade oc Maneere bedrage de den simple stackels Bonde".

Og endelig var Bulmeurten en vigtig ingrediens i den "flyvesalve", som heksene indsmurte sig på deres bare krop, inden de (i fantasien?) for til stævнемøde med Djævelen på Bloksbjerg. Salven hensatte "heksene" i en søvnlignende rus, hvor de havde hallucinationer om at flyve, stærke farver, lyde og at forvandles til dyr.

Bulmeurt har op i nutiden haft en medicinsk anvendelse mod bronkitis, søsyge og for stærk mavesyreproduktion.

KILDE Lolland-Falsters Historiske Samfunds Aarbog for 1957.

Hvis der kun var plads til en plante i Historisk Botanisk have skulle være en bulmeurt.

Galnebær *Atropa bella-donna* L.

Antages indført til Danmark som lægeplante omkring 1600-tallet, hvor den omtales i flere urtebøger. Den er naturligt hjemmehørende i Mellem- og Sydeuropa. Galnebær har efter gamle beskrivelser "altid" vokset på Borgruinen efter dyrkning på egnen. Den dyrkes i Historisk Botanisk Have og træffes spontant på borgområdet og i byen.

KORT BOTANISK BESKRIVELSE Galnebær er en meterhøj, klæbrigt håret, flerårig plante med en kraftig, grenet stængel, elliptiske blade, klokkeformede blomster med brunviolet krone og glinsende sorte bær.

Galnebær er meget giftig.



DEN GODE HISTORIE I 1760 fik Mern (nord for Vordingborg) en ny præst – en magister Hans Arentz. Da han ankom til Mern, var han nygift efter hans første kones død under uafklarede omstændigheder. Hans nye kone, der var gravid, udsatte han konstant for prygl og ydmygelser. Herudover havde han syndig omgang med en bondekone, som han angivelig besøgte 2 gange om dagen. Når Arentz forrettede kirketjeneste havde han bestandigt sit blik rettet mod bondekonen, som han angivelig fik 2 børn med.

I Mern boede på samme tid en korporal Zacharias Hahn, der var gift med Karen Bloch. Hende kastede præsten sin kærlighed på. Præsten formåede, at få Karen Bloch til at tage livet af sin mand, så han kunne få hende for sig selv.

Korporalen døde under mystiske omstændigheder. Man mente at præsten havde en finger med i spillet. Der blev afholdt forhør. Mistanken faldt på Belladonnaurt. Det Medicinske Fakultet afgav et responsum, i hvilket det besvares, at urten der bruges til fremstilling af Bella Donna, er en af de allergifrigste, og at alle i forhørets omstændigheder ved Hahns sygdom og død stemmer fuldstændig overens med denne giftige urts måde at virke på.

Forhøret afslørede ligeledes, at urten var hentet hos Lars Rasmussen, gårdmand i Balle, og at roden havde stået sønderskåret i en pægl brændevin i 4 a 6 timer, og at korporalen havde drukket det hele.

Karen Bloch blev dømt og hensat i Vordingborg Tårn. Der blev imidlertid aldrig rejst anklage mod magister Arentz, der dog blev forvist fra sit præsteembede.

Der er mange flere gode historier om Galnebær, men dette er den lokale.

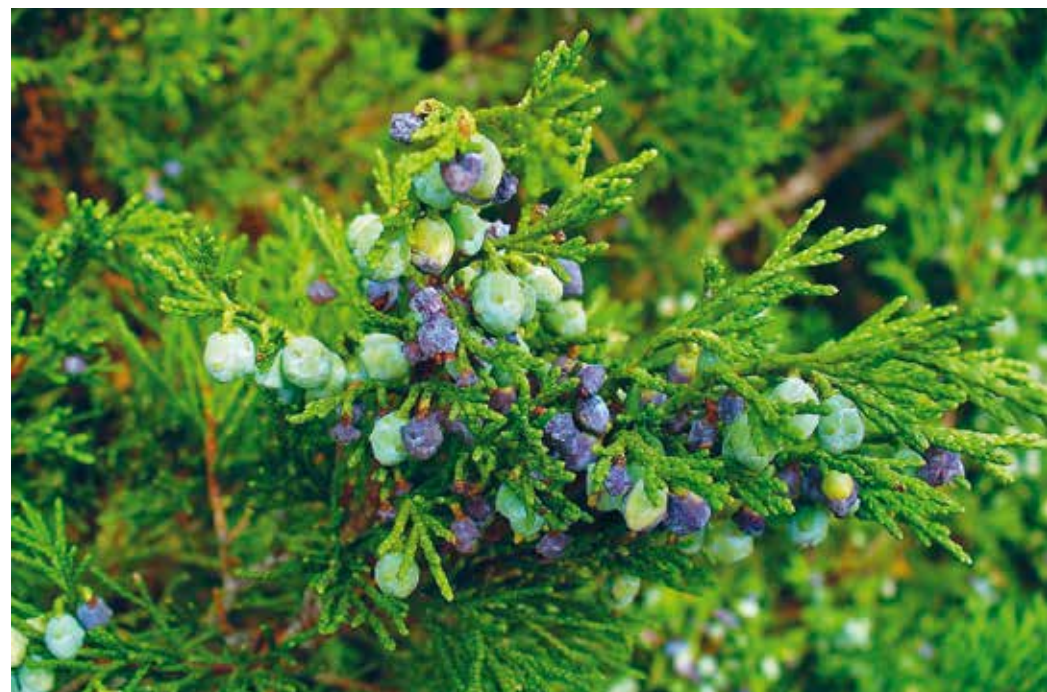
KILDE Årbog fra Historisk Samfund for Præstø Amt, 1929.

Sevenbom *Juniperus sabina* L.

Omtales i lægebogshåndskrifter allerede omkring 1300 (Harpestreng) samt i en lang række af senere urtebøger og formentlig tidligt dyrket som lægeplante. Sevenbom er naturligt hjemmehørende i Mellem- og Sydeuropa. Der er ikke belæg for at den har været dyrket på borgområdet, men der er lokale beretninger om planten.

Sevenbom dyrkes i Historisk Botanisk Have.

KORT BOTANISK BESKRIVELSE Sevenbom hører til enebærslægten. Den er normalt en busk der kan blive indtil 5 meter høj. Hårdfør og skyggetålende. Væksten er spredt eller krybende, sjældent med en opret hovedstamme. Barken er rødbrun og afskallende. Bladene er



skælagtige, modsatte, mørkegrønne og spidse. Ved gnidning er de stærkt lugtende. Koglerne er blåsorte med 4-6 skæl og 1-3 frø. Sevenbom er giftig.

DEN GODE HISTORIE Lægen Henrik Harpestreng (1300) omtaler brugen af Sevenbom til sårheling, men er også klar over den anvendelse af planten, der har gjort den så berygtet, nemlig som abortivum. Den blev bragt til landet af munkene og brugt af nonner, som var blevet gravide. Lægen Simon Paulii har åbenbart ikke haft høje tanker om moralen indenfor klostrenes mure, idet han skriver (1648): "I de lande, hvor munke og nonner har deres skønne klostre og lysthaver, kan man vel næppe finde en urtehave, som denne sevenbom ikke gror i. Men årsagen til, at de elsker den så meget og dyrker den så flittigt, derom vød jeg ikke at tale på dette sted".

I haven på Bellevue, nord for Vordingborg, stod "pigernes træ" eller "kvindernes træ" og "ved hjælp af det kunne de blive hjulpet, så de kunne bruge karlene så meget de ville uden at få børn" Letfærdige kvinder tyggede blade af sevenbom for at sikre sig mod konception. Man sagde: "Sevenbom – gør mangel pige horefrom" eller "ærenpris og sevenbom – det gør mangel jomfru tom".

Kilde: V J Brøndegaard, 1987.

Almindelig Æblerose *Rosa rubiginosa* L.

Æblerosen omtales i urtebøger fra starten af 1500-tallet. Den er naturligt hjemmehørende i Danmark. I gamle dage (1800-tallet) voksede der store krat af æbleroser på Slotsruinen. Lokalt havde rosen tilnavnet Valdemarrosen, efter de berømte borgherrer, eller mere beskeden Vordingborgrosen. I dag træffes Æblerosen på borgområdet kun i den hæk der afgrænser Historisk Botanisk have mod øst.

KORT BOTANISK BESKRIVELSE Æblerosen er en meterhøj, tæt grenet busk, hvis grene har stærkt krummende torne, og hvis blade på undersiden er besat med brune, klæbrige kirtelhår, der udsender en stærk duft af æbler, især efter regnvej, eller når bladene gnides. Blomsterne har rosenrøde kronblade. (nej, det er ikke rigtigt!)



DEN GODE HISTORIE Valdemarrosen i Vordingborg er mest kendt for at være ingrediens i det duftvand som fik navnet Esprit de Valdemar (Valdemars ånd), efter borgens 3 Valdemarer: Valdemar den Store, Valdemar Sejr og Valdemar Atterdag. Det var apoteker Mads Graa Aarsleff der fik ideen til det berømte duftvand. I Vordingborg fik han kvinder til at plukke rosenblade på roserne der voksede på ruinerne af Vordingborg Slot. Rosenbladene blev destilleret og kom på flaske og blev den 26. februar 1836 markedsført som Esprit de Valdemar – Nordens første parfume. Gåsetårnet er Esprit de Valdemars varemærke. Det er endnu muligt at købe Esprit de Valdemar.

KILDE Apoteker Ole Stjernquist, Vordingborg, 1996.

Undervejs i rundvisningen var der lejlighed til at drøfte en række haveaktuelle emner.

Historisk Botanisk Have har desværre mistet de fleste af de gamle træer i de allerseneste år. Selskabet drøftede mulighederne for og betydningen af at bevare gamle træer i historiske haveanlæg. Træerne fortæller en betydningsfuld historie og giver et tidsmæssigt perspektiv som ikke kan erstattes. Desværre er der fældet mange gamle træer i Vordingborg i de sidste par år, bl.a. en lang træække ved den middelalderlige Karolinegang.

Alle buksbomhækkene i haven er plantet mellem 1987 og 1990. De er alle etableret som stiklinger direkte i jorden. Det lykkedes særdeles godt. Plantematerialet stammede fra Kastanjegården i Bakkebølle og er sundt og smukt. På grund af uhensigtsmæssig og hård klipning om sommeren og manglende pleje i nogle år, er hækkene nogle steder tørre og misfarvede. Til min store overraskelse er der stedvist indplantet nye buksbomplanter i pletter fra en planteskole. I en tid hvor alverdens sygdomme hærger og truer Danmarks buksbom syntes dette at være en forkert disposition, hvor flere sygdomme og skadedyr kan indføres til haven. Man burde naturligvis have brugt sundt plantemateriale fra haven.

I skyggen under havens morbærtræ undrede selskabet sig over en ejendommelig trækirurgi hvor træets stammer unødvendigt var boltet sammen på en grim og uhensigtsmæssig måde.

På trods af varmen blev det en dejlig dag i haven og selskabet spiste efterfølgende medbragt frokost på det dejlige borgterræn.

