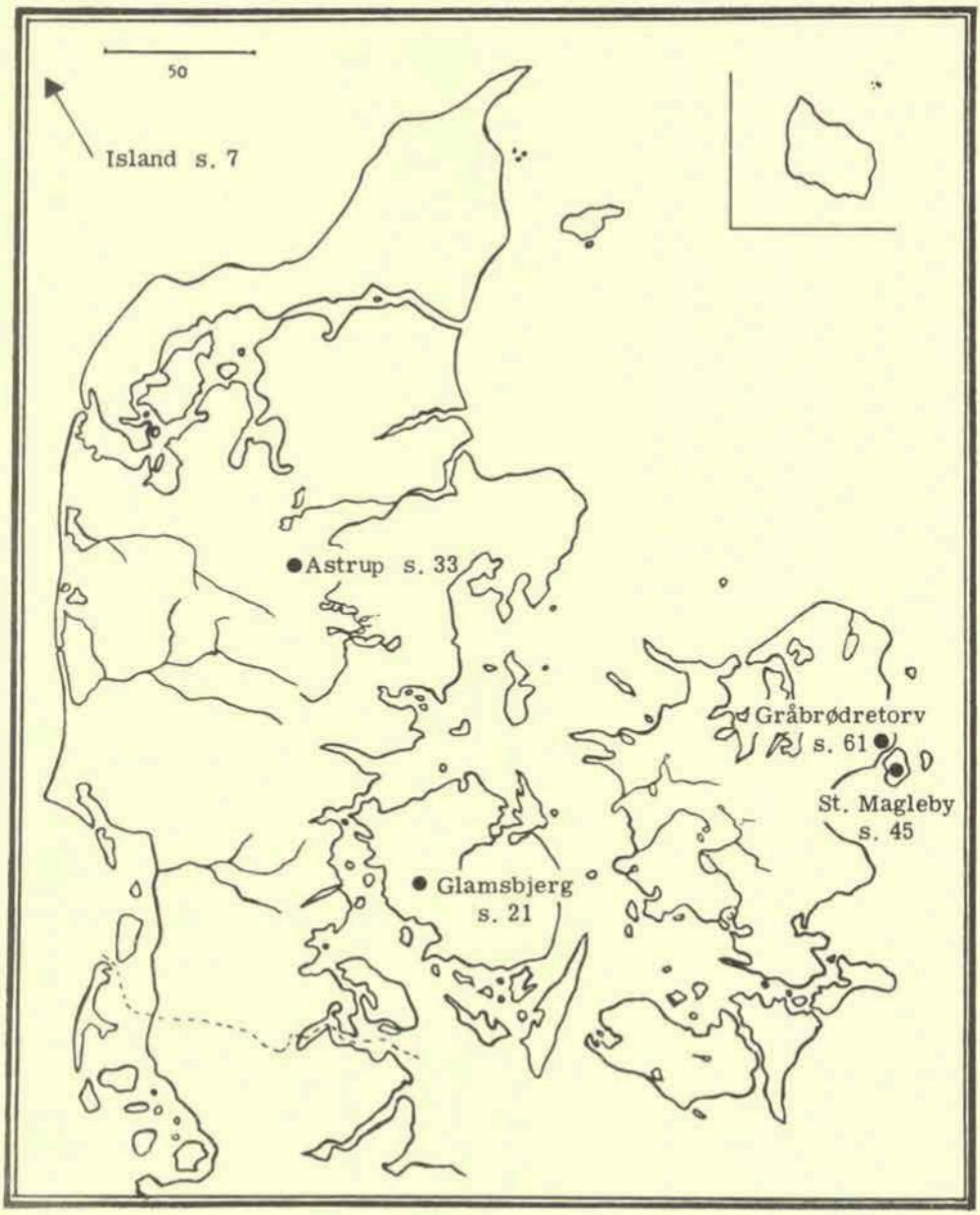
# FRA KVANGÅRD TIL HUMLEKULE

MEDDELELSER FRA HAVEBRUGSHISTORISK SELSKAB
NR. 3 1973

# FRA KVANGÅRD TIL HUMLEKULE

# FRA KVANGÅRD TIL HUMLEKULE

MEDDELELSER FRA HAVEBRUGSHISTORISK SELSKAB NR. 3 1973


50
Island s. 7
Astrup s. 33
Gråbrødretorv
s. 61
St. Magleby
s. 45
Glamsbjerg
s. 21

# INDHOLDSOVERSIGT

Óli V. Hansson: Kvan og dens anvendelse særlig i Island . . . . . 7

Anton Pedersen: Gartnerslægten Mose . . . . . 21

Agnes Eliasson: En ganske almindelig bondegård med en ualmindelig skøn og stor have. Anlagt i året 1880 . . . . . 33

Erik Adriansen: Nederlænderne på Amager . . . . . 45

Johan Lange: Platanen på Gråbrødretorv i København, plantet i 1902 . . . . . 61

Små meddelelser . . . . . 73

Medlemsfortegnelse . . . . . 77

# KVAN OG DENS ANVENDELSE SÆRLIG I ISLAND

Af *Óli Valur Hansson*[17])

## Angelica archangelica L.

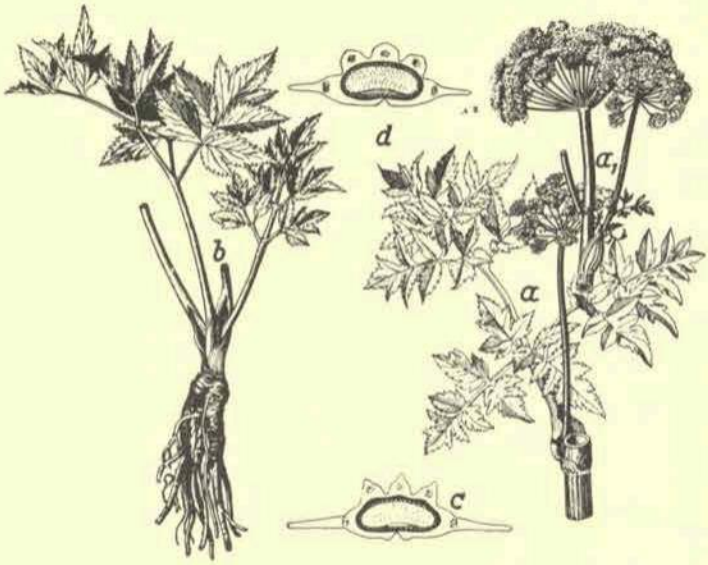
Kvanens navn er et oldnordisk ord, om hvis oprindelse man er i tvivl. På islandsk bærer planten navnene Hvønn, Ætihvønn eller Erkihvønn. De to senere navne betyder henholdsvis: den spiselige kvan og Ærkekvan (Ærkeangelik). Kvan er den største og frodigste urt i det islandske vækstrige og er en statelig og iøjnefaldende repræsentant for de skærmblomstredes familie, der iøvrigt kun tæller 6 vilde eller indslæbte arter i den islandske flora[1,2]).

Kvan er en flerårig, bleggrøn, glat urt, der kan nå den anselige højde af over 1,8 m, hvor vilkårene er særlig gunstige; en mere almindelig højde af planten er dog 0,8-1,0 m.

Kvan har en tyk og kødfuld pælerod med grove, grenede siderødder. Den bærer store, spredte, 2-3-dobbelt fjersnitdelte basalblade, med hul, trind, kraftig stilk og brede hjerte-ægformede, forholdsvis groft og skarpt savtakkede afsnit. Stængelbladene er betydelig mindre og kortstilkede, med påfaldende store og stærkt opblæste, rødligt anløbne bladskeder, der omslutter blomsterskærmene i begyndelsen af deres udvikling. Stænglen er hul, nærmest trind og tit noget rødligt anløbet eller plettet oven til. På virkelig frodige planter kan den til tider opnå en omkreds af tæt imod 20 cm. Stænglen forgrener sig oven til; på forgreningerne er blomsterne samlet i store udpræget kugleformede, mangestrålede (20-40) dobbeltskærme. Storskærmen er sædvanligvis uden svøb, mens småskærmene er omgivet af små sylformede nedbøjede svøbblade.

Blomsterne er talrige, små og oversædige, bægerbladene utydelige, kronbladene gulgrønne, indadbøjede, omtrent 3 mm lange. Frugten er en 2-delt spaltefrugt der kløves ved modenhed i 2 nødagtige forholdsvis store delfrugter. Delfrugten er 5-ribbet og sammentrykt fra ryggen. Randribberne står ud fra hinanden, så hele frugten bliver 4-vinget. Ved modenhed er hele frugten grågul. Kvan lugter ret stærkt aromatisk, hvilket beror på dens indhold af æteriske olier.

Kvan, der således fuldstændig mangler al farvepragt, er forholdsvis almindelig i hele Island, hvor den fortrinsvis holder til på noget fugtige steder f.eks. i græsrige kløfter og vegetationsfrodige fordybninger, endvidere hist og her langs søer, bække og elve, i fuglefjelde, hvor den kan blive meget anselig, ligeledes på holme og øer, der på grund af

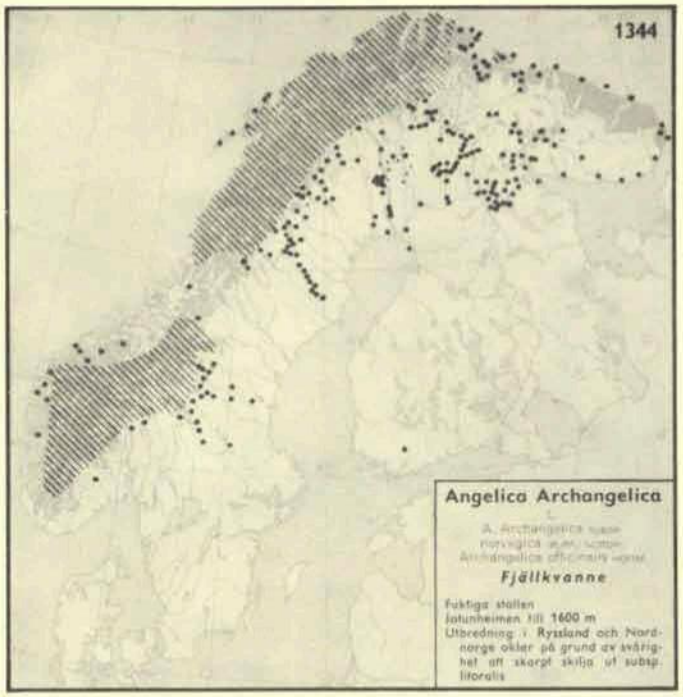


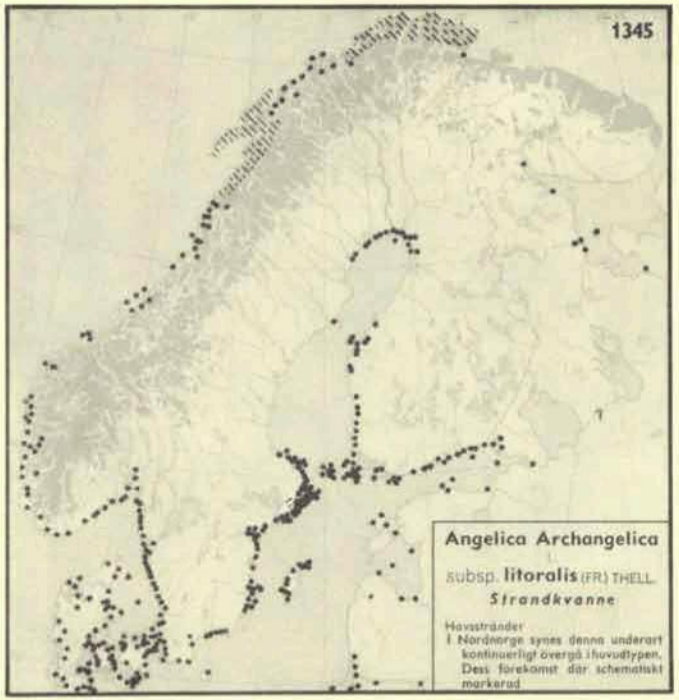

De fleste steder i Norden kan de to hovedformer af kvan let adskilles. Tegningen viser enkelte af forskellene, nemlig i delfrugterne; a og b habitus, c og d tværsnit af delfrugter af henholdsvis c. subsp. eu-archangelica, ɔ: bjergformen, d. subsp. litoralis, ɔ: kystformen. I de nordligste forekomster løber formerne jævnt over i hinanden. Efter Hegi

utilgængelighed er fri for færdsel og græsning. Den er almindelig såvel på lavlandet som i højfjeldet, hvor i hvert fald den findes i en højde af indtil 670 m o.h.[3]).

Kvan blomstrer i juli og modner sit frø på sensommeren. Det siges at kvan tit er længe om at opnå behørig modenhed til blomstring. Voksende op af frø viser den eventuelt kun bladroset i mange år, mens den samler oplagsnæring i roden, som til slut kan blive meget kraftig og svær. Når dette er sket udløser planten sin blomstring, hvorefter skuddet vil visne og dø, således blomstrende kun én gang.

Kvan blev anset for en vigtig madurt i de højnordiske områder før i tiden, og er måske den ældste nordiske køkkenurt. Således omtales der flere steder i de oldislandske sagaer, at kvan dyrkedes på indhegnede steder. Hvannagarður (Kvangård) er nævnt i Gulatingsloven; og i den ældste islandske lovbog Grágás[4]), fra det 12. århundrede, står skrevet, at hvis en mand ulovligt tager kvan fra en anden mands ejendom, straffes det med 3 mark i bøde. I Norge kunne man erstatningsløst banke en kvantyv der blev grebet på fersk gerning. Et sted i Fostbrødre-saga[5]) omtales indsamling af vild kvan i Island. Sagaens handling foregår omkring år 1000, og i Snorri Sturluson's berømte værk Heimskringla (De norske kongers saga) siges, at kong Olaf Tryggvason gav sin dronning en stor kvanstilk[6]); sandsynligvis en ung og saftig blomsterstængel. Om den havde været hentet i urtegården eller stammede fra en vild kvan




Ud over forekomsterne i Skandinavien, som er vist her, er kvan udbredt i Grønland, Island, Færøerne, ved Nordtysklands kyster og i dele af Europas bjerge (dog ÷ Alperne), ligesom langt ind i Rusland og alt efter artsopfattelsen helt ned til Himalaya. Den i Norge endnu i 1940'rne dyrkede type, der sikkert er en selektion af bjergformen udskiller sig fra denne ved massive bladstilke. I Grønland og Island formodes bestandene dels at være oprindelige dels at nedstamme fra norsk-indført materiale. På Færøerne er det muligvis udelukkende kulturrelikter. Efter Hultén

Billede fra et ubenyttet jordstykke i den vestlige bydel af Reykjavík. Her har kvanen fået lov at vokse uindskrænket og brede sig. Måske stammer den fra landnamsmanden Ingolfur Arnarsons tid, der som bekendt var den første kolonist og kom hertil året 874. Forf. fot.

oplyses ikke, men det skete i år 1000. Før den tid var kvan sandsynligvis allerede en almindelig handelsvare på torve i Norge, men det står stadigvæk i spørgsmålets tegn om det drejede sig om vild eller dyrket kvan[7, 16]).

Ifølge gamle islandske annaler var kvan en af de første urter, landnamsfolkene gav sig til at dyrke. Kvan var også en urt der sandsynligvis kunne yde et forholdsvis stort udbytte og behøvede mindre pleje end de fleste andre daværende madurter, og navnet kvangård peger netop i den retning at kvan har måttet være en absolut dominerende plante i landets første urtegårde, ligesom i Norge. Senere kommer så løggården og kålgården[14]). Det må også anses for givet, at i hvert fald en del af de første landnamsfolk i Island har været fortrolige med kvan og også medbragt den fra moderlandet Norge, selv om den var vildtvok-

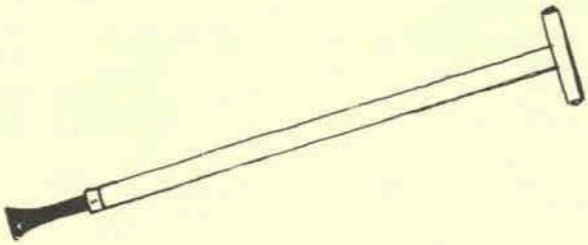
sende i rigelige mængder på øen. Mange gamle stednavne i Island bærer vidne om kvanens tilstedeværelse og samtidig om dens store betydning igennem de svundne tider, som f.eks. Kvanelv, Kvankløft, Kvankrat, Kvanfjelde, Kvankilder, Kvandale etc.

Iøvrigt er oldtidens madurtdyrkning i Island og dermed også kvanens andel i denne sag, meget tilsløret, og hvor udbredt og almindelig dyrkningen har været, ved man ikke med bestemthed. Personlig tror jeg ikke, at dyrkning af kvan i Island, hverken i landnamstiden eller senere hen, nogen sinde har været af særlig stor betydning eller udbredelse, selv om dette er blevet fremhævet både før og senere i en del artikler berørende landets historiske havedyrkning. Havedyrkning i det hele taget, i hvert fald op imod det 19. århundrede, blev røgtet meget dårligt af befolkningen, og havde meget svært ved at få rodfæste. Dette træder bl.a. tydelig frem i geologen Th. Thoroddsens store værk: Islands beskrivelse[3]). Kvanen blev dog i tidernes løb opfattet som Islands særlige plante og det skal føjes til, at på titelbladet af Simon Paullis Flora Danica 1648, hvor rigets forskellige dele kendetegnes ved hver sin planteart, er Island kendetegnet med kvanen, der benævnes Angelica islandica.

Om end det således må betvivles stærkt, at man har dyrket kvan i store mængder i de forgangne tiders Island, står dog den ting fast, at der mange steder forekom store mængder kvan i vild tilstand, og at netop indsamling af disse kom til at spille en enorm rolle for folkets eksistens under dets hårde levevilkår. Således har det sikkert forholdt sig helt fra den første tid. Her tænkes på de mange ulykker der periodevis gik over landet, forårsaget af voldsomme vulkanudbrud, driftisvintre eller farsoter der ramte beboerne hårdt og udsatte dem for nød og hunger, når også husdyr døde som fluer. Da tyede man til de vilde planter. Fortrinsvis kvan, men også alge-arterne Rhodymenia palmata og Cetraria islandica blev højtskattede spiseurter, der reddede mange fra hungersdøden. Om vildkvanens andel som føde, og hvorledes den blev behandlet og anvendt, findes der mange pålidelige beretninger.

At hente kvan ude i naturen, mange gange en lang og trælsom vej, kaldes at begive sig på rodfjæld[15]) eller at gå til kvanhøst. Alle dele af planten blev anset for spiselige, men det var dog fortrinsvis roden og de unge kvanstilke man lagde vægt på at indsamle. Kvanrødder blev indsamlet om foråret, og først på sommeren, og siden igen om efteråret. Rødderne kunne være meget næringsrige, men de havde en stærk lugt og var ret beske. Man anså de rødder for lækrest der blev opgravet tidligt om foråret. Rødderne blev gravet op med et særligt håndværktøj, der kaldtes for en rotargrefill, ɔ: rodhakke, et redskab der bestod af et 70-80 cm langt træskaft med håndtag og fladt skarpkantet jern i den nedre ende. Rodhakken anvendtes nærmest som en brækstang. På rodfjældet kunne udbyttet tit beløbe sig til flere pakhestelæs.

