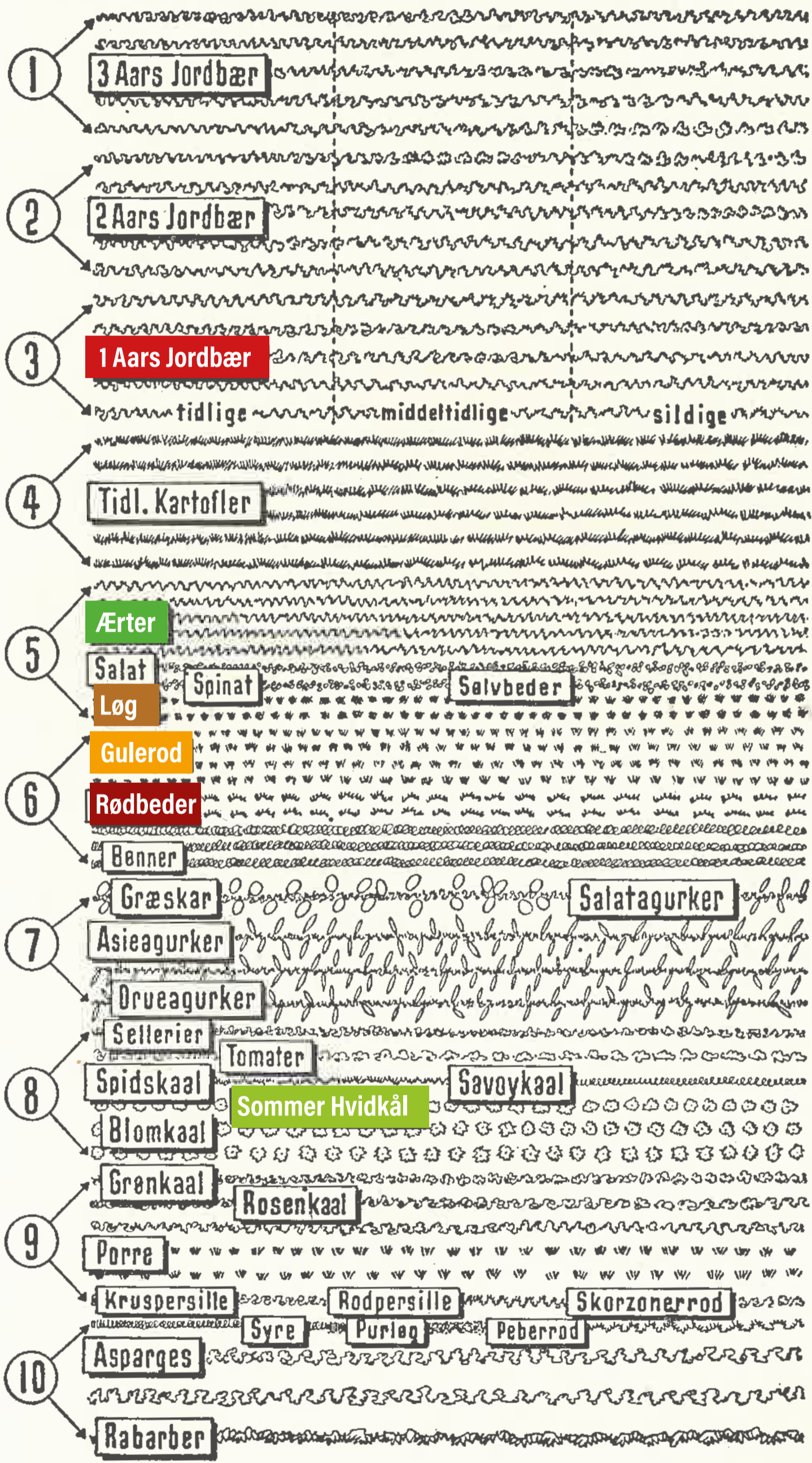


# KØKKENHAVEPLAN



Jordbær 'Dybdahl'



Marvært 'Kelvedon Wonder'



Skalotteløg, Læsøstamme



Gulerod 'Nantes'



Rødbede 'Spangsbjerg' (t.h.)



Sommerhvidkål 'Københavns Torve'

Vinterkaal og sildige Kartoffler dyrkes i Marken.