Bænkepladserne med drivbænke



NIELS MELLERGAARD

Den Kongelige Køkkenhave ved Gråsten slot

Der ligger det så – Gråsten Slot – smukt placeret ved søerne i et uforligneligt landskab omgivet af skoven og fra haven udsyn ud over markerne, selvom byen har trængt sig på. Ikke sært at fyrsterne i sin tid fandt det attraktivt at placere et slot og en slotshave netop her. Derfor må det også siges at være velvalgt, at Gråsten Slot og have blev fundet værdigt til at skulle være rammen for Danmarks kommende konge og dronning, da stedet blev erhvervet af staten i 1935 til det kommende kongepar. Kong Frederik den IX og Dronning Ingrid tog for alvor stedet i brug efter krigen. Gråsten Slotshave blev som bekendt stedet, hvor Dronning Ingrid med sin haveinteresse skabt på Sofiero i Sverige i bagagen, gennem årene skabte en unik engelsk inspireret blomsterhave.



Gråsten Slot og Slotshave midt i den maleriske natur med Gråsten by i baggrunden
(Foto: Destination Sønderjylland)



NIELS MELLERGAARD · Landskabsarkitekt, fhv. slotshavechef

Haver til lyst og til nytte

Det ligger dybt i en haves DNA, at den både skal være til lyst og til nytte. Det skulle Gråsten Slotshave også være. I 1960 startede arbejdet med anlæggelse og udvikling af en køkkenhave på arealet bag slotshaven på den nordlige side af Feldstedvej. Arealet havde i mange år rummet en frugthave. Området blev gennem årene en køkkenhave med alle tangenter i spil. Markkultur, drivbænke og drivhuse leverede alt til den kongelige husholdning lige fra urter, grøntsager og bær til frugter både de klassiske dyrkede på friland og de mere eksotiske fra drivhusene. Selvfølgelig blev der også dyrket blomster i stor stil både til dekorationerne på slottet og tusindvis af sommerblomster til udplantning i slotshaven. Køkkenhaven var et eksperimentarium, hvor nye sorter blev afprøvet og vurderet før de potentielt blev integreret som en del af sortimentet eller for blomsternes vedkommende blev inviteret til at pryde slotshaven.

Det blev i sandhed et fuldbyrdet herskabsgartneri i stor skala. Haven indgik i et symbiotisk forhold med Dronning Ingrid som den skabende kraft – i tæt samarbejde med slotsgartneren og gartnerstaben.



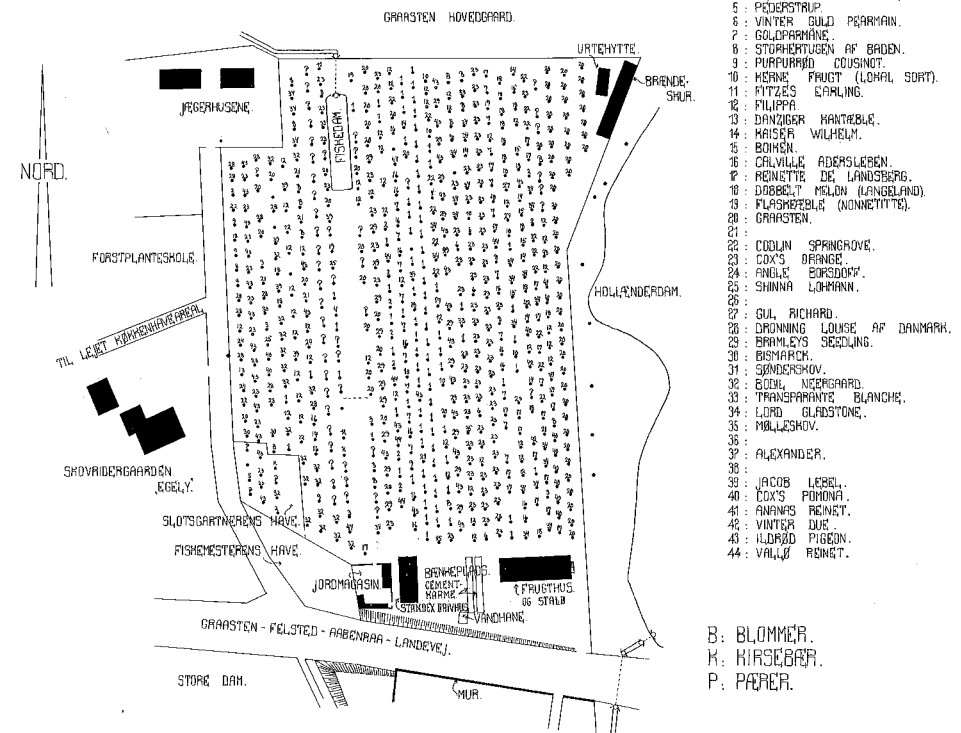
Hver morgen kom der bud fra køkkenet med ønskerne til dagens høst, som stillet blev bragt over til slottet (foto stillet til rådighed af Slots- og Kulturstyrelsen)



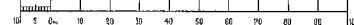
Køkkenhaven på Dronning Ingrid's tid (foto stillet til rådighed af Slots- og Kulturstyrelsen)

I tiden efter krigen hvor der var en mindre køkkenhave som en del af selve slotshaven var arealet hvor der senere kom køkkenhave udlagt som en kæmpe frugthave med mange interessante historiske sorter.

GRAASTEN SLOTSHAVE. FRUGTHAVEN. AREALET: 2,14 HA.



MAAESTOKSFORHOLD 1: 500.



INSPEKTORATET FOR DE OFF. LYSTHAVE.

FEBRUAR 1946
REVIDERT DEC. 1948.

Transkriberet for "De Off. Lysthave"
Efter et Brev til "De Off. Lysthave"
1/10/1945 2. Udg.
M.

Den historiske foranderlighed

Dronning Ingrid's død i 2000 betød selvsagt en stor forandring for Gråsten Slot og Slotshave. Dronningen havde på alle måder lagt så megen sjæl og energi i den konstante udvikling af haven, at den efterfølgende tid blev en ny epoke for slotshaven. Selvom H.M. Dronningen og H.K.H. Prinsesse Benedikte med entusiasme i fællesskab overtog styringen af haven var konditionerne anderledes. Den praktiske virkelighed bød, at perioden for residens på slottet blev væsentlig forkortet i forhold til Dronning Ingrid's tilstedeværelse, der efter Kong Frederik's død i 1972, oftest betød at enkedronningen boede hele sommeren i Gråsten. Det medførte mange fysiske ændringer. Blomsterfloret i slotshaven blev forenklet og ikke mindst blev produktionen i køkkenhaven tilpasset. Både størrelsen på arealet, der var under dyrkning, og variationen af arter blev år efter år nedskaleret for at have den rette balance mellem nytteværdien og den dertil hørende arbejdsindsats.

For fagfolk med en passioneret interesse og tilgang til haver er det altid utilfredsstillende at betræde og tage skridt ud ad afviklingens kedelige vej. Idéen om at udvikle køkkenhaven til et åbent og aktivt herskabsgartneri ulmede i mange år, men i 2014 skulle beslutningen tages; *afvikling eller udvikling*. Den alt overskyggende udfordring med herskabsgartneriet generelt er jo som bekendt, at det er voldsomt ressourcekrævende at drive. Dette ufravigelige faktum er da også årsagen til at gartnerierne ved de forskellige slotte og herregårde, så godt som alle steder er forsvundet. Den gordiske knude, der skulle løses, var at finde en bæredygtig driftsmodel.

Men forinden noget blev sat i gang, var det naturligvis en grundliggende forudsætning, at Kongehuset kunne billige en udvikling, hvor køkkenhaven, som altid havde været lukket for offentligheden, blev åbnet for at kunne invitere publikum og potentielle samarbejdspartnere indenfor med henblik på at bidrage aktivt til havens drift og udvikling. Straks da idéen blev præsenteret udviste H.M. Dronningen og H.K.H. Prinsesse Benedikte stor imødekommenhed og begejstring for et udviklingsprojekt med det formål at skabe en åben og aktiv køkkenhave. Arealet nord for Feldstedvej, der i årtier havde rummet køkkenhaven, og det der nu var tilbage af den, var klar til en ny epoke med udvikling af noget helt særligt i Dronning Ingrid's ånd.

Afsæt og idéudvikling

Den første opgave for projektgruppen der blev nedsat i styrelsen – som på det tidspunkt hed Styrelsen for Slotte og Kulturejendomme – var at fastlægge det overordnede formål samt afsøge mulighederne for at finde lokale samarbejdspartnere og lokal forankring af projektet.

Køkkenhaven skulle, som beskrevet i prospektet om perspektiverne og visioner for den nye køkkenhave, *udvikles med afsæt i de stedspecifikke kulturværdier, der er bygget op omkring brugen af Gråsten Slot. Det er køkkenhavens raison d'être at sikre produktion af sublime produkter og være et forrådskammer for den kongelige husførelse*. Et faktum den nye køkkenhave også skal leve op til, for heri gemmer sig også essensen af den oplevelse, der skal gives til både de besøgende og de personer, som skal involveres i driften.

Inspirationen til projektudviklingen var en model hentet fra The National Lottery Community Fund i England. Projektmodellen er blandt andet karakteriseret ved involvering af interessenter og indgåelse af forpligtende aftaler på et meget tidligt stadie i projektførelsen. Navnlig præcise aftaler om driftsopgaven er central med mange forskellige modeller lige fra løsning fuldt ud i privat regi til modeller med et ligeværdigt samarbejde mellem offentlige – private interesser og forpligtigelser.

Derfor blev der, inden projektet på nogen måde var færdig udtænkt, taget kontakt til Sønderborg Kommune og Gråsten Forum, som begge prompte var positive over for at indgå et forpligtende samarbejde med at udvikle et bæredygtigt projekt. Mandatet indeholdt den udfordrende forudsætning, at staten ikke med projektets realisering blev påført driftsomkostninger ud over de allerede eksisterende bevillinger. Gennem en række workshops blev der fundet frem til, at den kommunale institution *Væksthuset* ville være et perfekt match for køkkenhaven. *Væksthuset* står for beskæftigelsesindsatsen inden for det socialpsykiatriske område. De mange opgaver, der er knyttet til en køkkenhave som besøgssted rummer netop den brede vifte af forskelligartede opgaver, hvortil der kan knyttes relevante læringsforløb for de tilknyttede borgere. Ud over dette kunne en række interesseforeninger samlet under Gråsten Forum indgå i projektet i forhold til særlige opgaver og events.

