

Sorterne i det levede liv



Nordens Ark

Nedenstående sortsfortegnelse er et forsøg på at skabe en Nordens Ark for køkkenurtesorter ved at udskille de mest fremtrædende af fortidens sorter¹ med henblik på at sikre de væsentligste grønsagsgenpuljer for fremtiden.

Udvælgelsen er sket ved at sammenholde sortsfortegnelserne fra perioden sildig mendelikum fra kapitlet "De mest dyrkede sorter" med dette projekts hoveddokument², for derved at finde de sorter, som hyppigst er omtalt i de kilder og skrifter, der er gennemgået i projektet.

Der er ved udvælgelsen lagt vægt på hovedsorterne og ikke disses stammer. Hvis stammerne af en sort har haft selvstændige sortsnavne som f.eks. blomkålene "Snebold" og "Seks Ugers", der begge var stammer af "Erfurter Dværg", er de derfor i det følgende lagt ind under samme sortsmæssige genpulje.

Sorter, som i datiden hovedsageligt var regnet for værende synonyme som eksempelvis hvidkålene "Ditmarsker" og "Københavns Torv", er optalt og evt. udvalgt under ét.

Endvidere skal sorterne for at være udvalgt til Nordens Ark have været dyrket i flere af de nordiske lande, ligesom det i nutiden skal være muligt at skaffe frø af dem enten fra en genbank eller i handelen.

Selvom nedenstående sorter er valgt ud fra det gennemgåede kildemateriale, så er det stadig vigtigt at understrege, at vurderingen af køkkenurtesortimentet i Skandinavien må tage udgangspunkt i de samlede sortsfortegnelser fra kapitlet "De mest dyrkede sorter" sammenholdt med oplysningerne fra frøkatalogerne, som er at finde i bilaget "Hvad siger frøkatalogerne?".

Et stort (H) efter sorterne betyder, at sortsnavnet stadig findes i handelen. Sorterne er ikke nævnt i nogen form for prioriteret rækkefølge.

Brassicaceae:

Blomkål	Hvidkål ³	Rødkål	Savoykål	Spidskål	Radiser
Erfurter Dværg (H)	Amager ⁴ (H)	Kissendrup	Ulmer	Erstling (H)	Gefion/Gaudry (H)
Stor Dansk	Ditmarsker/Københavns torve (H)	Amager (H)	Vertus (H)	Wakefield (H)	Rubin
	Ruhm von Enkhuizen (H)	Haco (H)	Eisenkopf (H)	Winnigstädter	Rund rosenrød hvidspidset (H)
	Jåtun kål/Jåtunsalgets vinterkål	Erfurter (H)	Best of all (H)	Express (H)	Københavns Torv (H)
	Moens kål	Kleins (Stenhoved)			Amager
	Rossebö	Zenith			Oval rosenrød/skarlagensr. hvidspidset
	Brunsviger (H)				Istap (H)
	Stavanger torg				Non plus ultra/Saxa (H)
					Woods (H)
					Halvlang hvidspidset (H)
					Tidlig Fransk
					Scarlet Gem
					Triumph

Apiaceae:

Gulerod	Pastinak	Persillerod	Knoldselleri	Kruspersille
Amsterdammer (H)	Student (H)	Tyk Sukker (H)	Æbleformet	Ekstra moskruset (H)
Guerande (H)	Lang Pastinak (H)	Bardowicker	Prager Kæmpe (H)	Perfection
Nantes (H)	Rund Pastinak	Berliner (H)	Non plus ultra	
Pariser (H)	Halvlang Pastinak (H)	Halvlang	Alabaster (H)	
London Torv/Chantenay (H)			Erfurter	

St. Valery (H)			Imperator	
James (H)			Balder (H)	
Amager			Delikatesse	
Feonia (H)				
Flakkeer (H)				
Vertou				
Odense Torve				

Alliaceae:

Løg	Porre
Ailsa Craig (H)	Københavns Torve/Elefant (H)
Bronzekugle	Gennevilliers
Gul Zittauer (H)	Sutton's Prizetaker (H)
Rød Zittauer	Sutton's Royal Favourite
Gul Hollandsk (H)	Carentan (H)
Blodrød Hollandsk (H)	Brabanter (H)
Braunschweiger (H)	Poitou (H)
James (H)	Siegfried (H)
Queen (H)	Lyon (H)
Rijnsburger (H)	Bulgarsk langskafet (H)
Madeira	Mezieres (H)
Best of all	Sct. Jørgen

Chenopodiaceae:

Rødbede	Spinat
Fladrund Ægyptisk (H)	Victoria
Crosbys (H)	Juliana
Detroit (H)	Første Snit (H)
Spangsbjerg	Viroflay (H)
Obelisk	Kongen af Danmark
	Bloomsdale (H)
	De Gaudry
	Nobel/Matador (H)
	Viking (H)

Asteraceae:

Hovedsalat	Bindsalat el. cossalat
Nansen (H)	Hvid Pariser (H)
Cazard (H)	Grøn Pariser (H)
Maikönig (H)	Express
Böttners Driv	
Wheelers Tom Thumb (H)	
Leppermann	
Cheshunt Early Giant	
Stenhoved	
Hjerter Es (H)	
Passe partout (H)	
Turnauer Hartkopf	
Ohio	
Dippes gule	

Berliner	
Laurenzianer	
Riesen Kristallkopf/Laibacher Eis (H)	
Attraktion (H)	
Wonderful/New York (H)	
Gulddronningen	
Bohemia	
Gotte à graine noir (H)	

Fabaceae:

Skalært ⁵	Marvært
Fænomen	Wonder of America
Rapid/Extra Rapid	Witham Wonder
	Delikatesse
	Lincoln (H)
	Kelvedon Wonder (H)
	Fairbeards Early Nonpareil
	Non plus ultra/Stensært (H)
	William Hurst
	Bliss Abundance
	Record
	Hamlet

De vigtigste blomkåls-, hvidkåls- og spidskålssorters anvendelse og beskrivelser af dem

I det følgende gives med udgangspunkt i Nordens Ark nogle eksempler på, hvordan køkkenurterdyrkere har anvendt de mest fremtrædende blomkåls-, hvidkåls- og spidskålssorter i dyrkningen, og hvordan de er blevet opfattet og beskrevet i kilderne. For bedst muligt at beskrive dyrkerens og planternes levede liv gøres der rede for de enkelte sorters anvendelse, og der bringes en beskrivelse af dem for at skitsere, hvordan de mennesker, der har arbejdet med sorterne, har opfattet dem. Herudover gøres så vidt muligt rede for sorternes oprindelse og forædling samt eventuelle synonymdannelser.

Der er således i beskrivelserne nedenfor lagt stor vægt på det kultiveringshistoriske. Eksempler på sortsbeskrivelser med fokus på det kildehistoriske kan findes i kapitlerne "Amager", "Ender på Torve" og "Non plus ultra".

Der tages af pladshensyn udgangspunkt i nogle af kålene, men lignende beskrivelser kan laves for andre sorter i Nordens Ark ud fra det foreliggende materiale.

Blomkål⁶:

Erfurter Dværg:

- **Anvendelse:** Tidlig blomkålssort. *"Sorten er utan tvifvel den tidigaste af alla och ägnar sig likasåväl för drifning i bänk under glas som för odling på kalljord. Mången odlare nöjes med denna sort ensam både som tidig, medeltidig och sen genom att så och utplantera plantorna på olika tider af våren och försommaren. Sorten fordrar både fuktig luft och jämn fuktighet i jorden."*⁷

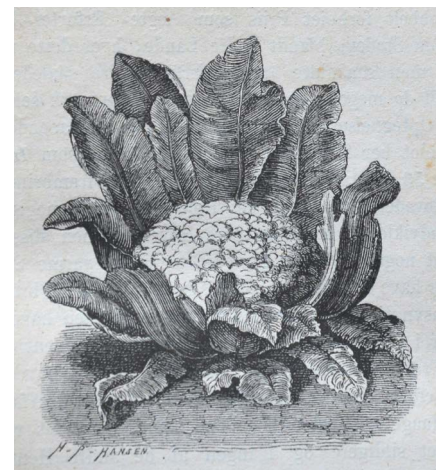
Der blev med tiden tiltrukket en lang række stammer af "Erfurter Dværg". Disse bidrog til, at gartnerne kunne levere lokalt producerede blomkål en meget stor del af året.

For at opnå dette var en af dyrkningsmetoderne drivning, der hovedsageligt foregik i varm drivbænk opvarmet med halmet hestegødning opblandet med blade. Blomkålsplanterne til disse bænke blev tiltrukket ved såning i september året før, omprickling i oktober og overvintring i bænk. I tilfælde af streng frost blev bænkevinduerne tildækket med måtter og lemme, og man lagde tillige tang og løv over og omkring mistbænkene. Udplantningen i varmbænkene skete omkring 1. februar, og de første blomkålshoveder kunne med denne metode høstes i første halvdel af maj.⁸

I Årsbok från Alnarps Trädgårdars Försökverksamhet for 1936 nævnes 5 stammer af "Erfurter Dværg" i beretningen om

Statens Köksväxtförsök, og i frøkataloget Fagstof for Fagfolk fra J. E. Ohlsens Enke fra 1954 bringes hele syv stammer til forskellige formål og dyrkningsmetoder. I Sverige anbefaledes stammer af "Erfurter Dværg" til dyrkningszonerne I-VI⁹, og i Norge blev sorten anset for at være god i "Nord-Norge og fjellbygdene."¹⁰

- **Beskrivelse:** "Planten er lav og med korte, brede, udbredte blade af mørk farve; Hovedet er stort og fast, men med nogen tilbøjelighed til at blive violet."¹¹
"Erfurter er den sort, der rummer flest forskellige typer. Fælles for dem alle er dog, at bladene sædvanligvis er ret brede, mere eller mindre udbredte og mere eller mindre bølgede i randen og gerne temmelig mørkegrønne. Bladenes dækveje er usædvanlig god. Vækstkraften varierer meget, fra svag til kraftig, de fleste dog af middelkraftig vækst.....Hovederne er som oftest store, hvide og fyldige.....Tidligheden er stærkt varierende."¹²
"Under dette Navn går en Mængde Stammer, der i Tidlighed spænder fra de tidlige Snebold til den sildige Stor Dansk. Der er alle Overgange, og det er derfor vanskeligt at beskrive denne Sort.....De middeltidlige Stammer står nærmest den oprindelige Erfurter Dværg. Bladene er mørke og brede og som oftest ikke oprette som hos Stor Dansk. Stokken er lav. Bladmængden er lille, men der findes dog også Stammer med meget kraftig bladvækst. Hovederne er sædvanligvis noget mindre hvælvede og knudrede end hos Stor Dansk. Den egner sig udmærket godt til Efterårsbrug og anvendes under Glas."¹³
Stokkens højde er beskrevet som 10-15 cm høj og hovedet som værende 15-20 cm i tværmål.¹⁴
- **Oprindelse:** Om "Erfurter Dværgs" oprindelse skriver J. A. Dybdahl: "Haage modtog i 1828 Frø fra Cap af en dér dyrket Blomkaalsort, som de capske Gartnere i sin Tid havde faaet fra Holland. Han dyrkede den uafbrudt, idet han stadig avlede Frø af den, uden at den indtil i Begyndelsen af Fyrretyverne havde viist noget Tegn til Afændring; men da viste der sig pludselig i et Kuld en Mængde Planter, der afvege en Deel fra de andre i samme og i tidligere Kuld, navnlig ved at deres Stokke vare kortere, og at deres Hoveder vare større i Forhold til hele Planten. Ved at isolere saadanne Planter og avle Frø af dem fik han et nyt Kuld, hvori det Samme gjentog sig i endnu høiere Grad. Han fortsatte nu med omhyggeligt Udvalg, Isolering, Frøavl og nye Kulds Tiltrækning, indtil han i Midten af Halvtredserne meente at have faaet de tidligere antydede og enkelte senere tilkomne nye Karakterer, som Tidlighed, Hovedets Fasthed og Hvidhed, saa fæstnede, at de fandtes godt udprægede hos omtrent alle Individuer af samme Kuld. Han kunde nu falbyde den i Frø som en virkelig ny og værdifuld Sort. Denne vandt hurtig Udbredning og kom maaskee tidligst her til Kjøbenhavns Omegn, hvortil daværende Handelsgartner Peter Hansen skal have faaet den indført omtrent samtidig med, at Haage første Gang satte den i Handelen."¹⁵
Om "Erfurter Dværgs" færd til Danmark berettes det: "Det er den bekendte Handelsgartner Peter Hansen.... paa Nørrebro, der har Æren af at være den første, som har ført Frø af Erfurter-Dværg Blomkål her til Landet. Han havde i 1856 paa en rejse i Tyskland besøgt Tiltrækkeren A. Haage i Erfurt, og da denne viser ham Stykket med den nye Blomkaal, siger Peter Hansen henkastet: "Jeg tager et Par Skulper af den", og som sagt, saa gjort, Skulperne gik i Vestelommen...saaledes bleve de faa Skulper, Peter Hansen førte med sig hjem, den lille og uanselige Begyndelse for den Frøavl af Erfurter-Dværg-Blomkaal, som i de følgende Aar skulde blive en saa god Indtægtskilde for adskillige"¹⁶
"Naar der i den paagældende Artikel staar, at det var Peter Hansen, der fra en Udenlandsrejse i 1856 hjembragte Frøet, er dette mindre rigtig, idet det ikke var Peter Hansen, men dennes Søn Johan Hansen, der paa denne tid var i faderens forretning, og det var ikke 1856 men 1858. Frøet af denne nye Sort blev udsaaet Foraaret 1859, og af de unge Planter forærede Peter Hansen Meddelerens Fader, F. V. Frisenette, 13 Planter"¹⁷
"Foranlediget af ovenstående har Red. Forhandlet med Hr. Handelsgartner C. Frisinette, som nu efter fornyet undersøgelse af spørgsmålet mener at have husket fejl med hensyn til årstallene. Det har temlig sikkert været i 1853, at Peter Hansens søn erhvervede sig frøet af den ny Dværg-Blomkål, som af tiltrækkeren Franz Anton Haage i Erfurt første gang blev bragt i handelen foråret 1854. Sandsynligvis er det i Foraaret 1854, at F. V. Frisinette fik de i sidste Nummer omtalte 13 planter."¹⁸
Omkring avlen af blomkålsfrø i Danmark og særligt af "Erfurter Dværg" er det bemærkelsesværdigt, at "det er saaledes en Kjendsgerning, at der allerede i en Deel Aar avles betydelige Mængder af Frø af denne Sort i adskillige Gartnerier her i Landet, hvilket sælges til gode Priser til Frøhandlere i Erfurt og derfra forhandles til mangedobbelt forhøiet Priis som "ægte" Erfurter-frø til alle haande Steder; blandt andre Lande, hvor dette virkelig danske, men saakaldte "ægte" Erfurter-Frø saaledes igjen sælges til de meget forhøjede Priser, er Danmark selv."¹⁹
"Som emmelertid en betydende del af det blomkålsfrø, som sæljas från fröfirmaerne i Erfurt og Quedlinburg, odlas i Danmark, och det danska fröet för öfrigt i allmänhet är bättre för oss än det längre söderut odlade, torde det säkerligen vara fördelaktigast att köpa direkt från Danmark importeradt blomkålsfrö."²⁰
- **Hidtil fundne synonymmer:** En lang række stammer af "Erfurter Dværg" fik gennem tiden selvstændige navne som f.eks. "Snebold", "Seks Ugers" og "Stockholms Torg". Se også tidsperioderne tidlig og sildig mendelikum i Danmark og Sverige i kapitlet "De mest værdsatte og dyrkede sorter".