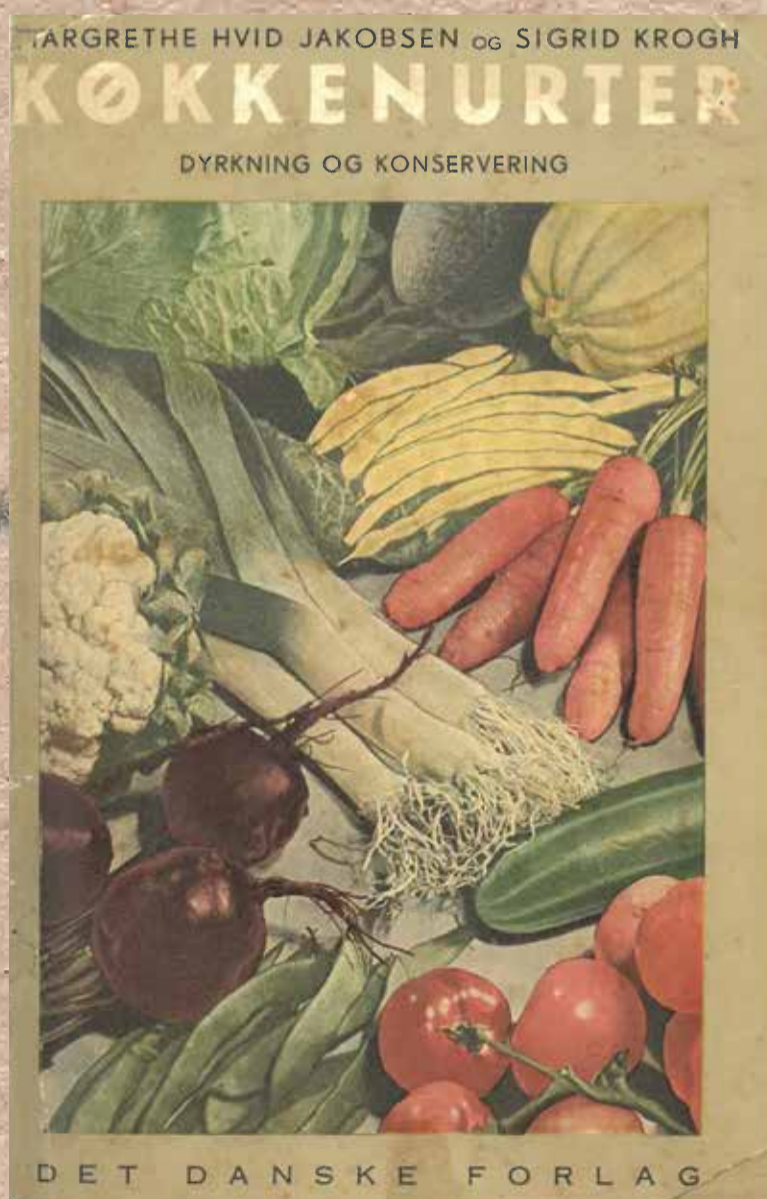
# MARGRETHES KØKKENHAVE

**Foreningen Frøsamlerne skaber her en køkkenhave efter havekonsulent Margrethe Hvids anvisninger fra 1943**

I haverne på landet og i arbejderhaverne i byerne var det oftest kvinderne der stod for dyrkningen. De var på den måde i frontlinjen af husholdningernes grønsagsproduktion, som helt indtil 1960'erne var væsentlig for familiens sundhed og økonomi.



En ganske særlig foregangskvinde inden for grønsagsdyrkingen i bondehaverne var Margrethe Hvid (1896-1979). Hun blev Danmarks første kvindelige havebrugskonsulent i 1914. Desuden brugte hun sit store talent til at formidle gennem en lang række foredrag og artikler i landboforeningerne og husmoderorganisationerne. Fra 1930'erne talte hun i radioen om "Nyttehaven" i "Kvindernes halve Time", og det gjorde hende landskendt.



I 1943 skrev hun bogen "Køkkenurter - dyrkning og konservering" sammen med Sigrid Krogh. Brugsforenings-Bladet (vore dages Samvirke) skrev i sin anmeldelse af bogen i marts 1943 blandt andet: "En udmærket og nyttig Bog", og den fik sammen med hendes øvrige virke betydning for udvælgelsen af de sorter, som passede bedst til selvforsyning og mindre produktion til det lokale grønsagstov.

"Margrethes Køkkenhave" på Kringsminde bliver etableret efter Margrethe Hvids køkkenhaveplan i bogen og med de sorter, hun anbefaler. De fleste af dem kan stadig findes i genbanker og hos Foreningen Frøsamlerne, og ikke mindst kan flere af dem købes i handlen - et godt tegn på, at de sorter, hun valgte, havde så høj kvalitet, at de stadig dyrkes.