Vejen var banet for at konkretisere programmet for Den Kongelige Køkkenhave ved Gråsten Slot ud fra de 3 hovedtemaer:

- ♦ En aktiv åben kongelig køkkenhave
- ♦ Bæredygtig og aktivitetsbaseret drift
- ♦ Udvikling af en turistattraktion



Den øst-vest gående hovedakse (Foto: Destination Sønderjylland)

Dyrkningsmæssige visioner og funktionskrav

Som afsæt til formgivningen blev der i samarbejde med de kongelige søstre opstillet en række forudsætninger. Køkkenhaven skulle ikke være en genskabelse af haven på Dronning Ingrid's tid. Der skulle tages afsæt i den dyrkningsmæssige entusiasme, men formgivningen måtte gerne være med et mere nutidigt snit og tage hensyn til, at haven udover at være et sted til dyrkning også skal kunne fungere som besøgshave. Det var desuden ønsket, at haven kom til at indeholde herskabsgartneriets klassiske elementer; ånnuelle, semipermanente og permanente kulturer – dyrket på friland, i drivbænke og drivhuse. Frugttræer skulle fortsat være et bærende element.

Programmeringen af bygningernes funktioner tog overordnet afsæt i, at de gamle drivhuse naturligvis skulle bevares, men det var også ønsket at tilføre nye multifunktionelle glashuse, der kan rumme både dyrkning og danne rammen om undervisnings- og besøgsaktiviteter.

Den gamle gartnerbygning placeret ved indgangen fra Feldstedvej skulle ombygges til velkomstbygning med café, butik og toiletter. Til mandskabs- og værkstedsfaciliteter skulle der opføres nye bygninger.

Form og disponering af selve køkkenhaven

Med disse visioner og funktionskrav blev der gennem et inspirerende projektførløb med H.M. Dronningen og H.K.H. Prinsessen fundet frem til et klassisk formsprog med en klar og enkel struktur.

For de fleste besøgende byder besøget på en tur gennem slotshaven fra parkeringspladsen ved Gråsten by. Stemningen bliver sat på turen



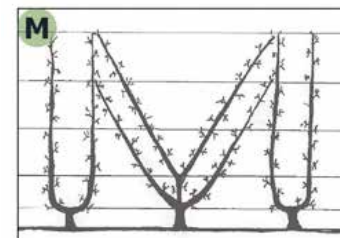
Illustrationsplan (Slots- og kulturstyrelsen v/Sophy Høy)

Frugttræerne

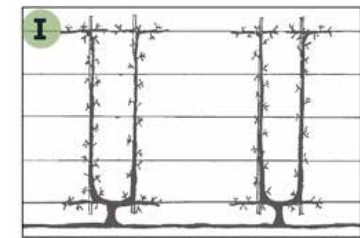
Frugttræerne – æble, pære, blommer, kirsebær, fersken – er den mest karaktergivende kultur. Der bliver leget med alle former og sorter. Gråstenæbletræer er navlestrengen i hovedaksen, men generelt er sortimentet gode sunde sorter og ikke nødvendigvis historiske sorter. Tværaksen er flankeret af espalierede frugttræer, der med tiden vil give denne en særlig karakter med en indramning af lette grønne vægge med de espalierede træer tildannet i mange forskellige former som vifter, kandelaber etc. Selve køkkenhaven er også mod ankomstarealet ved velkomstbygningen og drivhusene afgrænset med en række espalier, hvor der bliver leget med blandt andet at udforme træerne som er I – for Ingrid – og M for Margrethe. Traditionelle espalier – belgisk hæk – danner mod nord overgangen mellem køkkenhaven og frugttræslunden, hvor de vaseformede træer bliver dominerende. Vaseformen udmærker sig ved at sikre, at lyset kommer ned i kronen, og både beskæring og høst er overskuelig. Frugttræerne er fremavlet af Pometet på særligt udvalgte grundstammer tilpasset de vækstformer de enkelte træerne skal anvendes til.

Som en gendigtning af et klassisk element – buegangen – består køkkenhavens sydlige afgrænsning af en række enkle stålbuer, hvor frugttræer skal trækkes op. Nu venter mange års gartnerisk omhu og tålmodighed før espalier og buegang for alvor lever op til det ønskede billede.

Køkkenhavens dyrkningsarealer opdelt i sektioner udbreder sig omkring hovedaksen, hvor de forskellige kulturer er indrammet på kvadratiske arealer. Den overordnede struktur består af 8 kvadratiske felter, som hver er underopdelt i 4 sektioner. For at kunne leve op til idealerne for hvad et herskabsgartneri kan levere og vise de besøgende, skal der arbejdes med hele spektret af årlige, semi-permanente og permanente kulturer dyrket og fremavlet både i drivhuset, i drivbænke og på friland.



M for Margrethe



I for Ingrid

De specialdesignede espalier med I og M



Buegangen med frugttræer

gennem slotshaven, og sanserne tunet ind på en særlig haveoplevelse. Velkomstpladen foran den gamle nu ombyggede gartnerbygning leder de besøgende ind gennem butikken, hvor adgangen til haven foregår. Når man træder ud af velkomstbygningen, åbner der sig fra forpladsen et kig ud over køkkenhaven med hele paletten af former, farver og varierende kulturer i forskellige rammer.

Køkkenhaven er bygget op omkring en hovedakse udformet som et grønt blomstrende tæppe – ”tapis fleurs” med Gråstenæbletræet – signaturtræet for haven – plantet i alle felters hjørner, så det giver struktur og karakter på alle tider af året. Havens anden tværgående akse ud for Paradehuset bryder forløbet af dyrkningsfelter. Aksen opleves som en pause i oplevelsen og en markering af opholds- og aktivitetspladsen ud for Paradehuset.

Langs den østlige kant indrammes haven af en stammehæk etableret ud fra en række eksisterende lindetræer. Mod vest etableres som afgrænsning dels en æblebuegang med frugttræer trukket op på en spinkel stålkonstruktion og dels en hasselbuegang, der skal levere hasselkæppe til opbinding mv. Den nordlige afslutning består fortsat af en frugthave bestående af både nye og gamle træer.

Omkring den nye mandskabs- og værkstedsbygning er der udlagt disponible græsarealer, der dels kan anvendes i forbindelse med arrangementer, og dels på sigt til en egentlig udbygning af køkkenhaven med drivhuse eller hvad der potentielt kan vise sig af være brug for, når haven udvikler sig som besøgs- og aktivitetslokalitet.



Den spæde start til en såkaldt "Belgisk Hæk"



Højbede med krydderurter



Indrammede bede med snitblomster



Hindbærbuskenes opbinding i feltet med bærbuske.

De første 2 kvadrater den besøgende møder er underopdelt anderledes end de øvrige. Tættest på akse er der udført 3×3 hævede bede til krydderurter, så også kørestolsbrugere kan fornemme og dufte urterne. Disse flankeres af bænkepladser udformet som aflange bede. Herudover er der bede udlagt til hhv. snitblomster, asparges og rabarber

De 4×4 felter omkring tværaksen er udlagt til dyrkning af de årlige kulturer; kål, rodfrugter, salat, kartofler, bønner, ærter etc. Urterne dyrkes med et sædskifte, som tager udgangspunkt i et rotationsprincip med et parcellskifte fra 6 til 8 år, hvor den samme kultur/plantefamilie ikke vender tilbage. I Køkkenhaven er næsten alle plantefamilier repræsenteret enten som etårs- eller flerårige kulturer: ærteblomst-, korsblomst-, natskygge-, skærmpilant, løg-, amarant-, græskar-, kurvblomst m.fl..

De 2×4 nordligst beliggende felter er dedikeret til dyrkning af bær. Hindbær og brombær bindes op til træde tilpasset planternes vækst, så betingelserne for bærudviklingen bliver bedst mulig samtidig med at høsten bliver bekvem at udføre. Frugtbuskene består i øvrigt af ribs, stikkelsbær, solbær og aronia som dyrkes i aflange bede med god afstand mellem rækkerne. Mellemrummene er tilsået med græs som holdes klippet. Jordbær er der også blevet plads til. De har i de første par sæsoner været plantet i felter med rækker af lathyrus (ærteblomster) til afskæring.

Produkterne

En af havens fornemste opgaver er til stadighed at være forrådkammer for den kongelige husholdning, men herudover er det intentionen, at de resterende produkter fra haven anvendes i butik og café, så de besøgende også får lejlighed til "at smage på haven".

Den dyrkningsmæssige filosofi;

Med etablering af den nye køkkenhave opgraderes til at dyrke efter de økologiske grundprincipper. Produkterne bliver statskontrolleret og som symbol kan Ø-mærket anvendes. Økologisk grøntsagsproduktion medfører flere mangearterede administrative opgaver som dokumentation, kontrolbesøg, anvendelse af grøntgødninger, specielle frøindkøb etc. Det har været en omfattende og lærerig proces at få dyrkningen ændret. Til at understøtte denne proces har der været tilknyttet en konsulent fra Økologisk Landsforening,

Et grundlæggende princip i økologisk havedyrkning er brugen af grøngødning, dels for at binde næringsstoffer, men også for at forbedre jordstrukturen. Der udbydes rigtig mange typer grøngødning med forskellige egenskaber og anvendelse. Som eksempel undersås grøntsagskulturene med forskellige typer som f.eks. kløver, vikke, eller hør ved udplantningen, hvilket mindsker ukrudtstrykket væsentligt. Men dækafgrøden skal også holdes i ave, så den ikke bliver for kraftig og væksthæmmende for kulturen. Til tider kan det være formålstjenligt, at den afslås for at holde en lav vækst. Flere typer grøngødning har



Det braklagte felt med blomstrende grøngødning (foto SLKS Thomas Rahbek)



De 4x4 felter med rotationsdrift markeret. T.h. krydderurtebede og bænkepladser. T.v. bærdyrkningen (Foto Destination Sønderjylland)

en artssammensætning med en smuk blomstring – en ikke uvæsentlig sidegevinst i en køkkenhave med mange besøgende.

Mange urter høstes, typisk i september/oktober måned og grøngødningen kan med fordel udsås mellem rækkerne inden høst – f.eks. honningurt. Hermed sikres en bedre etablering inden vinteren står for døren. Men et velfungerende grøntgødningssystem kræver erfaring og skal tilpasses til produktionen og jordbundsforholdene. Kompost indkøbes og udlægges inden jordbehandlingen, men kan også tilføres efter grøntsagerne er etablerede. På sigt er målsætningen at fremstille egen kompost, men det kræver gode faciliteter og en passende stor mængde grønt materiale.

Jordbehandlingen er også et af de områder hvor processerne nu er helt anderledes end tidligere. Det er særdeles vigtigt at fræsning undgås, da denne metode ødelægger jordstrukturen. Pløjning anvendes som alternativ for at sikre at grøngødningen og ukrudtsplanterne bliver vendt godt ned i jorden. Pløjning i køkkenhavens små omkransede parceller på 9,5 x 9,5 meter har i praksis vist sig at være en udfordring, men fastholdes indtil videre. Forsøg med alternativ jordbehandling uden mekaniske redskaber overvejes på sigt. I England er ”No dig” princippet med succes indført i flere køkkenhaver. Her er jordbehandlingen mere skånsom udført med håndredskaber suppleret med udlægning af kompost.

