

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

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

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

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

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

ANVENDELSE

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

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

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

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

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

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

DIGTNING

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

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

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

Kommen, *Carum carvi*

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

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

LITTERATUR: 689 1,289f; 751 90.

DYRKNING

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



Kommen. Flora Danica, 1769.

omtaler skat af kommen (1); o. 1300 nævnes kommen i lægeråd og madopskrifter (2), 1541 i torveindkøb til den kgl. husholdning (3). »Dansk kommen er god til at bage i brød, nogle lægger den i ost, er sandelig god og lystig at bruge til al slags mad« (1546ff; 4). O. 1650 blandes kommen i kogt kål (5); bønderne véd, at den ufordøjelighed, som frisk ost giver (især når man spiser alt for meget af den) kan fortæres og fordrives med kommen, hvorfor de også tager megen kommen dertil, når de vil lave ost« (1648; 6).

Dyrkningen synes dog først fra midten af 1700-t at have haft nogen udbredelse på Fyn og Ærø, især Kertemindeegnen, brændevinsbrændere aftog størstedelen af høsten. 1746 indføres over Århus havn 27 skæpper og afgår 22 skp., 1751 er tallene henholdsvis 78 og kun 14 skp. (7), 1759 udføres fra Ærø og Fyn 200 tdr. kommen til tyske byer (8). O. 1780 avles kommen på Færøerne og anvendes dér som krydderi (9). Skåne importerede fra Danmark for 60.000 rigsdalere årlig, byen Tønder købte i 1781 1.217 pund (10).

På Bornholm var planten o. 1750 genstand for større dyrkning omkring Svaneke, hvis kommenkrydrede brændevin havde et vist ry (11); 1808 oplyses, at man avler lidt kommen i bornholmske købstadshaver, og 1815, at frøene sættes på brændevin, men de fleste indføres (12); o. 1830 såes kommen sammen med birkefrø mod sandflugt og samtidig for at få denne indtægt på sandet, men forsøget bliver hurtigt opgivet (13). O. 1800 dyrkes kommen i de fleste egne til eget forbrug, navnlig på Fyn og øerne syd for, især til ost og brændevin samt akvavit, iøvrigt til kålsupper, til at strø på eller blande i brød, frøene købes af brændevinsbrændere og bagere (14), fattigfolk i Vendsyssel samler vild kommen og får 12–14 skilling pr. pot (1810; 15), et par landsbyer ved Roskilde avler kommen til salg, men ellers dyrkes planten her kun lidt af enkelte bønder og præster (1803; 16). Avlen kunne langt fra dække landets behov, København fik det meste fra Norge (17).

Fra begyndelsen af 1800-t blev på Strynø og Tåsinge anlagt talrige kommenshaver, der navnlig under krigen 1807–14 gav ejerne en god indtægt; 1831 havde provst Krarup 5 skp. land med kommen (18). Næsten alle Strynø's bønder og husmænd dyrkede kommen på 100–3000 kvadratalen, stykkerne skulle blot holdes rene for ukrudt med en særlig tretandet rive kaldt *kommenklods* (Tåsinge) eller *lugejern* (Strynø), og hvert år have et tykt lag stald- og tanggød-

ning, så formerede planterne sig ved selsåning. Kommenstykket blev høstet med kniv, helst i morgen- og aftenduggen, da frøene let faldt af, i stormvejr måtte den høstes uanset om den var moden eller ej; efter tærskning med stokke blev de tørre stængler brugt til at fyre med i bageovnen, asken var god til vask; man bandt også koste af dem. En velpasset kommenshave kunne give afgrøde 30 år i træk, pr. skp. land indtil 2 tdr. frø, og prisen var 15 rigsdalere eller mere tønden. Strynø's bønder modsatte sig længe udskiftningen bl.a. for ikke at miste de gode kommenshaver (19).