**LÆS MERE** i Svend Erik Nielsens bog "De gamle sorter af vore køkkenurter - glimt af deres skandinaviske historie før 1950" og på hjemmesiden [www.degamlesorter.dk](http://www.degamlesorter.dk)



# FORENINGEN FRØSAMLERNE

**Foreningen Frøsamlerne arbejder for at bevare kulturplanternes mangfoldighed**

Foreningen er stiftet i 1987 og har knapt 1100 medlemmer. Vi finder, indsamler, registrerer og viderefører bevaringsværdige planter i vores haver, og samtidig opbygger vi viden om frøavl og frøopbevaring.

Gennem foredrag, markedsstande og gratis, åbne kurser når vi ud til et bredere publikum.

**LÆS MERE PÅ [WWW.FROESAMPLERNE.DK](http://WWW.FROESAMPLERNE.DK)**

*Haven er støttet af projekt "Growing Seed Savers in Museums" under Nordisk Ministerråds NordPlus-program.*





## FRØ AF GAMLE SORTER. HVOR KØBER MAN DEM?

Hvis man nu selv vil dyrke nogen af de gamle sorter, hvor får man så frø til dem?

Mange gamle handelssorter kan stadig købes i alm. handel. Ikke kun i de store, velassorterede planteskoler, men også i ydmyge discountforretninger. Og naturligvis specialforretninger og gartnerier, der har fokus på disse gamle sorter.

En anden mulighed er udenlandske frøfirmaers netbutikker.

Foreningen Frøsamlerne har mange sorter, dyrket af medlemmerne, dels til medlemmerne, dels til salg på plantemarkeder og v. museums arrangementer m.m., og, som noget nyt, en netbutik med et mindre udvalg af sorter.

Andre lande har også frøsamler-sammenslutninger, hvor et medlemskab kan give adgang til disse landes gamle sorter.

Endelig har NordGen (tidl. Nordisk Genbank) en webshop, hvor der hvert år, 1. marts, udbydes et mindre antal sorter i begrænset antal. Og så er det bare at opformere dem selv.

**ET KURSUS I FRØAVL** hos Frøsamlerne kan være en god start på egen avl, da viden om planterne, deres sortstypiske kendetegn, bestøvning/krydsbestøvning, modenhed, høst, rensning, tørring og opbevaring er vigtig for et godt resultat.

## MARGRETHE HVID - en meget bestemt dame

Margrethe Hvid beskrives som *"en meget bestemt dame. Når noget ikke passede hende, kunne hun komme med udtryk, som man ikke ventede fra en dames mund."*

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, hvor Margrethe Hvid var det første kvindelige medlem.



# HVORFOR BØR GRØNTSAGER ANVENDES?

Gennem en årrække har Forbruget af Grøntsager været stærkt stigende, og derfor er det ogsaa naturligt, at der dyrkes flere af dem ved Landbohjemmene. Undersøgelser vedrørende Sygdomme paa Grund af forkert Ernæring, de saakaldte Mangelsygdomme, har bevist, at det er nødvendigt for Sundheden at faa en vis Mængde Mineraler og Vitaminer foruden de nødvendige Kalorier, og hertil bidrager Frugt og Grøntsager i høj Grad. Naar man samtidig lærer at anvende Grøntsagerne i Madplanen, saa de gaar ind som selvstændige Retter eller Supplement til andre Retter, kan det ogsaa faa økonomisk Betydning.

Da det væsentligst overlades til Husmoderen at sørge for Kostens Sammensætning og Pris, er det rimeligt, at hun ogsaa har Interesse for Dyrkningen af Havesager. Ved Anvendelsen bliver man hurtigt klar over, at Kvaliteten har stor Betydning, og Udbyttet maa heller ikke forglemmes.



Et godt Forraad af alle Grøntsager til Brug hele Aaret giver Husmoderen en Følelse af Velstand, da de bidrager meget til at kunne dække et festligt og appetitvækkende bord.