Blomkål, Erfurter.
Kilde: Kjøkkenhaveplanterne.
J.A. Dybdahl. 1877.

Stor Dansk:

- **Anvendelse:** Til sommerbrug²¹, og "den er nu den hos os paa Friland mest dyrkede Sort."²²
Sorten ser dog også ud til at have været anvendt til drivning²³, for "Da Bladene er mere oprette end hos den almindelige Erfurter Dværg, kan den stå tættere."²⁴
Med tiden blev der forædlet en lang række stammer af "Stor Dansk", der på forskellig vis kunne bidrage til blomkålsdyrkningen. I Årsbok från Alnarps Trädgårdars Försökverksamhet for 1936 nævnes eksempelvis hele ni stammer i beretningen fra Statens Köksväxtförsök.
I Sverige anbefaledes "Stor Dansk" til dyrkningszonerne I-VI²⁵, og i Norge blev sorten anset for at være god i "Nord-Norge og fjellbygdene."²⁶
- **Beskrivelse:** "Tidig; 10-14 dagar senare än Erfurter dvärg. Huvuden mycket stora, vita, jämna, fasta. Blad tämligen ljusa, föga blådagiga, medelstora. Mycket god kvalitet och avkastning."²⁷
"Den er kraftigere og sildigere end Erfruter Dværg og taaler bedre end denne Sommerens tørre Varme, da dens Rødder er mere dybtgaaende og saaledes bedre kan forsyne Toppen med den nødvendige Vandmængde. Bladene er lyse, ret spidse og oprette, Stokken højere. Hovedet er snehvidt, stærkt hvælvet og meget Fast."²⁸
"Denne Sort, der er tiltrukket for ca. 45 Aar siden i Danmark, udmærker sig ved sin oprette Vækst og sine lyse og smukke Blade. Hovederne er højtbyggede og stærkt hvælvede. Dette faar Planten til at se ud, som om den havde højere Stok end Erfurter Dværg. Hovederne er sædvanligvis mere knudrede end hos Erfurter Dværg. I stærkt Lys er Hovederne noget tilbøjelige til at blive gullige, men disse skyder ikke saa hurtigt frem som hos Erfurter Dværg. Amerikanerne kalder den af samme Grund for dry weather-Blomkaal. Paa Grund af sin Utilbøjelighed til at løbe for hurtigt i Hoved i varmt Vejr egner den sig udmærket til Sommerbrug. Den taaler af samme Grund bedre hyppig Omplantning og mangelfuld Vanding. Stor Dansk anvendes ogsaa i Hus, hvor nogle mener den er særlig egnet paa Grund af dens oprette Vækst, der gør, at den kan staa ret tæt."²⁹
- **Oprindelse:** "Om dennes oprindelse skriver Hr. Frøhandler Ludv. G. Frisinette, Østerbro, København i Brev 16/1 20 følgende: "Den er tiltrukken af undertegnede (den gang Interessent i Firmaet V. Løwes Handelsgartneri), og første Gang bragt i Handelen af Firmaet i 1879. Den fremkom ganske tilfældigt som et enkelt Eksempel blandt en stor Mængde Frøavlsplanter af Erfurter Dværg. Det ene Eksempel havde en anden Karakter end E. D., Stokken var højere, havde større mere opretstaaende Blade og pragtfuldt, stort, snehvidt meget fast og mere afrundet Hoved end E. D. Planten vakte derfor min fulde Opmærksomhed, og der høstedes Frø af den isoleret. Ved streng gennemført Stamfrøavl blev den ny Sort forholdsvis hurtig konstant; nogen Tilbøjelighed til at gaa tilbage eller udarte sporede jeg ikke. Den er lidt senere end E. D., men ganske fortrinlig til Sommer- og Efteraarsbrug. Den har en betydelige rigere Frøansætning end Stamformen, men desværre er det ikke hvert Aar, at Frøet opnaar den tilstrækkelige Modenhedsgrad."³⁰
- **Hidtil fundne synonyme:** I USA kaldtes sorten bl.a. "Dryweather".³¹



Blomkål, Stor dansk.
Kilde: Svensk Växtnöjning. 1951.



Hvidkål:

Ditmarsker/Københavns Torve:

- **Anvendelse:** Sommerhvidkål,³² der beskrives som værende "meget tidlig".³³
I Sverige anbefaledes "Ditmarsker" og "Københavns Torve" til dyrkningszonerne I-VI³⁴, og i Norge blev "Tidlig Ditmarsker" anset for at være god i "Nord-Norge og fjellbygdene."³⁵
Udviklingstid fra såning til fuld modenhed er for "Ditmarsker" 120 døgn og for "Københavns Torve" 130 døgn.³⁶
- **Beskrivelse:** "Ditmarsker" er den tidligste af Hvidkaalssorterne. Den har faa og lyse Yderblade og middelstore faste Hoveder, som kan være udviklet først i Juli Maaned. Kvaliteten er god; Holdbarheden kun kort, da de udviklede Hoveder hurtigt revner og skyder igennem. Der findes af den flere Stammer, den mest kendte af disse er "Københavns Torve", der udmærker sig ved at have større Bladfylde, lidt større Hoveder og ved at være lidt sildigere."³⁷
"Af Sommerhvidkaal til tidligt Brug dyrkes navnlig Ditmarsker, der er meget tidlig og har forholdsvis lav, kompakt Vækst med faa Yderblade og middelstore, hurtigt udviklede, i Reglen højrunde Hoveder. Københavns Torve har større Bladfylde, den

er noget sildigere og giver et meget stort Udbytte af kuglerunde, faste Hoveder af fin Kvalitet.”⁷³⁸

”Selvom der ingen skarp Grænse lader sig opstille mellem de to Sorter skal her fremhæves følgende Forskelle: Ditmarsker er absolut den tidligste, men til Gengæld som Regel betydelig mindre. Den mindste af de anerkendte Ditmarsker har fået følgende Maal: 21,7 x 37,9 cm, den største 23,1 x 45,8 cm, medens de tilsvarende Maal for Københavns Torve var 21,9 x 43,6 og 25,4 x 56,3, muligvis burde den mindste Københavns Torve kaldes Ditmarsker. For Vægtudbyttets Vedkommende er der en tilsvarende Forskel.”⁷³⁹

”Meget tidlige sorter. Til disse hører Københavns Torve og Ditmarsker. Nogen Grænse mellem disse kan ikke trækkes. De er meget tidlige, men ikke vægtige, og deres Bladvækst er svag. Det sidste byder den Fordel, at Planterne kan stå tæt, men samtidig den Ulempe, at hovederne lider mere under Høstning, Transport og Salg, idet Bladene beskytter hovederne mod Stød. Da sorterne ikke giver noget stort Vægtudbytte, er det eneste, der berettiger denne Gruppe af Sorter til at blive almindeligt dyrket, den store Tidlighed, men denne er også meget vigtig, idet de tidligste Hoveder både bringer en større Pris hjem og er lettere at sælge end senere høstede, selv om disse er vægtigere.”⁷⁴⁰

- **Oprindelse:** Om ”Københavns Torves” oprindelse fortælles: ”Hr. Grosserer Chr. E. Hansen i Firma A. Hansen, København meddeler: Sorten stammer fra Ditmarsken, hvor den allerede for mange Aar siden (maaske ca. 20) blev dyrket af to Gartnere i Wesselburn. Den er opstaaet ved Krydsning mellem Ditmarsker Septemberkaal og en Spidskaal. Jeg havde Lejlighed til at se den i Ditmarsken og bragte noget Frø af den med hjem. I vort Gartneri Tagenshus paa Amager avledes der første Gang Frø af den i 1906-07. I Gartneriet arbejdede den Gang to unge Gartnere, Møller Holst og Larsen, der senere kom i Forbindelse med Firmaerne Theodor Jensen & Co. og Hjalmar Hartmann & Co., København. De to nævnte Firmaer bragte Sorten i Handelen samtidigt i 1910 og under Navnet: Københavns Torve. Under dette Navn er den nu kendt og udbredt viden om; i Ditmarsken dyrkes den under Navn af Tidlig rund Ditmarsker. Ovenstaaende Oplysninger supplerer paa en overbevisende Maade den Kendsgerning, at der ved Dyrkning Side om Side af Ditmarsker og Københavns Torve ingen Forskel kan ses paa dem, en Erfaring, der er gjort sidste Sommer ved Alm. dansk Gartnerforenings Prøvedyrkning og ved flere tidligere Lejligheder. Den Forskel der menes at være i Tidlighed maa formentlig kunne henføres til, at der dyrkes forskellige Stammer af denne iøvrigt fortræffelige Sommerkaal, men den er ingenlunde saa betydelig, at den kan tjene som Adskillelse for to forskellige Sorter. Navnet er i og for sig af underordnet Betydning, og da ”Københavns Torve” nu er kendt og anerkendt, er der meget, der taler for at bibeholde dette, og saa lade Ditmarsker ”forsvinde”.⁷⁴¹

”Copenhagen Market was produced by Hjalmar Hartmann & Co., of Copenhagen, Denmark, and first introduced in 1909. The originators have stated that ”it is the result of a selection from one single characteristic individual that turned up among other samples in our trial grounds.” Thus the exact identity of the parent stock apparently is not known, but it is believed by some to be the old German variety, Ditmarscher.”⁷⁴²

I moderfirmaet Hjalmar Hartmann & Co’s En Gros Prisliste 1913-1914 beskrives sorten på denne måde: ”Københavns Torv”. Vor 1910 Nyhed. En fortrinlig, meget tidlig, velsmagende Kaal. Hovedets vægt varierer fra 6-10 Kg. Kan allerede skæres i Begyndelsen af Juli, naar den udplantes i Maj.”

Det er værd at bemærke årstallet 1910 hos Hartmann & Co i modsætning til 1909 hos USDA.