Titelkobberstik til Simon Paulli's værk Flora Danica. I hjørnet nederst til højre en figur af kvan, dér benævnt Angelica islandica og symboliserende Island. Som typiske norske lægeplanter er gengivet tegninger af multebær (øverst t.h.) og purpur-ensian (nederst t.v.). Danmark har fået tilegnet den mindste af lægeplanterne, nemlig dansk kokleare (øverst t.v.)



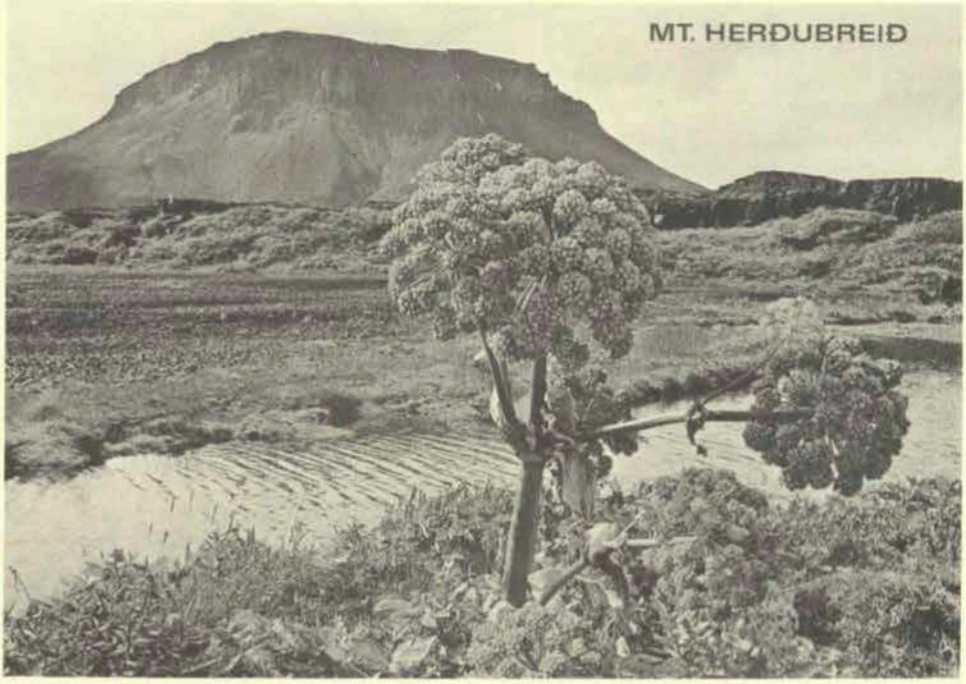
Dette værktøj, der kaldtes for rotargrefill, blev anvendt til opgravning af vilde kvanrødder.
Tegnet efter kort beskrivelse af museumsdirektør Magnusson, Reykjavík

Rødder indsamlet om efteråret til vinterforråd blev nedkulet et tørt sted i jorden, helst lidt adskilte. Dette var især skik og brug i den østlige del af Island. En bedre opbevaringsmåde til vinterbrug var at sukkersalte rødderne.

Kvanrødderne blev spist sammen med stokfisk (luft- og soltørret fersk fisk) og smør, også med mælk eller kærnemælk der blev pisket (snemos), og eventuelt tørrede rødalger (Rhodymenia palmata). Kvanstilkene (stængler) blev til dels spist rå. Det yderste hårde og trævlede lag blev først afskrællet, siden blev den lysgrønne og sprøde stilk skåret i små stykker og spist med smør. Mange anså de unge stængler for et rigtigt lækkeri. Efter hvad der siges, varede den behagelige aromatiske smag længe i munden. Af kvanstilkene blev der også hist og her lavet grød på tilsvarende måde som af rabarber. Det blev også brugt, efter at stilkene var blevet skåret i små stykker, at koge dem i 2-3 timer for siden at lægge dem i syre, sandsynligvis var dette vallesyre[15]). Bladene, som mange forbigik, blev af andre spist i kogt stand, i særdeleshed tidligt på foråret. De regnedes ikke ligefrem for den samme delikatesse som de andre dele, men ansås dog for brugbare i sovs, der brugtes til fisk. Unge kvanskud blev også blegede ved hypning med jord.

Blomsterskærmene såvel som frugterne, både de halvmodne og de fuldmodne blev også spist. Frugten blev således anvendt til bagning, for at gøre melet drøjere. Det forekom også at både roden og stilkene blev anvendt i brødbagning, men da anså man det for bedst, at koge disse dele forud i mælk[8,15]). Roden og frugterne blev også tilsat brændevin for at give den smag, og endnu i dag tilberedes der her i Island kvanrod-brændevin, højtskattet af få, men fordømt af de fleste, da de ikke synes om smagen. Som bekendt anvendes ekstrakt af kvan endnu i dag til visse likørsorter, for at give dem smag, f.eks. Chartreuse; ligeledes til sukkervarer.

I en rejsebeskrivelse om Island af Eggert Ólafsson og Bjarne Pálsson fra 1772[9]) omtales nogle steder, hvor der forekommer særdeles store vilde kvanklynger som bliver opskåret af beboerne i de nærmest




Kvan i fuld blomst i fjeldene i Island

liggende egne. Disse steder er meget almindelige til fjelds. Naturforskeren Mohr, der opholdt sig i Island i årene 1780 og 1781 omtaler kvangrupper i holme ved den smukke Myggesø i Nord-Island[10]), og siger at kvanplanterne har meget forskellig smag, beske hvor de vokser på fugtig bund, og søde hvor der er tørt.

I sin rejsebeskrivelse 1772-1777 siger Olavius[11]), at kvan spises meget på Vestlandet og ligeledes i Skaftafellssyssel i Syd-Island, men begge disse områder lå dengang meget isoleret, og befolkningen var gennemgående yderst dårligt stillet og fattige. I Skaftafellssyssel vedligeholdtes måske længst den skik at gå på rodfjeldet efter kvan.

Sysselmand Magnus Ketilsson i det 18. århundrede var en af datidens ihærdigste forkæmpere for havedyrkningens udbredelse, agiterede meget for at kvan blev plantet alle steder hvor der fandtes haver[8]). Denne dygtige plantedyrker antydede at kvan kunne dyrkes til stor nytte, da den voksede særdeles vel i frugtbar jord, og endvidere understreger Ketilsson, at de dyrkede og tilvænnede rødder blev langt større end de vilde. Givetvis har kvanen på denne tid ikke været særlig udbredt ved hjemmene siden sysselmanden anser det for nødvendigt at opildne folk til dens dyrkning.

Året 1782 gjorde regeringen et værdigt forsøg på at fremme dyrkningen af kvan, idet den lovede en præmie på 1 rigsdaler til alle dem

på Nord- og Østlandet der plantede så meget som muligt af kvanrødder i deres urtegårde, for på den måde at have føden hjemme ved gårdene[12]. Helt blottede for kvan har derfor haverne næppe været, men situationen har dog været ret kritisk.

Havedyrkningsprovsten Bjørn Halldórsson, den første af alle Islændinge der dyrkede kartofler året 1759, skriver følgende om kvandyrkning[13]: "Den der vil plante en kvangruppe, skal tage unge rødder på tidspunktet imellem vinterens begyndelse og julefaste. De skal plantes straks i fugtig jord imod nord. Den øverste ende af roden skal dækkes

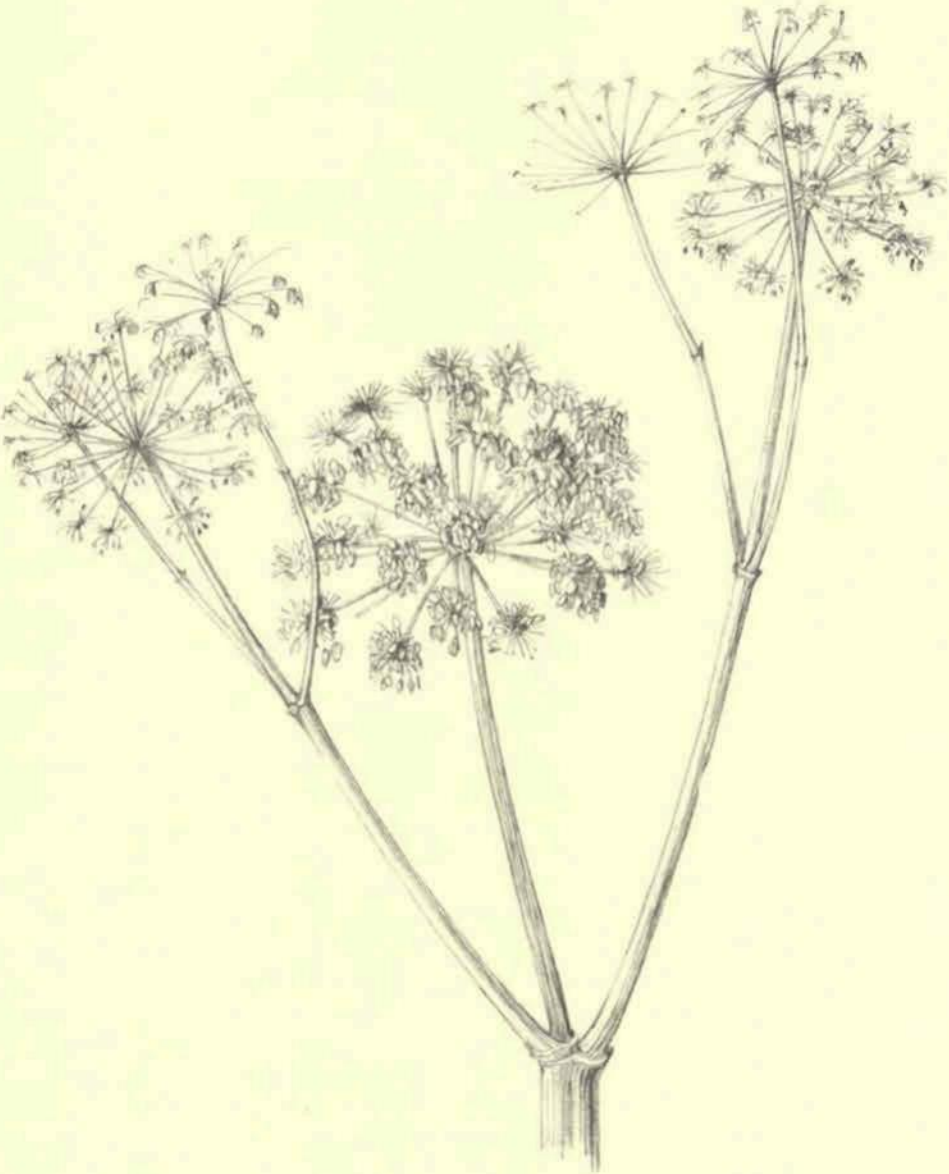
Kvan har, ligesom en del andre islandske vildplanter, opnået en placering på et islandsk frimærke. Oven i købet har mærket den højeste valør der til dato har været tillagt et frimærke

med en tommes jordlag. Det er dog endnu bedre også, at dække over med grønsvær den første vinter, og ikke fjerne den før det er blevet varmt om våren. De kvan der har vokset længe af frø ved gårdene, taber kraft, og bliver smagløse og mindre end vildkvan. Derfor er det bedst at plante vildkvan fra fjelde hvert 6.-8. år. Samme plante kunne muligvis stå i 4 år uden at blomstre, men hvis man vil holde den samme rod vedlige, og nedskærer planten ved rod, har jeg erfaring for, at den kan leve i 8 år. Siden blomstrer den og sætter frø, for siden at rådne det næste efterår".

Der siges dog, at efterhånden som årene gik, og folk fik lært at dyrke og bruge de forskellige indførte arter af køkkenurter, gled kvanen mere og mere i baggrunden hjemme ved gårdene for til slut at blive så godt som helt udryddet. Således holder kyndige folk på, at denne forandring har begyndt at gøre sig gældende visse steder i det sydlige Island omkring eller efter 1760, men i den landsdel var havedyrkningen hele tiden langt mere udbredt end i de øvrige landsdele.

I Einar Helgasons "Hvannir"[8], en bog om køkkenurter fra 1926, står følgende at læse om kvans dyrkning:

"Dyrkningen er ikke omstændig. Alle som gerne vil, kan tiltrække planter af kvan, enten på den måde, at fremskaffe sig vilde rødder og plante dem ud, eller ved hjælp af frø. Da frøet holder sig dårligt er det



Frugtstand af kvan. Tegnet af Hanne Seeberg

sikrest at anvende nyt frø. Kvan vokser bedst i frugtbar, lidt fugtig jord, men også i sandet jord kan opnås gode dyrkningsresultater, og i den slags jord bliver den mere velsmagende end i muldjord eller meget leret jord. Det er bedst at så kvan i bænk sent på efteråret, og lade planterne blive stående uforstyrret den første sommer. Siden plantes de som etårige på et sted hvor de kan få lov at stå i fred i en del år. Kvan sår sig nemt, hvis der intet gøres for at forhindre det. På den anden side er det nemt at hindre den i at blive til et ukrudt i haven".

I Lapland var det før i tiden skik, at indsamle og spise vildkvan[7,16]. Der lavede man bl.a. grød af småtskårne kvanstilke og torskelever. Denne ret blev anset for meget velsmagende og højt påskønnet. Lapper anvendte også de unge skærme, før de åbnede sig. Man knuste dem og kogte dem i rensdyrmælk indtil det hele blev en tyk masse. Massen blev siden fyldt på en rensdyrvom der blev hængt op, tørret og gemt til vinteren. Indholdet kom da til at ligne en ost og blev regnet for en lækkerbisken. Visse steder i Finmarken kendtes det også at dyppe kvanstilke i tran, før de blev spist. Det blev anset for et udsøgt lækkeri. Sandsynligvis har det været anvendt mere som forfriskning end egentlig næring.

Også grønlænderne anvendte kvan. Der syltede man kvanstilke med sælspæk og gemte dem i skindsække til hen på vinteren. Om indsamling og brug af kvan var en skik som kolonisterne havde bragt med sig fra Island, ved man ikke, men det må anses for tænkeligt at grønlænderne har lært at gøre brug af kvanen som andre naturgoder længe før nordboernes ankomst.

Fra Norge er kvandyrkningen troligt også indført til Færøerne[14] i vikingetiden, da øerne blev bebyggede, på samme måde som det skete med Island, og helt op til vore dage siges det at kvanhaver skulle være almindelig forekommende der. Kvan er ellers vild på øerne, hvor den holder sig for det meste ved fuglebjærgene.

I Norge var kvanstilke som før omtalt falbudt hist og her på markedssteder fra gammel tid, og der var rødderne en eksportartikel helt op til det 18. århundrede[7]. Foruden at anvende kvan som madurt i Norge, blev også de tørrede blade brugt som pibetobak og roden blev tygget som skråtobakserstatning i nødår. Tørret og malet rod blev også anvendt som røgelse. Visse steder på Sunnmøre i Norge, var det en årlig tradition at holde kvanfest først i juli. Da spiste man kvanstilke, tyggede kvanrod og drak kvanrod-brændevin. I Norge kendtes det også at sylte kvanstængler i sukker og eddike. Stammen (stilkene) blev også kandiseret og brugt som godt på kager. Mange steder i Nord-Norge blev frøet tørret, malet og blandet med mel til brødbagning, som i Island.

Det må også tilføjes, at helt fra middelalderen har kvan været anvendt som medicinurt i Norden, navnene Ærkekvan og Engleurt bekræfter dette. Der siges bl.a. at den gang den frygtelige epidemi der blev

# Angelica.

## Nafnet.

Angelica, Angelica/ Engelsker/ Engel-urt: Den kaldis paa Tydsk: Angelick / Engel-Wurtz/ Brust-Wurtz/ Heiligen-Geist-Wurtz: Vnd dass ymb sinner fürtreffichen Kraft vnd Tugend willen/ als wasi der Heilig Geist selber/ oder die lieben Engel dem Menschlichen Geschlecht dieses Gewächs vnd heilsame Wurtzel offenbaret heteten/ wie *Tabernamontanus* redet. Det er at sige: Denne Vrt kaldis Engel-Rod eller Hellig-Aands-Rod/ oc der for sine forrefflige Kræfters oc Dyders skyld/saa som at enten den Hellig Aand selfuer eller Engelene haude aabenbaret det Menniskelige Kiøn denne Vrt oc lægesom Rod/ saa som *Tabernamontanus* taler. Sine Blomster bekommer den om Sommeren. Oc denne Vrt er iblant alle de Vrter/ som i disse Nordiske Lande kade sig finde oc fremkomme/ fast en aff de allerfornemste/ efterdi den endoc aff andre *Nationer*/ saa som Tydske oc andre blifuer saa høyt actet/ oc besynderligen den som udi Norrige oc Jißland/ (huor den blifuer Hvanarot kaldet/oc de den samme undertiden oc saa ade/) voxer/at den til andre Lande blifuer henført/ huorfore vi oc den med oll rette ville oc bør beskrifue. Aff *Bauhino* henføris den til det allerførste slags Angelicke/ hand toler om/ oc hand kalder den Angelicam Scandiacam, det er: Skaanske Angelicke.

## Steden.

Dette slags Angelicke vi her hafue beskrefuit/ voxer aff sig selff i første mangfoldighed vild udi Norrige/ Jißland oc Skaane/ huorfore den oc aff *Botanicis* hafuer bekommet sit Nafn/ at den Scandiaca eller Skaanske Angelicke kaldis: Men i disse andre Lande her udi Riget finder mand den neppeligen aff sig selff nogensteds at groe/men udi Hafoer allenisle/ huor den vil hafue god Jord/om den ellers skal blifue ved macti. Oc her aff kommer det oc saa/ at de allerbeste oc fornemste *Botanici* oc Vrte-Beskrifuere kalde den: Angelicam sativam & hortensem, det er: Tam- eller Hafoe-Angelicke/ fordi at den er hos dennem en fremmed Vrt: Oc her om hafue vi for den gemeene Mands skyld villet paaminde/ paa det at de kunde vide/ at den Angelicke som andre kalde Tam- eller Hafoe-Angelicke/ er den samme som aff os paa denne sted er beskrefuen.

## Kraft oc Brug.

Roden aff denne Vrt blifuer meest brugt/ oc den er varmere end den kand føris udi de *Medicamenters* Tal/ som ere varme udi den anden Grad/ oc derfore regnis den iblant deris Tal/ som begynde at varme udi den tredie Grad.

Den Kraft oc Dyd huad sig belanger/ som den allermest bersømmis/elskis oc afholdis for/ da er den Alexipharmaca, det er/ it almindeligt Raad imod Forgift/ derfore saa er det neppeligen nogit bedre Raad/ eller fornemmere Vrt imod Pest/ til at bortdrifue den med/ end denne fornæfnde Angelicke/ dersom mand tager hendis Rod/ som er tørret oc stødt til Pulver/ oc saa megit som it quintin der aff udi Cardobenedicts-Vand inddricker/ oc legger sig saa vel neder at suede der paa.