Sædskiftet følger som udgangspunkt et rotationsprincip med et parcellskifte fra 6 til 8 år, hvor den samme kultur – plantefamilie ikke vender tilbage. Sædskiftet er et vigtigt ”bekæmpelsesmiddel” mod en hel række skadedyr som nematoder, larver m.fl. Hvert fjerde bed braklægges og tilsås med grøngødning f.eks. fodervikke, boghvede, honningurt, blodkløver og solsikke. I dyrkningen på friland anvendes insektnet til flere kulturer som kål, gulerødder m.fl.

Bænkepladserne med drivbænke

Et særdeles vigtigt element i køkkenhaven er parcellerne med drivbænke, som sikrer at sæsonen forlænges i begge ender. Typisk med opstart i marts – april og indtil oktober – november måned. I det tidlige forår dyrkes salater, krydderurter og enkelte rodfrugter f.eks. kartoffel, gulerod og radiser. Drivning af snitblomster kan også være aktuelt. Sidst men ikke mindst anvendes drivbænkene til afhærdning af planterne, som kommer fra drivhusene, indtil udplantningen kan finde sted i køkkenhaven eller slotshaven.



Morgenstemning på bænkepladsen (foto gartner Jens Hansen)



Drivbænkene med bundramme af aluminium. Topramme af cedertræ og alu vinduesramme

For at lette håndteringen af de nye drivbænke i køkkenhaven er de designet i et mindre format og et lettere vedligeholdelsesfrit materiale end de gamle med tunge vedligeholdelseskrævende trærammer. Traditionelt foregår luft-givningen manuelt med trækloster som sættes mellem karmen og vinduet, men med de nyudviklede drivbænke foregår luft-givningen automatisk, hvilket sikrer bedre vækstbetingelser, når gartnerne ikke er på arbejde og kan udføre opgaven. Mistbænkene er udviklet i samarbejde med drivhusfirmaet Juliana. Drivbænkene kan også anvendes som mobile enheder, hvor dele af en markkultur overdækkes, så høsttidspunktet for kulturen bliver differentieret.

De gamle bevarede drivhusene anvendes primært til småplante-produktion dels til udplantning i køkkenhaven og dels til blivende kulturer i drivhusene. Endvidere produceres sommerblomster til slottshaven og til salg i butikken. I drivhusene anvendes løbende nyttedyr til biologisk bekæmpelse.

Paradehuset og Vinterhaven ved caféen anvendes i første omgang primært til ophold og aktiviteter, men kan på sigt inddrages dyrkningsmæssigt til specielle kulturer. F.eks. kunne havens samling af duftpelargonier være et passende element i Paradehuset, og måske kan fremtiden byde på en samling af baljeplanter med eksotiske frugter.

Køkkenhaven blev indviet

Efter mange års intenst arbejde med idéudvikling, fundraising, udvikling af samarbejdsaftaler, indfasning af det praktiske samarbejde om driften, detailprojektering og selve udførelsen kunne haven endelig indvies en sommerdag den 24. juli 2020. En stor forløsning og glæde for alle at komme i mål efter noget, der kunne kaldes et "køkkenhave maraton". Fra første færd blev haven vel modtaget af publikum og har haft rigtig mange besøgende. Spændende bliver det at følge havens udvikling både i forhold til de forskellige kulturer og dyrkningsprincipper, men også om det lykkes at indfri intentionerne om, at køkkenhaven bliver et lokalt samlingspunkt og en magnet for turristerne.

Foreløbigt er driftskabalen i hvert fald gået op. Den faste gartnerstab og slotsgartneren er faglige garantanter for kvaliteten af den gartneriske drift, og koordineringen af den daglige indsats borgerne i beskæftigelsesprogrammerne yder. *Væksthuset* er fuldt og helt flyttet ind i køkkenhaven, hvor borgerne ud over at yde hjælp til den gartneriske drift er ansvarlige for driften af både butikken og caféen. Hovedparten



Indvielsen blev gennemført med H.M. Dronningen og H.K.H. Prinsesse Benedikte men også kulturminister Joy Mogensen og borgmester Erik Lauritzen deltog. (foto SLKS Thomas Rahbek)

af de effekter der udbydes til salg i butikken, er tillige frembragt af borgerne med afsæt i produkter, som kan relateres til køkkenhaven.

Det samlede budget for etablering af køkkenhaven var på cirka 22,5 mio. kr. som hovedsageligt er doneret af fonde. Sønderborg Kommune har finansieret parkeringsplads og vejoplægning, mens styrelsens bidrag blev anvendt til opgradering af forskellige af de eksisterende faciliteter.

Fakta

Projektet er udviklet og gennemført af Slots- og Kulturstyrelsen med landskabsarkitekterne Tanguy Laviolette, Sophy Høy og Liv Oustrup, samt chefkonsulent Anne Meisner og slotshavechef Niels Møllgaard som primære personer i projektfasen. Efterfølgende har slotsgartnerne Bjarne Nørgaard og Michel Amsen i samarbejde med gartner Jens Hansen varetager driften.

Sønderborg kommune og Gråsten Forum har været tætte samarbejdspartnere gennem hele forløbet og er fortsat aktive parter i forhold til driften, hvor særlig *Væksthuset* spiller en central rolle.

Stangbønner



LONE VAN DEURS

Prangin En køkkenhave fra 1729

Grønsager til 40 byggearbejdere.
I dag historisk køkkenhave som forener
natur og kultur

Sund fornuft og mad på bordet

Den 1. baron

Godset Prangin, ligger på den schweiziske side af Genfersøen imellem Lausanne og Geneve med en eksklusiv udsigt til Mont Blanc alpemasivet. På resterne af en middelalderborg med mure og voldgrave kendt helt tilbage fra 1093 begyndte finansmanden Louis Guiguer i 1723 at bygge det nuværende slot. Han var udover at have forstand på penge en praktisk tænkende mand, så han startede hele det store byggeri med at bevare nogle af de gamle stenmure og udnytte dele af de gamle voldgrave for der at kunne indrette en byggeplads og en køkkenhave.

Ud fra det fornuftige ræsonnement, at hans 40 mand store flok af bygningsarbejdere, som sikkert også boede på godsets jorder, skulle have mad og helst masser af grønsager hver dag, var det oplagt at starte med at anlægge en stor grønsagshave.

På en tegning fra 1743 ligger den store køkkenhave som slottets eneste egentlige haveanlæg.

Den er placeret godt beskyttet af middelalderborgens stenvægge, som i sommerperioden holder på varmen og sikrer et godt mikroklima. Rationel havedrift med lange lige bede og antagelig en brønd i midten. Man kan forestille sig, at han var inspireret af de middelalderlige klosterhaver som alene indeholdt køkkenurter og medicinplanter. Idealstørrelsen for opdelingen af bede var 92 x 56 meter og for at være



LONE VAN DEURS · Landskabsarkitekt MDL



Plan 1743

moderne, er der måske efter barokkens idealer tilføjet buksbomhække og partier med skærebomster. Op ad de store stenvægge blev espali-
eret æble- og pæretræer.

En rigtig have findes ikke

Den 2. baron

I 1754/55 var Voltaire gæst på slottet og har sikkert nydt mange herlige måltider med masser af friske grønsager fra haven og nydt de prangende blomsterbuketter fra skærehaven. Han skrev om slottet: "Prangins er et sandt palads, men arkitekten har glemt haven". Hans bemærkning om haveanlæggets ufuldstændighed satte gang i ny planlægning. Kort efter Voltaires afrejse gik slottets 2. ejer Jean-George Guiguer i gang med at anlægge en mindre lysthave efter nyeste mode med slyngede spadesrestier og med en tæt forbindelse til det omgivende landskab, som var et dramatisk og imponerende landskab, der netop passede perfekt ind i den nye romantiske havestil. Senere i 1770 blev ankomstarealet tilplantet som en lund af stammede lindetræer

plantede i et system, hvor træerne blev placerede som punkterne på femmeren i en terning. Denne specielle planterytme "en quinconces" er blevet fastholdt i genplantningen i 1988.

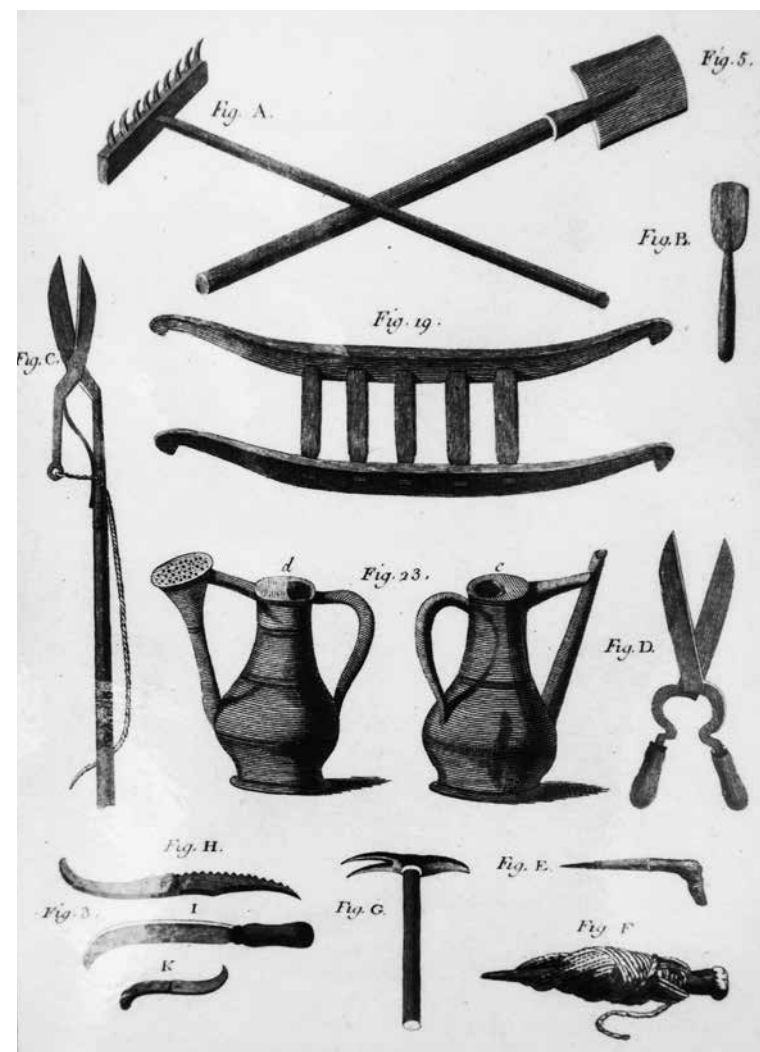
En nyttig læringshave

Den 3. baron

Tilføjjelsen med det store elegante lindeparti og den moderne romantiske promenadehave betød ikke, at køkkenhaven blev mindre værdsat. Slottets næste ejer, Louis-François Guiguer, en tidligere militærmand, havde en passion for gartnerbrug og specielt køkkenurter. Udover fortsat at kunne levere de nødvendige grønsager, brugte han haven til at undervise egnens unge drenge i at kende og dyrke køkkenurter.