*Indledning til Margrethe Hvids bog "Køkkenurter - dyrkning og konservering" fra 1943*



# PLAN FOR TILSAANING OG TILPLANTNING AF KØKKENHAVE



Skifte Nr.	Afgrøde	Sort og Stamme	Løbende Række m	Række-afstand cm	Udplant- nings- eller Uddyndings- afstand cm	Frømenge eller Antal Planter	Saa- eller Plantetid	Gødskning	Bemærkninger
1.	3. Aars Jordbær	<b>Jordbærsorter:</b> Deutsch Evern, meget tidlig	90	70	25—30	ca. 360 Pl.	Plantes tidligst muligt, helst inden 1. August	Middel Kunstgød- ningsm. Anvend <b>Svovlsur</b> Kali	De Sorter, man væl- ger at dyrke, fordeles og udplantes i alle Rækker, saa man hvert Aar udplanter lige saa meget af hver Sort, som man graver op.
2.	2. Aars Jordbær	J. A. Dybdahl, tidlig Abundance, middeltidlig Syltebær	90	70	25—30	ca. 360 Pl.			
3.	1. Aars Jordbær	Spangsbjerg 5, sildig Späte von Leopoldshall, meget sildig	90	70	25—30	ca. 360 Pl.			
4.	Tidlige Kartoffler	Sorter: Webbs early, Goldperle, Sydens Dronning, Juli o. lign.	108	60	30	360 Pl. (15—25 kg)	10.—20. April	Staldgød- n. + Svovls. Ammoniak	Kartoflerne forspires og efter Optagning plantes Jordbær 1. Aug.
5.	Ærter	Fænomen, Vesterbro, Højde: 60 cm	90	40	—	100 g	1. April	Lille Kunstgød- nings- mængde	} 2 Gange Udsæd m. 2-3 Ugers Mellemr.
	Salat	Witham Wonder ” 45 ”				500 g	20. April—		
	Spinat	Delikatesse ” 69 ”				100 g	10. Maj		
	Sølvbede	Hjerter Es, Toftø P. 39				3 Pk.	April—Juni		
	Løg	Nyzeelandsk				10 g	Maj		
		Alm.				10 g	April		
	Skalotteløg	80 Pl.	April	} Saas tidligst muligt.					
	Zittauer Kæmpe	2 Pk.	Først i April						
	Broncekugle	2 Pk.	Først i April						
6.	Gulerod	Nantes, Toftø P. 38 og P. 40	36	40	5	20 g	Først i April	Middel Kunstgød- nings- mængde	} Saatiden maa rette sig noget efter Vejr- forholdene.
	Rødbede	Amager, Vangede P. 39	36	40	5	20 g	Sidst i April		
	Buskbønne	Spangsbjerg, Toftø P. 38	18	40	5—8	20 g	15.—25. Maj		
		Crosby, Toftø P. 38	18	40	5—8	20 g	15.—25. Maj		
		Masterpiece				60 g	15.—25. Maj		
		Største Sværd				200 g	15.—25. Maj		
	Hinrichs Kæmpe	54	40	20	60 g	15.—25. Maj			
	Voks Daddel - Aristokrat				60 g	15.—25. Maj			
7.	Græskar	Vegetable Marrow el. Blågræskar	12	120	40	2 Pk.	15.—25. Maj	Stald- gødning	} Saatiden maa rette sig noget efter Vejr- forholdene.
	Salatagurk	Torpedo	6	120	20	1 Pk.	15.—25. Maj		
	Asieagurk	Dansk Asie, Guldagergaard I	18	80	20	20 g	15.—25. Maj		
	Drueagurk	Langelands Kæmpe, Lyngby P. 35	18	80	20	20 g	15.—25. Maj		
		Muromsk Drue, Toftø P. 41	9	80	20	2 Pk.	15.—25. Maj		
	Rhinsk Drue, Toftø P. 41	9	80	20	2 Pk.	15.—25. Maj			
<b>Desuden indskydes som Mellemkultur:</b>									
	Spinat	Kongen af Danmark, Vangede P. 36	27	80	15	20 g	April	Stald- gødning	} Græskar- og Agurke- rækkerne afsættes, hvorefter Mellemkul- turerne saas mellem disse tidligst muligt.
	Radis	Københavns Torve, Toftø P. 41	9	80	—	20 g	April		
	Kørvel	Alm.	9	80	—	2 Pk.	April		
	Majroe	Mailänder, Hunderup P. 35	9	80	10	2 Pk.	April		
8.	Selleri	Alabaster, Blangstedgaard I	18	60	50	36 Pl.	15.—25. Maj	Staldgød- ning + Salpeter eller stor Kunstgød- nings- mængde	} Desuden kan der plan- tes Blomkaal efter tidlige Ærter o. l. f. Eks Rex Toftø P. 41 eller Erfurter 919 Toftø P. 41.
	Tomat	Dansk Export, Hunderup I	18	60	40	45 Pl.	20.—25. Maj		
	Spidskaal	Erstling, Øtofte P. 36	9	60	40	23 Pl.	1.—10. Maj		
	Savoykaal	Butterkopf	9	60	40	23 Pl.	1.—10. Maj		
	Sommer- hvidkaal	Ditmarsker, Hunderup P. 39	18	60	40	45 Pl.	1.—10. Maj		
	Blomkaal	Regama	18	60	50	36 Pl.	ca. 1. Maj		
	Safir, Toftø P. 41	18	60	50	36 Pl.	Sidst i Maj			
9.	Grønkaal	Høj kruset Amager, Toftø P. 40	18	60	50	36 Pl.	Midt i Maj	Staldgød- ning + Salpeter eller stor Kunstgød- nings- mængde	} Kan med Undtagelse af Rodpersille over- vintret paa Vokse- stedet.
	Rosenkaal	Amager, Toftø St.	36	60	50	72 Pl.	Midt i Maj		
	Porre	Københavns Torve	18	60	10	180 Pl.	Midt i Maj		
	Kruspersille	Siegfried	18	60	10	180 Pl.	Midt i Maj		
		Extra moskruset Øtofte P. 34	6	60	—	2 Pk.	April		
		Rodpersille	Tyk Sukker, Øtofte P. 36	6	60	8	2 Pk.		
Skozonerrod	Russisk Kæmpe, Vangede P. 38	6	60	10	2 Pk.	April			
10.	Krydderurter	Syre, Purløg, Peberrod m. m.	18	60	—	1 Pk. af hver	April	Stald- gødning	} Peberrod, Pl.afst. 60 cm.
	Asparges	Dansk Kæmpe	36	100	50	72 Pl.	April		
	Rabarber	Linnæus, Elmsfeuer, Vinrabarber	18	100	100	18 Pl.	April		
<b>I Roemarken dyrkes:</b>									
	Hvidkaal	Høj Amager, Toftø III el. P. 37	36	70	65	50 Pl.	Midt i Maj	Staldgød- ning + Salpeter el. stor Kunst- gødning- mængde	} Kartofflerne forspires.
	Rødkaal	Halvhøj Amager, Toftø P. 37	36	70	65	50 Pl.	Midt i Maj		
		Ruhm v. Enkhuizen, Roskilde P. 27	12	70	60	20 Pl.	Midt i Maj		
	Kartofler	Tidlig dansk, Vangede P. 33	9	70	60	15 Pl.	Midt i Maj		
		Amager, Hunderup P. 33	18	70	60	30 Pl.	Midt i Maj		
		King Edward, Bintje o. l.	720	70	30	2400 Pl (ca 200kg)	ca. 1. Maj		