Også på Ærø er dyrket megen kommen, især i Rise og Tranderup sogne, men 1834 skrives, at avlen er betydelig indskrænket som følge af svigtende afsætning og dalende priser, man avler hellere kartofler (20).

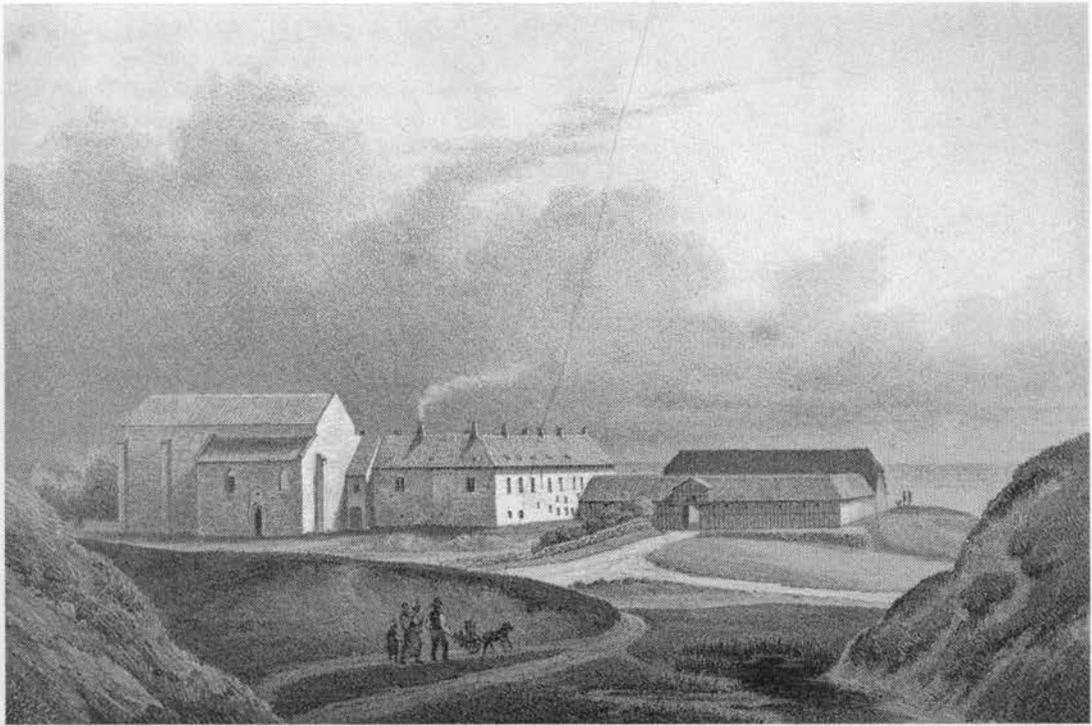
På Lolland var avlen i midten af 1800-t meget udbredt i Østoftes sogn, hvor mange bønder og de fleste husmænd havde et kommensstykke i marken, haven eller på gårdspladsen. Efter udsæd i august i havebed blev planterne næste forår sat ud med hver en kvadratalens vokseplads. Høsten foregik i juli, under planterne lagde man først et sejl, derefter skar man dem af med krumknive. De fleste frø blev straks slået af i en halvtønde, resten først vejret på stubbene og så kørt hjem på lagenbetrukket vogn. Kommenstykket gav god afgrøde to år i træk, men dyrkningen var besværlig og vanskelig (21).

Fra Sjælland meldes o. 1840 om større avl (til salg) af bønderne under herregårdene Iselingen, Gisselfelt og Holsteinborg (22). I NSjælland blev dyrket kommen navnlig i Frederiksborg amts vestlige del, bl.a. på enge og udjævnede tørvemoser (23); »kommen dyrkede man i hver gårdhave, det groede inde under frugttræerne og behøvede kun at sås én gang« (24).