Nogle ere der/ som blødde denne Rod udi Edicke/ oc de sige/ at den da langt snarere kand hielpe de Siuge udi forbemelte Suagheder/ end naar den blifuer stødt oc icke udi Edicke blødt.

Mand tager endocsaa dette samme Pulver/ oc paa de Tider som Pestilentz grasserer strøer det udi Klæderne/ paa det de ey letteligen skal blifue besængde.

Ja efterdi den hafuer en liflig oc *Aromatiske* Smag oc Lucf/ formedelst huilcken den lucter oc smager nogit efter Krydderj/ tager mand den ocsaa til de Kager/ som mand holder under Tungen/ at mand der med dennem/ som endnu ere sunde/ friske/ oc vbesængte/ fra Pesten kand *præservere* oc forbevare.

Om saa er at mand Roden i sig selff paa denne samme Maade vil bruge/ da er den ocsaa god for dennem huis Aande lucter ilde/ enten aff det Tænderne kand være Ormædte/ eller oc aff det Mafven ey vel kand sammenluckis.

*Camerarius* udi sin Vrtebog lærer/ at Angelicke drucken i varm Vin/ er it synderlig got Middel imod Moderens opsligelse oc opslag/ at mand der til kommer nogit Zedfer-Rod.

Denne samme Engel-Vrtis Rod/ er baade for Mandkiøn oc Quindekiøn meget god/ dersom nogen aff gammel Hoste hafuer ont/ eller oc dersom at mand icke vel kand drage sin Aande.

Samme Rod er oc i lige maade god for dennem/ som ere faldne neder fra en høy sted/ som sig der ofuer befrycte/ at Blodet skulle være stryckuet/ eller sammenløbet/ huilcke maa her aff it quintin indtage/ at de sig der paa kand legge neder/ oc vel der efter suede.

Saften/ som aff Angelicke-Rod blifuer udkrypt/ er god for Tand-Verck/ at mand lader den komme til Tænderne/ thi der ved faar mand nogen forlindring for den store Pijne oc Verck.

Aff denne Rod blifuer ocsaa it Vand brændt oc *destilleret*/ huilcket er synderlig got til Sueden at uddrifue/ naarsomhelst mand det inddricker.

Mand kand ocsaa aff hendis Olie med Sucker/ efter Apoteckernes Konst/ berede Kager/ huilcke mand udi Pestis tid saa som it *Præservativ* kand bruge.

Med Angelicke-Balsom pleyer mand huer Dag udi Pestis tid at smøre icke allenisle Tindingerne/ men endoc Haandledet/ ja Brystet omkring Hiertet/ naar det icke er for heede om Sommeren.

Uddrag af Simon Paulli's omtale af kvan. Udenlandske førlinnæiske forfatteres navn til planten, nemlig Angelica scandiaca og Simon Paulli's angivelse af dens forekomst (foruden i Norge og Island) også i Skåne som talrigt forekommende vildtvoksende plante må undre. På grundlag af skåningen Henrik Smid's oplysning i hans Urtegaard (1546) s. 68: "Den store dyd som Angelica haffuer, giør hende i alle land (d.v.s. landsdele) bekient, saa at huer mand veed aff hende at sige, og huer vil haffue hende i sin haffue" fristes man til at formode, at planterne i Skåne har været forvildede eksemplarer af bjergformen fra tidligere udbredt dyrkning. Nu træffer man imidlertid i Skåne kun kystformen ligesom ved Danmarks kyster. Også visse forekomster i Danmark formodes af Jens Lind at være kulturrelikter, dog næppe med rette

nævnt den sorte død, hærgede menneskeheden, åbenbarede ærkeenglen Gabriel sig for en gudfrygtig mand i en drøm og forkyndte ham det råd, at tygge på kvanrod som forebyggelse imod pest. Gamle sagn forbinder også kvan med englekræfter mod onde ånder og trolddom. I en gammel islandsk urtebog[13]) står der bl.a. om lægeurten kvan, at den har stimulerende, styrkende virkning, renser blodet, hjælper imod forkølelse og forhindrer forrådnelse. Det blev også anbefalet at gnide saft fra kvan over øjnene for opfriskning. Desuden havde saften en god virkning imod myggestik. Blade, rod og frø er efter sigende stadigvæk i medicinsk brug. Foruden æteriske olier indeholder planten også en del vitamin C, visse bitterstoffer og angeliksyre.

Således har denne højtskattede urt haft en yderst mangfoldig anvendelse igennem tiderne.

I egentlig forstand findes den absolut ikke længere i køkkenhaver i Island, men alligevel ses planten stadigvæk hist og her ved gårdene, ja måske i et hjørne eller på en anden tilfældig plet i køkkenhaven eller måske som pynt på en æresplads i prydhaven. Der vidner den om svundne tider, da den igennem århundreder varetog den opgave at sikre vore forfædres liv og sundhed.

Litteratur og noter


1. Stefánsson, St.: Flóra Íslands, III. udg. Akureyri 1948, s. 248-252.
2. Löve, S.: Islenzk ferðaflóra (Isl. rejseflora), Reykjavík 1970, s. 324.
3. Thoroddsen, Th.: Lýsing Íslands (geografisk, geologisk og kulturhistorisk beskrivelse af Island), København 1920, hæfte IV, s. 89-90, 243-246.
4. Grágás, Íslands ældste lovbog, udg. efter skindhåndskrift, København 1852, s. 94 senere afsnit kp. 186.
5. Fóstbræðrasaga, Reykjavík, s. 125.
6. Olav Tryggvasons saga, s. 149.
7. Fægri, K.: Norges planter, Oslo 1970, bd. II, s. 91-95.
8. Helgason, E.: Hvannir, Reykjavík 1926, s. 271-275.
9. Olafsson, E. og Pálsson, B.: Reise igiennem Island, Sorø 1772, s. 26, 156-157, 322, 437-440.
10. Mohr, N.: Forsøg til en islandsk naturhistorie, København 1786, s. 253-264.
11. Olavius, Olaus: Oeconomisk Reise, København 1780, s. 56, 158, 380-381, 473-476.
12. Gl. Félagsrit (Gl. foreningsskrifter) II, s. 270.
13. Halldórsson, B.: Grasnytjar, København 1783, s. 105.
14. Bruun, S. og Lange, A.: Danmarks Havebrug og Gartneri, København 1920, s. 731-767.
15. Jónasson, J.: Íslenzkir þjóðhættir (Islandsk kultur), Reykjavík 1934, s. 41, 95.
16. Schübeler, F. C.: Die Pflanzenwelt Norwegens, Chria 1875, s. 280-282.
17. Óli Valur Hansson. Født i Reykjavik, uddannet som gartner også i Danmark på Beder Gartnerskole, dansk hortonom (1946), siden eksamen beskæftiget i Island; statskonsulent i havebrug sammesteds.

# GARTNERSLÆGTEN MOSE
## GLAMSBJERG

Af *Anton Pedersen*

Slægten stammer fra Mosegaard i Vester Hæsinge sogn i Svendborg amt. En præst i sognet fandt, at slægtsnavne burde have lokal klang som f.eks. Bonde, Bakke, Mose o.s.v. og døbte børnene med sådanne navne. Slægten Mose er nu vidt forgrenet over Vestfyn.

## Slægtsoversigt

Her føres slægten ikke længere tilbage end til *Hans Rasmussen Mose* (1819-87). Han var gift m. *Gertrud Pedersdatter* (1820-1911) og boede på Mosegaard. Han var den ældste af 5 søskende, og havde sønnen:

*Mourits Hansen Mose*, f. 24-11-1863, d. 11-5-1941. Var gift m. *Marie Margrethe*, f. *Jensen*, datter af arbejdsmand *Poul Jensen Augustenborg* i Ansager i Ribe amt (1822-1862?), der var gift m. *Karen Madsdatter* (1833-1935). Efter Poul Jensens død blev hun gift m. *Jesper Sørensen* (1831-1900). I Mourits Hansen Moses (M.M.) ægteskab var der 5 børn. Her omtales kun sønnen:

*Poul August Mose* (P.M.), f. 15-9-1896 i Glamsbjerg, gartneriejer dersteds. Gift m. *Marie Mose*, f. i Kirke Søby, nær Glamsbjerg 18-9-1899, datter af husmand *Frederik Pedersen*, d. 1929 og *Ane Kirstine Hansen*, d. 1939.

Poul og Marie Mose har 4 børn:

1. *Else Mose*, f. 25-2-1925. Gift m. *Gunnar Hansen*, f. 6-3-1923. Han er boghandler, havde først forretning i Haslev, nu i Nyborg. De har *Marianne*, *Karsten* og *Anette*.

2. *Svend Mose*, f. 8-7-1927. Gift m. *Greet Bosman*, f. i Holland 24-5-1933. Sv. M. er medindehaver af gartneriet i Glamsbjerg. Børn: *Poul*, *Martin* og *Anne Elisabeth*.

3. *Bodil Mose*, f. 21-4-1930. Gift m. *Rolf Nikolaj Danvig*, f. i Kbh. 2-9-1923. Hortonom, gartneriejer i Bellinge. Børn: *Bjarke*, *Lise* og *Lone*.

4. *Arne Mose*, f. 10-2-1936. Gift m. *Annelise Mose*, f. Klug, f. i Marstal 24-11-1935. Børn: *Peder*, *Finn*, *Hans* og *Jens*.

Efterfølgende fremstilling er baseret på: 1) Maskinskrevet erindringsbog på 60 sider, skrevet af Mourits Hansen Mose, 2) To bind med udklip fra aviser m.v. omhandlende familien Mose og gartneriet i Glamsbjerg, 3) Andre skriftlige kilder og 4) Meddelelser fra medlemmer af familien.

## I. Mourits Hansen Mose

Han blev født i et lille væverhus på Vester Hæsede Mark. Han fortæller, at der i sognet ellers havde udviklet sig en hjemmefremstilling af skeer; så at sige enhver mindrebemidlet snittede træskeer om vinteren. Hos M.M.'s forældre var det dog vævning, der stod på dagsordenen. Ejendommen var i fæste under Sandholt. Hjemmet var tarveligt udstyret, f.eks. var der lergulv i vævestuen, der var ingen potteplanter i vinduerne og knap nok gardiner for disse. Nogen egentlig have hørte ikke til huset, men man havde dog 10 træer af kræge og 6 buske af ribs; i en af disse voksede der i mange år en provencerose - andre prydbuske var der ikke. Foran huset dyrkedes der grønkål. Arealet var ca. 1 ha. Der holdtes en ko, en gris, der slagtedes til jul, og nogle høns.

*Barndommen.* M.M. var den yngste af 4 søskende. I de første 10 år af hans liv kendte man der på stedet ikke noget til roedyrkning, men der avledes gulerødder, endda i så stor målestok, at koen kunne få 1 skæppe om dagen. Mølleren på Sandholt ejede en mark tæt op til Moses hjem; og her havde man tilladelse til at græsse familiens ko på grøftekanterne og langs med vandrenderne imod at have opsyn med møllerens kreaturer. Kunne koen uden skade passe sig selv, havde M.M. en bog i hånden, når han var hyrdedreng. Han var en flittig - efter lærer Møllers mening næsten en for hyppig låner.

"Min arbejdsevne blev udnyttet fuldt ud fra jeg var ganske lille; først og fremmest skulle jeg spole garn til 3 vævere (far og 2 brødre), og det kunne undertiden være drilagtigt; betalingen var 2 øre (!) for at spole til en væv, uanset dens længde. Jeg samlede vævfnuggene sammen under væven og solgte dem til kludekræmmeren for 2 øre pr. 1/2 kg. Derved blev jeg i stand til selv at betale mit skolemateriale. Senere, da jeg blev større og tjente 25 øre om dagen, kunne jeg yderligere betale for mine træsko, en kasket og en sort krave. Fra mit 11. år var jeg meget ude at arbejde for mølleren. Når kornet var kommet i hus, var det tid for småfolk at høste; der, hvor man havde hjulpet til med høsten, fik man lov til at samle aks. - "Rev vi marken let; det er gammel ret; fuglen og den fattige skal også være mæt". - Jeg deltog i humleplukning. Hver gård havde en kratskov, og som regel var humlehaven og nogle frugttræer placeret inde i en sådan hasselskov. (Man sammenligner hermed Holger Munk: "Hasselskoven", 1969, med dens oplysninger om hasselskovene i Sydsjælland). - Humleplukningen foregik således: Stagerne med de afskårne humleranker blev lagt over 3-4 kar i række, og plukkerne sad så på begge sider. Plukkerne var mest gårdens piger, nogle gamle koner og store børn. I nøddetiden tilbragte jeg al min fritid i hasselskovene travlt optaget af at plukke og samle nødder. Det kunne blive til mange nødder, men så var det også så godt som al den frugt, vi fik til vinteren. Juleaften spillede vi kort om pe-

M. L. Møller

bernødder. Jeg var 18 år, da jeg på Sandholt så det første juletræ (1881). Som barn var jeg meget sygelig og måtte ofte forsømme skolen, men det lykkedes mig dog at følge godt med, hvortil bidrog at min begavede moder hjalp mig med staveøvelser og hovedregning. Hun var politisk interesseret, hvad der var en sjældenhed blandt datidens kvinder".

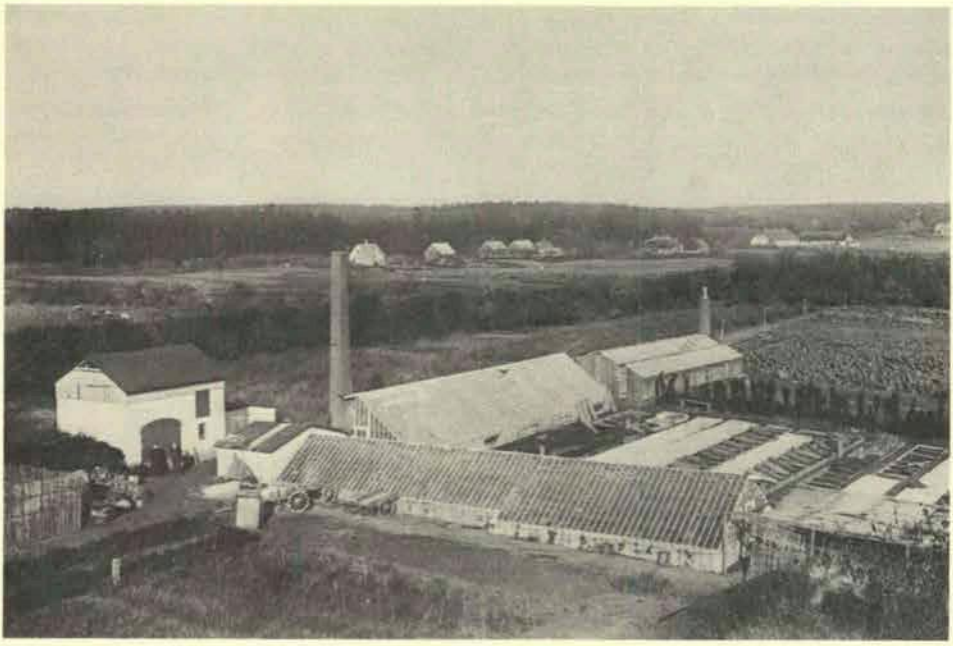
*I gartnerlære.* M.M. blev konfirmeret i 1887 og var så et år hjemme ved væven, men det havde ikke hans interesse, og desuden var der ingen fremtid deri, da hjemmevævning gik tilbage i konkurrencen med maskinvævning. Under et besøg i haven ved Sandholt blev han helt betaget af havens skønhed og frodighed, og han besluttede sig til at blive gartner. Han kom i lære på herregården *Arreskov.* Overgangen fra den beskyttede vævestue til folkestuen på Arreskov blev en ubehagelig oplevelse. Han skildrer forholdene på godset i mørke farver, men holdt dog ud i 1 1/2 år. Derefter var han atter væver, men det kneb for ham at sidde inde, da foråret meldte sig, og han kom da som gartnerelev til *Sandholt,* hvis besidder var frk. Nicoline Sperling. Hun var menneskeven og tog sig af sine folks ve og vel, arrangerede f.eks. skovtur om sommeren og teatertur om vinteren. M.M. fortæller, at han ved ankomsten til Sandholt endnu var en pjevs, men frk. S. fik ham til læge, og han blev tyllet med levertran. Efter 2 lykkelige år på stedet kom frk. S. og foreslog ham at fuldende sin uddannelse på et andet sted, og som sådant nævnte hun Bredsteds planteskole i Odense. M.M. ville imidlertid hellere i et blomstergartneri, og han kom da til *N. P. Rasmussen* i Odense, der var indehaver af et af provinsens største og bedste blomstergartnerier, hvorfor han var en søgt læremester. M.M.

kom her sammen med bl.a. den senere stiftsgartner på Vallø, champignondyrkeren C. Brødsgaard, J.S. Riis, senere gartner på Giesegaard, og H.P. Pedersen, der blev en førende blomstergartner i Skive. Lønnen var 15 kr. pr. måned, og kost og logi kostede 30 kr. Det klaredes på den måde, at frk. Sperling lod ham hæve differencen på godskontoret på Sandholt. I gartneriet i Odense arbejdede M.M. med liv og lyst, men det var strengt at slæbe på de store vandkander og at dække drivhusene med de tunge dækkelemme; men værst var dog fyringen i de 8-10 fyrsteder, hvor der helst skulle tændes ild i kullene uden anvendelse af optændingsbrænde. I frostperioder måtte fyringen begynde kl. 4 om morgenen. - Efter udstået læretid anbefalede N.P. Rasmussen M.M. at søge den ledige undergartnerstilling på Krengerup, og han slog til, selv om han hellere ville have været en tur til England.