Der findes sikker viden om hans indsats og fremskridt med hensyn til sortsudvikling, høstudbytte og de lokale drenges forståelse og inte-

Haveredskaber





Køkkenhaven

resse for havesagen. Fra 1771 og frem til sin død i 1786 førte Louis-François Guiguer nøjagtig dagbog, som beskrev dagliglivet på slottet og specielt tanker om køkkenhavens indretning, udvikling, de valgte arter og sorter suppleret med socialpædagogiske og økonomiske overvejelser. Dagbogen har senere været en vigtig inspiration og vejledning i forbindelse med 1990'ernes renoveringen af den store køkkenhave.

Vidensudveksling på mange niveauer

Interessant hvordan Voltaires og tidens tænkning om religiøs tolerance og tankefrihed antagelig også indgik i baronens beslutning om at oprette "petite école" en skolen for landsbyens børn. De kunne frit komme i køkkenhaven, hvor de kunne hjælpe til samtidig med, at de lærte at få forståelse for plantedyrkningens skønhed, samt praktisk viden om muld, metoder og mysterier.

Man kan forestille sig at Chateau Prangins har været et sted, hvor mange fra hele Europa mødtes for at nyde stedet herligheder og "så og høste" ny viden.

En dansker kom forbi

Den danske maler Jens Juel slog sig ned på slottet i 1777/ 78 og nød sikkert godt af havens mange grønsager. Som betaling for opholdet eller som bestillingsarbejde malede han et portræt af slottets frue baronesse Matilda Guiguer de Prangins. Hun er placeret på en forhøjning og som baggrund hele den storslåede udsigt mod det, specielt for en dansk maler, overvældende alpemassiv, Mont Blanc anes i baggrunden. Den regelrette køkkenhave med dens klare geometri var ikke passende omgivelser for den elegante frue, som trippede afsted med vandrestok og koket slør over den høje frisure.

Jens Juel besøgte uden tvivl køkkenhaven og måske blev han også optaget af slotsherrens praktiske sans for haver?



Baronesse Matilda Guiguer de Prangins i sin park ved Lac Léman, Genève 1779. Olie på lærred, 86,5 × 72 cm. Statens Museum for Kunst.



Lindetræerne



Mistbænke



Udsigtsterrassen



Bistader

Et plantemuseum

Økologi, biodiversitet og undervisning

Havekunst er underlagt modestrømninger, men drives som alt andet også af økonomiske og praktiske muligheder. Specielt indretningen af køkkenhaver styres nok primært af praktisk tænkning, planterne udvikles gennem tiden, der sker en løbende forædling i retning af sundere, større og enklere planter at arbejde med. Nye sorter kommer til og gamle måske mindre givende sorter opgives.

1700 tallets grønsager og lægeurter gik langsomt i glemmebogen og baronens køkkenhave var 250 år senere ikke den samme vigtige ernæringskilde.

I 1975 overgik slottet til den schweiziske stat og det samlede anlæg er nu erklæret som kulturarv af national betydning. Køkkenhaven indgår i dag, helt i den 3. barons ånd, som læringssted, nu for ikke bare landsbyens børn, men for alle planteinteresserede. Den originale opdeling i bede omkranset med buskbom og en cirkulær brønd i midten er genskabt. 200 forskellige plantesorter er ordnet i bede med hver sin hovedoverskrift, duftplanter, aromatiske urter, køkkenurter, krydderplanter og lægeurter. Botanik, økologi og biodiversitet er hovedoverskrifterne og planter præsenteres tematisk i de genskabte bede.

I dag er her samlet og opdyrket omkring 200 gamle sorter, som alle er nævnt i den 3. barons havedagbog. Den er et fornemt og vigtigt plantemuseum.

Planterne bruges nu som overskrift på forskellige læringstemaer for besøgende skoleklasser. De er neutrale anledninger til at kunne for-



Adgangsvej



Iris

dybe sig i brede almene emner indenfor biologisk mangfoldighed og praktisk viden, helt i baronens ånd.

Den lille sommer pære ”Sept-en-gueule” (syv i flaben) bruges som anledning til at tale om biologiske forskelligheder. Denne minifrugt er en pære, men vejer kun 3,6 gram i gennemsnit. Safran (*Crocus sativus*), hvor støvdragerne møjsommeligt høstes med pincet giver anledning til at snakke om planters seksualitet, og den violette kartoffel (*Solanum tuberosum*) knyttes til jordbrugsvidenskaben og dertil en god anledning til at fortælle om plante – kulturhistorier og om kartofflens indførelse i de europæiske køkkener med al den tro og overtro, der blev knyttet til den mærkelige plante. Artiskokken (*Cynara cardunculus subsp. scolymus*) giver anledning til at tale om migration med udgangspunkt i denne specielle vækst fra planteverdenen.

Oplysningstidens idealer om at forene det naturlige, det fornuftige og det nyttige ved at forbinde naturvidenskab og filosofi lever videre i den store, folkelige køkkenhave, hvor natur og kultur forenes og bringer indsigt, nytte og skønhed.

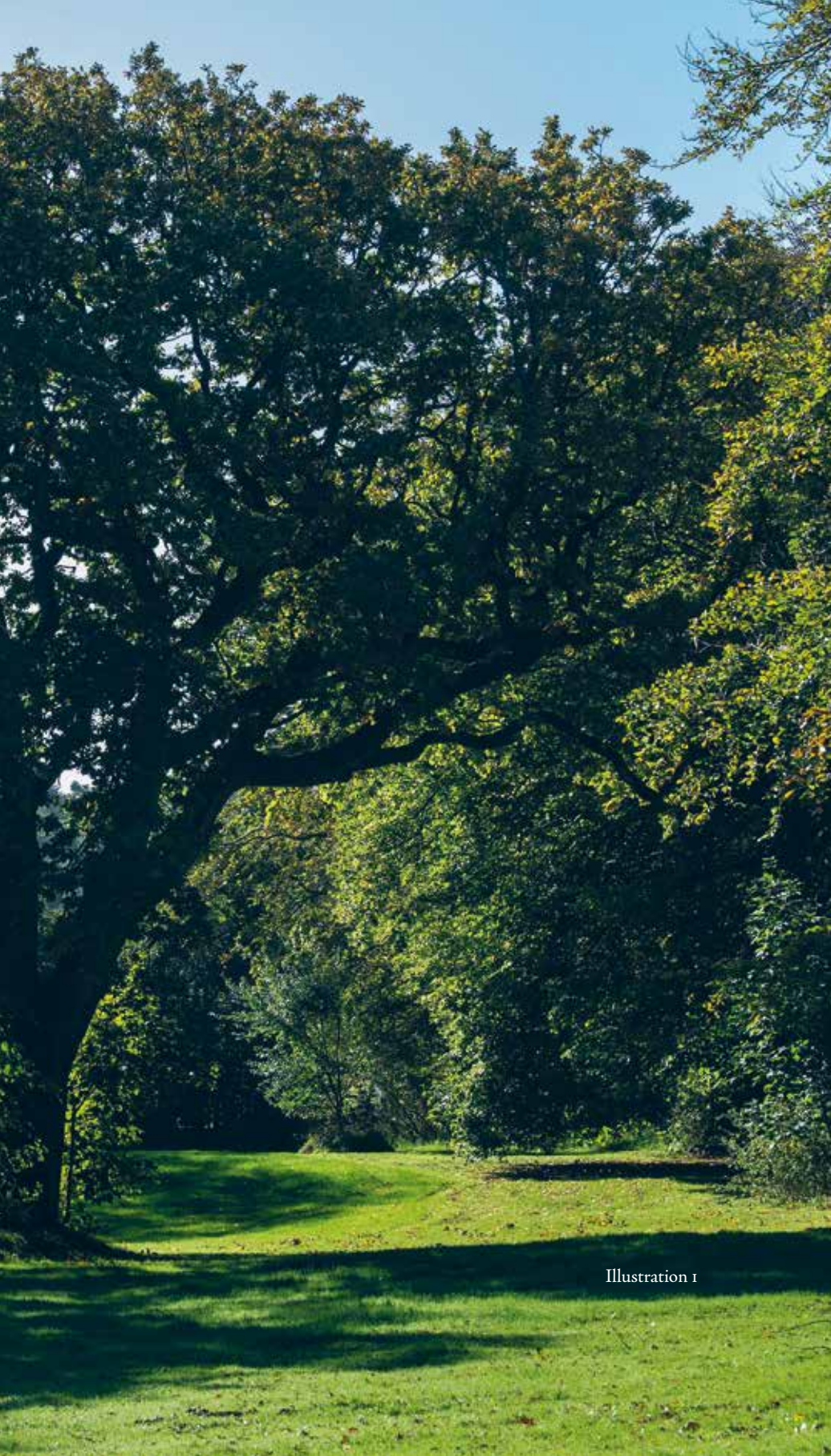


Illustration 1

MARGRETHE FLORYAN

Urt og busk. Haverne på Børglum Kloster

På en klar dag kan man fra Børglum Kloster se Vesterhavet, 10 km stik vest. Som regel blæser der en god vind, deraf et voksende antal vindmøller, men også talrige, ret massive læhegn der skærmer huse og haver i denne vejrmæssigt udsatte del af Danmark.

Det er ikke uden grund, at man netop fra Vendsyssel kender ord-sprog og vittigheder, der gør grin med den sparsomme høst, man i ældre tid fik i sin frugt- eller køkkenhave. F.eks.: "Det suser i Abildhaven, sagde Kællingen, hun havde en Stikkelsbærbusk, der var skaaren af ved Roden." Eller: "Det regner, saa gror Kaalen, der ligger på Loftet."¹

Generelt er temaet kål, kål og mere kål i de få kilder, der er overleveret om havebruget i det nordjyske fra 1500-1700-tallet: "Grøn Kaal, hvid Kaal, Kaal-Raby, Rød-Kaal (...)." ² Her og der nævnes også gulerødder, pastinak, persillerod, bønner, kørvel, samt "Jord-Æbler eller Potates". ³ Endnu i 1810 hedder det: "Kjøkkenhaver ere hos Bonden sjeldne og ubetydelige (...)." ⁴ Ved flere af herregårdene var haverne langt bedre udstyret, og foruden nyttehaven fandtes der flere steder også en lysthave.

I løbet af 1800-tallets anden halvdel steg antallet af haver med hidtil uhørt fart – og ambitionerne lige så. Det gjaldt også på Børglum Kloster. Her anlagde man i begyndelsen af 1860erne en 15.000 kvm. stor lysthave med mindre partier i havens periferi, der var udlagt til køkken- og frugthave. (ill. 1)

Børglum Kloster

Oprindelig var Børglum Kloster en kongsgård, siden blev det bispe-sæde. Kirken blev opført i 1200-tallet, klosteranlægget i det sene 1400-



MARGRETHE FLORYAN · ph.d, museumsinspektør

tal. Et håndskrift, dateret 1482, fortæller om frugtavl på klostret.⁵ Her er masser af praktiske råd, tilsat en god portion overtro og en dyb tillid til Guds velsignelse. Traditionelt dyrkede man urter, grøntsager og frugt i de middelalderlige klostre, men hverken i kilderne eller gennem arkæologiske udgravninger er der sat navn på de historiske afgrøder i Børglum.