Af ovennævnte fremgår, at der ikke synes at være forskel på ”Københavns Torve” og ”Ditmarsker”. Dette synspunkt bliver udgangspunkt for en længerevarende læserbrevsdebat i Gartnertidende i 1918 og 1919. Det får indehaveren af Hartmann & Co til at udtale: ”som det Firma, der først bragte Sorten ”Københavns Torve”, i Handelen tør vi maaske have nogen Forudsætning for at kende denne Kaals Egenskaber, og vi mener trygt at kunne paastaa, at denne Sort, hvor den fremtræder i sin oprindelige Form, vil vise sig at staa fuldt ud paa Højde med ”Ditmarsker” i Tidlighed, Hovedernes Ensartethed, Udvikling og Vægtudbytte. En lille Forskel i Bladenes Farve er paaviselig, ligesom de ydre Blade hos ”Københavns Torve” er noget kraftigere end hos ”Ditmarsker”. Det viste sig i sin Tid ved Prøvedyrkning, at en Type med mindre kraftige Yderblade var forholdsvis mindre modstandsdygtig under skiftende Vejrforhold end den Form, som endelig blev valgt til Fremavl, og som ved sin Tilpasningsevne overfor forskelligartet Jordbund og Klima har vundet saa stor Efterspørgsel i Udlandet i Modsætning til ”Ditmarsker”, der, som Hr. Carlos Jensen meget rigtigt anfører, stiller ret store Fordringer til Voksested og i det hele er mere fordringsfuld. Vi maa dog atter gentage, at dette kun gælder for ”Københavns Torve” i sin Originale Form. Der er jo af denne Hvidkaalssort, som af saa meget andet godt, fremkommet Efterligninger, der smykker sig med det gode Navn, men som i høj Grad Savner Originalens gode Egenskaber. Vor Forsøgsmark har efter Frøprøver, indkommet saavel her fra Landet som fra Udlandet, kunnet fremvise nogle mærkelige Fremtoninger, der ugenert pynter sig med ”Københavns Torve’s” gode Navn og Rygte.”⁷⁴³



Ditmarsker (t.v.), Københavns Torve (t.h.). Kilde: Dyrkning af Køkkenurter paa Friland og under Glas. Bacher og Sørensen 1943

Og bølgerne gik højt: "at Hjalmar Hartmann sværger til "Københavns Torve" er fuldt forstaaeligt. "Enhver so synes jo bedste om sine Grise", og d'Hrr.s Erfaring for, at "Ditmarsker" skulde give ligesaa stort eller endog til Tider større frøudbytte end "Københavns Torve", gaar stik imod mine og sikkert ogsaa mod de fleste andre Fagmænds Erfaringer. At der findes flere Typer af begge Sorter er en given ting; det findes der jo af alle vigtigere Urtefrøsorter. Se blot på Hvidkål Amager, hvoraf der findes mindst 20 forskellige Typer, der hver for sig gør fordring på at være den eneste saliggørende; men "Amager" er de alle."⁴⁴

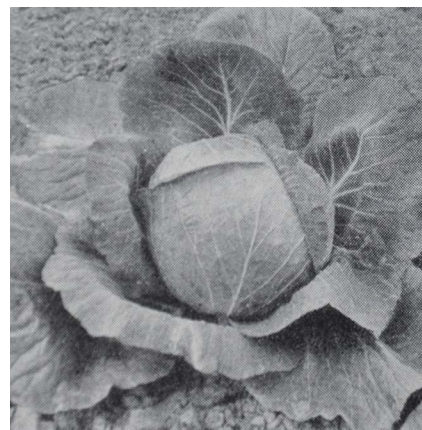
Diskussionen af, om "Københavns Torve" og "Ditmarsker" er samme sort eller ikke, eller om "Københavns Torve" blot er en stamme af "Ditmarsker", forsætter op gennem tiden og er bredt ud over en lang række kilder: "Navnene Ditmarsker og Københavns Torve anvendes i Flæng; det ved enhver Frøhandler. I Udlandet har Navnet Københavns Torve en god Klang, og langt den overvejende Del af det Sommerhvidkaalsfrø, vi sælger, gaar som Københavns Torve. Da der ingen Forskel er på de bedste Stammer af Københavns Torve og Ditmarsker, maa det anbefales d'Hrr. Frøhandlere at anvende Navnet Københavns Torve på de tidligste stammer af Sommerhvidkaal både af forretningsmæssige og nationale Grunde."⁴⁵

"Den andra huvudgruppen av danska vitkålstammar är Ditmarsker (= Köpenhamns torg) och Ruhm von Enkhuizen. Denna grupp anses härstamma ur en korsning mellan ursprunglig Ditmarsker och en spetskålsort. Första fröodlingen av Köpenhamns torg utfördes 1906—1907 på Tagenshus på Amager av firman A. Hansen, som fortfarande med framgång arbetar med kålförädling, och hade holländskt frö som utgångsmaterial."⁴⁶

- **Hidtil fundne synonyme:** Nogle kilder har "Københavns Torve" og "Ditmarsker" som synonyme.⁴⁷ Andre angiver de to sommerkål som selvstændige sorter eller i hvert tilfælde "Københavns Torve" som en stamme af "Ditmarsker".⁴⁸ Synonymer for "Ditmarsker" er "Gouden Akker", "Golden Acre", "Eerste Oogst", "Juniriesen", "Diener's Frühstam" og "Avant Premier". Og "Københavns Torve" har synonymet "Marion Market".⁴⁹

Ruhm von Enkhuizen:

- **Anvendelse:** "høstkål....., der har meget store, rundagtige hoveder, der er brugbare i aug. og sept. Sorten giver et meget stort masseudbytte."⁵⁰ Men den anses for "lidet holdbar."⁵¹
Den brugtes i kåldyrkningen til afløsning af "Ditmarsker" og "Københavns Torve", og den "giver et meget stort Udbytte af kuglerunde, faste Hoveder i August-September Maaned. Det er en udpræget Høstkål, som ved omhyggelig Kultur giver et stort og godt Udbytte. Dens brugbarhed er begrænset, da den skal være høstet færdig inden de egentlig Efterårs- og Vinterkål kommer frem, idet den ikke kan klare sig overfor disse i kvalitet."⁵²
I Sverige anbefales "Ruhm von Enkhuizen" til dyrkningszonerne I-VI⁵³.
Udviklingstid fra såning til fuld modenhed er for "Ruhm von Enkhuizen" er 150 døgn.⁵⁴
- **Beskrivelse:** "har meget store, rundagtige Hoveder, der er brugbare i Aug. og Sept. Sorten giver et meget stort Masseudbytte."⁵⁵
"Som høsthvidkål er Ruhm von Enkhuizen den vigtigste. Den giver under gode forhold et meget stort udbytte af nærmest kuglerunde, ret faste hoveder i august-september. Den kan stå længe, inden hovederne revner, men skal helst være afsat, inden de egentlige tidlige vinterhvidkål er tjenlige, idet den ikke kan måle sig med disse i kvalitet."⁵⁶
"Ruhm von Enkhuizen har meget store, overvejende kuglerunde, ret faste Hoveder, dog har der indenfor de prøvedyrkede Stammer,været en ret stor Variation i Hovedformen, nemlig lige fra fladrunde til enkelte Hoveder, som lignede store Spidskål. Farven varierer ligeledes en Del, nemlig fra ret lyse Hoveder til mørkegrønne og blågrønne. Skæringstiden falder sidst i August til midt i Oktober og udfylder således Tiden mellem Sommerkålen og den tidlige Vinterkål"⁵⁷.
- **Oprindelse:** Om denne kåls oprindelse fortælles, at den skal "have sit oprindelige udspring fra den samme Krydsning som "Ditmarsker"⁵⁸, hvilket vil sige en krydsning mellem "Ditmarsker Septemberkål" og en spidskål. Den bragtes første gang i handelen i 1902 af det hollandske firma Sluis en Groot, Enkhuizen: "Glory of Enkhuizen was originated by N. W. Sluis en Groot's Koninklijke Zaadteelt en Zaadhandel, of Enkhuizen, Netherlands. According to the originators it "...was selected originally from the old German variety "Glückstadter", however, with the idea of combining the good qualities of this strain with those of another old German strain: Ditmarscher,....." This original selection was made at Enkhuizen in 1899, and seed was offered to both European and American trade in 1902."⁵⁹
Efter introduktionen spredtes sorten meget hurtigt og allerede i 1919 hed det: "Den har vundet stor udbredelse i de nordiske lande, både i Norge og Sverig, og det Baltiske Haveselskab i Riga anbefaler den til Dyrkning i Østersøprovinserne."⁶⁰
I de 5 store danske havefrøfirmaers kataloger⁶¹ nævnes den første gang hos f. eks. Dæhnfeldt i 1905 som "tidlig, stor og fast".
- **Hidtil fundne synonyme:** "Glorie des Flanders", "Midseason Market" og "Globe".⁶²



Ruhm von Enkhuizen. Kilde: Dyrkning af Køkkenurter paa Friland og under Glas. Bacher og Sørensen 1943.

Amager:

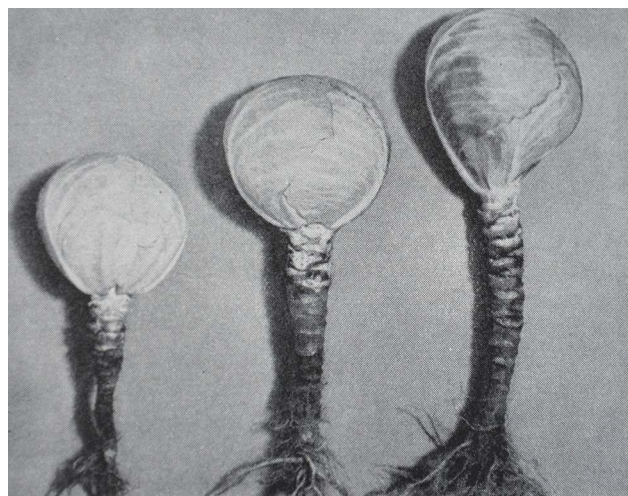
- **Anvendelse:** "Amager-Hvidkålens" anvendelse i kåldyrkningen udmønter sig i den udspaltning af sorten, der er omtalt i kapitlet "Amager", og giver sig udslag i følgende: *"I Tidens Løb er der fremkommet flere Former af den, indbyrdes så forskellige, at de rettelig bør betegnes som særskilte Sorter, 1) Høj Amager staar den oprindelige Type nærmest. Den er højstokket og meget sildig, har forholdsvis smaa, ofte ballonformede og meget faste Hoveder, der kan opbevares til langt ud på Foråret. Stokken gaar højt op i det noget grove Hoved. Er den bedste Eksportkaal, men kræver, for at blive veludviklet, en lang Voksetid.....2) Halvhøj Amager er tidligere udviklet, men ikke saa holdbar. 3) Lav Amager har meget store, noget flade Hoveder, den har den korteste Udviklingstid samt er mindst holdbar. Flere af de hertil hørende Stammer nærmer sig til Efteraarskaal i Udseende og Egenskaber."*⁶³

I Årsbok från Alnarps Trädgårdars Försökverksamhet för 1936 nævnes hele ni stammer indenfor sorterne eller typerne af "Amager-Hvidkål" i beretningen om Statens Köksväxtförsök, og i frøkataloget Fagstof for Fagfolk fra J. E. Ohlsens Enke fra 1954 bringes otte stammer.

I Sverige anbefaledes "Hög Amager" til dyrkningszonerne I-II, eventuelt III og "Låg Amager" til zonerne I-III⁶⁴, og i Norge blev "Aamots Amager" anset for at være god i "Vestlandet og indre Østlandet" og "Sandved Amager" i "Sør- og Sydøstlandet".⁶⁵

Udviklingstiden fra såning til fuld modenhed er for "Amager Rossebøs lav", 180 døgn, "Amager Rossebøs halvhøj", 185 døgn og "Amager Rossebøs høj", 200 døgn.⁶⁶

- **Beskrivelse:** *"Amager halvhög. Huvud plattrunt; något tidigare än den höga Amagern; något högre avkastning än denna; stock 10-15 cm. hög. Till denne typ böra också räknas de allra flesta av de som "låg Amager" sålda stammarna, eftersom dessa stammar hava samma stockhöjd som "halvhög Amager"...Amager hög, Hunderup. Den senaste av alla här beskrivna vitkålssorter. Stocken 20-25 cm. hög; huvudet päronformat med mycket stor stock, mycket fast och väl täckt."*⁶⁷
*"Amager-Hvidkaal. Am. Hv. Dybdahl (Kjøkkenhaveplant. p. 87), Chou Amager Vilm.-Andr. (Pl. pot. p. 120). Dyrket under det første Navn (Frisenette, Bøgh, Løwe, Wendt)..... Hele Planten 60-90 ctm. bred, 30-40 ctm. høj; meget højstokket; Yderbladene ualmindelig stærkt blaagraa; Hovedet middelstort c. 20-25 ctm. bredt, temmelig rundt eller noget fladtrykt, blaagraat, fast og holdbart."*⁶⁸ Se endvidere kapitlet "Amager".
- **Oprindelse:** Se kapitlet "Amager"
- **Hidtil fundne synonymymer:** En række af de store norske hvidkålssorter kan siges at være stammer af "Amager" med selvstændige sortsnavne. Af kendte synonymymer kan nævnes "Amager Stonehead", "Amager Dauer", "Hartkopf", "Holland-er" og "Danish Ballhead"⁶⁹. Se også kapitlet "Amager".



Amager: Lav, Halvhøj og Høj. Kilde: Dyrkning af Køkkenurter paa Friland og under Glas. Bacher og Sørensen. 1943.