*Undergartner.* Det var i 1884, at M.M. kom til *Krengerup* (dengang kaldet Frederikslund) i Ørsted sogn nær Tommerup på Fyn. Besidderen var lensgreve Carl Frederik Rantzau. M.M. var da 21 år og havde været gartner i 5 år, udelukkende i praksis. - Teoriundervisning for gartnerelever begyndte i Odense i 1896. På Krengerup kom M.M. straks ud for en ny opgave, idet grevinden ønskede, at han skulle overtage blomsterdekorationen på slottet. Han havde ingen erfaring i den retning, men forsøget faldt ud til grevindens fulde tilfredshed, og han havde siden hendes bevågenhed. Pladsen var god, og M.M. trivedes godt. Med godsforvalteren havde den dynamiske unge mand nogle sammenstød. F.eks. da det kom for dagen, at M.M. abonnerede på venstrebladet Fyns Tidende. Dette organ tåltes ikke på Krengerups enemærker, og M.M. måtte sige bladet af. I stedet for abonnerede han på Højskolebladet. Det var ikke så mærkeligt, som det kan lyde; thi han var blevet orienteret i den retning ved hyppige besøg på et højskolehjem i Odense. "Det var lykkelige år, jeg havde på Krengerup, aldrig har jeg arbejdet med en sådan iver og lyst. Grevinden, der var født Worsaae, roste mig, og et smil fra hende var nok til at gøre mig glad. På Krengerup traf jeg min vordende kone, mejersken *Marie Margrethe Jensen*, hvilket naturligvis også skabte solskin. I 1887 rejste jeg på grevens opfordring til København for at se en orchidéudstilling. Og året efter tog jeg sammen med overgartneren til hovedstaden for at se den havebrugsudstilling, der var knyttet til den store industriudstilling. Overgartneren på Krengerup skulle gå af, og jeg regnede med at få stillingen, der var lønnet på højde med et præsteembede, og jeg tumlede med planer om modernisering af slotshaven, opførelse af væksthuse o.s.v." - men det gik helt anderledes! - I 1888 fejredes Christian IX's regeringsjubilæum. Det var i provisorietiden, hvor de politiske partier Højre og Venstre stod meget skarpt overfor hinanden. M.M. var venstremand; han skriver, at han var radikal og nødigt ville råbe hurra for kongen. Herskabet på godset var i København, men hjemme skulle der også være fest, som godsforvalteren indbød til. M.M. ville helst

ikke med, og han ankom 1 time for sent til festen. Det blev udlagt som en demonstration, og dagen efter blev han af godsforvalteren sagt op med lovligt varsel til fraflytning pr. 1-5-1889. Det trak op til en katastrofe for Mose, hvis fremtidsplaner nu gik i vasken. I sommeren 89 arbejdede han hos en handelsgartner i Holbæk. I sin nød opsøgte han N.P. Rasmussen, der skældte ud og sagde, at M.M. havde båret sig ad som et fæ. Han kunne fortælle, at det på Krengerup havde været besluttet, at M.M. skulle have overgartnerstillingen med en prøvetid på 2 år.

*Handelsgartner.* Mourits Mose skriver, at han efter affæren på Krengerup ingen chancer havde for at blive ansat i en dansk herregårdshave. Han besluttede at starte eget gartneri og den 14. oktober 1889 nedsatte han sig som handelsgartner i Glamsbjerg, hvor han forpagtede 1 1/2 ha land og en ladebygning for 300 kr. årligt i 10 år; men med økonomien stod det ikke godt til. Han havde 350 kr., hvilket svarede til ca. 1 års løn på Krengerup. (Han havde ydet en bror hjælp til seminarieophold; broderen havde holdt ham med tøj i elevtiden). Svigerfaderen ydede M.M. et lån på 1.000 kr. og frk Sperling 800 kr., som skulle afdrages over 10 år. M.M. nød alm. tillid, hvorfor man gerne ville hjælpe ham igang. Maler Andersen tilbød ham et lån, så han kunne købe den forpagtede jord, og senere hjalp han ham til at få bygget et hus; det blev et toetagers hus ud til gården med butik i stuen og soveværelse ovenpå. Overslagssummen for M.M.'s del af huset var 2.850 kr. Den 12-7-1889 stod brylluppet. Ved stor flid og dygtighed lykkedes det ægtefællerne at udvide og skabe en bedrift, der blev grundlaget for det senere omtalte store specialgartneri. Økonomien var længe anstrengt og det kneb med at skaffe midler til nye jordkøb og anden investering. Kreditinstitutionerne er tilbøjelige til at vurdere mindre gartnerier som landbrugsejendomme. I Glamsbjerg var der kun basis for et blandet handelsgartneri, især dyrkning af planter på friland; Moses største interesse var imidlertid blomsterdyrkning under glas, men til opførelse af et drivhus var der ingen penge. Gartneriet var for lille til at føde en familie, hvorfor der måtte skaffes indtægter fra anden virksomhed. Anlæg af haver var her nærliggende, og da man dengang regnede med at en gartner kunne mestre alle fagets grene, var det naturligt, at M.M. blev anlægsgartner. Herom skriver han, at han anlagde masser af haver, men på et ordinært plan - mere var der vel heller ikke brug for. Med anlægsgartneriet fulgte også handel med planter og lidt planteskoledrift. I øvrigt passer anlægsgartneri og handelsgartneri dårligt sammen, fordi de har højsæson samtidigt. Gartneren i Glamsbjerg måtte også drive handel med frø, og det blev efterhånden til en stor forretning. Det foregik på den måde, at M.M. havde repræsentanter ud over hele landet; 30, da der var flest. De tog rundt til jordejerne og optog bestilling på havefrø. Frøet købtes hos et en gros frøfirma og afvejedes og udportioneredes hjemme i Glamsbjerg, som regel ved juletid, hvor der derfor herskede en hektisk travlhed. Derefter blev det



M. Moses gartneri i Glamsbjerg på Fyn 1916

ekspederet ud til køberne. Køberne af større partier markfrø så helst, at M.M. selv kom og modtog bestillingen. Som mange andre fynske gartnere handlede Mose også med frugt, mest æbler, som sendtes til forhandlere i Jylland, hvor den især blev solgt på de lokale markeder. Denne handel kunne give tab og blev opgivet. M.M. var den første, der erkendte værdien af æblesorten Ingrid Marie, der fremkom omkring 1910 i skolehaven i Høed ved Flemløse på Vestfyn. Gartneriet havde en stor kranseforretning, der med dygtighed varetoges af fru Mose. Et afbræk i fremgangen kom, da fru M. blev syg og måtte indlægges på et sanatorium, hvor hun kom sig. - Der blev endelig råd til at bygge det første drivhus, 8 x 12 alen stort. Der startedes med røgkanal og først i 1912 kom der varmtvandsopvarmning. Der var nu heste i bedriften og der anskaffedes en blomstervogn, som der kørtes rundt med i omegnen med potteplanter til salg.

Fru Marie Mose døde i 1937 og Mourits Mose i 1941. Af de mange nekrologer anføres her enkelte uddrag. Fyns Venstreblad: Natten til søndag døde den gamle stridsmand, en af Køng sogns, ja hele Vestfyns bedste mænd, gartner M.H. Mose i en alder af 77 år. Jakob E. Lange i Grundskyld: Den lille gartner var en beskeden mand, hvem storbedriften ikke gik til hovedet. J.C.A. Carlsen-Skiødt i Gartner-Tidende: Langt nåede han som gartner ved udholdenhed og målbevidst arbejde, så hans navn og hans gartnerivirksomhed blev kendt, ikke blot i Dan-

mark, men også langt uden for vort lands grænser, men højst nåede han som menneske. Han var en af dem, som ved sin retlinede færd og vandel var til ære såvel for sin stand som for sit land. "Mindet om gartner Mose vil leve længe her i sognet og ikke mindst på de gamles hjem, hvis beboere har nydt så megen glæde af hans rige og uegennyttige personlighed". Begravelsen blev den indtil da største i Glamsbjerg. Byens kirke, som afdøde havde virket for at få bygget, kunne ikke rumme alle de mødte; mellem disse var også lensgrevinde Rantzau. Mose blev begravet på den kirkegård, han som kirkeværge gennem mange år havde hæget om.

I Mourits Moses ægteskab var der 5 børn: Astrid, Gerda, Ruth, Rigmor og Poul. Om sønnen skriver faderen, at han som barn var meget hårdt angrebet af eksem som lægen intet råd vidste imod. Det fortog sig noget, da P.M. blev 7 år, men der blev det tilbage, at Poul Mose er overfølsom overfor påskeliljer, Chrysanthemum og Primula m.v., en meget uheldig egenskab for en gartner.

*Glamsbjerg* er en bylignende bebyggelse i Køng sogn ø.f. Assens. Ved den nu nedlagte jernbane Tommerup-Assens. I 1889 var det en lille landsby. M.M.'s forretning var en af de første på stedet, nu er det en hel lille by med en del industri og navnlig mange skoler: friskole, højskole, teknisk skole, samt en filialkirke - nu også et gymnasium. M.M. levede stærkt med i byens udvikling og gav på flere måder bidrag til denne: medlem af sognerådet i flere perioder, menighedsrådet, sygeplejerforeningen, bylauget, kommunalbladet "Glamsbjerg Tidende", Håndværker- og Industriforeningen. Han udrettede meget for byens gamle mennesker og tog i 1925 initiativet til oprettelse af et sognebibliotek. Tildeltes fortjenstmedaljen.

## II. Poul Mose

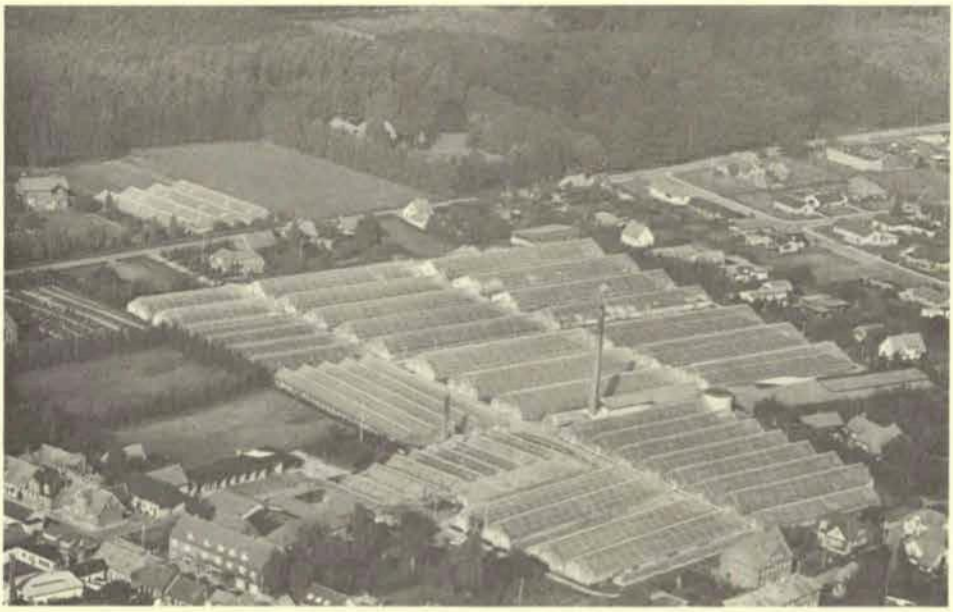
Poul Mose blev født i Glamsbjerg 15-9-1896. Han gik i friskolen og valgte gartnervejen. Han var elev hos frøfirmaerne L. Dæhnfeldt og Chr. Olsen i Odense samt i Kolding planteskole. Kursus på Aarslev havebrugsskole hos Svend Busk i 1918-19, derpå et års studieophold i Holland, Belgien og Frankrig. Kom hjem i 1923 og blev medarbejder i faderens gartneri, som han overtog i 1929. Blev i 1923 gift m. *Marie Mose*, f. Pedersen. Foruden at drive sit store gartneri har han udfoldet en stor virksomhed udadtil. Lokalt har det været byens bibliotek, der har haft hans store interesse. Det var efterhånden blevet for lille for skolebyen Glamsbjerg, hvorfor en udvidelse var nødvendig. P.M. skænkede en byggegrund og et betydeligt pengebeløb til formålet, og i 1965 blev det nye bibliotek "Glamsbjerg Kulturhus" indviet. P.M. var formand for biblioteket 1961-66. Hans udadgående organisationsarbejde har mest været helliget gartnerfagets økonomi og teknik. Han var

Poul Mose

medstifter af Gartnernes Salgsforening GASA i Odense i 1929 og i en årrække medlem af bestyrelsen. Han var gartnerkyndigt medlem af husmandsbrugskommissionen i Assens amt 1936-55. Medlem af Alm. dansk Gartnerforenings bestyrelse 1939-63 og formand for dens tekniske udvalg. Var her med til at organisere den tekniske gartnerkonsultation, til fremskaffelse af standardtegninger og var med til at igangsætte opførelse af drivhuse af aluminium. Medstifter af og i bestyrelsen for Langesø blomsterløgpark. Medl. af Landbrugets maskinudvalg og fra 1944-70 af Havebrugets Forskningsfond m.m. Har ydet økonomisk støtte til mange formål, gav f.eks. i anledning af gartneriets 75 års jubilæum i 1964 et beløb til landets 3 gartnerskoler og til friskolen. P.M. har foretaget mange studierejser, i 1946 og 1953 var han i U.S.A. for at studere teknik og kulturmetoder, og han har mange gange været i Holland, det land, hvortil danske gartnere ofte rejser for at studere dyrkningsforsøg og afsætningsforhold. Han er æresmedlem af Alm. dansk Gartnerforening og R. af Dbg.

## Et stort specialgartneris tilblivelse

Når gartneriet i Glamsbjerg og mange andre store væksthusgartnerier ud over landet har kunnet udvikle sig, som sket er, skyldtes det den nærmest eventyrlige vækst, der har kendetegnet dansk gartneri igennem de sidste 100 år, foruden gartnernes dygtighed som kultivatører og deres sammenslutninger på afsætningsområdet, dyrkning af nye



Poul og Svend Moses gartneri i Glamsbjerg, fotograferet i efteråret 1973

arter og former, der før ansås for meget vanskelige at kultivere, men viser sig ikke at være det i storkultur, hvor der kan tages fornødent hensyn til dens egenart; hertil kommer sygdomskontrol m.m. De udadvendte forhold har dog betydet ligeså meget eller mere. Her kan nævnes: det øgede folketal, byernes stærke vækst, forbedrede samfærdselsforhold og et stort øget forbrug af fremdrevne produkter i takt med befolkningens stigende velstand. Samhandlen med udlandet har spillet en stor rolle. Tidligere importerede vi bl.a. mange blomster, men denne handel er nu af mindre betydning; derimod er en betydelig eksport vokset frem i de seneste år, især af snitgrønt, Asparagus plumosus. Det ligger i sagens natur at eksport af blomster er afhængig af mange faktorer, som producenterne kun har ringe indflydelse på.

*Gartneriets vækst.* Herom fortæller Poul Mose følgende: I 1923 var der 5 ha land, et par drivhuse og nogle 100'er drivbænke. I 1973, 50 år efter, var der ialt 24 ha, heraf 5 ha glasdækket, fordelt på 50 drivhuse; disse er for det meste 15 x 105 m store. I 1925 begyndte storbyggeriet af drivhuse; det første fritliggende hus, 10 m bredt, blev bygget i 1925. I 1933 byggedes der en blok på 6 huse, hvori der dyrkedes tomater, men denne kultur måtte opgives på grund af eksemfaren. I 1938 byggedes 2 blokke til roser, de fleste af husene er bygget sammen i blokke, modsætningen hertil er fritliggende huse; husene danner hele gader i gartneriet. I 1932 byggedes der funktionærbolig, lager- og pakkerum, og dertil kom opførelse eller erhvervelse af yderligere et antal

af funktionærboliger rundt om i byen. Den oprindelige forlængst ombyggede gartnerbolig ud mod gaden bebos nu af Svend Mose, forældrene opførte for en del år siden en villa på Krengerupvej, hvorfra der er udsigt ned over gartneriet.

*De dyrkede plantearter og sorter.* Afskæringskulturer har været de alt dominerende, skiftende efter afsætningsforholdene og rentabiliteten. I en årrække var nellike hovedkulturen i sorter som Betty Lou, Laddie, Minna Brenner, Thopsy, Ward og Sim m.m.fl. Siden 1932 har roser været den største kultur, og i sorter som Ophelia med varianter, Roselandia, Talisman, Baccara, Sonia, Bellinda og alle Garnette-varianter. I 1952 produceredes der pr. dag 8.000 roser og 10.000 nelliker. Orchidéer er efterhånden blevet en stor kultur i gartneriet med ialt 4.000 $m^2$, mest Cymbidium, Cattleya og Paphiopedilum (Cypripedium). Snitgrønt, Asparagus plumosus, der nu spiller en stor rolle i landets gartnerier, dyrkes naturligvis også i Glamsbjerg. Endvidere dyrkes der Ficus benjamina og Monstera deliciosa.

I et gartneri prøvedyrkes der mellem år og dag mange planter, for at finde nogle til dyrkning i større stil. I Glamsbjerg har man f.eks. prøvet Clematis og Sansevieria. Stort held har man haft med Strelitzia reginæ, der fra få planter er formeret op til at fylde 3 drivhuse. Som et kuriosum kan nævnes, at man i 1942 havde 15 bananplanter med frugter. På friland er der med vekslende held dyrket juleroser. Imellem nogle fritliggende huse blev der udgravet dyrkningsrum til champignon, men denne vellykkede kultur måtte opgives, fordi naboerne klagede over lugten fra den gærende gødning.

Også frugtavl står på programmet, idet 4 ha blev tilplantet med æbler i sorterne Ingrid Marie, Cherry Cox, Lobo og Linda. Frugten sælges til GASA, frugtavlen er nu under afvikling (1973). Blomsterløg drives til jul.

*Teknik.* Gartneriet er meget udviklet i teknisk henseende. Det oprindelige ene fyrsted blev til 5 med 19 varmekedler og hver sin skorsten, men er nu reduceret til ét fyrsted med en 42 m høj skorsten og en dampkedel, der via murede kanaler sender varme rundt til drivhusene. Forbruget af brændsel er naturligvis meget stort, der bruges ca. 3.300 t olie om året til en samlet indkøbspris af ca. 500.000 kr. (1973).

I 1942 kneb det stærkt med brændsel, og nellikerne døde af kulde. Der såedes så radiser i husene, og det blev en god forretning. I 1934 anlagdes der eget vandværk med en boring på 50 m. Der er en beholder til opsamling af regnvand til orchidéerne. I øvrigt kan der vandes med tempereret vand, vandingen sker mekanisk gennem et rørsystem.

Når en rosenkultur efter 6-8 års forløb må fornys, er jorden "rosentræt" og må undergå en behandling, som nu er en kogning ved hjælp af højtryksdamp fra et særligt anlæg. Før skiftede man jorden ud, men det var meget besværligt og ikke fuldt effektivt. For at få ny jord købtes 1,5 ha med granstød.

Formeringen af planterne finder som regel sted i gartneriet, hvor de bedste moderplanter naturligvis anvendes. Roser podes på Rosa canina med flere. Sygdomsbekæmpelsen må være meget effektiv, da kun helt sunde blomster har salgsværdi. Der anvendes stationær sprøjte. Færdselen på gartneriets cementerede veje foregik tidligere for lettere varer ved hjælp af cykler, nu køres der i biler.

*Omsætning.* Til at begynde med kørte P.M. rundt til forretningerne i Odense med sine varer samtidig med, at han havde en stor forsendelsesforretning til blomsterhandlere over hele landet. Efter oprettelsen i 1929 af Gartnernes Salgsforening GASA i Odense, er hovedparten af varerne solgt herigennem. Gartneriet har endnu en salgsmand i København, ligesom der leveres roser til eksport gennem salgsforeningen. Nutidens gartnerivarer er af høj kvalitet og standardbehandlet. - Moses gartneri har ofte deltaget i udstillinger og taget fine præmier hjem.