Illustration 2



Illustration 3



Illustration 4

Efter reformationen var Børglum Kloster igen kronens ejendom, og senere fulgte ejerskifte på ejerskifte. (ill. 2 & 3) Siden 1835 har Børglum Kloster været i familien Rottbølls eje. I dag danner de statelige, hvidkalkede bygninger rammen om en moderne virksomhed, eller rettere flere typer virksomhed: Landbrug og plantagedrift, museum og galleri, café, butik, koncertarrangementer, m.v. Kirken benyttes fortsat til gudstjeneste og andre kirkelige handlinger.

År efter år tiltrækker Børglum Kloster mange besøgende – primært i sommerhalvåret, men der er også åbent i vinterferien og i påsken, og hver sæson afrundes med et stort julemarked. Mange kommer igen og igen, for nok er meget ved det gamle på Børglum Kloster, men der sker også en masse nyt. Hvert år er der udstillinger og andre nyheder. På det seneste er der kommet gang i en fornyelse af læbeplantningen omkring den såkaldte Sydhaven, og nu gælder det selve haven.

Sydhavens historie og fremtid

Som navnet siger, ligger haven syd for selve bygningskomplekset. (ill.4) Sydhaven er en selvstændig enhed, beliggende forskudt i forhold til hovedfløjens midterakse, og omgivet af læhegn mod vest og mod øst. Den har sin oprindelige størrelse, og de bestående stengærder og



Illustration 5

grøfter, samt flere af de store træer, går tilbage til havens første år. Desuden vidner en lavning i det græsklædte terræn om den tidligere sø. Alle gangstier er imidlertid groet til, og en del af bevoksningen er selvsået.

Haven trænger til et løft, hvis den igen skal fremtræde som en smuk og indbydende lysthave fra det sene 1800-tal, og hvis den skal fungere som en seværdig, historisk attraktion på linje med Børglum Klosters andre attraktioner.

Derfor har familien Rottbøll for nylig taget den historiske dokumentation af Sydhaven frem fra gemmerne.⁶ Ambitionen er at finde flere oplysninger om havens tilblivelse og brug i årene fra 1860erne til i dag. Og dernæst, ved hjælp af fondsmidler, at sikre den historiske have for eftertiden, samtidig med at haven så at sige revitaliseres.

Der er ønske om, at Børglum Klosters mange besøgende skal kunne bruge mere tid i Sydhaven. De skal kunne opleve havens gamle stemning og få relevante informationer om, hvorfor haven fik den udformning, den gjorde. På linje med klosterkirken og bygningskompleksets offentligt tilgængelige sale, værelser og kældre vil haven være et vidnesbyrd om, hvordan livet på Børglum Kloster var engang – på tværs af århundrederne, ejerskifter og magtforhold. Overalt er der spor af gamle skikke og af livsmønstre i stadig forandring.

Foruden Sydhaven rummer Børglum Kloster også en have, kaldet Munkehaven eller Urtehaven. (ill. 5) Den er af nyere dato og ligger i tilknytning til klosteranlæggets østfløj.⁷ Den ældste af de eksisterende haver er dog kirkegården øst for kirken.

De historiske kilder

Men hvad fortæller kilderne om Sydhaven? Der er tre primære kilder: En haveplan (dateret 17. juli 1860), en projektbeskrivelse (dateret 23. juli 1860) og en udførlig planteliste med prisoverslag.⁸ Alle underskrevet Frd. Olsen, København.

Haveplanen viser en have med mange tidstypiske elementer. (ill. 6) En vrimmel af gangstier snor sig ind og ud mellem mindre græspartier i slyngede formationer. Græspartierne er dels åbne, dels forsynet med busket- og træplantninger. Desuden er der signaturer for en pavillon, en keglebane, en gynge, flere bænke og et dekorativt blomsterbed. Den del af Sydhaven, der var tænkt som lysthave, indskrives sig i den landskabelige havetradition.

Hertil kommer en række nyttefunktioner. Køkken- og frugthaven er placeret tæt ved gartnerboligen i det nordøstlige hjørne, og på planen er der i havens fjerne del indtegnet fire rektangulære bede til dyrkning af jordbær og asparges. Hertil kommer en åben plads, der skulle fungere som såkaldt blegeplads, dvs. til blegning af tekstiler. Selve indgangen til haven ses markeret i det nordvestlige hjørne, tættest på bygningerne.

Olsens projektbeskrivelse supplerer, hvad haveplanen fortæller. Ca. 1/6 af haven planlagdes udlagt til nyttehave, resten til behageligt ophold, gåture og forskellige former for leg og spil. Olsens forslag til træer og buske omfatter knap 120 plantnavne. Ved hver post i plantelisten er det ønskede stykantal opført, efterfulgt af pris i rigsdaler og skilling. Blandt træerne er der bl.a. særlig mange typer tjørn, pil, løn og poppel. Til busketterne er der bl.a. foreslået ribes, viburnum, kaprifolium, syren, liguster, spirea og kornel. Fra frugthaven tænkes høstet pærer, blommer, æbler, stikkelsbær, ribs, solbær og hindbær.

De latinske plantnavne er præcist angivet, og håndskriften er nydelig. Olsen kunne sit stof, også den del der omhandlede dimensionering og teknisk specifikation af grøfter og stendiger. Om han var landmåler eller gartner af profession, ved vi ikke. Dansk Biografisk Leksikon nævner ham ikke, og hans navn dukker ikke umiddelbart op i den ældre havelitteratur.⁹ Vi ved heller ikke, om Olsen rent faktisk be-

Plan
af
Haven
ved
Børglumkloster...

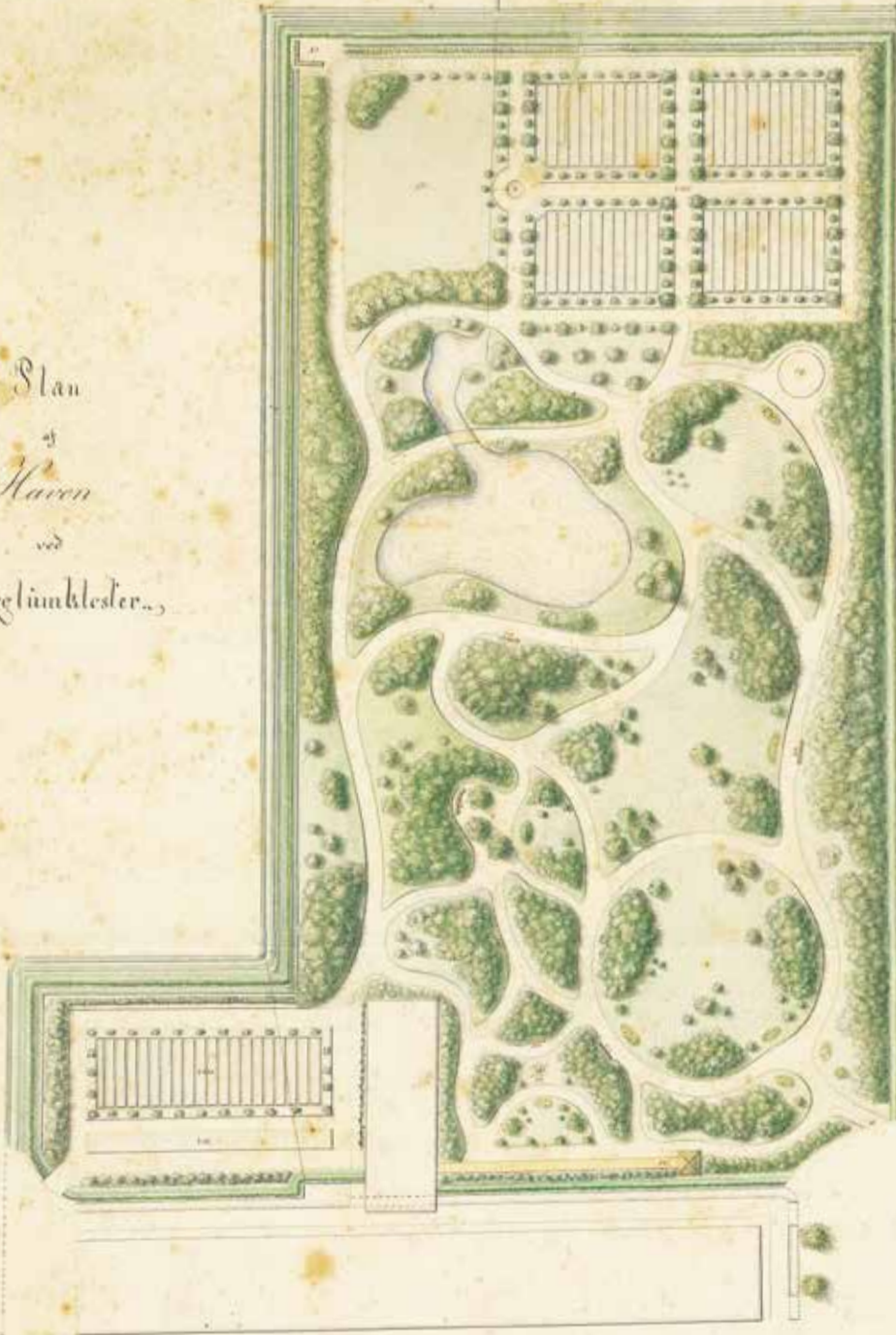


Illustration 6

søgte Børglum Kloster, og heller ikke om haveplanen, beskrivelsen og overslaget er udarbejdet på baggrund heraf.

Af hans beskrivelse fremgår det, at man ville lægge ud med terrænarbejderne og dernæst gå i gang med beplantningen i foråret 1861. Hele Sydhaven tænkte at kunne stå færdig i 1862. I praksis var det formentlig lokalt ansatte, der med afsæt i Olsens plan og optegnelser anlagde Sydhaven.

Måske forholdt man sig relativt frit til den meget dekorativt udformede haveplan. Den sparsomme fotodokumentation, der er overleveret, viser i hver fald et væsentlig enklere stiforløb end det, der ses på planen dateret 17. juli 1860.

Sydhaven version 2.0.

Der er desværre ikke fundet beskrivelser eller billeder, der fortæller noget afgørende om Sydhavens faktiske udseende, om pasningen eller andre aktiviteter i havens første mange, mange år. Forhåbentlig lykkes det at grave yderligere kilder frem af arkiverne.



Illustration 7



Illustration 8

Måske kan de også give svar på, hvorfor man øjensynligt satsede på at dyrke så mange asparges og jordbær. Var jorden særlig egnet til de to afgrøder? Tænkte Olsen, at man både kunne svælge i jordbærdeserter i familien Rottbølls husholdning og sælge en del af de søde bær, som man til langt op i 1800-tallet ellers primært kendte som vilde jordbær?

Ud fra det eksisterende kildemateriale og de konkrete spor i haven kan man nå langt i retning af en genskabelse af Sydhaven. (ill. 7). Den opgave er lagt i hænderne på landskabsarkitekt Kirsten Lund-Anderesen, som har mange års erfaring inden for haverestaurering og ny anlæg – både i relation til tætte bymiljøer og til haver i den helt store skala. Ambitionen er, at Sydhaven skal genindvies sommeren 2024.