Spidskål:

Erstling:

- **Anvendelse:** *"Erstling, der er meget tidlig og har faste korte, ret spidse hoveder og sluttet vækst. Den anvendes til overvintring og tidlig forårsudsæd."*⁷⁰ Den fremhæves som værende god til drivning.⁷¹
I Sverige anbefaledes synonymet for "Erstling", "Express" til dyrkningszonerne I-VI⁷², og i Norge blev "Erstling" anset for at være god i "Nord-Norge og fjellbygdene."⁷³
Det er værd at bemærke om den svenske dyrkning af spidskål, at *"Spetskål är en form av vitkål, som ej längre har större betydelse. Sorten Erstling är mycket tidig och användes som drivsort."*⁷⁴
Udviklingstid fra såning til fuld modenhed er for "Erstling" 110 døgn.⁷⁵
- **Beskrivelse:** *"Erstling er den absolut tidligste spidskål og den eneste velegnede til dyrkning på overvintrede planter. Hovederne er meget ensartede, spidse, faste, mere eller mindre bredt kegleformede med ret små yderblade. De tidligste stammer giver de mindste hoveder og kan stå tættere end de senere stammer."*⁷⁶
"Erstling. Er en meget typisk Spidskaalssort. Hovedet er bredt forneden, men af hurtigt tilspidsende Kegleform. Farven er lys

og Yderbladene forholdsvis små med skarpt markerede Ribber. Det er den tidligste af alle sorter. Indenfor Sorten er der dog ret stor variation i tidlighed og Størrelse....Erstlingstammerne er særdeles ensartede og giver ikke løse eller dårligt lukkede Hoveder, men de revner derimod ret hurtigt.”⁷⁷

”Erstling er en særdeles tidlig, meget ensartet Spidskaal med korte, bredt kegleformede, lyse Hoveder, Yderbladene forholdsvis få og små, med stærkt markerede Ribber. Der findes 2 typer, en særlig tidlig og temmelig lille, og en lidt senere, større, tungere og nok så grøn.”⁷⁸

- **Oprindelse:** ”Im Handel 1908 durch die Firma Gebr. Dippes in Quedlinburg, stammt aus Express. Kopf stumfspitz, wenig Umblatt, Blattfarbe hellgrün, Umblatt etwas dunkler.”⁷⁹
- **Hidtil fundne synonymymer:** Om ”Erstlings” synonym ”Expres” fortælles: ”Basic variety for a number of strains now carried under the following names: Eerstling, Eerste van de Markt, Vroegste van Allen, Vroege Groninger, Très précoce à grosse pomme, Précoce des Marches, Précoce de la Halle.”⁸⁰



Spidskål, Erstling.
Kilde: Dyrkning af Køkkenurter. R. Kristensen.
1954.

Wakefield:

- **Anvendelse:** Middeltidlig spidskål. ”Den lønner sig ikke til dyrkning på friland på overvintrede planter, da den næppe vil komme før januar- eller februarsåede Erstling. Til dyrkning under glas er den uegnet. Sen spidskål har ikke noget stort marked, så den har ringe erhvervsmæssig interesse hos os.”⁸¹
I Sverige anbefaledes ”Wakefield (Jersey Wakefield)” til dyrkningszonerne I-VI.⁸²
Udviklingstid fra såning til fuld modenhed for ”Wakefield” er 120 døgn.⁸³
- **Beskrivelse:** ”Wakefield er middeltidlig, kraftigere i Væksten og mere (sammenlignet med ”Erstling”, forf.) blaadugget, den har store, ret lange og spidse Hoveder, der er mørkegrønne og affin kvalitet.”⁸⁴
”Wakefield. Denne sort rummer ret varierende Stammer, der var indsendt dels som Jersey Wakefield og Wakefield middeltidlig eller Charleston Wakefield. Det blev vedtaget at kalde dem alle Wakefield – uden Tilnavne. Wakefield har som Regel et længere og smallere hoved end Erstling, Farven er mørkere, som Regel blågrøn og mere ens med de talrigere og kraftigere Yderblade. Fasthed og Lukning er noget mindre end ved Erstling. Udviklingen ca. 14 Dage senere. Til Gengæld bliver Vægtudbyttet adskilligt større, og Produktet er lettere sælgeligt hen på Sæsonen, og siges at være af bedre Kvalitet.”⁸⁵
”Wakefield er en noget varierende Sort. Farven er mørkere blålig grøn, og der er rigeligere med Yderblade. Hovederne er større, længere og forholdsvis smallere end hos Erstling. Der findes mindre og større Typer. (Den mindre type er tidligere kaldt Charlestontypen og den større Jerseytypen, men der er ingen definerbar Grænse, hvorfor disse Typenavne ikke anvendes her).”⁸⁶
- **Oprindelse:** ”Known since 1726. At first called ”Early Heart Shaped”⁸⁷
”One of the earlier accounts of Early Jersey Wakefield states that the variety was first grown in the United States about 1840 by Francis Brill, of Jersey City, N.J. It was obtained from England under the name that it still carries. It has been listed by a number of seed firms in this country since about 1870.”⁸⁸
- **Hidtil fundne synonymymer:** ”Chou Coeur de boeuf de Jersey”, ”Jersey Queen” og ”Fijne Vroege Spitse”.⁸⁹



Spidskål, Wakefield.
Kilde: Dyrkning af Køkkenurter. R. Kristensen.
1954.

Et hvidkåls-år

Den norske forsøgsleder K. Weydahl kaldte hvidkålen for *"Nordens mais, og jeg finder fremdeles intet bedre udtryk for helt ut at betone denne næsten ufattelige produktionsevne.....Og ved hjælp af denne umættelige gjødselhunger binder den uanede mængder av luftens kulsyre, overfører denne i former som kan komme baade os og vore husdyr tilgode."*⁹⁰ Denne grønsagsart har da også gennem tiden haft stor betydning for såvel private grønsagsdyrkeres selvforsyning som for handelsgartnernes produktion af køkkenurter, og *"hvidkaalen betragtes ofte som vor vigtigste Køkkenurt."*⁹¹ Derfor kan det med udgangspunkt i ovennævnte gennemgang være interessant at forsøge at genskabe et dyrkningsmæssigt hvidkåls-år, som det kan være forløbet i Danmark i 1930'erne og 1940'erne.

For at kunne levere hvidkål gennem et helt produktionsår har kål dyrkerne med stor sandsynlighed benyttet sig af følgende sorter af spids- og hvidkål:

- "Erstling". Hvidkålsåret startede med såning af den tidligste spidskålssort "Erstling" i september. Såning, prikling, overvintring forgik som nævnt ovenfor i forbindelse med blomkålen "Erfurter Dværg". Gennem drivning eller tidlig dyrkning på friland kunne man fra denne sort, der blot krævede 110 vækstdøgn for at være klar til høst, have et brugeligt produkt i slutningen af juni.
- "Ditmarsker/Københavns Torve". Efter "Erstling" kunne man fra "Ditmarsker/Københavns Torve" med deres behov for henholdsvis 120 og 130 vækstdøgn frem til modenhed få de første kålhoveder i juli. Sommerhvidkålene og høsthvidkålen Ruhm von Enkhuizen måtte for at give et tidligt produkt forkultiveres gennem såning på drivbænke med passende undervarme i februar-marts måned. Herefter udprikledes planterne på halvvarm eller kold bänk, og udplantningen skete sidst i april eller først i maj.
- "Ruhm von Enkhuizen". Fra denne sort, der skulle bruge 150 vækstdøgn for at blive tjenlig, kunne man ved at benytte ovennævnte metode få et brugeligt produkt i august og september.
- "Amager lav", der har behov for 180 vækstdøgn fra såning til høst, blev brugt som efterårskål og tidlig vinterkål. Den kunne ved optagning i begyndelsen af november holde sig til efter jul. "Amager-Hvidkål" til efterårsbrug blev sået midt i marts på koldbänk overdækket med vinduer. Hvis der var tale om kål til vinterbrug, blev der sået så tidligt som muligt på friland på såbed. Hvis man ønskede at producere særlig holdbare kål ventede man med at så til sidste halvdel af april. Udplantningen fandt sted fra sidst i maj til ind i anden uge af juni. Optagningen af vinterkålene skete i begyndelsen af november, hvorefter de kål, som skulle udgøre de tidlige vinterkål blev sendt direkte til torvet, og de som skulle lagres blev lagt i kule.
- "Amager halvhøj" kunne med sine 185 vækstdøgn bruges som tidlig vinterkål, og stammer af den kunne holde sig til hen i marts.
- "Amager høj", der har en vækstcyklus på 200 døgn og er meget holdbar, rummede stammer, som blev anvendt som holdbar vinterkål fra januar til hen i april.⁹²

En blomkålskalender

Blomkålen har gennem tiden på mange måder været gartnerens guld. Som det er nævnt flere gange i det foregående spillede avlen af blomkålsfrø en særlig rolle i etableringen af den danske frøavl af køkkenurter i midten af 1800-tallet. Den var tillige afgørende for den succesfulde eksport af havefrø som fulgte. Gennem de næste mange årtier skulle denne vokse eksplosivt og sende blomkålsfrø fra Danmark og Skandinavien ud til snart sagt alle dele af verden: *"Solen går aldrig ned over A. Hansens Blomkål."*⁹³

Blomkålsfrøavlen fandt hovedsageligt sted hos gartnerne, da disse besad den nødvendige *"Erfaring vedrørende denne meget krævende og kostbare Kultur"*⁹⁴, og da de til deres rådighed havde de nødvendige drivhuse og drivbænke. Det var særligt sorterne "Stor Dansk" og "Erfurter Dværg" samt de mange mellemformer mellem disse sorter, der avledes frø af i Danmark.

Et par beretninger fra datidens frøavlerliv kan være interessante:

- *"Af Bænk-kulturer indtog Blomkaalen den langt overvejende første Plads. K. Nielsen holdt stærkt paa, at Udsaaning af Frø til Overvintring skulde ske i Tiden 10., 11. og 12. September. Frøplanterne prikledes ud i smaa Urtepotter i kold Bænk, omhyggeligt lagt saaledes an, at de ved fornøden Dækning kunde staa Vinteren igennem. — Dette er, saa vidt jeg ved, ogsaa altid lykkedes. Først i Marts var den varme Bænk lagt an, rede til at tage imod de overvintrede Planter, og der blev lagt megen Vægt paa, at dette Arbejde blev udført saa omhyggeligt som muligt. Det var da ogsaa store, friske og sunde Planter, der i de første Dage i Maj med stor Forsigtighed blev taget op og plantet ud i Marken. For at værne mod Sygdomsangreb paa Roden blev der lagt lidt Kalk i Plantehullet."*⁹⁵
- *"Endelig bør avlen af blomkålsfrø på Amager have en særlig omtale. Klimaet og jordens bonitet har gjort Amager særlig velegnet til denne kultur. Når kulturerne i gartnerierne har fået en omtale, står der hyppigt avl af blomkålsfrø; og blomkålsfrøkulturen var så udbredt, at alle gartnere på Amager der havde friland dertil, avlede blomkålsfrø. Sammenlagt var avlen meget stor. Frøet blev avlet som kontraktavl til eksportørerne A. Hansen, Ohlsens Enke, Hjalmar Hartmann, Dæhnfeldt og Thomas Madsen som hovedaftagere. Med tiden blev der, for at få ensartede betingelser dannet organisationer, en blomkåls-*

frøavlerforening og en grossererorganisation. Avlen var ret arbejdskrævende, først tiltrækning af store planter til udplantning med klump først i maj, en gennemført renholdelse af jorden, senere gennemgang af planterne med fjernelse af mindre gode eksemplarer, så opbinding af planterne og sprøjtning mod utøj, høstning ad flere gange efter modenhedsgrad, vejring af det afhøstede, evt. ophængning af planterne på snore i lader. Så tærskning i frisk vej, evt. let frost, og endelig færdigrensning af frøet. Oprindeligt tog kulturen på den måde mindst 1 år. Senere gik man over til at så i varmhus først i januar. Tidlig frost i september medens skulperne endnu var grønne gjorde frøet blakket og usælgeligt. Men som helhed var det en lukrativ kultur.⁹⁶

Blomkåls-kalender

Såning: ca. 10. januar.

Udplantning: Begyndelsen af april.

Skæringstid: Begyndelsen af juni.

Selandia ® 1943.

Master ® 1951.

Erfurter Dværø nr. 711 Vangede P. 1947, 1949 og 1951.

Bellevue Vangede P. 1949.

Herkules.

Erfurter Dværø nr. 507 Vangede P. 1942 og 1947.

Erfurter Dværø nr. 113.

Såning: ca. 1. marts.

Udplantning: Midten af april.

Skæringstid: Sidst i juni.

Selandia ® 1943.

Erfurter Dværø nr. 711 Vangede P. 1947, 1949 og 1951.

Bellevue Vangede P. 1949.

Herkules.

Erfurter Dværø nr. 507 Vangede P. 1942 og 1947.

Erfurter Dværø nr. 113.

Såning: ca. 25. marts.

Udplantning: ca. 1. maj.

Skæringstid: ca. 16. juli.

Selandia ® 1943.

Erfurter Dværø nr. 711 Vangede P. 1947, 1949 og 1951.

Bellevue Vangede P. 1949.

Herkules.

Erfurter Dværø nr. 507 Vangede P. 1942 og 1947.

Erfurter Dværø nr. 113.