*Arbejdskraften.* Selv om man mekaniserer mest muligt, må der dog i et blomstergartneri sysselsættes en stor arbejdsstyrke, maksimalt beskæftiges i Moses gartneri i travle perioder 25 personer. I sin tid havde man 20 mand på kost og 16 mand boende, nu er disse tal = 0, til stor lettelse for fru Mose. Hun har taget stor del i gartneriets opbygning og drift samt ordnet blomsterforsendelser, regnskaber m.m. Arbejdsstyrken består af medhjælpere, formænd og specialarbejdere, heraf en del kvinder.

Om den tekniske udvikling i øvrigt fortæller Svend Mose: Det har først og fremmest drejet sig om varmen. Denne har været alle faser igennem fra håndfyrede kedler, magasinfyr, automatiske stokere for kul og 5 år efter krigens afslutning over til meget primitive oliefyr og i dag automatisk rotationsfyr med ekstra høj omdrejning og dermed fin forbrænding. Kedlerne har automatisk rensningsudstyr. Der anvendtes lavtryksdamp, men med senere automatisk individuel regulering i husene og derefter skiftet over til varmt vand. Med vekselstrømmens indførelse i 1960 blev luftvinduerne reguleret automatisk over termostat, senere elektronisk i forhold til fyret. Vandingsdyser har totalt ændret arbejdsgangen. Der vandes nu 100% automatisk. Sorteringen af blomsterne går over en hollandsk sorteringsmaskine med løbende bånd eller bakker, hvor fotoceller er bestemmende. Varerne ruller direkte fra gartneriets kølerum ind i lastbilen, hvorefter de aflæsses på GASA med gaffeltruck. - Udviklingen har været rivende på det tekniske område, på 20 år er arbejdstimerne bragt ned på mindre end 1/2 - men ikke gjort "de grønne fingre" uundværlige!

*Svend Mose* leder nu gartneriet i Glamsbjerg. Han har købt en større landejendom i nærheden af Glamsbjerg. *Arne Mose* driver Lundekærgaard i Bellinge, der er på 17 ha, hvoraf det meste anvendes til landbrug. Der er 13 kæmpedrivhuse på ialt 2 ha. Kulturen er roser, næsten udelukkende i sorten Baccara.

Bodil og Rolf Danvigs gartneri i Bellinge, fotograferet i efteråret 1973

Svigersønnen *Rolf Danvig* har et stort drivhusgartneri i Vibæk ved Bellinge. Her dyrkedes først tomater, nu kun agurker. R.D. er formand for Odense agurkepakkecentral. I en årrække var han lærer ved gartnerundervisningen i Fangel og Odense.

# EN GANSKE ALMINDELIG MIDTJYDSK BONDEGÅRD MED EN UALMINDELIG SKØN OG STOR HAVE

## ANLAGT I ÅRET 1880

Af *Agnes Eliasson*[1])

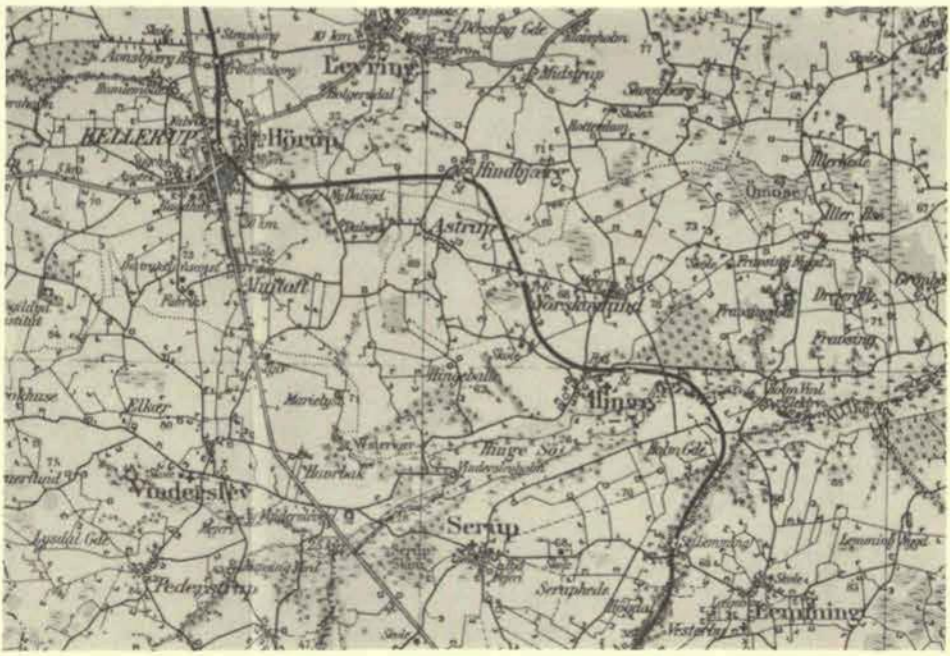
Den gård der her skal fortælles om ligger i Astrup by - Hinge sogn pr. Kjellerup. - Det er Lysgård herred, Viborg amt, Århus stift.

Gården byggedes op af mine forældre, der gav gården navnet: "Grønvanggård" - efter min fars slægtsgård "Grønvang" i Vejen, - men vi brugte sjældent navnet.

Det var jorden til en nedbrændt gård hørende under godset "Palstrup" ved Rødkjærsbro.

Det forlangtes af den nye ejer, at gården skulle opføres nede ved landevejen der går fra Kjellerup by til Hinge.

Det klarede min far ved at lægge den store have helt ned til landevejen og plante et bredt læbælte til grænse, så vi fik en lang, flot opkørsel til gården.



Selve indkørslen havde græsrabatter på begge sider - og hækken mod haven var en høj tjørnehæk, isprængt rønnetræer der stammedes op så de røde frugter blev meget dekorative.

Mod det vestlige læbælte var der en tæt hæk af rødgran, og i dette læbælte var der mange rækker løvtræer af forskellig slags, - en hel lille skov, hvori der snart kom anemoner, guldstjerner og møsikker der var den gamle, gængse betegnelse for skovmærker, - samt andre skovbundsplanter.

Snart stod der i tusindvis af planter i hække og læbælter, - egenhændigt indkøbt og plantet af min far samtidig med opførelsen af den trelængede gård og det fritliggende stuehus med plads til 8 børn, som i storstuen fik deres første undervisning af den dygtige lærerinde Maren Eskildsen, der var uddannet på frøken Hejns privatskole i Odense i fagene dansk, historie og litteratur.

Den ældste af os 8 børn Magdalene Lauridsen, kom aldrig i nogen anden skole men opnåede dog at oprette Ankerhus husholdningsseminarium i Sorø 1902.

Kommuneskolen i Hinge var faldefærdig med stampet jordgulv, og den er senere blevet flyttet til Hjerl hede som eksempel på hvad man kunne byde af skolelokaler i det nittende århundrede.

Baggrunden for mine forældres enestående virke skyldes måske nok, at de begge kom fra store, nøjsomme og børnerige hjem, de måtte tidligt ud for at klare sig selv.

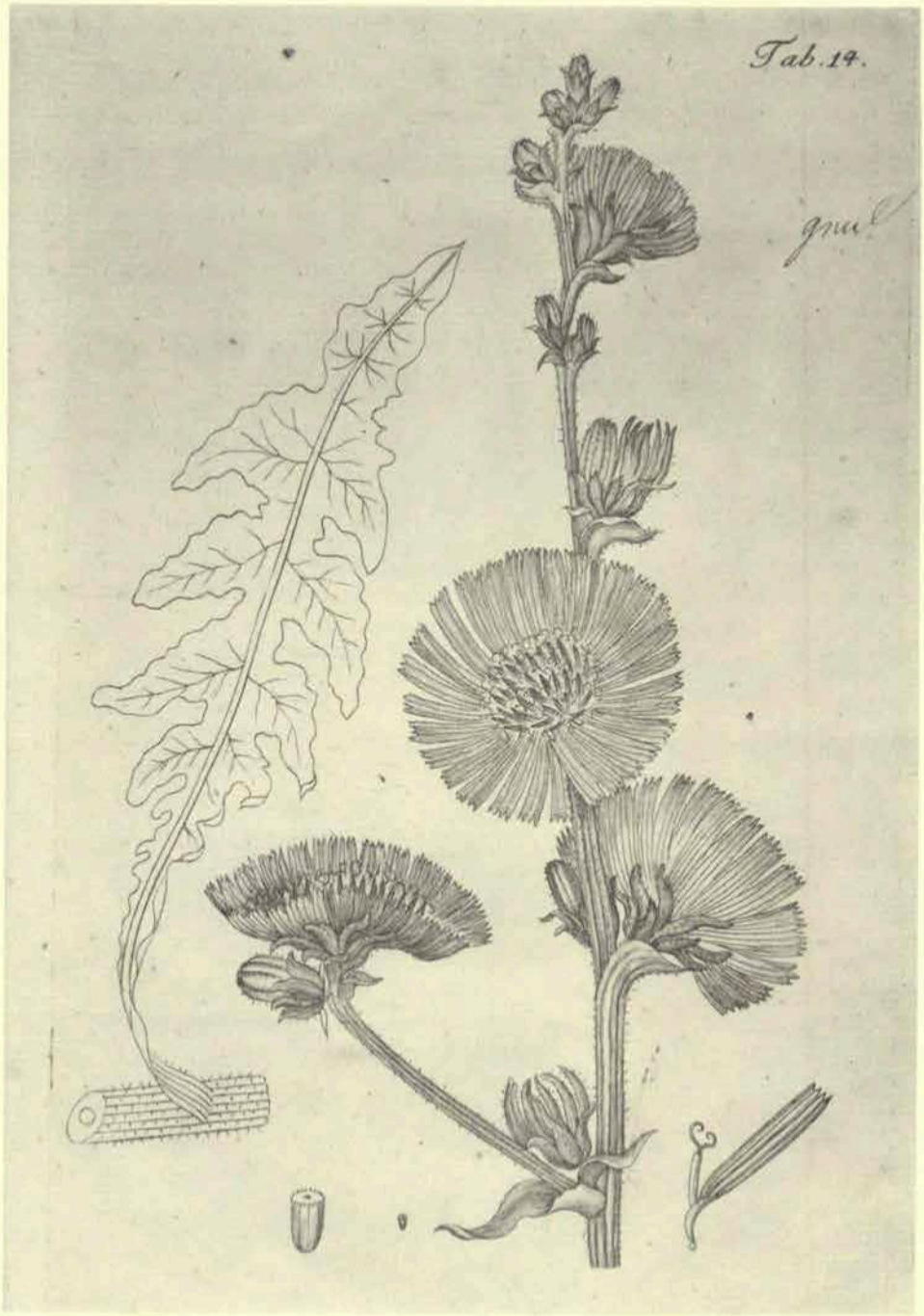
Min far valgte først at tage på Grundtvigs højskole "Marienlyst", der lå i Emdrup ved København. Her traf han lærerne Christen Kold, Vilhelm Birkedal og Ludvig Schrøder, som han senere var behjælpelig med at finde og købe det hus der blev den første Askov højskole, nu kaldet Fengers Hus.

Askov højskole kom til at ligge nær ved slægtsgården "Grønvang" i Vejen.

Fra Marienlyst tog min far til herregården "Boltinggård" ved Ryslinge, for at lære dræning af marker og dyrkning af rodfrugter som cikorie, kålrabi og runkelroe.

Den første fabrik der her i Danmark omdannede cikorierødder til kaffetilsætning, var fabrikken "Nørrejylland" i Vejen[2]), der startedes af min farbror Johannes Lauridsen. Landmænd på egnen dyrkede cikorierødder og kørte dem til et stort tørreri i Hejls, som min anden bror Jeppe Lauridsen opførte. Derfra leveredes de snittede og tørrede cikorierødder til fabrikken i Vejen. Den færdige vare fremkom indpakket i blåt papir og var førende i det nittende århundrede, indtil den blev slået ud af Richs.

Det var dog havebrug og beskæring af frugttræer min far ville lære; han rejste derfor fra Boltinggård til Langeland. Hvem han kom i lære hos findes ikke optegnet, men det har jo nok været hos professionelle gartnere og frugtavlere. Hos dem fik min far Anders Lauridsen inspi-




Cikorie, Cichorium intybus i blomstringsstadiet. Når pæleroden er tjenlig til fremstilling af kaffesurrogat har planten kun vokset én sommer og bladene danner en roset, der kan minde om en mælkebøtteroset - uden blomster. Efter Soldin 1807

ration til at skabe den store have, hvor de mange børn kunne befinde sig godt til de fik den uddannelse de ønskede og kunne magte.

Min mor, Mette Marie Eskildsen var datter af den såkaldte storbonde Laust Eskildsen, Torning Østergård.

St. St. Blicher var præst her i sine unge år og medvirkede til, at man merglede sine marker og fik større kornudbytte.

De store kornmængder skulle tærskes og formales. Laust Eskildsen indkaldte derfor dygtige teglbindere og murere fra Lippe-Detmold og lod dem bygge en skøn vindmølle på markens højeste sted, samtidig byggede de gården større og smukkere med takkede gavle, og sådan kan man den dag i dag se Torning Østergård. Men vindmøllen har mistet sin skønhed; de store vinger er nu erstattet af motorkraft. Gården er stadig i familiens eje 1972.

Der var i Torning sogn en ret stor hjemmeindustri af fåreuld; denne strikkedes eller "bandtes" til hoser med salg for øje. Mænd og kvinder mødtes i et gammelt hus i Lysgård kaldet "E Bindstouw" og her "bandtes" utallige par hoser, samtidig med at der fortaltes egnshistorie, som vi kan læse om i Blichers "E Bindstouw".

Da det kunne knibe med afsætningen opkøbte Laust Eskildsen det hele, og lagde det i lager på sin gård. Snart kom store overdækkede vogne fra Holsten, som købte hoserne og betalte med klingende sølv som blev båret ind i store, tunge sække, så kunne der strikkes videre.

På Torning Østergård oprettedes et mejeri for 10 nærliggende gårde; og min mor uddannede sig til mejerske på godset "Lerchenfeldt" ved Kalundborg og passede det lille mejeri indtil sognet fik sit andelsmejeri.

Senere mødtes de to unge - Anders Lauridsen og Mette Marie Eskildsen - som elever på Askov højskole. De giftede sig i 1872.

Efter syv år på en gård i Holsted mellem Vejen og Esbjerg, vovede de at flytte med fire småbørn til Astrup, hvor alt skulle opbygges fra grunden. Gården byggedes op af røde mursten, de tre udlænger tækkedes med strå, men det fritliggende stuehus tækkedes med tagpap der tjæredes, så det skinnede blankt og velhavende.

Karlekammeret lå nærmest kostalden, så det fik varme fra køerne. Stuehuset opvarmedes kun fra en kogekakkelovn i den daglige stue og et komfur i køkkenet. Brændslet var tørv, som vi alle hjalp til med at lave i juli måned. Tørvejorden æltedes med vand, formedes med en skabelon og efter nogen tørring på marken "rejstes" de på højkant og senere "skruedes" de i små stakke, og kørtes i hus når de var helt tørre.

Mosen var for os børn en idyllisk plet, hvor blåbær fristede med saftige frugter, hvor rævlingbær glimtede sort fra de fine ranker, og den hvide kæruld svajede for vinden.

Et meget nyttigt rum var indrettet i udhusets østre gavl nær køkkenet; det var en stor indmuret ovn til bagning af rugbrød og sigtebrød til mindst 1 måneds forbrug. Bageovnen opvarmedes med brændende ris-

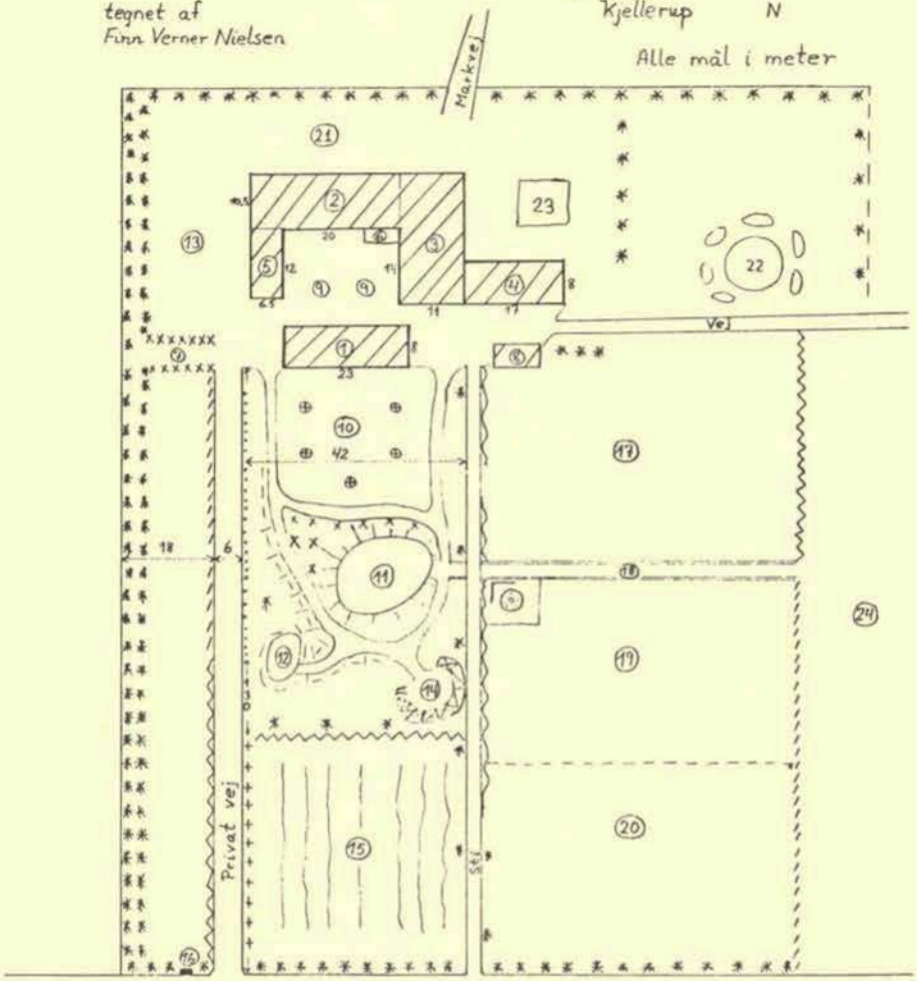
Skitse af gården
Astrup ca. 1880.

tegnet af
Finn Verner Nielsen

Opmåling 1973 af
Gdt. Anders Lauridsen
Hansen
Hingeballe
Kjellerup

N

Alle mål i meter




Kjellerup - Hinge Landevej

1 Stuehus
2 Lade
3 Kostald og Bryggers
4 Svinehus
5 Udhus
6 Høns og Hund
7 Syren-lysthus
8 Vaskehus
9 Lindetræer
10 Græsplæne med frugttræer
11 Dam
12 Høj
13 Humlehave
14 Linde-lysthus
15 Frugthave
16 Mindesten
17 Gammel Køkkenhave
18 Kørernes vej til Dammen
19 Ny Køkkenhave
20 Toft
21 Stakhave
22 Hyldetræ
23 Mødding
24 Marker

knipper i nogle timer indtil stenene i bunden blev hvide af varme, så sattes først rugbrødene ind med en langskaftet "brødskodde"; de skulle stå tæt, så ovnen blev fyldt, det var min mor en mester i at gøre. Nederst stod sigtebrød, de skulle først ud - og så en "smagekage" til børnene.