På NFyn er det almindeligt at have en lille plet med kommen i køkkenhaverne, nogle solgte fra større stykker (25). Vejle amt 1826: flere store gårde og præstegårde har 1/4–1 skp. land kommen, en købmand i Vejle dog 55.000 kvadratalen (26). Århuseggen o. 1870: dyrkes ved de fleste gårde, navnlig til at sætte på brændevin, men også til knaposten (27). Viborgeggen 1827: dyrkes en del og for hvert år på større arealer (28).

Nogle sagn forklarer, hvorfor planten også er vildtvoksende:

Tre frøkener på Børglum (eller Hammelse) ville så en sæd, der aldrig forsvandt, og strøede kommen i skellet mellem Vrensted, Stenum og



Litografi af Børglum kloster. Fra T. A. Becker og F. Richardt: *Prospecter af danske Herregaarde*, bind I-IV, 1844-68.

Børglum (29); en gartner kom til Vosborg, ville anlægge en have og tilbød to slags sæd, som aldrig gik ud: kommen og hvidløg – de gror der endnu. En variant af sagnet beretter, at herremanden blev uvenner med gartneren, der hævnedede sig med at så kommen, purløg og en slags røde nelliker; endnu 1892 høstede man denne kommen på borgpladsen (30); Asnæs' præst gik altid med frøene i lommen og dryssede dem på grøftekanterne, så man siden kunne se, hvor han vandrede (31). Ved vejen mellem Hadsund og Randers plejede folk fra Ajstrup at gøre holdt for at spise mellemmad, kommen fra deres knapost faldt på vejkanterne, derfor gror her så mange kommen; herremands frue på Nørlund såede kommen på kirkegård, så bønderne kunne få frugterne til deres ost (32), se også s. 286.

I sidste halvdel af 1800-t indføres næsten hele forbruget fra Norge, Sverige og Tyskland (33), det anbefales at dyrke kommen som vekselafgrøde i rug (34) og »på mindre jordlodder, især

hos husmænd, er der ingen spørgsmål om, at kommendyrkning vil kunne blive en sand indtægtskilde« (35), foldudbyttet er 10-12, høsten giver 40-50 kr. pr. td. land; en lærer i Karleby på Falster har et af landets største arealer med kommen (1876; 36), på Ærø får husmænd af bønderne overladt et afsides stykke jord til denne avl mod halvdelen af udbyttet, man sår det første år hestebønner eller rodfrugter mellem kommen, halmen anvendes som strøelse (37). – O. 1880 importerede Danmark ca. 350.000 kg, 1892 ca. 300.000 kg (38); 1908 var arealet 150 ha, krigsåret 1918 166 ha, derefter svandt det ind næsten til 0, under 2. verdenskrig kom et lille opsving (39), 1967 var arealet 302 ha og udbyttet 367t, 1968 264 ha.

LITTERATUR: (1) 704 17; (2) 343 38,119,198f jf. 219f; (3) 296 1915,17; (4) 841 1577,593; (5) 81 1647,126; (6) 697 38; (7) 728c 1,1763,541; 3,250 og 4,135; (8) 191 2,278f; (9) 751 90; (10) 726 3.2,1783, 841; (11) 942 342; 834 1804,35; 92 35,1957,68



Kommenskringler til kaffen. Fanø-kone malet af Julius Exner, 1899.