Såning på frilandsbed:

I hele april måned.

Udplantning: 4 uger senere.

Skæringstid: Fra først i august til sidst i september.

Bellevue Vangede P. 1949.

Selandia ® 1943.

Stor dansk ®'s originale Stamme.

Helios Original ® 1924.

Stella Nova ® 1938.

Erfurter Dværø nr. 706 Vangede P. 1945 og 1947.

Herkules.

Erfurter Dværø nr. 507 Vangede P. 1942 og 1947.

Såning på frilandsbed:

ca. 8—10. maj.

Udplantning: ca. 10. juni.

Skæringstid: November—december.

Frankfurter Kampe, lotbedret.

Såning: I hele maj måned.

Udplantning: 4 uger senere.

Skæringstid: Fra 15. august til 1. oktober.

Stor dansk ®'s originale Stamme.

Helios Original ® 1924.

Stella Nova ® 1938.

Erfurter Dværø nr. 706 Vangede P. 1945 og 1947.

Herkules.

Erfurter Dværø nr. 507 Vangede P. 1942 og 1947.

Såning: Fra 1. til 15. juni.

Udplantning: 4 uger senere.

Skæringstid: Fra 15. september til 1. november.

Stella Nova ® 1938.

Erfurter Dværø Vangede P. 1951.

Erfurter Dværø nr. 706 Vangede P. 1945 og 1947.

Erfurter Dværø nr. 711 Vangede P. 1947, 1949 og 1951.

Snebold nr. 504 Vangede P. 1945.

Seks Ugere.

Såning: Fra 15. juni til 1. juli.

Udplantning: 4 uger senere.

Skæringstid: Fra 1. oktober til slutningen af sæsonen.

Master ® 1951.

Snebold Vangede P. 1951.

Snebold nr. 501 Vangede P. 1945.

Seks Ugere.

Til overvintring på friland.

Såning på frilandsbed i midten af juni.

Udplantning: I slutningen af juli.

Skæringstid: Omkring 1. maj.

Vinterblomkål Fortuna ® 1954.

Vinterblomkål Nordstær ® 1937.

Vinterblomkål Eskimo.

Overvintring til kold bæk.

Såtid: 7.—25. september.

Udplantning: 1. marts.

Skæringstid: 26. maj.

Snebold nr. 501 Vangede P. 1945.

Snebold nr. 504 Vangede P. 1945.

Erfurter, middelhølig nr. 712 Vangede P. 1948.

Erfurter Dværø nr. 502 Vangede P. 1945 og 1947.

Erfurter Dværø nr. 706 Vangede P. 1945 og 1947.

Overvintring til koldhus.

Såtid: 7.—25. september.

Udplantning: 1. marts.

Skæringstid: 18. maj.

Snebold nr. 501 Vangede P. 1945.

Snebold nr. 504 Vangede P. 1945.

Erfurter, middelhølig nr. 712 Vangede P. 1948.

Erfurter Dværø nr. 502 Vangede P. 1945 og 1947.

Overvintring til varmehus.

Såtid: 7.—25. september.

Udplantning: Sidst i marts.

Skæringstid: Begyndelsen af maj.

Snebold nr. 504 Vangede P. 1945.

Snebold nr. 501 Vangede P. 1945.

Overvintret pottekål og pindekål.

Såtid: 7.—25. september.

Udplantning: Sidst i marts.

Skæringstid: Fra 1. juni.

Master ® 1951.

Snebold nr. 501 Vangede P. 1945.

Stella Nova ® 1938.

Selandia ® 1943.

Erfurter Dværø nr. 711 Vangede P. 1947, 1949 og 1951.

Seks Ugere.

Erfurter Dværø nr. 706 Vangede P. 1945 og 1947.

Bellevue Vangede P. 1949.

Herkules.

Erfurter Dværø nr. 507 Vangede P. 1942 og 1947.

Stor dansk ®'s originale stamme.

Helios Original ® 1924.

Som det fremgår var blomkålsfrøkulturen meget følsom overfor nattefrost, og det blev i flere kilder anbefalet at tænde bål i frømarkernes vindside i tilfælde af nattefrost.⁹⁷

Også i fødevareproduktionen spillede blomkålen en vigtig rolle, og den var i køkkengartneriet i Danmark en af de vigtigste grønsagsarter kun overgået af jordbærret. I Norge og i særdeleshed i Sverige spillede den ligeledes en afgørende rolle.

Op mod 1940 blev der i Danmark importeret en del blomkål fra Italien og Algeriet samt i den tidlige forårstid fra Holland. Men i 1940'erne kom der stor fremgang i blomkålsdrivningen, så der lige omkring 1950 kunne leveres dansk dyrkede blomkål næsten året rundt. I 1950 blev blomkålshøsten i Danmark anslået til at være på hele 8,1 millioner kilo.

Denne fremgang i blomkålsdyrkningen fik en betydelig indflydelse på frædlingen af blomkålssorter og frøfirmaernes salg af dem. Blomkåls-kalenderen fra J. E. Ohlsens Enkes frøkatalog fra 1954 illustrerer på glimrende vis et forslag til, hvordan en handelsgartner med hjælp fra blomkålssorterne og -stammerne kunne orkestrere et blomkålsår lige omkring 1950.⁹⁸

Blomkåls-kalender.

Kilde: Fagstof for Fagfolk. J.E. Ohlsens Enke. 1954.

Urterne i en dansk slotskøkkenhave og en svensk herrgårdsträdgård i andet årti af 1900-tallet

I forbindelse med indsamlings- og registreringsarbejdet i dette projekt er det lykkedes at få adgang til slotsarkivet på Rosenholm Slot ved Hornslet på Djursland. Det særlige ved Rosenholm Slot er, at det siden 1559 har været i familien Rosenkrantz's eje. Derfor fremstår slotsarkivet i dag i forhold til mange andre arkiver af lignende art relativt velbevaret, idet det ikke har været udsat for sorteringer og kassationer i en sådan grad, at det ikke har bevaret sin historiske værdi.

Blandt andet er der i arkivet opbevaret regnskabsbilag helt tilbage til 1800-tallet. Disse er placeret i en række kasser og pakker, i hvilke det er lykkedes at finde to regninger på køkkenurtefrø indkøbt til slottets gartneri i 1912. Regningerne er fra de to frøhandlere J. C. Helm-Petersen, Århus og J. Jensen, Randers. Gennem dette fund er det muligt at lave en sortsfortegnelse over de grønsager, som med meget stor sandsynlighed har været dyrket i køkkenhaven på Rosenholm Slot i dette år.

Der er stærke indicier for, at Rosenholm Slot har haft en have helt tilbage i 1500-tallet, hvor Jørgen Rosenkrantz, som den første i familien rådede over slottet. Det er dog først gennem Iver Rosenkrantz's indsats i 1700-tallet, at haven bliver udformet som en rigtig slotshave efter barokarkitekturens retningslinjer.

Rosenholm Slots gartneri.

Kilde: Danske Herregårdshaver.

Rosenholm. 1931.

For billede, se kilden!

Rosenholm Slots køkkenurter i 1912:

Brassicaceae:

Blomkål	Hvidkål	Rødkål	Savoykål	Spidskål	Radiser
Erfurter	Stensballe	Odense Torve	Tidl. Ulmer	Tidl. Mai	Excelsior
Primus	Amager	Kleins	2 Måneders	Winningstädter	Non plus ultra
Stor dansk			Kæmpe kruset		Ovale rosenrøde
Frankfurter Kæmpe					Pariser
Algier					

Apiaceae:

Gulerod	Pastinak	Persillerod	Knoldselleri	Kruspersille
Amsterdam	Sutton		Erfurter	Non plus ultra
Nantes			Naumburger	Garnerings
Randers			Prager	
James halvlang				
Fin hvid				

Alliaceae:

Løg	Porre
Blodrøde	Brabander
Zittauer Kæmpe	Bulgarisk langskafet
	Carentan Kæmpe
	Mezzieres

Chenopodiaceae:

Rødbede	Spinat
Lange forb.	Sommer
Runde ægyptiske	Victoria

Asteraceae:

Hovedsalat	Bindsalat el. cossalat
Leppermann	
Maikönig	
Rudolphs Liebling	
Wheeler's Tom Thumb	
Perpignan	

Fabaceae:

Skalært	Marvært
Dippes Mai	Amerikan Wonder
Allertidligst Mai	Witham Wonder
	Fairbeards
	William Hust
	Delicatesse
	Gradus
	Gardeners First Market

I G. Linds og F. Liljewealls Köksväxtodlings to udgaver fra 1909 og 1919 finder man to interessante Förslag till frörekvisition för herrgårdsträdgård. Hvis man sammenstiller sortsfortegnelserne fra disse to lister med forslagene til køkkenurtesorterne i R. Abelins Herrgårdsträdgården fra 1915 kan man få et indtryk af, hvad der kan have været dyrket i en svensk slotshave i andet årti af 1900-tallet:

Brassicaceae:

Blomkål	Hvidkål	Rødkål	Savoykål	Spidskål	Radiser
Erfurter dvärg	Amager, hög eller halvhög	Erfurter	Ulmer	Sockertopp	Non plus ultra
Dansk Kempe	Väternorrlands		Winter-Dauerkopf	Majspets	Röd med hvit rotpets
Frankfurter jätte	Ruhm von Enkhuizen		Blumenthaler		Saxa
Non plus ultra	Säfstaholm		Erfurter		Scarlet gem
Stor dansk					Ovala rosenröda med hvit rotpets
Tidig, dansk					Istappen
					Rapide
					Amager
					Rosenröda med vita rotpetsar

Apiaceae:

Gulerod	Pastinak	Persillerod	Knoldselleri	Kruspersille
Pariser	Suttons student	Bardowieker	Erfurter torg	Myatts
Nantes	Runda		Prager jätte	Non plus ultra
Londoner torg			Snöboll	Krusig
Guerande				
S:t Valerie				

Alliaceae:

Løg	Porre
Queen	Brabanter
Holländsk blodröd	Carentan jätte
Madeira	Sommar
Rousham Park Hero	Bangholms
Stuttgarter Riesen	
Zittauer jätte/Zittauer, gul	
Braunschweiger	
Holländsk, syltlök	
Portugisisk	

Chenopodiaceae:

Rødbede	Spinat
Non plus ultra	Amsterdamer
Egyptiska plattrunda	Victoria
	De Gaudry
	Rundbladig
	Viroflay

Asteraceae:

Hovedsalat	Bindsalat el. cossalat
Gul stenhufvud/Steinkopf	Gul Pariser
Gulldrottningen	Romaine blonde
Guldforell	
Perpignan	
Rudolfs Liebling	
Wheeler's Tom Thumb	

Fabaceae:

Skalært	Marvært
Buxbom	Daisy
Hendersons first of all	Fairberads non pareil
Rapid	Stensårter
Folger	Champion of England
Caractacus	Springtide
Rysk konserv	Witham Wonder
	Sherwood

En dansk landbokøkkenhave i 1940erne

Ved at sammenholde forslagene til grønsagssorter i Haandbog for det mindre Landbrug fra 1947 redigeret af A. Milthers med afsnittet Køkkenhaven fra Landbohavens to udgaver fra henholdsvis 1944 og 1949 udgivet af Det kgl. danske Landhus-holdningsselskab kan man danne sig et billede af, hvilke køkkenurtesorter, der kan have befundet sig i en dansk landbohøve i 1940erne:

Brassicaceae:

Blomkål	Hvidkål	Rødkål	Savoykål	Spidskål	Radiser
Erfurter Dværg	Ditmarsker	Tidlig Dansk	Ulmer	Erstling	Københavns Torve
Stor Dansk	Københavns Torve	Kissendrup	Vertus	Wakefield	Istap
	Ruhm von Enkhuizen	Amager Holdbar Vinter	Eisenkopf		Saxa
	Amager, halvhøj og høj		Ditmarsker		Oval Driv

Apiaceae:

Gulerod	Pastinak	Persillerod	Knoldselleri	Kruspersille
Pariser Torve	Suttons Student	Berliner	Alabaster	Ekstra moskruset
James	Lang Pastinak	Tyk Sukker	Imperator	
Nantes			Non plus ultra	
Amager			Balder	
Feonia				
St. Valery				
Amsterdammer				

Alliaceae:

Løg	Porre
Gul Zittauer	Københavns Torve
Bronzekugle	Brabanter
Ailsa Craig	Gennevilliers
Queen	Siegfried
	Elefant
	Carentan

Chenopodiaceae:

Rødbede	Spinat
Crosbys	Viroflay
Detroit	Første Snit
Rund, blodrød	Viking
Ægyptisk fladrund	Kongen af Danmark
Spangsbjerg	

Asteraceae:

Hovedsalat	Bindsalat el. cossalat
Maikönig	
Hjerter Es	
Juli	
Guldgul Stenhoved	
Laibacher Is	
Wonderful	
Attraktion	

Fabaceae:

Skalært	Marvært
Fænomen	Witham Wonder
	Kelwo/Kelvedon Wonder
	Fairbeards

Drivning af køkkenurter i Danmark i 1930'erne

Gennem drivning kunne gartnerne levere en del af køkkenurtesortimentet tidligere på året end det ville have været tilfældet, hvis de blot havde benyttet sig af frilandsdyrkning. Tidlige grønsager var efter en lang vinter med overvintrede gulerødder, hvidkål etc. meget eftertragtede, og de udgjorde en afgørende andel af mange handelsgartneres indtægt.