Noter

1. Kilde citeret fra Johannes Tholle, 'Vendsyssels Haver og Havebrug i gamle Dage', i: *Vendsysselske Aarbøger*, 1929, (s.1-47), s.45.
2. Ibid., s.II.
3. Ibid.
4. Ibid., s.19.
5. Omtalt ibid., s.3. Ifølge Johannes Tholle har gartner og havearkitekt Stephan Nyeland (1845-1922) afskrevet det historiske manuskript. Nyeland publicerede selv adskillige bøger om køkken- og frugthaver.
6. Tak til tidligere museumsdirektør Allis Helleland for at have henledt forfatterens opmærksomhed på det upublicerede kildemateriale om Sydhaven og for at have introduceret til familien Rottbøll under et besøg på Børglum Kloster i juli 2021.
7. Formålet med anlægget af denne have har været at supplere publikums oplevelse af Børglum Klosters middelalderhistorie. Men bortset fra lægeurterne og nytteplanterne i de cirkelrunde højbede har Munkehaven dog ikke meget til fælles med en middelalderlig klosterhave, da både formskemaet og indholdet afviger i betydelig grad. Overordnet set er Munkehaven disponeret som en lang og meget smal græsplæne, med en kantplantning bestående af buske, og med højbedene placeret her og der i græsfladen.
8. Tak til Anne-Marie Rottbøll for effektiv bistand i fm. udarbejdelsen af denne artikel, herunder fremskaffelse af nye fotooptagelser af Sydhaven.
9. Tak til landskabsarkitekt Anne-Marie Lund for ihærdig søgen efter evt. kilder om Frd. Olsen.



RITA LARSEN

Kvinder og Kålgårde gennem 300 år

Uddrag af bogen *Kvindernes verden,
hjemmene på Hjerl Hede* af Helle Juhl.

Lindhardt og Ringhof, 2020

Det var emnet, da Havehistorisk Selskab havde inviteret til møde med journalist og forfatter Helle Juhl på Landbohøjskolen i november 2021. Helle Juhl har på opfordring fra Frilandsmuseet Hjerl Hede skrevet om de ukendte landbokvinder i "Kvindernes Verden." Hun har gennem lokalhistoriske arkiver, breve og myndighedernes optegnelser levendegjort kvindernes kår i en række udvalgte hjem, der tilsammen repræsenterer tre hundrede års historie. De udvalgte hjem kan alle beses på Hjerl Hede. Havehistorisk Selskab har udvalgt fire beskrivelser af forskellige kvinders livsvilkår gennem det 19. århundrede. Beskrivelserne er uddrag fra Helle Juhls bog, "Kvindernes Verden".

Marie på Hedegården – April 1818

Kålgård og kartoffeltyskere

Når fåreklipningen var overstået, skulle Marie have sat skik på kålgården. Laurs havde bygget et tørvedige om den for at beskytte væksterne mod blæsten og omstrejfende dyr. Hun skulle så ærter og persille og udplante stiklinger af kål, rodfrugter, løg og beder. Krydderurterne passede sig selv. I fjor havde hun plantet timian, kommen, peberrod, kvan, sennep og den undværlige malurt i rabatter om urtebedene, og de var vokset godt til. Børnene fik udtræk af malurt i brændevin, når de døjede med orm.

På nær krydderurterne var kålgården næsten tom, kun grønkålen hentede hun stadig ind af. De sidste kartofler lå i kule i marken nær-



RITA LARSEN · Landskabsarkitekt MDL



mest gården. De havde lange spirer og var klar til at blive lagt, så snart jorden var tjenlig. Hun havde foreslået Laurs at udvide kartoffelstykket, så de kunne sælge af dem til omrejsende handelsmænd eller i Viborg. Når de nu alligevel betalte bompeng for at få adgang med deres varer til torvepladsen.

Når kartoffeltyskerne nede syd for Viborg kunne avle kartofler, kunne de vel også på Hedegården. Folk var heller ikke så forbeholdne over for kartofler længere. Til at begynde med havde folk rystet på hovedet ad, hvordan kongen lokkede tyske bønder til at opdyrke Alheden med de mærkelige knolde, og kun brugt dem til svinefoder, men nu kogte mange dem med i søbekålen. I krisetider kunne man ikke tillade sig at være kræsen. Mette kunne hjælpe med at passe dem. Marie ville gerne beholde datteren hjemme til efter konfirmationen, og så længe de ikke kunne føde på hverken en karl eller tjenestepige, var hun uundværlig.

Selv var Marie kommet ud at tjene som otteårig. Som lillepige på en nabogård. Men da var der jo heller ikke undervisningspligt, og i de første år havde hun mest vogtet gæs, hentet vand og brænde og fejlet

bageovnen for madmor. Ligesom Jacob nu gjorde. Marie var i fuld gang med at lære Mette op, for det skulle nødigt hedde sig, at Hedegårdens datter ikke havde lært at bestille noget. Når hun ikke hjalp til ude og inde, var hun flittig med både vævespjældet og strikkepindene, og i år skulle hun for første gang prøve at håndtere fåresaksen. Det var vigtigere for en hedebondepige at kunne tage 'æ bællet' af et får end at terpe lektier.

Mette og Jacob gik i skole hver anden dag hos degnen i Taarup, men lige nu havde de forårsfri, for der var travlhed overalt på gårdene, og børnenes arbejde kunne ikke undværes. Mange kom ud at tjene sommeren over og vendte ikke tilbage til skolen før længe efter høst, og desuden forlod mange af husmændenes og daglejernes børn skolen længe før konfirmationen.

Martine i Hinge Skole – Juni 1826

Ved siden af huset lå lade og stald til deres to køer og fem-seks får. Der hørte også en skolelod til, hvor de dyrkede korn til eget forbrug samt et græsningslod til dyrene, men derudover modtog de naturalier fra sognebørnene i form af ost, æg, saltet kød, vinterfoder og brænde. Smør kærkede Martine selv, og i det hele taget var dyrene mest hendes ansvar. Det havde hun ikke så megen erfaring med, men når det kneb, spurgte hun præstegårdsforpagterens kone til råds. Da hun var husjomfru i Sjelle, havde hun fået mælken leveret ved døren. Nu malkede hun selv, og det var også hende, der flyttede dyrene i engen og fodrede dem i stalden om vinteren. Knud mugede dog ud under dem. Det påskønnede hun.

'Demonstrationsbrug'

Martine havde også meget at gøre i haven. Ligesom dyrene og agerjorden udgjorde den en del af deres løn, men samtidig hørte det med til embedet, at Knud brugte sin viden fra seminariet om have- og landbrugsvidenskab til at undervise ikke blot børnene men også sognets voksne om havebrug og godt landmandsskab. Han kaldte det sit 'folkelærervirke' – og haven og agerladden for sit 'demonstrationsbrug'.

Den slags begreber forstod Martine sig ikke på, men hun kunne i hvert fald konstatere, at urterne stod godt. Kålgården lå bag skolen omkranset af et risgårde, så naboernes svin og fjerkræ ikke kunne æde



Hinge Skole set fra forsiden. Den afløste en tidligere skole fra 1700-tallet og var bygget efter de nyeste forskrifter for landsbyskoler. Da Martine flyttede ind på skolen i 1825 var den lige taget i brug

af urterne. I foråret havde de plantet kål, selleri og løg samt sået gulerødder, ærter, rødbeder, majroer, porrer, pastinak og selvfølgelig kruspersille. Alt stod snorlige med en alen imellem planter og rækker og fire rækker i hvert bed. Knud havde været nøjagtig med målestokken og spændt snor ud til at plante efter. Haveplanen havde han udarbejdet i vinterens løb, og han førte løbene notater om planterne vækst.

Kartoflerne stod på skoleloddet, men Martine havde fået et lille, lunt hjørne i kålgården til tidlige kartofler, og de første var snart klar. Frugtbuskene, som de havde plantet på den tid, hvor hendes frugtsommelighed var begyndt at kunne ses, stod med grønne bær, og for enden af haven tronede en mægtig hyld fra det gamle skolehus' tid. Det var derfra, den stærke duft af hyld kom. Hun burde have plukket blomsterskærmene og tørret dem til hylde the for flere dage siden, men på grund af Theodoras død havde hun ikke nået det, og nu var det for sent. Når først de duftede, gik kraften af dem.



Skolebørnene hjalp til med arbejdet i haven – især med at vande de spæde planter og luge ukrudt – og uden dem var det ikke gået. En af pigerne fra store klasse havde også malket for Martine i de første uger efter fødslen. Hun havde givet hende en fin anbefaling med, da hun skulle ud at tjene til maj.

Knud var især optaget af landbruget og fulgte med i den nyeste viden fra Det Kongelige Danske Landhusholdningsselskab. Han talte immer om det nye kløvergræs, som kreaturerne voksede sig store og fede af, og som også kunne sås ud i kornet og pløjes ned efter høst til næring af mulden. Det skulle afprøves, for derved kunne husmændene måske slippe for at gå tiggergang hos gårdmændene efter gødning til deres agre. Knud havde et særligt blik for husmændene, som det ikke var blevet lettere for efter jordreformerne. Som regel var deres jorder sognets ringeste, og desuden havde de mistet retten til at lade deres fægræsse på det fælles overdrev.



Boniteten i Hinge fejlede dog ikke noget. På bakkerne om søen var jorden lermuldet, på de lavere arealer mere sandet, men derudover bidrog engstrækninger sydligst i sognet og langs Alling Å med gode græsninger og høslet. Inden længe skulle Martine og Knud i gang med at bjerge deres eget hø. Han førte an med leen, mens hun gik bagefter og rev det let sammen. Under vejringen vendte de et par gange, og til sidst satte de det i hæs over et raftestativ for at tørre færdigt. Til hjemkøringen lånte de hest og vogn i præstegården.

Stine på Skovgårde Kro – September 1865

Kendt for sine bryg

De førte forskellige slags øl, alle brygget på kroens egen humle. Faktisk var hele egnen kendt for sin humle. Det gik generationer tilbage, til dengang den dygtige fru Anna Trolle på det nærliggende Kærsgård Gods havde sendt folk ned til Holsten og Pommern for at lære om humledyrkning og hente forædlede humlesorter med hjem. Nu blev der avlet humle overalt på Nordvestfyn, og i krohaven voksede der flere eksemplarer. Samme fru Trolle havde i øvrigt også oprettet en skole til bøndernes børn, mange år før det blev almindeligt med landsbyskoler. Det var mere, end man kunne sig om de fleste af hendes samtidige jorddrotter.

Stine havde året rundt bryg stående til gæring i kroens lune bryggers. Kroen var kendt for sine bryg, særligt mjøden, som hun havde en god opskrift på fra gamle Ingeborg. Foruden humle havde de også bistader i krohaven og slyngede selv honningen til mjøden. Humlen og malten blev opbevaret på kroens loft. Årets humlehøst var allerede lagt til tørre, men Stine anvendte også gerne nyhøstet 'våd' humle i sine bryg. Julebryggen bestod altid af en fjerdedel 'våd' humle, som sammen med den karamelliserede malt gav øllet en dyb, moden smag og en farve ligesom rav. Sådan skulle en juleøl se ud, syntes Stine, som passede godt på sine brygopskrifter.