Brygning af øl var også et stort arbejde, der skulle gøres omhyggeligt med de rigtige temperaturer.

Humlen dyrkede vi selv. Og uden for bryggersdøren stod en flot malurt - nærmest symbolsk.

Gårdens humlehave hørte til gårdens skønhed. Den lå mod vest, beskyttet af høje tjørnehække for vestenvinden, lige ved indkørslen. Her stod ca. 50 humleplanter, et stolt syn når de slyngede sig til toppen af høje, tynde granstager og efterhånden fyldtes af store humlekopper.

Når planten høstedes blev de mange skud skåret af ved grunden og blev derefter lagt op på stuehusets lune loft, indtil alle husstandens hjælpere en dag kunne være med til at plukke de duftende humlekopper af. Så var øllets velsmag igen sikret for et helt år.

I det samme bryggers ordnede min far den hjemmelavede hør med rodning, hegling og skætning, til kun de fineste hørtaver var tilbage, hvoraf vævedes fint hørlærred. Grovere lærreder til lagner og duge blev vævet af blårgarn.

Hvert år var der i marken en ager hør, hvis lyseblå blomster svajede for vinden, - så skønt et syn! Når hørren skulle høstes blev den trukket op med rod. Det hed at ruske hørren. Derefter tørredes den lidt før rodningen.

Til slagtning havde vi faglig hjælp, mandlig eller kvindelig. "Store Grete" kunne godt tumle en ret stor julegris og hun var en mester i at partere den.

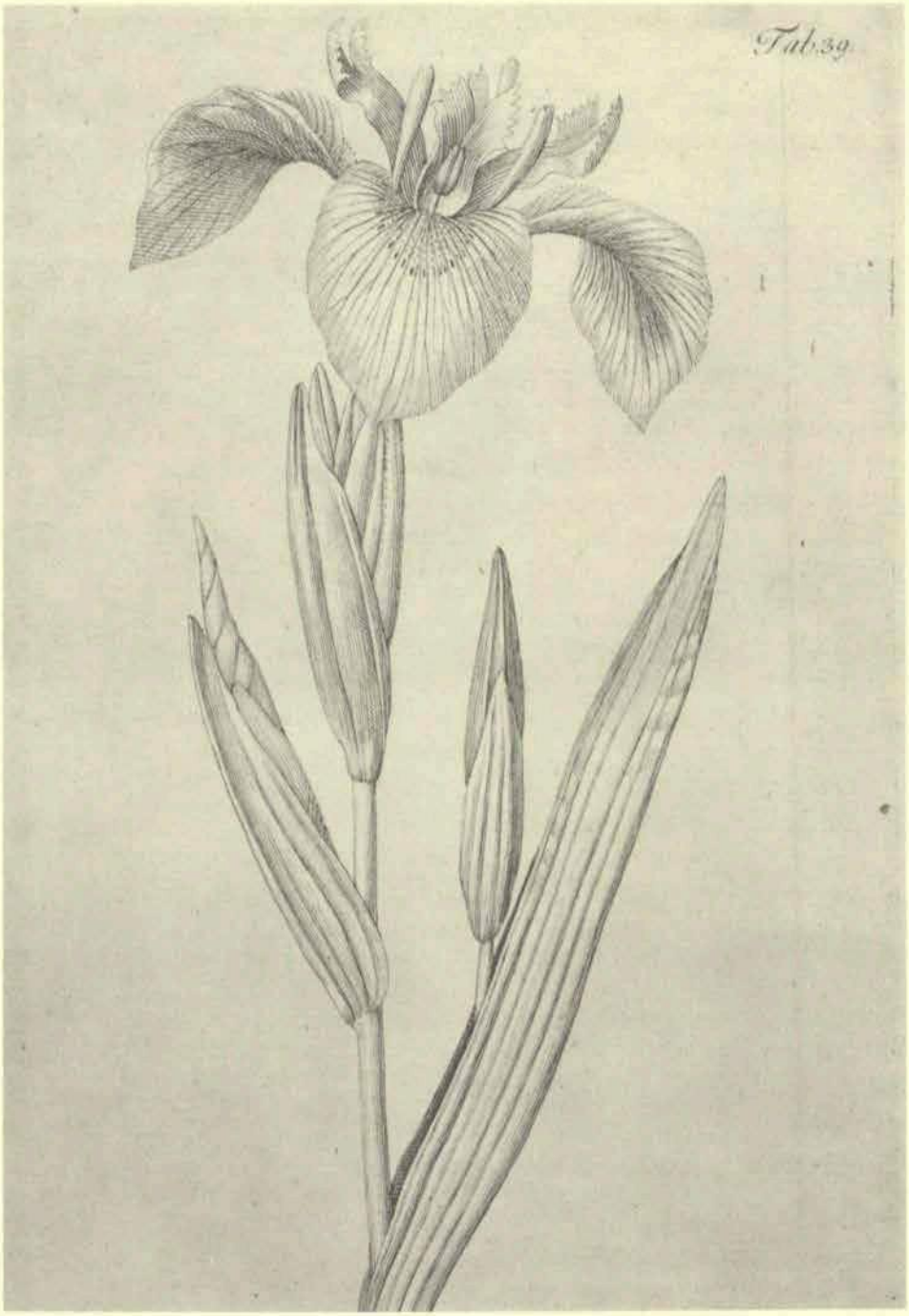
Storvasken klaredes ved kogning af tøjet i den store kobberkedel; skylningen foregik ved en dyb mergelgrav, ellers gik brønden tør. Vi kørte derefter tøjet hjem på trillebør, hængte det op på tjørnehække; tøjsnore og klemmer kendte vi ikke.

Lysestøbning og sæbekogning husker jeg kun svagt.

På gårdspladsen var der to store lindetræer, højstammede og klippet kuglerunde. Her søgte bierne hen i blomstringstiden og så sagde vi: "I dag synger linden".

Her var også en hestegang, hvor to heste gik rundt og rundt og på den måde trak tærskemaskinen, som stod inde i laden. Een af os skulle køre hestene i 2-3 timer, - et forhadt arbejde!

Til gården hørte også 2 tdr. land eng syd for Hingeballe bøgeskov, ca. 6 km fra gården. Engen passedes med overrisling og gødning. To gange om året slog man græsset med le, vejrede det og kørte det i hus når det var helt tørt. Dette enghø var blandet med hjertegræs, engblommer og forglemmigej og duftede herligt.




Gul Iris, Iris pseudacorus. Efter Soldin 1807

Det hørte til sommerens store oplevelser at køre i en stiv vogn ned i engen med middagsmaden, der næsten altid bestod af pandekager og rødgrød.

Der rislede en klar bæk mellem skoven og engen; her holdt mælken og det hjemmebryggede øl sig dejligt koldt.

Fra jeg var 8 år husker jeg, at der hvert forår kom en ældgammel, grå kvinde til mit hjem med grønne kranse af skovmærker. Hun boede i et faldefærdigt hus ved Hingeballe skov. Hun sagde kun tre ord, "det er møsikker". Disse tre ord har lydt i mit øre i 80 år, måske fordi hun ikke sagde flere, men blot rakte hånden ud for at få de småpenge hun kom for.

"Tulle", som vi kaldte hende, var måske klogere end vi troede. Hvor ville jeg gerne have truffet hende i dag; det blev desværre forsømt!

## Haven i Astrup

Efter den tids forhold var haven meget ejendommelig, stor og skøn og med megen frugt. Dens attraktioner var en stor, dyb dam, måske oprindelig en mergelgrav; nu blev den havens midtpunkt.

Ved havens sydgrænse var der en forhøjning, måske en losseplads for affald fra byggeriet[3]); ved hjælp af god muldjord blev højen et udmærket grosted for den skønne *Spiræa salicifolia* som min far plantede og som på kort tid blev til et helt buskads. Den havde nemlig masser af rodskud der kom selv i de stiveste havegange.

Stien op til højen og dens sider så vidunderlig ud med buskenes røde, stive blomstertoppe, - en helt eventyrlig plante.

Dammen havde nok også været til stor nytte under byggeriet, nu blev den formet cirkelrund med græsskråninger mod vandet.

Den nærmeste beplantning var stikkelsbær i røde, grønne og gule sorter; de kunne plukkes liggende, og der var intet forbud, kun for solbær der skulle sælges til marskandiser Søren Andersen i Kjellerup, så vi fem piger kunne få bomuldstøj til nye forklæder.

Næste række af buske var ribs med blommetræer imellem - f.eks. den nye sort 'Viktoria', der var meget rigtbærende og velsmagende, når man tyndede frugterne, og det skulle vi nok sørge for.

I dammen havde dejtruget sommerophold for ikke at falde i "staver". Nogle forsøgte at sejle i det, men gik ofte udenbords.

Snart kom gule iris, siv og andre vandplanter af sig selv.

Ved middagstid kom koblet af de 12 køer, med fire i bundtet, ned for at drikke. De havde deres egen vej mellem høje tjørnehække.

Om vinteren løb vi på skøjter - om sommeren slog vi "smut" med flade flintesten.

Jeg beundrer min far, der for snart 100 år siden skabte denne børnevenlige have. I sydøsthjørnet af prydhaven lå det store lindelysthus,

Barndoms- og ungdomshjem i Astrup

der havde fast arbejdsbord og bænke med plads til os alle; her kunne man lege, læse, tegne eller snakke; her var altid fuld sol, da linden hvert år ubarmhjertigt blev skåret noget ned.

Nogen egentlig staudehave var der ikke; men de mange havegange medførte, at her var plantet mange små hække og indfatninger.

Hvor der var en ledig plads sådes der frø af duftende planter som reseda, gyldenlak, ambra, balsam, havenellike og studenternellike; der var bonderoser, hvide floks og tragtsnerle.

Skønnest af dem var den ca. 1 m høje, gule natlys, der i mørkningen lyste så bedårende op og bredte sig over hele haven. Vi førte denne skønne plante fra Astrup til Ankerhus-haven hvor den glæder os hvert år.

Af blomsterbuske var der røde blodribs med solbærduft, snebolle, snebær og lyslilla syrener og naturligvis gammeldags hvide og røde roser.

De var alle hårdføre, og glædede os med at komme trofast igen hvert forår.

## Gårdens køkkenhave

Denne var oprindelig en del af prydhaven nær ved køkkendøren, men efterhånden som træer og hække voksede til, blev det nødvendigt at flytte den; og den fik da en god plads i én af de store tofter ned mod landevejen mod syd.

Der var ny ubrugt jord og den fik en lille firkantet græsplads med en vinkelbænk, og et rundt riflet stenbord, en kværnsten fra en mølle. Her kunne man sidde i fuld sol og ribbe bønner og bælge ærter.

Jeg husker fra 1890, at min far selv ville så køkkenhaven til, for rækkerne skulle være lige og tidspunktet rigtigt; således skulle kruspersille være færdig til de første grønærter og nye gulerødder kunne høstes og spises til den spegede skinke den 7. juni; da var det min mors fødselsdag.

Der dyrkedes mange snittebønner, lange, brede og krumme, så de måtte snittes fint inden de stuvedes eller saltedes. Voksbønner dyrkedes også, men de spistes nyplukkede. Vi havde ikke så gode sorter som nu.

Pastinakker, gulerødder, rødbeder og persillerod var af den lange spidse type.

Suppe-kvasten - nu kaldet suppevisken - var også den gang nødvendig til suppe og stadig en stor handelsvare. Den første kørvel man brugte, var nok den spanske kørvel der var tidligt fremme i april, om sommeren en smuk skærmplante med hvide blomster. Af kål var grønkålen mest brugt, ofte med kålrabistykker i; af krydderurter var timian almindelig hos os, vi lånte også ud af den til naboens "gule ærter".

Af løg dyrkede vi de holdbare skalotter, som vi kender dem nu. Min far anlagde også pebberrodbede, og i den nye køkkenhave kom der asparges.

## Frugthaven i Astrup omkring 1895

Da man kun kendte få frugtsorter, stod de ikke i nogen egentlig frugthave, men var plantet mellem ribs, hindbær og blomster, enkelte på den store græsplæne.

Værdimåleren for æblesorter var nok, om de kunne holde sig, altså blive "gjemme-ævl". - Vi kunne dog nok smage forskel og byttede gerne til en Cox' Orange i naboens have. - Populært kaldtes disse "Franskmænd", men det var nok sprogforbistring - vi kendte dem bedst på den kødfulde frugtstilk.

Nonnetitte eller flaskeæble satte vi stor pris på, når de om vinteren var rigtig runkne i kommodeskuffen. - Vi var belemrede med en dårlig sort, Charlamowsky; vi kaldte dem for hovedpineæbler, de blev let overmodne.

Et kæmpepæretræ husker jeg - uden navn - frugten en langagtig type. Det stod fint som solitærplante. Det blomstrede rigt og bar masser af frugter, men vi smagte dem aldrig, for inden de modnedes var de så revnede, at der ikke var en spiselig bid at få. Det blev havens skønneste træ, der spejlede sin pyramide i den nærliggende dam.

Æblesorter:

1. Nonnetitte = flaskeæble
2. Cox' Pomona
3. Rød Pigeon, kaldet juletræsæble
4. Alexander
5. Rød Høst-Calvill, kaldet kjærest-ævle
6. Charlamowsky - smuk, men uholdbar

Pæresorter:

1. Greve A.W. Moltke
2. Gråpære
3. Bergamotte
4. Eyewood
5. Sommerpære
6. Louise Bonne

Blommesorter:

1. Grøn Reine Claude
2. Viktoria
3. Blå Sveske

Kirsebærsorter:

1. Syltekirsebær
2. Gul Morelle

Hindbærsorter:

1. Fajstrup

Træer i læbælter:

1. Det stærke læbælte
   Gråpoppel
   Sølvpoppel
   Bævreasp
   Storbladet elm
   Ahorn
2. Det hurtigvoksende læbælte
   Rødpil
   Gråpil
   Gulgrenet hvidpil
   Birk
   Hæg
3. Det blandede læbælte
   Bøg
   Eg
   El
   Hassel
   Syren

Hække:

1. Almindelig hvidtjørn
2. Navr
3. Avnbøg
4. Småbladet elm
5. Gran af forskellige slags

Mindre hække inde i haven:

1. Liguster
2. Lavendel
3. Have-fuchsia

Indfatninger:

1. Vinca eller Vintergrønt
2. Lammeøre
3. Primula

Der var bænke på begge sider af opkørselsvejen og skønt med den smukke skovbund mellem træerne.

I den øverste halvdel fik vi børn lov til at lave gange, der snoede sig ud og ind. Fra syrenlysthuset gik man til midten af det brede læbælte; og her var en ret bred gang mod syd der blev holdt skuffet og jævn til spadsereture. Nærmest denne stod der en del af de smukkeste træer, bøg, eg og birk. - Hassel blev jo til en romantisk nøddegang.

Den store, dejlige hyld er måske den plante vi alle husker bedst; den var som gårdens forpost mod øst. Fra den så man markernes grænser og de spredte huse og gårde som "Rotterdam", "Nørskovlund" og "Skovsborggård".

Hylden var af et mægtigt omfang, når den blomstrende stod som en "snedrive"; når bærrene modnede på de utallige skærme var det som det mørknede omkring den; den kunne give hyldebærsuppe til det halve sogn.

Da vi ofte gik ud og så over markerne, var det jo praktisk at man også kunne sætte sig lidt. Derfor var de 60 tdr. lands kampesten gennem årene blevet en kreds af siddepladser omkring hyldens rod, solid og urokkelig. At hylden blev så stor og gammel skyldtes nok, at den passedes med beskæring af de ældste grene og de yderste skud, så den fik en smuk form.

Selv den lykkeligste tid må slutte. I Astrup var det min mors død som 65-årig, der bevirkede at vi måtte sige farvel til dette dejlige barndomshjem, og min far til sit livs værk. - Det var os alle en stor trøst, at han levede gode år til han var 79 i det dejlige Sorø, hvor han var en stor hjælp for skolens landbrug - og glædede sig over alle, han kom i forbindelse med på Ankerhus.

Vor tilknytning til Astrupgården er nu kun en kampesten fra marken, der ligger ved indkørslen og hvorpå der står:

Her boede Anders og Mette Marie med deres 8 børn.

Agnes Eliasson
1972.

Noter:

1. Agnes Marie Eliasson, f. Lauridsen, f. 2. aug. 1884, d. 5. sept. 1973. Uddannet som gartner, hortonom (1912), 1910-11 havebrugslærer på Adelnäs Trädgårdsskola og fra 1914-16 på Statens Trädgårdsskola i Härnösand og fra 1916 på Ankerhus Husholdningsskole og -seminarium ved Sorø hos søsteren Magdalene Lauridsen. Virksom i Danske Kvinders Samfundstjeneste under besættelsen. Har bl.a. skrevet Konservering i Krisetid (1940) og Min Krydderhave (1942). Blev i 1911 gift med Axel Eliasson, handelsgartner i Sorø og senere havebrugskonsulent i Sverige.

2. Cikoriefabrikker både i udlandet og i Danmark, særlig i det sydlige Jylland florerede især fra 1875 til 1925.

3. En udsigtshøj i havens fjerneste udkant var tidligere en selvfølgelig og nødvendig del af de fleste større landbohaver, og den opbyggedes næppe af murbrokker og andet affald.

EUROPÆISKE STRØMNINGER I GAMMEL DANSK HAVEKULTUR II

# NEDERLÆNDERNE PÅ AMAGER

Af *Erik Adriansen*[1])

## Indledning: Amagerbrug og amagerbøndernes herkomst og historie

De fleste tilbageværende gårde på Amager har grønsager og spisekartofler som hovedkulturer. Denne driftsform kaldes amagerbrug og har sin oprindelse i Nederlandene. Amagerbrug er en mere intensiv udnyttelse af jorden end almindeligt bondebrug. Udviklingen er nu gået endnu videre, således at nogle amagerbrug er blevet til gartnerier. Mange af de nuværende gårdejere (amagerbønder) og gartneriejere er efterkommere af nederlandske bønder.

At nederlandske bønder blev bosat på Amager skyldes Christian II (1513-1523) og en række tilfældigheder i forbindelse med hans person. Bl.a. var Christian II's dronning, Elisabeth (Isabella), opdraget hos sin faster, der var statholderinde i Nederlandene. Elisabeth blev gift med Christian II i 1514 (ved stedfortræder) og kom til Danmark i 1515. Hun var vant til at spise friske grønsager af fin kvalitet, og det havde man dengang ikke forstand på at dyrke her.

Christian II nærede dog allerede tidligere sympati for nederlænderne. Som statholder i Norge traf han i 1507 i Bergen den purunge Dyveke, som til hendes død 1517 var hans elskerinde. Dyveke's mor Sigbrit Willumsen (Sybrecht Willemsdochter) var født i Amsterdam. Mor Sigbrit, som hun blev kaldt i folkemunde, har sikkert mere end nogen anden haft indflydelse på, at de nederlandske bønder blev bosat på Amager.