Vejen fra de første simple drivhuse og drivbænke i 1500 og 1600-tallet til de drivanlæg, der i 1930'ernes Danmark var placeret ved ethvert handelsgartneri, er meget lang.

Rosenborg Have var den første til at benytte sig af drivbænke og drivhuse i Danmark. Disse blev konstrueret og opført helt tilbage i 1600-tallet. De primitive drivhuse i anlægget var til at begynde med kun halvtagshuse opført op ad en mur. Ofte var de små og mørke, idet de var forsynede med tunge glasvinduer med ringe lysindfald, og det afstivende materiale blev udgjort af tykke stolper.

Da udviklingen lidt efter lidt tog fart var det stadig de private slots- og herregårdshaver, der bar denne fremad, og de fremdrevne frugter og grønsager var fortsat forbeholdt de velbærgede. Med handelsgartneriets fremdrift i 1800-tallet bevægede sortimentet sig mere og mere fra blomsterdriveriet, der hos handelsgartnerne havde været i højsædet i midten af århundredet, over mod drevne grønsager.

Den brede befolknings voksende købekraft og den stigende efterspørgsel efter både friske og tidlige grønsagsprodukter medførte en eksplosiv udvikling indenfor grønsagsdrivningen i de første årtier af 1900-tallet, og i 1930'erne sendte gartnerne således store mængder drevne grønsager til torvs. Tilførslen til Københavns Grønttorv for årene 1930 og 1934 viser, hvor meget driveriet udviklede sig i begyndelsen af 1930'erne i Danmark:

Vare	Enhed	Antal i 1930	Antal i 1934
Gulerødder	100 stk	95072	99946
Blomkål	Snese	6830	11835
Kruspersille	Snese	182200	182660
Radiser	100 stk	298105	375930
Salat	Snese	59650	87540
Spinat	Kg	108055	943820

I A. M. Danvigs Plantedrivning, 5. udgave fra 1935 gennemgås de sorter af ovennævnte grønsagsarter, som han anbefalede, og nedenstående liste kan give et indtryk af hvilke sorter af køkkenurter, der har været dyrket under glas i 1930'erne i Danmark:

Gulerødder	Blomkål	Kruspersille	Radiser	Salat	Spinat
Amsterdammer Driv	Erfurter Dværg (Snebold)	Ekstra moskruset	Emdruphøj	Leppermann	De Gaudry
Nantes	Stor Dansk		Oval Amager	Stenhoved	Nobel
			Rund Amager	Wheeler's Tom Thumb	Første Snit
			Gefion	Hjerter Es	
			Gaudry	Berliner	

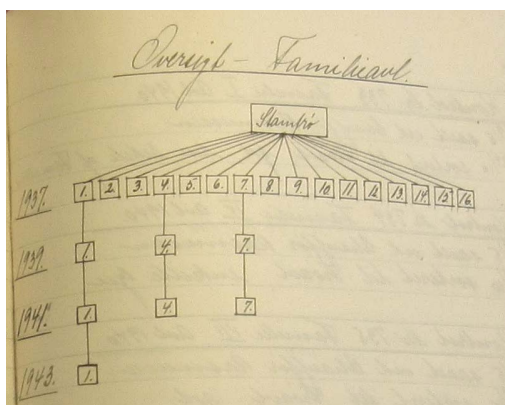
			Ovale rosenrøde	Maikönig	
			Non plus ultra		
			Saxa		

En avlsbog fra et dansk frøfirma

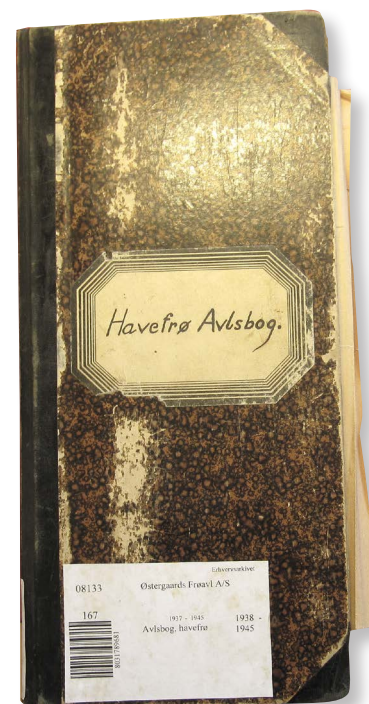
På Rigsarkivet i Danmark er avlsbogen vedrørende havefrøavl hos frøfirmaet Østergaards Frøavl A/S for perioden 1937-1945 bevaret.

Den udgør en interessant kilde i de nordiske køkkenurters sortshistorie, idet væsentlige detaljer vedrørende forædlingen og frøavl af de forskellige sorter er beskrevet. Man får ligefrem mulighed for at kigge lederen af forædlingsafdelingen hos Østergaards over skulderen, når han har bevæget sig rundt i forsøgsmarkerne og gjort udvalg, eller når han har siddet og noteret årets avlsresultater. Endvidere får man et indtryk af, hvor lang tid et frøfirma i Danmark i 1930'erne og 1940'erne har brugt på at forædle en grønsagssort, og hvor omfattende et arbejde, det har været. Et eksempel herpå er arbejdet med rødbedesorten "Ægyptisk". Avlsbogens optegnelser om frøavl og forædling af en stamme af denne sort kaldet "Ægyptisk Elite" strækker sig fra 1929, hvor stammen deltog i de statslige forsøg med rødbeder 1929-30 og ikke blev godkendt, til 1943, hvor der efter afsluttet familieavl forelå én udvalgt familie. I den mellemliggende periode blev der efter krydsning med en stamme af sandsynligvis "Crosbys" (skriften er utydelig på dette sted i avlsbogen) først arbejdet med 33 familier fra 1933 til 1937 og fra 1937 til 1943 med 16 familier. Det er interessant, at der i de 14 år, som avlsbogen beskriver, sideløbende med forædlingsarbejdet af flere omgange er avlet både stamfrø og brugsfrø. Familieavl på de 16 familier fra 1937 til 1943 så således ud:

Østergaards Frøavl A/S præsenterede første gang "Ægyptisk Elite" i en gros kataloget over havefrø fra 1943.



Kilde: Rigsarkivet



Østergaards Havefrø Avlsbog 1937-1945. Kilde: Rigsarkivet

Kvinder i forgrunden - en dansk foregangskvinde af ganske særligt format og en kvindelig svensk trädgårdsmästare

Det foregående er foregangsmændene og deres skrifter omtalt, men dybest set er det i den praktiske grønsagsdyrkning ligeså vigtigt at tale om foregangskvinder. I haverne på landet og i arbejderhaverne i byerne var det nemlig oftest kvinderne der stod for dyrkningen. De var på den måde i frontlinjen af husholdningernes grønsagsproduktion, og deres indsats har været afgørende for udviklingen af køkkengartneriet i hele Skandinavien. Derved har de haft væsentlig betydning for udvælgelsen af de sorter, som passede bedst til selvforsyning og til mindre leverenser af grønsager til lokale grønsagstørve, grønthandlere etc.

Dansk Husmoderleksikon fra 1952 giver et interessant billede af dette sortsvalg:

Brassicaceae:

Blomkål	Hvidkål	Rødkål	Savoykål	Spidskål	Radiser
Erfurter Dværg	Ditmarsker (Københavns T.)	Tidlig Dansk	Ulmer	Erstling	Non plus ultra
Stor Dansk	Ruhm von Enkhuizen	Kissendrup	Vertus	Wakefield	Halvlang hvidspidset
	Lav Amager	Amager			Istap
	Havlhøj Amager				
	Høj Amager				

Apiaceae:

Gulerod	Pastinak	Persillerod	Knoldselleri	Kruspersille
Amsterdammer		Berliner	Alabaster	Ekstra moskruset
Touchon		Bardowicker	Balder	
Nantes		Tyk Sukker		
Vertou				
Amager				
Feonia				
James				
Pariser				

Alliaceae:

Løg	Porre
Zittauer	Københavns Torve
Bronzekugle	Siegfried
Brunsviger	Sommerporre
Queen	
Madeiraløg	

Chenopodiaceae:

Rødbede	Spinat
Spangsbjerg	Første Snit
Crosby	Kongen af Danmark
	Viking

Asteraceae:

Hovedsalat	Bindsalat el. cossalat
Maikönig	
Hjerter Es	
Wonderful	

Fabaceae:

Skalært	Marvært
Lav Majært	Kelvedon Wonder
Fænomen	Beta
	Faibeards

En ganske særlig foregangskvinde indenfor grønsagsdyrkningen i bondehaverne i Danmark var Margrethe Hvid (1896-1979), der afløste N. Esbjerg som havebrugskonsulent i Ribe Amts Landboforeninger i 1914. Et hverv, som hun bestred med stor dygtighed via en fremragende evne til at formidle gennem både tale og skrift. I 1926 fik Margrethe Hvid føjet Jacobsen til sit efternavn, da hun blev gift med planteavlskonsulent K. Jakobsen. Som havebrugskonsulent afløstes hun samme år af M. Sørensen, og hun flyttede til Bramming sammen med sin mand. Margrethe Hvid Jacobsen fortsatte dog sit formidlingsarbejde indenfor havebruget gennem en lang række foredrag rundt i landboforeningerne samt via de radioforedrag, der gjorde hende landskendt.

Et stort engagement i husmoderorganisationerne prægede hendes indsats. Ikke mindst den lange række af artikler i hus-

mands- og landboforeningernes tidsskrifter som f.eks. Husmandshjemmet og Fyns Stifts Landbrugstidende⁹⁹ i 1930'erne og 1940'erne havde stor betydning for dyrkningen af køkkenurter i de danske landbohaver. Disse artikler, der var meget velskrevne, rummer udover fremragende dyrkningsanvisninger forslag til valget af køkkenurtesorter.

Margrethe Hvid Jacobsen beskrives som *"en meget bestemt dame. Når noget ikke passede hende, kunne hun komme med udtryk, som man ikke ventede fra en dames mund."*¹⁰⁰ Hendes farverige personlighed kom bl.a. til udtryk ved, at hun kom omkring på motorcykel og røg store cigarer. Som en havebrugets Thit Jensen skilte hun sig ud på mange måder og hendes handlekraft fik afgørende betydning ikke blot for køkkenurte dyrkningen i husmands- og landbohaverne, men også gennem det politiske arbejde i Bramming sogneråd, i hvilket Margrethe Hvid var det første kvindelige medlem.¹⁰¹

Margrethe Hvids anbefalede grønsagssorter får man et indtryk af gennem disse kilder:

- Køkkenurter. Margrethe Hvid Jakobsen og Sigrid Krogh. 1943. Kbh.
- Forberedelse til Dyrkning af Grøntsager. Art. i Husmandshjemmet. De samv. jyske Husmandsforeninger. 1935. Ribe (Århus), s. 90
- Haveafgrøder til Salg. Art. i Husmandshjemmet. De samv. jyske Husmandsforeninger. 1935. Ribe (Århus), s. 206
- Køkkenhavens Tilsaaning og Pasning. Tidsskrift for Husholdning. Udg. af Vort Landbrug. 1927. Kbh. S. 75
- Indkøb af Havefrø. Tidsskrift for Husholdning. Udg. af Vort Landbrug. 1931. Kbh. S. 19
- Indkøb af Havefrø. Tidsskrift for Husholdning. Udg. af Vort Landbrug. 1932. Kbh. S. 20
- Tilsaaning af Haven. Tidsskrift for Husholdning. Udg. af Vort Landbrug. 1932. Kbh. S. 73
- Køkkenhavens Tilsaaning. Tidsskrift for Husholdning. Udg. af Vort Landbrug. 1937. Kbh. S. 61
- Indkøb af frø til Køkkenurter. Tidsskrift for Husholdning. Udg. af Vort Landbrug. 1939. Kbh. S. 13
- Indkøb af Havefrø. Tidsskrift for Husholdning. Udg. af Vort Landbrug. 1942. Kbh. S. 11
- Hvad der i Aar bør være i Køkkenhaven. Tidsskrift for Husholdning. Udg. af Vort Landbrug. 1945. Kbh. S. 30

Margrethe Hvids sorter:

Brassicaceae:

Blomkål	Hvidkål	Rødkål	Savoykål	Spidskål	Radiser
Seks Ugers	Ditmarsker	Tidlig dansk (Haco)	Ulmer	Erstling	Københavns Torve
Erfurter Dværg	Københavns torve	Amager	Vertus	Wakefield	Sezanna
Stor Dansk	Halvhøj Amager	A. Hansens Vinter Rødkål	Butterkopf		Saxa
Safir	Amager høj	Holdbar Vinter	Ditmarsker		Non plus ultra
Regama	Ruhm von Enkhuizen	Kissendrup			
Frankfurter Kæmpe		Forårsrødkål			
Lucullus					

Apiaceae:

Gulerod	Pastinak	Persillerod	Knoldselleri	Kruspersille
Nantes	Lang Pastinak (Suttons Student)	Tyk Sukker	Alabaster	Ekstra moskruset
London Torve	Halvlang	Berliner	Imperator	
Feonia			Non plus ultra	
Amager				
James				
Stensballe				

Alliaceae:

Løg	Porre
Gul Zittauer	Lyon
Ailsa Craig	Bangholm Prizetaker
Bronzekugle	Københavns Torve
Queen	Siegfried
	Brabanter
	Carentan
	Mezzieres

Chenopodiaceae:

Rødbede	Spinat
Obelisk	Første Snit
Crosbys ægyptiske	Kongen af Danmark
Rund blodrød Spangsbjerg	Victoria
Detroit	Matador
Amager	Spidsfrøet
Ægyptisk Fladrund	

Asteraceae:

Hovedsalat	Bindsalat el. cossalat
Hjerter Es	
Attraktion	
Wonderful	

Fabaceae:

Skalært	Marvært
Lav Maj	Kelwo
Rapid	Witham Wonder
Fænomen	Hamlet
	Delikatesse
	Fairbeard
	Hamlet

I 1930ernes Sverige befandt sig på sanatoriet Alefors ved Gøteborg en pendant til danske Margrethe Hvid Jacobsen, idet en af datidens få kvindelige svenske trädgårdsmästare virkede her. Hendes navn var Edith Bussler (1887-1962), og hun ledede arbejdet i den køkkenhave, der skulle forsyne sanatoriets køkken med grønsager. Udover frilandsarealet rummede den et drivhus og 40 bænkevinduer. Bussler var en meget dygtig og flittig gartner, der havde fået sin uddannelse hos Rudolf Abelin på Adelsnäs trädgårdsskola. Efter endt uddannelse havde hun en overgang bl.a. undervist på Alnarps trädgårdsskola inden hun fik ansvaret for haven ved Alefors. Ligesom Margrethe Hvid var også Edith Bussler en fremragende og produktiv skribent, som udover medvirken i Nils Sonessons Handbok för Trädgårdsodlare udgav sin egen havebog, Hemträdgården, der blev så populær, at den udkom i tre oplag fra 1922 til 1926. Det blev også til artikler i havebrugstidsskriftet Tappan.¹⁰²

En gennemgang af sortslisterne i 1. og 3. udgave af Hemträdgården viser Edith Busslers sortsvæl:

Brassicaceae:

Blomkål	Hvidkål	Rødkål	Savoykål	Spidskål	Radiser
Erfurter dvärg	Ditmarsker	Zenith	Ulmer		Rapide
Stor dansk	Säfstaholm		Järnhuvud		Non plus ultra
Non plus ultra	Ruhm von Enkhuizen		Blumenthaler		Rosenrød med vit rotspets
Frankfurter jätte	Amager				Istapp

Apiaceae:

Gulerod	Pastinak	Persillerod	Knoldselleri	Kruspersille
Amsterdam	Student	Bardowiker	Prager jätte	Non plus ultra
Guerande	Rund		Naumburger jätte	
Nantes				
S:t Valery				
James				

Alliaceae:

Løg	Porre
Braunschweiger	Brabanter
Holländsk, svafelgul	Bangholms

Zittauer jätte, gul och röd	Fransk sommar
Madeira	
Holländsk silvervit	
Nocera	

Chenopodiaceae:

Rødbede	Spinat
Egyptisk	Gaudry
Non plus ultra	Triumph
	Valkyria

Asteraceae:

Hovedsalat	Bidsalat el. cossalat
Gulddrottningen	Romaine blonde
Laibacher	
Rudolphs älskling	

Fabaceae:

Skalært	Marvært
Dippes maj	Witham wonder
	Stensært
	Fairbeards Nonpareil

Noter

- 1 Se kapitlet "Gamle sorter og stammer af køkkenurter"
- 2 Se indledningen
- 3 De store norske kål "Jaatun", "Moens", "Stavanger torg" og "Rossebø" blev også dyrket i Sverige. De har alle gener fra "Amagerkålen" i sig. Se kapitlet "Amager".
- 4 I *Dyrkning af Køkkenurter* fra 1921 skriver A. Pedersen s. 97 følgende om "Amager-Hvidkål": "Amager er den vigtigste af de her i Landet dyrkede Sorter og den, der udelukkende dyrkes til Vinterforsyning. Den stammer fra Amager, hvor den har været dyrket over et langt Tidsrum og blev første Gang udbudt i Handelen i 1853. I Tidens Løb er der fremkommen flere Former af den, indbyrdes saa forskellige, at de godt kunde betegnes som særskilte Sorter. 1) Høj Amager staar den oprindelige Type nærmest. Den er højstokket og meget sildig, har forholdsvis smaa, ballonformede og meget faste Hoveder, der kan opbevares til langt ud paa Foraaret. Stokken gaar højt op i det noget grove Hoved. Er den bedste Eksportkaal, men kræver for at blive veludviklet en lang Voksetid. 2) Halvhøj Amager er tidligere udviklet, men ikke saa holdbar. 3) Lav Amager har meget store, noget flade Hoveder, har den korteste Udviklingstid samt er mindst holdbar. Flere af de hertil hørende Stammer nærmer sig til Efteraarskaal i Udseende og Egenskaber. Imellem de tre Hovedformer findes der iøvrigt allehaande Overgangsformer", s. 97
- 5 Se kapitlet "De mest dyrkede og værdsatte sorter", afsnittet sildig mendelikum i Danmark
- 6 Se tidsperioden sildig mendelikum i Danmark og Sverige i kapitlet "De mest dyrkede sorter"
- 7 Lundén, O. 1919. *Köksväxtodling*. Stockholm: P. A. Norsted & Söners Förlag, s. 137
- 8 Hansen, N. & Paludan, F. 1920. "Blomkaal, Blomkaalsdrivning", i L. Helweg (red.), *Nordisk Illustreret Havebrugsleksikon*. København: G. E. C. Gad, bd.1, s. 94-96
- 9 Nyhlén, Å. 1933. *Förteckning över de viktigaste Kösväxsorterna. Meddelande n:r 33 från Alnarp Trädgårdars Försöksverksamhet*. Landskrona: Österbergs Boktryckeri, s. 10
- 10 Bremer, A. H. 1933. Bilaget "Erindringsliste for Hagedyrkere, Valg av grønnsak- og rotvekster til eget bruk", *Norsk Havetidende*, 49. årg., s. 20
- 11 Pedersen, A. 1934-1936. "Blomkaal", i A. Pedersen (red.), *Nordisk Illustreret Havebrugsleksikon*. København: G. E. C. Gad, bd. 1, s. 142
- 12 Hansen, L., Blankholm, E. & Klougart, A. 1949. "29. Beretning fra Fællesudvalget for Prøvedyrkning af Køkkenurter, Prøvedyrkning nr. 110, Overvintret blomkål", *Årbog for Gartneri 1948, 30. årg.*, s. 223
- 13 Danvig, A. M. 1926. "6. Beretning fra Fællesudvalget for Prøvedyrkning af Køkkenurter, Prøvedyrkningen af Blomkaal", *Årbog for Gartneri 1925, 7. årg.*, s. 58 og 78
- 14 Lund, S. & Kiærshou, H. 1884. *En monografisk Skildring af Havekålens, Rybsens og Rapsens Kulturformer*. København: Th. Linds Boghandel, s. 56-57
- 15 Dybdahl, J. A. 1877. *Kjøkkenhaveplanterne*. København: G. E. C. Gad, s. 99
- 16 Forfatternavn ikke angivet ved artiklen i kilden. 1898. "Dødsfald", *Gartnertidende*, 14. årg., nr. 13, s.113
- 17 Forfatternavn ikke angivet ved artiklen i kilden. 1898. "Blomkaalsfrøavlens Kulturhistorie", *Gartnertidende*, 14. årg., nr. 14, s. 124
- 18 Mortensen, L. & Helweg, L. (red.). 1898. "Blomkaalsfrøavlens Kulturhistorie", *Gartnertidende*, 14. årg., nr. 15, s. 131
- 19 Dybdahl, J. A. 1877. *Kjøkkenhaveplanterne*. København: G. E. C. Gad, s. 105-106
- 20 Lind, G. & Liljewall, F. 1909. *Köksväxtodling*. Stockholm: Wahlström & Widstrand Förlag, s. 89
- 21 Jacobsen, J. 1912. "Blomkaal", i L. Helweg (red.), *Nordisk Illustreret Havebrugsleksikon*. København: G. E. C. Gad, s. 87
- 22 Pedersen, A. 1921. *Dyrkning af Køkkenurter*. København: N. C. Roms Forlag, s. 89