(1745); 675 11,1809,322f; (12) 756 241; (13) 92 32, 1949,82 (1833); (14) 858 1799,48; 576 8,1800,258-73 (med dyrkningsanvisn.); 398 1806,286 og 1821,338; 427 1809,41,43; (15) 57c 2,468f; (16) 57 2,176; (17) 189 4,1820,124-29; (18) 559 1823,66; 136d 1837, 253f; 339 126,138; (19) 667 6,1803,332; 57 1,532; 398 1806,286 (koste af stænglerne); 136d 1837,253, 255; 339 37,104f; (20) 667 3,1802,201; 411 225; (21) 318b 1844,109; 546 96f, jf. 936 1,1835,181-84 (Jyll., m. dyrkningsanvisn.); (22) 567 1839,317; 207 1840, 33; (23) 798 1831,216; (24) 941 66; (25) 760 279; (26) 136b 119; (27) 806j 70,77; (28) 661 6,231; (29) 488i 3,295f; 488 3,118; (30) 891b 4,1823,115f; 505 1,1952,69f; (31) 24b 31; (32) 830 efterslet 1890,213; 488f 2,82; (33) 573 2,1873,369; (34) 86 5,1860,97f; (35) 916 3.4,1856,72-74; (36) 512 9,591,601; (37) 939 1880.1,454; 332c 1877,71f; (38) 510 3,933; 183 3,112; (39) 191 2,278f; 44 137ff.

FRUGTERNES ANVENDELSE

Om anvendelsen i ældre tid, se s. 284. O. 1900 samlede man adskillige steder udelukkende fra vildtvoksende planter, de blev evt. først bundtet, tørret og tærsket; avl i haver omtales bl.a. fra Sønderjylland, SVJylland, Langeland, Stevns og Bornholm.

En *kommensgrød* kogt med byggryn var i NJyl-

land en meget almindelig ret (1). En lille håndfuld kommen kom i smørgrøden (Borris VJylland; 2).

Store *kommenskringler* var et meget yndet bagværk (3), efter gl. tradition skulle man mikkelsaften 28/9 eller mikkelsdag i alle hjem have (servere) *kommenskringler* med mjød (øst for Storebælt; 4), efter havre- eller boghvedehøsten fik man hollandske *kommenskringler* og mjød (Sønderjylland; 5). Studehandlerne i Løkken trakterede kvinder fra landet med mjød og *kommenskringler*; hvor kommen groede frodigt langs grøfterne mellem Løkken og Hjørring, havde bønderne på hjemvejen forrettet deres nødtørft, det blev også sagt, at en studehandler gik omkring og såede kommen langs vejene (6). Nord for Limfjorden blev kommen bagt i fint brød (»kommensbrød«) (7); som pynt på rugbrødene smurte man *dræg* (»dræi«) = en lind grød af sigtemel og vand iblandet kommen eller anis, før de kom i ovnen (Læsø; 8). Bageren kunne lave surdej af kommen overhældt med brændevin og vand og æltet sammen med mel (Næstvedegnen; 9).

I SVJylland blev kommen kogt med i øllebrød (10), i Slesvig i rødkål (11), på Langeland kom frøene i rullepølsen (12), på Bornholm i lungepølse og syltede rødbeder, man strøede kommen på spegesild (Allinge o. 1890), saucen til sild med kartofler var sur fløde med kommen, og det første, man spiste af slagtede får, var den kogte *rawtarminj* (endetarm) fyldt med kommen (13). Over hele landet blev kommen dog især samlet eller dyrket til den hjemmelavede ost af både sødmælk og kærnemælk (»knapost«, »bitterost«, »rygeost«) (14); »loppeost« = ost med kommen; ordspil: – Mor, der er lopper i osten! – Snak, dreng, det er kommen! – Ja, vist er de kommen, men hvor er de kommen fra? (Jylland; 15).

Du bitterbedste kommen
vår hilset ved vort bord.
Du skærper ostens fedme,
du skærper fri mands ord

Hans Hartvig Seedorff (16).

I en lille fabrik ved Tranekær på Langeland blev o. 1800 brændt bl.a. kommenakvavit (17); frøene blev sat på brændevin til en kommen-snaps eller -dram (Sønderjylland *kymmel*), ved Nykøbing F dyrkede købmand Sidenius o. 1860 hele marker med kommen dertil (18).ommen og ingefær blev sat på kommenbrændevin (NJylland), anvendt med kanel og safran til »Barselkvindens Snaps«, med andre ingredienser i engelsk bitter, aromatisk bitter, kalmuslikør,