Sigbrit tilhørte en god handelsfamilie og havde både kundskaber og dannelse. Hendes mand var tilhænger af et undertrykt politisk parti og blev fradømt både liv og gods. Sigbrit var flygtet med sin unge datter og resterne af sin formue på et skib, der sejlede til Bergen. Her ernærede hun sig ved en bod med kager og vafler. Hun skildres som en klog men noget robust kvinde. Da Christian blev konge, tog han både mor og datter med til Danmark, og Sigbrit vandt stor indflydelse og tillid hos kongen. Dette fortsatte også efter Dyveke's død. Sigbrit blev derved mellemled ved forhandlingerne med de nederlandske bønder, der måtte lokkes med særlige goder, for at man kunne få dem til at slå sig ned på Amager.

Det originale privilegiebrev fra Christian II til de nederlandske bønder er gået tabt, men i et udkast hertil får de uindskrænket ret til hele

Amager og Saltholm som dengang begge hørte under Kronen. Retten var dog ikke gældende til Dragør, som forblev Kronens fiskerleje.

Privilegierne kan sammenfattes i følgende punkter:

1. Retten til at bruge, bebygge og beholde Amager som selvejendom og dele jorden imellem sig, samt sælge den og lade den gå i arv efter deres hjemlands skik.
2. Retten til at holde egen jurisdiktion.
3. Fritagelse for hoveri, tiende og landgilde, imod at betale en vis årlig sum samt særlige ydelser i krisetilfælde.
4. Frihed til at sælge sten.
5. Frihed til at drive fuglefangst og fiskeri samt anden fri næring, med enkelte undtagelser.
6. Frihed til at bruge, bebygge og beholde Saltholm.

Endvidere kunne kun kongen blande sig i deres sager.

Det var unægtelig en friere forfatning de nederlandske nybyggere på Amager fik, end den bondestanden i almindelighed havde på den tid. På basis heraf dannedes en blanding af selvejer-demokrati og andelsbevægelse midt i adels- og præstevælden.

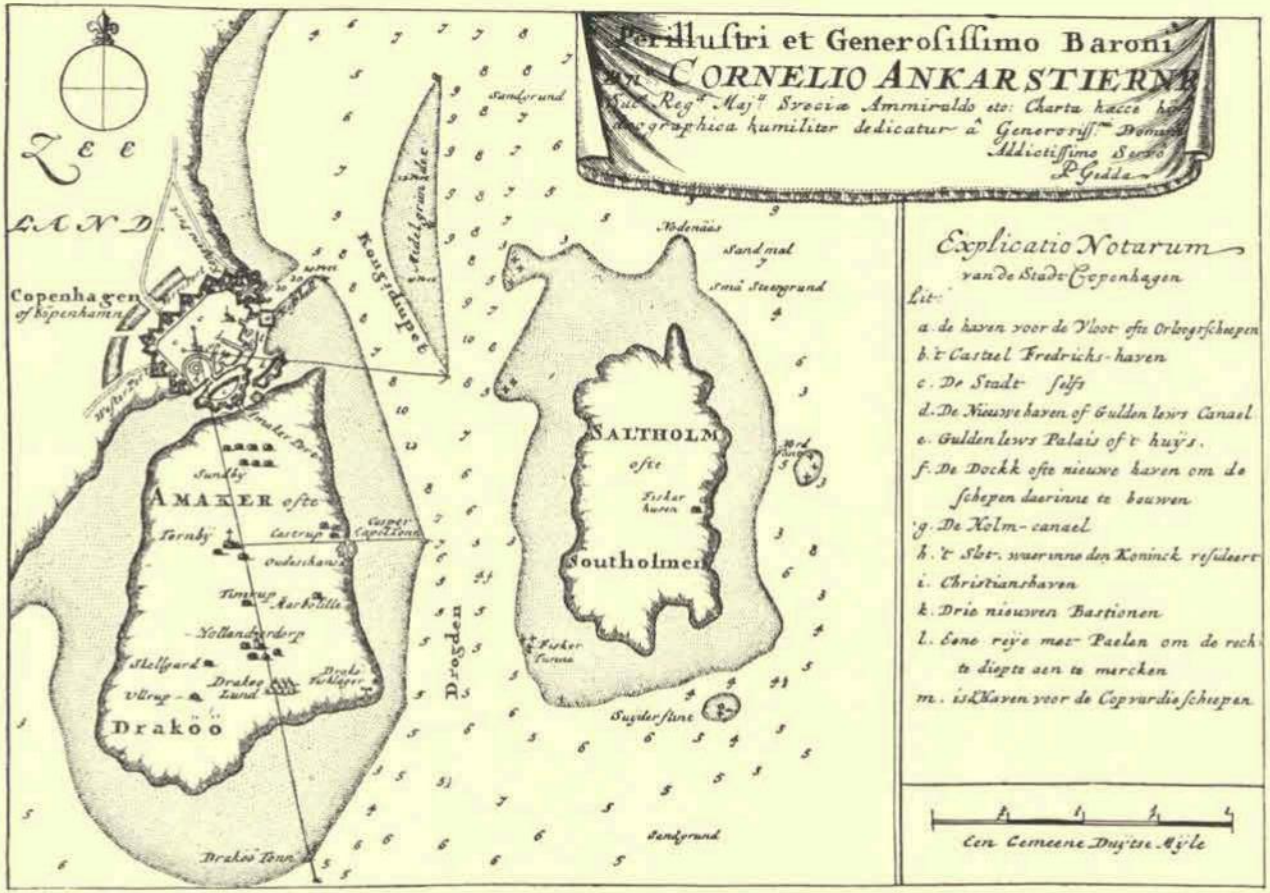
Indflytningen til Amager skete i årene 1516-1521, og i 1521 blev det første privilegiebrev undertegnet. Allerede 2 år efter måtte Christian II flygte til udlandet, og adelen søgte at få smidt nybyggerne ud igen. Så slemt gik det dog ikke. De nederlændere, der havde bosat sig, fik lov at blive boende, men fik begrænset deres rettigheder til kun at omfatte den sydlige del af øen samt til brugen af Saltholm. Der blev formentlig samtidig sat en stopper for yderligere tilflytning. En del af de danske fæstebønder, som var tvangsforflyttet med hård hånd, kunne nu overtage deres fæstegårde igen.

I 1547 synes uroen omkring tilflytterne at have lagt sig, og en delvis bekræftelse af deres rettigheder blev givet af Christian III. Den lød på, at de måtte beholde Store Magleby mod at svare 300 mark årlig samt forsyne Københavns Slot med så mange rødder og løg, som man havde behov for. Desuden skulle de føre et kristeligt levned og dele brugsretten til Saltholm med de danske bønder på Amager. Christian II's privilegier blev dog på de fleste punkter både respekteret og ført ud i livet.

De nederlandske bønder dannede på dette grundlag en fri selvejerkommune, som trivedes fint og snart blev en mønsterkommune for hele landet. Datidens forfattere som Michel H. Jernskiæg (1693)[2]) og Laurids de Thurah (1758)[2]) omtaler dem således i rosende vendinger.

24 familier, ialt 184 personer, bosatte sig i Store Magleby. De delte byen imellem sig og byggede 24 gårde.

De fleste indvandrere kom fra Nordholland, d.v.s. fra Broek i Waterland, øen Marken i Zuidersøen og fra Vest-Friesland, men nogle kom fra Flandern. Det var således både hollændere og flamlændere, der kom hertil.




På dette kort fra 1694 er Store Magleby kaldt Hollanderdorp og Maglebylille hedder Marbolille. Den ledsagende tekst er udfærdiget dels på hollandsk (deraf vel det hollandskklingende sidsteled i Hollanderdorp) dels på latin

Flamlænderne har formentlig haft køkkenurter som deres speciale, men oste- og smørproduktionen var også hos dem højt udviklet. Selv om indvandrerne er kommet fra forskellige egne i Nederlandene, har de følt sig som fra samme egn her blandt fremmede i et fremmed land. Forskellen mellem dem indbyrdes er hurtigt blevet udvisket i det lukkede samfund, de dannede.

Med agerjord, eng og fælled havde hver af de oprindelige 24 gårde et tilliggende på omkring 100 tdr. land (1 tønde land = 5.516 $m^2$). Deraf blev knap en trediedel opdyrket. Resten lå som eng og overdrev, der tjente som fælles græsmark. Den egentlige pløjejord - havejorden og bymarken - udgjorde således 25-30 tdr. land for hver gård.

Jorden nærmest gårdene, blev udnyttet som have- og kåljord. Denne jord blev derfor gødet stærkere, blev mere intensivt udnyttet og fik derved større værdi. Af bymarken blev ca. 1/6 tilsået i to år, hvorefter den hvilte i 12 år som græsmark.

Efterhånden som gårdene ved arv og skifte fik flere ejere, blev jorden delt i mange parceller, idet hver ejer skulle have sin part af den gode og dårlige jord. Der måtte føres jordbog over hver gårds tilliggender, også af hensyn til skatteberegningerne. Hele byen betalte sine skatter under ét, som en fast samlet afgift. Hver lodsejer blev derfor pålignet sin andel af kommunen.

Den nye kommune med de nederlandske tilflyttere trivedes så godt, og beboerne blev efterhånden så mange, at Store Magleby snart var for lille til at føde dem alle. Kommunen søgte da i 1574 tilladelse til at fæste ledige gårde i danske byer på Amager. Da byens beboere ved deres dygtighed til at forsyne hoffets køkken og spisekammer med fine varer var meget vellidte i hofkredse, bøjede kongen (Frederik II) sig villigt for dette krav.

Ved sådanne fæstemål måtte de selvfølgelig til Kronen svare de samme afgifter og byrder, som de danske bønder. Nederlænderne flyttede dog nødigt, men foretrak at blive boende i Store Magleby og drive de forpagtede gårde derfra. Derved kunne de til en vis grad beholde de til denne by tilknyttede privilegier.

Under grevens fejde (1534-1536) blev mange gårde i Store Magleby lagt i aske. Og i 1659 under svenskekrigen blev alle gårde på nær én brændt. Nederlænderne søgte dog under begge krige med deres dyr og avl ly indenfor Københavns volde, og blev hurtigt i stand til at genrejse gårdene.

Pesten i 1711 bortrev over halvdelen af beboerne. For nederlænderne, der ikke ville bortgive deres gårde til fremmede, varede det længe, inden de fik gårdene besat igen. Endnu i 1726 taltes om øde gårde fra pestens tid. Men endnu værre gik det for de danske bønder på Amager. Disse kunne kun vanskeligt rent økonomisk klare at overtage ledige gårde. Dette gav anledning til, at nederlænderne efterhånden overtog en del af de danske gårde.

Et godt stykke ind i 1700-tallet begyndte de danske byer på Amager derved at blive mere ligestillede med nederlænderne, enten ved indgiftning i de nederlandske familier eller ved at tage ved lære af disse. Nederlændernes kultur og produktionsformer kom derved til at præge hele øen.

## Fælled og strand

Fællederne var indtil 1800-tallet fælles for alle bønder på Amager. Men langvarige forhandlinger i slutningen af 1700-tallet førte til en deling, først mellem byerne, senere (senest Store Magleby 1821) mellem de enkelte lodsejere.

Enhver lodsejer på Amager havde dog ret til at hente tang ved alle øens strande.

Når man hentede tang var der særlige (uskrevne) regler, man skulle følge. Hvis tangen lå i strandkanten eller længere ude i vandet, måtte enhver fiske det op. Hvis man derimod kørte tangen bare nogle få meter op på land blev man ejer af denne tangbunke. Risikoen for at miste tang ved at skulle køre måske flere km hjem med et læs tang, før man kunne hente et nyt var derfor udelukket. De nærmestboende havde ingen væsentlig fordel fremfor de andre. Om efteråret når der var lavvande og efter pålandsvind vidste man, at der var gode chancer for stor tanghøst, og så gjaldt det om at komme til stranden før de andre. Tangen blev brugt til at dække kulerne om vinteren.

## Saltholm

Fra gammel tid havde Amagers beboere og brugere haft rådighed over Saltholm mod at svare afgift til Kronen. Christian II gav de nederlandske tilflyttere den fulde brugsret til øen.

Fra 1547 måtte nederlænderne dog dele brugsretten med de danske bønder. Egentlig ejendomsret over øen havde de dog ikke. Først i 1873 blev Saltholm solgt til Amagers hartkornsejere, som gennem et ejerlav stadig er Saltholms retmæssige ejere.

Øen blev hovedsageligt brugt til græsning, især for ungkreaturer og heste. I vore drengeår var det en af årets bedste oplevelser, når vi skulle til "Holmen" med en af vore heste. Når forårsarbejdet var slut og jorden tilplantet, havde vi kun brug for én hest til radrensning om sommeren. Derfor blev den eller de mindst samarbejdsvillige af hestene meget bekvemt sendt til Saltholm, indtil der igen blev brug for dem i oktober måned.

De første gange jeg var med, fulgtes jeg med far. Senere tog jeg alene over med hesten. Vi var dog gerne nogle stykker, der aftalte at følges ad. Tidligt om morgenen enten red eller kørte vi på cykel med

hesten løbende ved siden af ned til Kastrup havn. Her blev dyrene undersøgt af en dyrlæge, inden de mere eller mindre genstridigt blev trukket ombord i slæbebåden. Vi andre gik ombord i fiskerbåden, som trak slæbebåden til Saltholm.

Vor første opgave her var så at ride hestene ind til brønden. På vejen tilbage til holmekroen krydsede vi rundt på øen for at finde mågereder, og hvad der ellers kunne interessere nysgerrige drenge. Den medbragte madpakke blev gerne nydt ude på "Holmen" og eftermiddagskaffen på holmekroen. Andre brugte måske mere af deres tid på kroen. Efter sådan en dag var vi godt trætte, når vi hen under aften igen sejlede mod Kastrup.

## Sæder og skikke, sprog

Nederlænderne holdt sig de første godt 200 år efter deres ankomst helt isoleret fra de danske bønder. De omgikkes heller ikke københavnske borgere, som de kom i kontakt med ved deres torvehandel. Nok kunne det ske, at én fra kolonien giftede sig udenbys, men vedkommende blev da betragtet som en mindreværdig og mistede sine privilegier.

Pige i amagerdragt. Min søster Grethe 1946

Først i 1759, da byens leder - kaldet schouten - giftede sig med en pige fra Sundbyvester, blev der udvist større tolerance overfor blandede ægteskaber. Dette har vel været påkrævet for at skaffe frisk blod ind i de efterhånden noget indgiftede nederlandske slægter. Allerede året efter giftede sognets skriver sig ligeledes med en pige fra Sundbyvester.

Nederlænderne søgte at bevare deres sprog, men det blev efterhånden en blanding af nederlandsk, tysk og dansk. Tysk kom ind i sproget gennem de på Amager i mange år bosatte plattyske præster. Danske ord kom ind i sproget, fordi dansk måtte bruges ved handelen på torvet. Men først omkring 1800 blev dansk almindeligt og enerådende.

Dialekten i Store Magleby havde, navnlig for et par generationer tilbage, en kraftig syngende betoning, noget i retning af skånsk og bornholmsk. Det er heller ikke ualmindeligt, at vi fra Amagerland den dag i dag bliver antaget for at være bornholmere, når vi lader vor røst høre i andre dele af Danmark. (Der skal dog sikkert en sprogforsker til for at kunne afgøre, om der blandt de nulevende generationer opvokset i Store Magleby stadig findes ord og vendinger, der kan føres tilbage til det gamle amager-mål).

Nederlænderne holdt sig i karakter og tankesæt, som i klæder og skikke, længe uden nærmere samkvem med de danske beboere. Selv om de fæstede gårde i de danske byer og tog bolig der, betragtede de sig i lang tid, både selskabeligt og kirkeligt, som hørende til det nederlandske sogn. De lod sig ikke påvirke af de andre byers sæder og skikke. Derimod blev de hyppigt valgt til fogeder i disse byer og kom efterhånden til at styre deres sager. Antagelig fordi de havde større magt og anseelse hos autoriteterne.

De fik større udbytte af deres driftsform end de forarmede danske fæstebønder. Deres livsførelse var præget af større flid og orden. Fattigdom var sjælden iblandt dem. Hver familie sørgede for deres nærmeste, og alle undgik så vidt muligt fremmed indblanding. Kun få håndværkere og tjenestefolk optoges i deres kreds med visse indskrænkede rettigheder, og kom de sognet til byrde, søgte dette at skille sig af med dem. Det var en morallov hos dem, at ligesom forældre eller formyndere sørgede for børnene under deres opvækst, var det de yngres pligt at sørge for de gamle og give dem aftægt på gårdene så længe de levede.

Efter at schouten og skriveren havde giftet sig udenbys, varede det ikke længe, før nederlænderne og den dermed indgiftede del af befolkningen beherskede alle byer og forhold. I 1770'erne var halvdelen af de 92 gårde, der fandtes i det danske sogn ledet af de nederlandske bønder.

Det var således nu kun et spørgsmål om tid, inden amagerfolket fremstod som et hele. I begyndelsen af 1800-tallet kan man sige, at alle Amagers beboere var samlet som en særlig type, stærkt præget af det nederlandske islæt.

Går vi frem til omkring 1920 begynder lufthavn og byudvikling at kræve sin del, som nævnt i Jan Hansen Schmidt's sang. Han kalder den "Farvel til Amager".

## FARVEL TIL AMAGER

Mel.: Jeg elsker de grønne lunde

Enhver som er født på Amager
herude på bondeland,
tit minderne sælsomt drager
fra by og fra mark og strand.

Når staden bestandig trænger
til plads og til råderum
snart bli'r her vel plads ej længere,
det er vi nok enige om.

Udviklingen går i gænge,
spekulanterne stormer frem,
for nu kan der tjenes penge,
det mener jo alle dem.

Så stænges for jordens kræfter,
hvor sæden før spired frem
hvor grøntsager fulgte efter
til gavn for så mange hjem.

Farvel da, I grønne enge,
småblomsternes paradis,
småfuglene slår på strenge
naturen til lov og pris.

Farvel da, I lave vange
med frodige urtebed,
med skårene brede og lange,
når kornet blev mejet ned.

Farvel da, I grønne veje
langs volde med pil og krat
hvor ungdommen gerne pleje
spadsere i sommernat.

Farvel da, I frie strande
med tangen så grøn og kåd,
med blånende stille vande,
med bølgernes skummende bråd.

Farvel da, I gamle gårde
med barndomsmindernes brus
tit falder en vemodståre,
når hjemmet må falde i grus.

Blir "optaget" alle vegne,
så må vi nok snart af sted
og drage til nye egne
til arbejd og virksomhed.

Jan Hansen Schmidt døde 1925, men sangens indhold er aktuelt den dag i dag.

Efter 2. verdenskrig gik udviklingen endnu stærkere. Mens blandede ægteskaber i mine forældres generation var undtagelsen, er det allerede et slægtled senere det almindelige, og nok godt det samme.