- 23 Nøvik, P. 1912. "Blomkaal, Blomkaalsdrivning", i L. Helweg (red.), *Nordisk Illustreret Havebrugsleksikon*. København: G. E. C. Gad, s. 88
- 24 Danvig, A. M. 1932. *Plantedrivning*. København: Alm. dansk Gartnerforening, s. 178
- 25 Nyhlén, Å. 1933. *Förteckning över de viktigaste Kösväxterterna. Meddelande n:r 33 från Alnarps Trädgårdars Försöksverksamhet*. Landskrona: Österbergs Boktryckeri, s. 10
- 26 Bremer, A. H. 1933. Bilaget "Erindringsliste for Hagedyrkere, Valg av grønnsak- og rotvekster til eget bruk", *Norsk Havetidende*, 49. årg., s. 20.
- 27 Rasmusson, J. 1924. "Sorter av köksväxter", i N. Sonesson (red.), *Sveriges Trädgårdsodling Årsbok 1924*. Stockholm: Svenska Andelsbolaget, s. 140
- 28 Kristensen, O. & Ugilt, A. 1943. "Blomkaal Friland", i Bacher, T. og Sørensen, F. (red.), *Dyrkning af Køkkenurter paa Friland og under Glas*. København: E. Wienes Bogforlag, s. 181
- 29 Danvig, A. M. 1926. "6. Beretning fra Fællesudvalget for Prøvedyrkning af Køkkenurter, Prøvedyrkningen af Blomkaal", *Årbog for Gartneri 1925*, 7. årg., s. 58
- 30 Pedersen, A. 1920. "Historiske Oplysninger om Kaal", *Årbog for Gartneri 1920*, 1. årg., s. 65-66
- 31 Se under beskrivelsen af sorten
- 32 Moen, O. 1944. *Kål*. Oslo: Grøndahl & Søn's Forlag, s. 28
- 33 Hansen, N. 1920. "Hovedkaal", i L. Helweg (red.), *Nordisk Illustreret Havebrugsleksikon*. København: G. E. C. Gad, bd. 1, s. 434.
- 34 Nyhlén, Å. 1933. *Förteckning över de viktigaste Kösväxterterna. Meddelande n:r 33 från Alnarps Trädgårdars Försöksverksamhet*. Landskrona: Österbergs Boktryckeri, s. 11
- 35 Bremer, A. H. 1933. Bilaget "Erindringsliste for Hagedyrkere, Valg av grønnsak- og rotvekster til eget bruk", *Norsk Havetidende*, 49. årg., s. 20
- 36 Gøhrn, C. 1934. "Udviklingstiden for de forskellige Hovedkål", *Gartnertidende*, 50. årg., s. 167
- 37 Pedersen, A. 1945-1948. "Hvidkaal", i A. Pedersen (red.), *Nordisk Illustreret Havebrugsleksikon*. København: G. E. C. Gad, bd. 2, s. 141
- 38 Kristensen, R. 1943. "Hvidkaal", i Bacher, T. og Sørensen, F. (red.), *Dyrkning af Køkkenurter paa Friland og under Glas*. København: E. Wienes Bogforlag, s. 250
- 39 Hansen, L., Junggreen, H. & Nielsen, V. 1940. "20. Beretning fra Fællesudvalget for Prøvedyrkning af Køkkenurter, Prøvedyrkning af Sommerhvidkaal", *Årbog for Gartneri 1939*, 21. årg., s. 193
- 40 Danvig, A. M. 1928. "8. Beretning fra Fællesudvalget for Prøvedyrkning af Køkkenurter, Prøvedyrkning af tidlig Hovedkaal", *Årbog for Gartneri 1927*, 9. årg., s. 75
- 41 Pedersen, A. 1920. "Historiske Oplysninger om Kaal", *Årbog for Gartneri 1920*, 1. årg., s. 63-64
- 42 USDA. 1934. *Descriptions of Types of principal American Varieties of Cabbage*. Washington, D.C., s. 9
- 43 Hartmann, H. & Co. 1919. "Ditmarsker-Københavns Torve", *Gartnertidende*, 35. årg., nr. 4, s. 21
- 44 Jensen, C. 1919. "Andet Svar til Hr. Hakon Sørensen", *Gartnertidende*, 35. årg., s. 41
- 45 Danvig, A. M. 1928. "Prøvedyrkning af Sommerhvidkaal 1. Gang 1920 og 2. Gang 1927", *Gartnertidende*, 44. årg., nr. 9, s. 112. Danvig svarer i slutningen af denne artikel på J. Johnsens indlæg først i artiklen
- 46 Nilsson, E. 1933. *Kålvæxter*. Stockholm: Nordisk Rotogravyr, s. 170
- 47 Rasmusson, J. 1924. "Sorter av köksväxter", i N. Sonesson (red.), *Sveriges Trädgårdsodling Årsbok 1924*. Stockholm: Svenska Andelsbolaget, s. 143
- 48 Pedersen, A. 1945-1948. "Hvidkaal", i A. Pedersen (red.), *Nordisk Illustreret Havebrugsleksikon*. København: G. E. C. Gad, bd. 2, s. 141; Dalskov, A. 1944. "Køkkenhaven", i G. Andersen & Ø. Dühring (red.), *Danmarks Haver*. København: A. Jørgensens Forlag, bd. 2, s. 149
- 49 Jensma, J. R. 1956. *Cabbage Varieties*. Wageningen: Instituut voor de Veredling van Tuinbouwgewassen, s. 35 og 37
- 50 Pedersen, A. 1934-1936. "Hvidkaal", i A. Pedersen (red.), *Nordisk Illustreret Havebrugsleksikon*. København: G. E. C. Gad, bd. 1, s. 708; Pedersen, A. 1945-1948. "Hvidkaal", i A. Pedersen (red.), *Nordisk Illustreret Havebrugsleksikon*. København: G. E. C. Gad, bd. 2, s. 141
- 51 Hansen, N. 1920. "Hovedkaal", i L. Helweg (red.), *Nordisk Illustreret Havebrugsleksikon*. København: G. E. C. Gad, bd. 1, s. 434.
- 52 Kristensen, R. 1943. "Hvidkaal", i Bacher, T. og Sørensen, F. (red.), *Dyrkning af Køkkenurter paa Friland og under Glas*. København: E. Wienes Bogforlag, s. 251
- 53 Nyhlén, Å. 1933. *Förteckning över de viktigaste Kösväxterterna. Meddelande n:r 33 från Alnarps Trädgårdars Försöksverksamhet*. Landskrona: Österbergs Boktryckeri, s. 11
- 54 Gøhrn, C. 1934. "Udviklingstiden for de forskellige Hovedkål", *Gartnertidende*, 50. årg., s. 167
- 55 Pedersen, A. 1945-1948. "Hvidkaal", i A. Pedersen (red.), *Nordisk Illustreret Havebrugsleksikon*. København: G. E. C. Gad, bd. 2, s. 141
- 56 Kristensen, R. 1954. *Dyrkning af køkkenurter*. København: Alm. dansk Gartnerforening, s. 263
- 57 Hansen, L., Junggreen, F. & Klougart, A. 1943. "23. Beretning fra Fællesudvalget for Prøvedyrkning af Køkkenurter, Prøvedyrkning Nr. 80, Høst-Hvidkaal (Ruhm von Enkhuizen)", *Årbog for Gartner 1942*, 24. årg., s. 237
- 58 Pedersen, A. 1920. "Historiske Oplysninger om Kaal", *Årbog for Gartneri 1920*, 1. årg., s. 64
- 59 USDA. 1934. *Descriptions of Types of principal American Varieties of Cabbage*. Washington, D.C., s. 12
- 60 N. Juncker (red.) & P. Henriksen. 1919. *Den danske Landmandsbog*. København: Junckers Forlag, bd. 2, s. 208
- 61 L. Dæhnfeldt, Odense, Ohlsens Enke, Kbh., A. Hansens Amagerfrø, Kbh., FDB Havefrø, Roskilde og Østergaards Frøavl/Stensballe Frø, Horsens.
- 62 Jensma, J. R. 1956. *Cabbage Varieties*. Wageningen: Instituut voor de Veredling van Tuinbouwgewassen, s. 43
- 63 Pedersen, A. 1936. *Dyrkning af Køkkenurter*. København: Alm. dansk Gartnerforening, s. 124
- 64 Nyhlén, Å. 1933. *Förteckning över de viktigaste Kösväxterterna. Meddelande n:r 33 från Alnarps Trädgårdars Försöksverksamhet*. Landskrona: Österbergs Boktryckeri, s. 12
- 65 Bremer, A. H. 1933. Bilaget "Erindringsliste for Hagedyrkere, Valg av grønnsak- og rotvekster til eget bruk", *Norsk Havetidende*, 49. årg., s. 20
- 66 Gøhrn, C. 1934. "Udviklingstiden for de forskellige Hovedkål", *Gartnertidende*, 50. årg., s. 167
- 67 Rasmusson, J. 1924. "Sorter av köksväxter", i N. Sonesson (red.), *Sveriges Trädgårdsodling Årsbok 1924*. Stockholm: Svenska Andelsbolaget, s. 144-45
- 68 Lund, S. & Kiærskou, H. 1884. *En monografisk Skildring af Havekålens, Rybsens og Rapsens Kulturformer*. København: Th. Linds Boghandel, s. 42
- 69 Jensma, J. R. 1956. *Cabbage Varieties*. Wageningen: Instituut voor de Veredling van Tuinbouwgewassen, s. 57
- 70 Kristensen, R. 1954. *Dyrkning af køkkenurter*. København: Alm. dansk Gartnerforening, s. 282
- 71 Pedersen, A. 1936. *Dyrkning af Køkkenurter*. København: Alm. dansk Gartnerforening, s. 136
- 72 Rasmusson, J. 1924. "Sorter av köksväxter", i N. Sonesson (red.), *Sveriges Trädgårdsodling Årsbok 1924*. Stockholm: Svenska Andelsbolaget, s. 145
- 73 Bremer, A. H. 1933. Bilaget "Erindringsliste for Hagedyrkere, Valg av grønnsak- og rotvekster til eget bruk", *Norsk Havetidende*, 49. årg., s. 20
- 74 Nilsson, F. 1951. "Huvudkål", i Å. Åkerman (red.), *Svensk Växteföreläsning*. Stockholm: Natur och Kultur, Del II, s. 282
- 75 Gøhrn, C. 1934. "Udviklingstiden for de forskellige Hovedkål", *Gartnertidende*, 50. årg., s. 167

- 76 Danvig, A. M. 1950. *Køkkengartneriet*. København: Dansk Studieforslag, s. 305
- 77 Hansen, L. & Nielsen, V. 1937. "17. Beretning fra Fællesudvalget for Prøvedyrkning af Køkkenurter, Prøvedyrkning af Spidskaal", *Årbog for Gartneri 1936*, 18. årg., s. 166
- 78 Hansen, L., Blankholm, E. & Klougart, A. 1946. "26. Beretning fra Fællesudvalget for Prøvedyrkning af Køkkenurter, Prøvedyrkning Nr. 93, Spidskaal til Overvintring, drevne i Bænk", *Årbog for Gartneri 1945*, 27. årg., s. 198
- 79 Becker-Dillingen, J. 1950. *Handbuch des gesamten Gemüsebaues*. Berlin og Hamburg: P. Parey, Verlag für Landwirtschaft, Gartenbau und Forstwesen, s. 321
- 80 Jensma, J. R. 1956. *Cabbage Varieties*. Wageningen: Instituut voor de Veredling van Tuinbouwgewassen, s. 11
- 81 Danvig, A. M. 1950. *Køkkengartneriet*. København: Dansk Studieforslag, s. 305
- 82 Rasmusson, J. 1924. "Sorter av köksväxter", i N. Sonesson (red.), *Sveriges Trädgårdsodling Årsbok 1924*. Stockholm: Svenska Andelsbolaget, s. 145
- 83 Gøhrn, C. 1934. "Udviklingstiden for de forskellige Hovedkål", *Gartneritidende*, 50. årg., s. 167
- 84 Kristensen, R. 1943. "Spidskaal", i Bacher, T. og Sørensen, F. (red.), *Dyrkning af Køkkenurter paa Friland og under glas*. København: E. Wienes Bogforlag, s. 419
- 85 Hansen, L. & Nielsen, V. 1937. "17. Beretning fra Fællesudvalget for Prøvedyrkning af Køkkenurter, Prøvedyrkning af Spidskaal", *Årbog for Gartneri 1936*, 18. årg., s. 166
- 86 Hansen, L., Blankholm, E. & Klougart, A. 1946. "26. Beretning fra Fællesudvalget for Prøvedyrkning af Køkkenurter, Prøvedyrkning Nr. 94, Overvintret Spidskaal til Friland", *Årbog for Gartneri 1945*, 27. årg., s. 202
- 87 Jensma, J. R. 1956. *Cabbage Varieties*. Wageningen: Instituut voor de Veredling van Tuinbouwgewassen, s. 17
- 88 USDA. 1934. *Descriptions of Types of principal American Varieties of Cabbage*. Washington, D.C., s. 7
- 89 Jensma, J. R. 1956. *Cabbage Varieties*. Wageningen: Instituut voor de Veredling van Tuinbouwgewassen, s. 17
- 90 Weydahl, K. 1916. *Grønsakboken*. Kristiania: J. W. Cappelans Forlag, s. 65-66
- 91 Pedersen, A. 1945-1948. "Hvidkaal", i A. Pedersen (red.), *Nordisk Illustreret Havebrugsleksikon*. København: G. E. C. Gad, bd. 2, s. 141
- 92 Til dette afsnit er benyttet: Pedersen, A. & Kristensen, O. 1945-1948. "Hvidkaal", i A. Pedersen (red.), *Nordisk Illustreret Havebrugsleksikon*. København: G. E. C. Gad, bd. 2, s. 140-143; Pedersen, A. & Kristensen, O. 1934-1936. "Hvidkaal", i A. Pedersen (red.), *Nordisk Illustreret Havebrugsleksikon*. København: G. E. C. Gad, bd. 1, s. 707-709; Kristensen, R. 1943. "Hvidkaal", i Bacher, T. og Sørensen, F. (red.), *Dyrkning af Køkkenurter paa Friland og under glas*. København: E. Wienes Bogforlag, s. 247-260; Kristensen, R. 1954. *Dyrkning af køkkenurter*. København: Alm. dansk Gartnerforening, s. 260-273; Christiansen, E. 1934-1935. "Opbevaringsforsøg med Vinterhvidkaal. 1929-1932, 281. Beretning fra Statens Forsøgsvirksomhed i Plantekultur", *Tidsskrift for Planteavl*, 40. bind, s. 570-580
- 93 Jonassen, S. 1973. *A. Hansens Amagerfrø i 100 år*. København. Kilden er uden sidetal
- 94 Kristensen, O. & Ugilt, A. 1943. "Blomkaal Friland", i Bacher, T. og Sørensen, F. (red.), *Dyrkning af Køkkenurter paa Friland og under Glas*. København: E. Wienes Bogforlag, s. 190-196
- 95 Larsen, P. 1943. *52 aars Virke i Frøfirmaet J. E. Ohlsens Enke*. København: J. E. Ohlsens Enkes Forlag, s. 44-45
- 96 Kristensen, O. 1978. "Havebrug og gartneri på Amager", *Kvangård Til Humlekule*, nr. 8, s. 68
- 97 Pedersen, A. 1921. *Dyrkning af Køkkenurter*. København: N. C. Roms Forlag, s. 94
- 98 Til dette afsnit er benyttet: Pedersen, A. & Kristensen, O. 1945-1948. "Blomkaal", i A. Pedersen (red.), *Nordisk Illustreret Havebrugsleksikon*. København: G. E. C. Gad, bd. 1, s. 205-207; Pedersen, A., Kristensen, O., Moen, O. & Nilsson, E. 1934-1936. "Blomkaal", i A. Pedersen (red.), *Nordisk Illustreret Havebrugsleksikon*. København: G. E. C. Gad, bd. 1, s. 142-146; Kristensen, O. & Ugilt, A. 1943. "Blomkaal Friland", i Bacher, T. og Sørensen, F. (red.), *Dyrkning af Køkkenurter paa Friland og under glas*. København: E. Wienes Bogforlag, s. 179-190; Kristensen, R. 1954. *Dyrkning af køkkenurter*. København: Alm. dansk Gartnerforening, s. 237-250
- 99 Eksempler er *Husmandshjemmet*. Udg. De samv. jydsk Husmandsforeninger. 1932, s. 246, 1935, s. 206 og 1939, s. 90. Ribe, Århus samt *Fyns Stifts Landbrugstidende*. Udg. Fynske Landbo- og Avlsforeninger. 1935, s. 235
- 100 Artikel af sognepræst Poul Haahr i Lokalårbogen 2003 om kvindelige sognerådsmedlemmer med titlen 'De turde godt'. Venligst udleveret af Bramming Byhistoriske Arkiv.
- 101 Til dette afsnit er benyttet: Artikel af sognepræst Poul Haahr i Lokalårbogen 2003 om kvindelige sognerådsmedlemmer med titlen 'De turde godt'. Venligst udleveret af Bramming Byhistoriske Arkiv; Erindringer om en aktiv Brammingborger. E. Rohde-Johansen, Bramming 1991. Venligst udleveret af Bramming Byhistoriske Arkiv; Ribe Amts Landboforeninger. 75 Aar. 1990. Kbh.
- 102 Til dette afsnit er benyttet: <https://gamlatradgardar.wordpress.com/2015/01/22/alefors-tradgard/>, tilgået 16.09.2018