# SKALOTTELØG AF LÆSØSTAMMEN

**er en særligt sød,  
aromatisk og  
hårdfør variant  
af skalotteløg**



De er flerårige og danner en klynge af mindre løg fra det, man sætter. Efter 2. Verdenskrig var skalotteløg en stor kommerciel afgrøde. Man sendte skalottehøsten ind centralt, hvorefter kvaliteten blev kontrolleret og næste års sætteløg kom retur.

I 1946 kom de første sætteskalotter til Læsø, men da øen lå så langt ude, brugte de egne sætteløg og fik istedet besøg af en kontrollør. Efterhånden tilpassede løget sig den sandede jord og hårde blæst, og i dag er 'Læsøstammen' den eneste rene danske stamme.

Margrethe Hvid nævner ikke en bestemt sort af skalotteløg i sin havebog, men vi synes, at denne sort med rødder i Margrethe Hvids tid er et godt bud på, hvordan sorten kan have set ud i hendes have. Læsøløg dyrkes stadig enkelte steder på Læsø og hos Foreningen Frøsamlerne.





## JORDBÆRSORTEN DYBDAHL (*Fragaria x ananassa*)

**er en af de klassiske danske sorter**

Bærret er kegleformet og skinnende rødt og bliver middeltidligt modent. Det har en mild, sød og let parfumeret smag, men meget kort holdbarhed – det skal spises straks efter plukning.

Sorten blev markedsført i 1909 og er opkaldt efter Danmarks første lærer i havebrug på Landbohøjskolen, J. A. Dybdahl. I første halvdel af 1900-tallet udgjorde 'Dybdahl' 2/3 af alle dyrkede jordbær i Danmark.