Æbler var den vigtigste frugt overhovedet på Stines tid, og på gammel dansk hed en frugthave også en abildgård. Dyrkningen af æbletræer blev i løbet af 1700-årene sat i system ved at importere æbletræer og podekviste fra Tyskland og Holland. I første omgang til de





Æblekage fra Skovsgårde Kro

Man skræller et fadfuld Æbler, skærer dem i 6 Stykker ligesom de ere store til, de koges da lidt med Sukker og Kanel men dog ei møre og heldes op i et Fad at de bliver kolde, så tager man 1½ Pot (1,45 liter) Mælk 1 Pund Smør og når det koger rører man 1 Pund Rismel deri og koger til det slipper Skeen og Panden. Når det er afkølet røres 12 Æggeblommer deri og Æblerne, Hviden piskes i Skum og kommer i til sidst, den kan taale rimelig varme.

kongelige haver og herregårdshaverne, hvorfra de med tiden bredtes til bøndernes haver.

Ofte fulgte der med de udskiftede og udflyttede gårde gode æbletræer med, og skolelærere og præster tog ivrigt del i oplysningsarbejdet. Det samme gjorde Det Kongelige Danske Landhusholdningsselskab og de tidlige haveselskaber. Da kroen i Skovsgårde blev hjemtaget til Hjerl Hede stødte man på en opskrift på Stines fynske æblekage.

Hedvig i Nørre Aarslev Præstegård – Oktober 1890

Haveglæder og sommergæster

Præstegårdshaven, som lige nu glødede i efterårsfarver, ville hun dog nødig bytte væk. Hedvig elskede de symmetriske bede foran huset, omkransede af klippet buksbom og sirlige grusstier. Her dyrkede hun sine roser og stauder. Fra blomsterbedene ledte en frodig græsplæne med gamle træer ned til bunden af haven, hvor man fra havediget kunne kigge ud over ådalen mod det smukke Clausholm et par kilometer borte.

Gårdspladsen i Nørre Aarslev Præstegård med agerumsladen til højre og stalden til venstre



Herresædet var ikke et sted, hun og Carl havde deres gang, men i sommer havde de dog deltaget i festlighederne ved afsløringen af en mindestøtte i parken over baron Gustav Berner-Schilden-Holsten, som var død året før. Den var blevet rejst af venner og omegnens beboere for alt, hvad han havde udrettet på godset og egnen. Heriblandt en stiftelse lig den i Hørning til gamle folk i Voldum. De sidste par år inden hans død havde han og enkebaronessen dog opholdt sig på hendes fødehjem, godset Langesø på Fyn, og hende så de næppe mere til.

Præstegårdshaven rummede også en abildgård med frugttræer. Nogle havde stået der i mange år, andre havde de selv plantet. De havde fordelt ansvaret for haven på den måde, at hun tog vare på roser og stauder, mens abildgården var Carls. I Skaarup havde der været en stor forsøgshave, hvor seminaristerne afprøvede nye sorter og metoder inden for frugtavl, og det havde Carl videreført i Nørre Aarslev. Han førte notater for hvert eneste frugttræ og blev jævnligt konsulteret af folk vedrørende podning og andre emner inden for frugtavl.

Urtehaven var de fælles om, bistået af Otto og Lars, som tog sig af det hårde arbejde med at grave og klargøre bedene om foråret. Det var også Otto, der om sommeren slog plænen med leen. Haven skulle gerne være i orden til Grundlovsdag, hvor hele sognet blev indbudt til møde med taler og kaffebord, og sommeren igennem holdt de flere sammenkomster i haven for slægt og venner. Ved sådanne lejligheder nød Hedvig at se de ældre spadsere rundt og de unge spille kroket. I Helligsø havde rammerne ikke rigtigt været til den slags. Der havde de heller ikke haft lige så mange feriegæster som nu. Hvert år kom slægtninge og venner fra København og boede hos dem nogle dage. Til gengæld åbnede de deres hjem, hvis hun og Carl skulle til hovedstaden, og Christian kunne altid få et måltid mad hos dem. Det var de taknemmelige for; det var ikke billigt at holde en student til bogen.

Epilog

De fire beskrevne uddrag fra Helle Juhls bog er først og fremmest valgt med fokus på de dyrkningsmæssige forhold for frugt og grønt! I bogen er der indgående beskrevet de daglige arbejdsopgaver, som skulle varetages på henholdsvis en hedegård, en landsbyskole, en landevejskro og en præstegård.

Helle Juhl: Kvindernes verden, hjemmene på Hjerl Hede. Lindhardt og Ringhof, 2020.



MARGRETHE FLORYAN

En havemand – fra guldalder-tiden på Sorø Akademi

Haven ved Sorø Akademi var en af digteren B.S. Ingemanns store inspirationskilder. Han var lærer ved akademiet, og hans hustru Lucie, født Mandix, var maler. Parret boede i fyrré år på akademiet, i det hus der stadig kendes som 'Ingemanns hus'.

Til huset hørte en stor have med flere særhaver – blomsterhave, urte- og køkkenhave, bærbuske og frugttræer. Haven gik helt ned til vandet, og Ingemann holdt meget af at tage ud på søen i sin robåd. Vi har ingen kilder, der fortæller om B.S. og Lucie Ingemann som praktiske havefolk, men vi ved, bl.a. fra et fotografi, at de havde en havemand. Måske er det ham, Lucie her malede.

Maleriet indgik på et tidspunkt i billedhuggeren Bertel Thorvaldsens meget omfattende malerisamling. B.S. Ingemann og Thorvaldsen mødte første gang hinanden i Rom i 1818. De fejrede jul sammen. Men Ingemann havde allerede på det tidspunkt skrevet de første digte viet nogle af Thorvaldsens skulpturer, bl.a. døbefonten i Brahetrolleborg Kirke. Foruden hyldestsange skrev Ingemann adskillige nye digte inspireret af Thorvaldsens kunst, og han forfattede indskriften til Thorvaldsens Frederik 6.-monument i Skanderborg.

Efter sin hjemkomst fra Rom besøgte Thorvaldsen Ingemanns i Sorø. Deres hjem var også samlingssted for andre af guldaldertidens digtere og kunstnere, bl.a. H.C. Andersen. B.S. Ingemann var selv gæst hos familien Stampe på herregården Nysø nær Præstø, hvor Thorvaldsen ofte opholdt sig, sommer såvel som vinter, i sine sidste leveår.

Ingemann-parret fik ingen børn. B.S. Ingemann synes i høj grad at have støttet sin hustru i hendes arbejde som maler. Hun malede især bibelske motiver, og hendes foretrukne genre var altertavler. Hun skænkede en del af dem til kirker på Sorø-egnen. I dag indgår de færreste af Lucie Ingemanns malerier i udsmykningen af disse kirker. En tilsvarende skæbne er overgået portrættet af havemanden på Thorvaldsens Museum. Maleriet er meget sjældent udstillet.

Lucie Ingemann blev aldrig en særlig værdsat kunstner, hverken i sin samtid eller senere. Hendes talent stod langtfra mål med, hvad de store kunstnere fra samme periode præsterede.



Lucie Ingemann, *En havemand*. Olie på lærred, 35,5 × 31,5 cm., ikke dateret. Tilhører Thorvaldsens Museum, B410.

Men havemanden, som vi ser her, er helt anderledes virkelig end de idealiserede figurer, der befolker Lucie Ingemanns motiver fra Det nye Testamente. Han er portrætteret, bedst som han holder pause. Han støtter sig til sin skovl, lige inden for den låge der leder fra haven og ind i et pigstensbelagt aflukke. I baggrunden ses et såkaldt 'sold', et trådned hvor man si jord og grus, evt. også frø. Måske er havemanden lige blevet færdig med en bunke jord, der skulle sorteres for småsten. Han er klædt tidstypisk, og det milde blik giver indtryk af, at han hviler i sig selv. De store træer i baggrunden viser, at scenen foregår et sted, der har en lang historie. Stedet er sandsynligvis Sorø Akademi – og den portrætterede den havemand, der passede og plejede Ingemann-parrets have.

Bier og mennesker · 11. maj

Det summede af glæde og forventning, da Lotte Möller indledte sæsonens køkkenhavefortællinger med underfundige betragtninger krydret med erfaring og viden om bier. Fakta om biers betydning for planters bestøvning samt deres liv i kuben året rundt.



Historisk botanisk have Vordingborg · 19. juni

Den 100 årige have blev præsenteret af tidligere stadsgartner Flemming Kruse. Arbejdet med at fastholde planternes autenticitet suppleret med "gode plantehistorier" blev værdifulde emner i dagens udflugt.



Den Kongelige Køkkenhave i Gråsten samt Herrnhutternes Christiansfeld · 14. august

Blomsterpragt og køkkenurter trives side om side i den genskabte køkkenhave ved Gråsten slot og Christiansfelds ro og systematik er to perler i det Sønderjyske.





Jordens frugtbarhed. Fra livgivende vækstgrundlag til tvivlsomt produkt i byggemarkeder · 14. oktober

Hjemmehørende jord var et nyt begreb, som bragte stor uddybende viden om og forståelse for vigtigheden af at vise omsorg for planternes vækstgrundlag.



Kvinder og kålgårde gennem 300 år · 24. november

Viden og flittig indsats i både urtehave og ved kogestedet sikrede mange familiers overlevelse.

Helle Juhl gav os en vidende gennemgang suppleret med mange illustrationer af bondens vilkår og det beskedne liv under stråtag og lerklinede vægge, men med adgang til muld og urtefrø.



FRA KVANGÅRD TIL HUMLEKULE

© Havehistorisk Selskab og forfatterne

2021

REDAKTION

Lone van Deurs og Tove Hyllested

DESIGN

Carl-H.K. Zakrisson

TRYK

Frederiksberg Bogtrykkeri A/S

UDGIVER OG EKSPEDITION

Havehistorisk Selskab

Strandlinien 57, 2791 Dragør

havehistoriskselskab.dk

info@havehistoriskselskab.dk

ISBN 978-87-88241-41-9

ISSN 0107-895X

Om motivet på Havehistorisk Selskabs årsskrifts forside

Motivet er hentet fra Danmarks ældste bog om haver og havebrug,
Hans Rasmussøn Blocks *Horticultura Danica* fra 1647. Bogens undertitel lyder:

*Hvorledis en zirlig oc nyttig Urte-Hawe i Dannemarck kand anrettis,
beprydis oc ved Mact holdis.*



Dette årshæfte er udgivet med støtte fra:

Bergiafonden

Danske Landskabsarkitekter

ESLAGART Fonden

Sven Bech A/S

MALMOS Landskaber

D A N S K E
LANDSKABSARKITEKTER



MALMOS
LANDSKABER