# SEFYR (*Fragaria x ananassa*)

**Dansk sort, markedsført 1965**

Tiltrukket på Statens Forsøgsstation Spangsborg i 1952.

Krydsning af 'Dybdahl' og 'Valentine'.

Meget tidlig. Ret stort (især på 1-2-årige planter), kamformet til rundt, stærkt rødt, ikke helt gennemfarvet bær.

Svært at afhase.

Aromatisk, sød-syrlig smag.

Opret, kraftig vækst.

Meget yderig.

Modtagelig for meldug, især på lettere jorde.

Stadig et populært jordbær i Danmark



# KORONA (*Fragaria x ananassa*)

**Hollandsk sort, markedsført i 1977**

Ses også stavet 'Corona' (= "krone"). Krydsning af sorterne 'Tamella' og 'Induka'. "Bedstefaren" er 'Senga Sengana'. Middeltidlig. Middeltort til stort, på ældre planter mindre, skinnende mørkerødt bær med orangerødt kød. Svær at afhase. Meget aromatisk, velafbalanceret syrligsød smag. Kraftig vækst.

Robust mod meldug, men meget modtagelig for gråskimmel. Stilkene knækker let, så forsigtighed tilrådes ved plukning.

Yderig, men må ikke aftoppes efter høst, da det nedsætter næste års høst.

Spises frisk og til saft og syltning.



# SENGA SENGANA (*Fragaria x ananassa*)

**Tysk sort, markedsført i DK 1954**

Opkaldt efter R. von Sengbusch.

Krydsning af sorterne 'Markee' og 'Sieger'. Middeltidlig til sen. Middelstort til lille, rundt, mørkerødt, næsten gennemfarvet bær.

Meget aromatisk, syrligsød smag.

Tæt, kraftig vækst, mørkegrønne blade. Sund og robust mod meldug, men meget modtagelig for gråskimmel. Betydeligt mere yderig end 'Dybdahl'. Velegnet til saft og syltning, samt frisk m. mælk. Må siges at have overtaget førstpladsen efter 'Dybdahl' blandt danskdyrkede jordbær i 1950'erne til '80'erne.

Det er stadig "smagen af barndommens jordbær" for mange.



# WESERHUM (*Fragaria x ananassa*)

**Ses også stavet 'Wesserhum' og 'Weserrhum'**

Fra før 1912, hvor det indgik i Landbohøjskolen, og senere Statens Planteavlsvforsøgs, dyrkningsforsøg 1912-14 og igen i 1914-18 og 1961-63. Middeltidligt.

Lille jordbær af tysk oprindelse. Spinkel plante. Sætter ikke mange udløbere. Typisk for jordbær fra 1800-tallet, før større bær og længere holdbarhed var blevet fremavlet. Et fint syltebær, der ikke koger ud.

Skal plukkes uden haser, hvilket, tilsammen med størrelsen, gør det langsommeligt at plukke.



# GULERODEN 'NANTES'

er en tidlig halvlang gulerod med but afstumpet rodspids



Den beskrives allerede i 1877 af J. A. Dybdahl, der var lærer på Landbohøjskolen, i hans bog "Kjøkkenhaveplanterne". Forskellige frøavlere har i tidens løb avlet 'Nantes' og forskellige stammer er opstået, bl.a. 'Nantes Fancy'. Tidligere var Fancy en solid sort til at dyrke kommercielt til konsum, velsmagende og ensartet. Så kom F1 hybriderne, og firmaerne holdt op med at vedligeholde sorten, så den forfaldt. Bl.a. blev smagen kedelig.

Frøsamlerne gør et forsøg på at redde resterne af sorten. De har lavet en udvælgelse til frøproduktion siden 2009. Sorten udvikles stadig, men både smag og udseende ligner den oprindelige Nantes Fancy. Smagen er fin, men udseendet har "plads til forbedringer". Sorten har en ret uensartet størrelse, men det har den dog altid haft.

*Frøposen er tegnet af Gudrun Knud Larsen for firmaet Ohlsens Enke i 1933-35.*



# HVIDKÅLEN

## Københavns Torve

Det er en tidlig sommerhvidkål med store, runde og faste hoveder

Sorten kom i handlen i 1910 hos firmaerne Theodor Jensen & Co. og Hjalmar Hartmann & Co. i København.

*Foto: Gitte Kjeldsen Bjørn, Aarhus Universitet.*