Efterhånden er mange blevet tvunget til at flytte til Sjælland, men nu i mere spredt orden, således at vi nu kan sige, at vi helt er integreret i den danske befolkning.

Når de nederlandske amagere trods næsten daglig berøring med hovedstaden gennem næsten 300 år har kunnet bevare deres selvstændige kultur og livsvaner, skyldes det i høj grad et konservativt tempera-

ment, som er ægte nederlandsk. De bevarede deres sprog og klædedragt for at være sig selv og som værn for deres fri eksistens under gode kår.

## Fastelavn

De nederlandske bønder havde deres egne fastelavnsskikke. En forlængst aflagt "leg" var at rive hovedet af en gås. Det foregik ved, at en gås blev bundet fast med hovedet nedad. Halsen blev smurt med sæbe, så det var vanskeligt at holde fast. Man skulle så ride forbi i fuld galop og i farten prøve at rive hovedet af den arme gås. Den, det lykkedes for, blev kaldt gåse-greve.

At slå katten af tønden er en skik, som har holdt sig op til vore dage. I begyndelsen blev der placeret 2 levende katte i tønden. Men efter at præsten i 1733 havde tordnet fra prædikestolen mod disse dyremishandlinger, blev de levende katte erstattet med en udstoppet kat, og gåselegen blev opgivet. I vore dage er der end ikke malt en kat uden på tønden.

Fastelavnsryttere. Fem af brødrene Adriansen, 1925.
Fra venstre: Jan, Jakob, Chrilles, Valdemar og Peter

Fastelavnsrytter.
Jakob Adriansen, min far, 1946

Den, der med sin tøndestav slog det sidste bræt af tønden ned, blev tøndekonge. Tidligere blev tøndekongen fritaget for det følgende års skat. Det var dengang de enkelte kun svarede skat til kommunen, mens kommunen sørgede for afgiften til staten. Nu må tøndekongen nøjes med hæderskransen til hestens hals. Endvidere får han en stor rød-hvid sløjfe om armen bundet af tøndedronningen, som er byens ældste ugifte pige. Hun var sjældent ret gammel, da der alle dage har været rift om amagerpigerne. Ved ballet om aftenen skulle tøndekongen danse de første tre danse med tøndedronningen.

Da traktorerne vandt indpas på amagerbrugene i 1950'erne, var man bange for, at der ikke skulle blive tilstrækkelig mange heste tilbage til fastelavnsridning. Men det viste sig, at mange beholdt en hest for at have noget at ride fastelavn på. Nutidens rideglade unge er kun begejstret for, at forældre eller bekendte har en hest, de kan få lov til at ride på også udenfor fastelavnstiden.

Tidligere red gårdejersønnerne første fastelavnsmandag og gårdejerne anden fastelavnsmandag. Anden fastelavnsmandag var det så konen, der var tøndedronning. Nu rides kun første mandag, så må den unge tøndedronning finde sig i, at tøndekongen kan være en gift mand.

Fastelavnstiden var den tid på året, hvor der var mindst arbejde på gårdene. Derfor blev netop denne tid benyttet til festligheder og besøg hos familie og venner.

## Dagligt liv

Det daglige liv var i høj grad helliget arbejdet med jorden og dens produkter. Ved siden af jordbruget fandt nederlænderne også tid til at bruge søen til erhverv, mens de danske fæstere næppe udviste det samme initiativ blot for at fylde i skatteopkrævernes pose. En parallel frem til nutiden kan bekræfte, at alt for høje skatter ikke fremmer initiativ og arbejdslyst.

Nederlændernes lov var bygget på flid og økonomisk uafhængighed, både i hjemmets og kommunens forhold. De levede i en verden for sig, hvor hjemmet og arbejdet var de bærende kræfter i tilværelsen. Om sommeren begyndte deres dag før solen stod op. Om vinteren måtte de være på færde allerede nogle timer efter midnat for at komme tidligt på vej med torvelæsset, som var lavet færdigt sent aftenen i forvejen. Hestenes fodring, kvægets pasning, tillavning af smør og ost krævede meget arbejde ved siden af jordens intensive dyrkning med køkkenurter.

Men alle hænder kappedes om at tage fat. Også kvinderne måtte tage del i det lettere markarbejde, hvad dog ikke forhindrede, at køkken og stue skinnede af renhed og blanktpudset metal. Arbejdet var en lyst.

Om sommeren fik kvinderne bedre tid til markarbejdet ved at rationalisere madlavningen. En stor portion af den såkaldte posegrød blev tilberedt til en uge ad gangen, således at det til hverdag kun var nødvendigt at opvarme maden.

En anden form for arbejdslettelse var, at flytte ud i "sommerstuen". Dette var en stue i en udlænge, og placeret ved siden af bryggerset. Derved undgik man en mængde fluer og snavs i stuehuset.

Mens jeg ikke selv har oplevet "posegrøden", så var sommerstuen en realitet til i 1950'erne.

## Produktion og salg

Oprindelig kom nederlænderne til Amager for at producere have- og mejeriprodukter. Hurtigt udvidede de dog deres aktiviteter til også at omfatte forskellige former for fiskeri og fuglefangst samt handel og skibsfart. Derigennem eksporteredes en del af deres dyr og varer. I nyere tid sker eksporten gennem grossister.

Det øvrige salg skete i begyndelsen fra Amagertorv, som de først blev henvist til. Ret hurtigt blev pladsen dog her for trang, men først 1665 fik de lov til at benytte andre af byens torve.

"Morbroders Minde". Typisk firlænget amager-gård.
Hovedgaden nr. 3, St. Magleby. Stråtag på udlænger erstattet med eternit i 1954. Stuehuset bygget 1894 af min farfar Jan Adriansen, som i 1891 overtog gården efter morbroderen Tøns Jacobsen.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Peter Adriansen | ejer | 1931-1947 | sønner af Jan |
| Tønnes " | " | 1947-1963 | |
| Knud " | " | 1963-1970 | søn af Tønnes |

Jorden eksproprieret af Københavns Lufthavn 1970, og gården jævnet med jorden

Om en eventuel eneret til torvehandel for nederlænderne har der aldrig været tale. Der opstod tidligt (under påvirkning af nederlænderne?) også på den anden side af København gartnere og "urtegårdsmænd", som mødte på torvet og forhandlede deres varer.

Ved overvintring af torveprodukterne blev der gjort et stort og omhyggeligt arbejde for at bevare disse mod varme og kulde. Om efteråret blev kulerne fyldt og dækket med et passende lag halm, jord og tang, der stadig måtte fjernes og lægges på igen efter den vekslende temperatur. Fra kulerne toges det daglige forbrug, der blev renset omhyggeligt. Hvad der ikke duede til handelsvare blev brugt til foder. Udvalgte særlig gode eksemplarer blev om foråret plantet for produktion af frø.

Efterhånden som København voksede sig større blev der mulighed for at afsætte flere grønsager og spisekartofler. Disse blev da efterhånden de vigtigste produkter.

I 1889 flyttede torvehandelen ud til Nørrevold-kvarteret, og i 1913 blev grønttorvet ved Vendersgade oprettet. Her fik man faste stade-

På målebordsbladet her fra 1968 ses den i 1970 eksproprierede og nedrevne gård "Morbroders Minde" som en af de nordligste i Store Magleby

pladser, så kapløbet om at komme først om morgenen (natten) kunne ophøre.

Når man prøver at forestille sig den natlige kørsel med hestekøretøjer på jernhjul og med hestenes jernbeslåede hove på de toppede brosten, så har datidens trafikstøj sikkert heller ikke været nem at sove fra.

I 1958 blev det nuværende grønttorv på Retortvej i Valby taget i brug. Her er de fleste sælgerstader placeret i store haller, som holdes frostfrie om vinteren. Salget er her i mange tilfælde overtaget af kommissionærer, d.v.s. mennesker, der påtager sig at sælge producenternes varer mod at få en vis procentdel (f.eks. 15%) af salgsindtægten.

Men endnu er der en del producenter, der ikke vil undvære nogle gange om ugen at sælge deres egne varer på torvet og samtidig få sig en småpassiar med nabostadelejere og de handlende. Flere og flere finder dog ikke denne salgsform effektiv nok, og går derfor i stedet over til andre former for salg.

## "Amagergas"

På Amager er der i tidens løb dyrket megen kål, især hvidkål. Efter at kålen var kørt sammen i kuler om efteråret, blev marken pløjet. Om foråret blev en del kålstokke revet frem af mulden under harvningen og var i vejen, når der skulle så's og plantes. Derfor samlede vi dem op. Jorden blev banket af og stokkene blev kørt hjem og stablet i bunker. Her tørrede de i løbet af sommeren. Om efteråret blev de båret på

brændeloftet, og vi havde til hele vinteren det brændsel, som vi kaldte amagergas. Det brændte godt og lugtede ikke, men var lidt udrøjt at fyre med. Det blev især brugt til gruekedlen, men også i komfuret kunne det bruges.

## Amagersange

Jan Hansen Schmidt har skrevet flere sange end den tidligere nævnte. Han var iøvrigt gårdejer og en tid sognerådsformand.

I denne forbindelse er der også grund til at nævne fru Elizabeth Henssel. Hun var også af nederlandsk afstamning. Fru Henssel døde i 1972 og boede i villaen "Maiken" på hovedgaden skråt overfor byens gadekær (kaldet wæhlen). I en menneskealder har fruen skrevet sange til de mange og store fester, der var tradition for at holde ved alle familiens mærkedage. Nok var amagerne store slidere i den daglige dont, men fester var der altid tid til at iscenesætte og tage med til. Fru Henssel har skrevet et utal af festsange. Mange af dem med episoder fra det afsnit af livet for den eller de personer, sangen omhandler. En granskning af disse sange kan derfor give mange oplysninger om livet på Amager fra omkring 1900-tallet til nu.

Nu da mine tanker vandrer til de gamle amagerbønder, husker jeg også en anden sang som bl.a. min bedstefar var meget glad for. Den bliver sunget på en lidt ensformig, men køn melodi. Hvorfra den stammer, ved jeg ikke. Her er gengivet første og sidste vers.

SANGEN OM AMAGER

Hvor er her kønt på alle disse steder,
de steder som jeg fundet har så kær;
her amagerbonden om sin jordlod freder,
og grønne marker gyldne frugter bæ'r.
Når imod aften arbejdsdagen rinder,
han skuer over jordens grønne skat,
og når i vesten solens stråler svinder,
går Amager ind i eventyrets nat.

Du ene har så mange skønne minder,
om fortid alt så smukt fortælle kan;
de gamle gårde, alt hvad her man finder,
er præget af en gammel fornem stand.
I kønne dragter amager-piger søde
et smil på læben til hver fremmed har;
hvem kan vel nægte ved et sådant møde,
straks Amager én så blidt om hjertet ta'r.

## Litteratur

Jensen, A. Kierulf (red.). 1939. Amagerbogen. Kbhvn. 423 s. Om mennesker og deres virke på Amager med historiske tilbageblik.

Kræmer, Edvin. 1971. Sigbrits Ø. 95 s. Historisk roman.

Kaae, Harry. 1945. Amager Rejse. Hernovs Forlag. 99 s. Bl.a. interview med en gammel enkefrue fra Store Magleby.

Nicolaisen, Chr. 1907-1915. Amagers Historie. Bind I-III. Schous Forlag. Ialt 800 s. Kun bind II og III indeholder kapitler om nederlænderne på Amager. Meget kildemateriale er gengivet i dets fulde ordlyd.

Rasmussen, Anna William. 1968. Hollænderbyen og Store Magleby kirke. Kristeligt Dagblads Forlag. 207 s. Detaljeret beskrivelse af levevis, personer, dragter m.m. baseret på gamle skrifter og samtaler med nulevende.

Riber, H., D. Zibrandtsen og K. Pallesen (red.). 1971. Noget om Hollænderbyen. Farveplancher og omslag. Permild & Rosengreen. 99 s. Udgivet af Store Magleby kommune i 450-året for nederlændernes ankomst til Amager.

Schmidt, Anders Jansen. 1947. Amagerbrug gennem tiderne. Horticultura 1 (7): 83-87. Historie og nutidsbeskrivelse (1947).

Strunge, Mogens. 1935. Jernskiægs Amagerrim 1693. Ejner Munksgård. 76 s. Gengivelse af Jernskiægs Amagerrim samt personlige kommentarer dertil.

Strunge, Mogens. 1958. Amager-Registret. Ejnar Munksgård. 20 s. Navnelister fra Christian II's tid vedrørende den nederlandske amager-koloni in spé.

## Noter:

1. Erik Adriansen; udlært i amagerbrug (som amagerbonde), hortonom 1968 Hg, opvokset i St. Magleby. Har sandsynligvis forfædre blandt de oprindelige nederlændere. De færreste kan føre deres stamtavle længere tilbage end 150-200 år, fordi kirkebøger og papirer er gået tabt under krige eller under de store ildebrande, som hver gang lagde den halve by i aske. Ildebrandene blev så omfattende på grund af, at de stråtækte gårde lå tæt sammenbyggede. Fra andre kilder ved man dog, at indtil de seneste år har nederlænderne holdt sig meget isoleret. Derfor kan man sige, at man sandsynligvis har nederlandsk blod i årerne, hvis man kan føre sin slægt tilbage i St. Magleby i ca. 150 år. Navnet Adriansen var blandt navnene i Amager-Registret (Strunge 1958) omend stavet på en lidt anden måde. Iøvrigt hed en af byens første schouter Jacob Adriansen. Slægtsnavne er dog først i de sidste 4-5 slægtled gået i arv fra far til søn, så navnet alene giver ingen garanti for nedstamningen.

2. Nicolaisen (1907-15) Bd. II. s. 129-138.

# PLATANEN PÅ GRÅBRØDRETORV I KØBENHAVN, PLANTET I 1902

Af *Johan Lange*

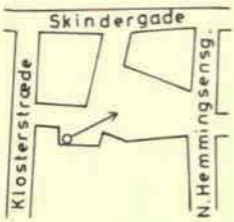
Store, gamle træer på fremtrædende pladser som vi f.eks. kender dem i form af bystævnetræer og lignende på en central plads i landsbyer og købstæder og større byer har vi ikke mange af i København. Den gamle Regens-lind er forlængst faldet, den store landevejspoppel foran Radiohuset er også væk. Holbergs kastanie i Fiolstræde blev fældet d. 23. nov. 1954. Hestekastanien foran Reformert Kirke lever stadig i sin høje alder, men har kun et rudiment af en krone og overses oftest. Platanen på Gråbrødretorv har derimod en meget stor og fyldig krone og dominerer fuldstændig billedet på Gråbrødretorv, hvor mange mennesker dagen igennem tyr ind i dens skygge på varme sommerdage. Den har faktisk samme funktion som bystævnetræet havde det i gamle dage: samlingssted for de omkringboende. Træet anses uvilkårligt af mange for gammelt og ærværdigt.

Ærværdigt er det måske nok, men ret gammelt er det ikke trods en stammetykkelse på godt 1 m. Det fremgår af følgende serie billeder fra Københavns Bymuseum ganske særlig de to første fra henholdsvis 1901 og 1902.

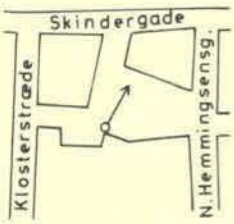
Stadsgartnerens kontor i Københavns kommune kan i overensstemmelse med ovenstående oplyse at der i 1902 er plantet plataner på Gråbrødretorv. Denne oplysning udelukker naturligvis ikke at der kunne have stået en ældre platan på samme torv da de andre blev plantet. Men billedserien viser tydeligt at det ikke har været tilfældet.

Det kan i øvrigt oplyses at platanen er en Platanus acerifolia ligesom det store flertal af by-plataner. Jens Østergaard omtaler ikke dette individ i sin ellers ret udførlige omtale af Platanus acerifolia som gadetræ i København i Horticultura 1950 s. 110-17. Han har naturligvis kendt træet, men ikke betragtet det som et gadetræ, da det endnu i 1950 stod i et lille anlæg og ikke i række med andre træer. Træet er så vidt vides ikke blevet målt under sin udvikling. Det er først blevet gjort i jan. 1968, da det måltes til 300 cm i stammeomkreds, d.v.s. ca. 95 cm i diameter, og igen i okt. 1973 da det var 325 cm i stammeomkreds, d.v.s. ca. 103 cm i diameter; i løbet af de seks mellemliggende vækstsæsoner har træet altså hvert år lagt en årring på gennemsnitlig 2/3 cm's tykkelse på sin stamme; højden er i 1973 målt til 17-18 m.

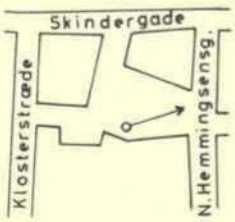
1. Gråbrødretorv 1901. Hele den centrale plads optages af en stor bygning, nemlig Københavns dengang knap 50 år gamle slagterbod, der blev nedrevet samme år. Ikke ét træ på hele pladsen.



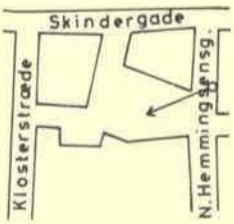
2. Gråbrødretorv august 1902. Et anlæg med bl.a. plataner er nu blevet etableret på hele den centrale plads; kun den vestlige ende ses her. Men det er ret tydeligt at de omhyggeligt opbundne træer er ganske nyplantede idet deres blade, som næsten altid hos træer i første sommer efter omplantning, er unormalt små. Ingen af de tre her viste træer eksisterer mere.



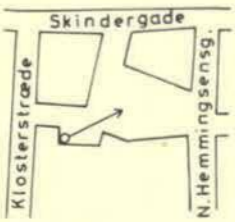
3. Gråbrødretorv juni 1904. Det samme nu godt to år gamle anlæg som på foregående billede. Kun dets østlige ende ses; og her er tydeligvis kun ét (endnu tyndløvet) træ og nogle buske. Billedet er formodentlig det ældste billede af den stadig eksisterende, nu i 1973 altså 71 år gamle platan.



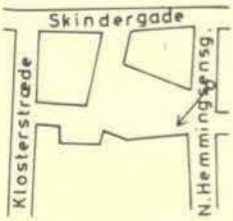
4. Gråbrødretorv i festdragt 23. juni 1904. Anlægget i sin helhed ses. Det udfylder hele den centrale del af pladsen og i den nærmeste ende ses bl.a. det eneste der i 1973 er tilbage af det gamle anlæg, nemlig platanen.



5. Gråbrødretorv 1914. I forgrunden ses de tre vestlige (nu fjernede) plataner 12 år efter plantningen. Den samtidig med dem plantede, men endnu eksisterende platan ses kun utydeligt i baggrunden ved venstre gavl af det hus der har fem vinduer i hver af de fire etager.

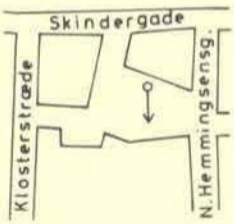


6. Gråbrødretorv ca. 1918. Platanen ses yderst til højre i billedet. Først nu er der ved at komme rigtig skub i træets vækst. Om de andre plataner allerede er fjernet fremgår ikke af billedet.

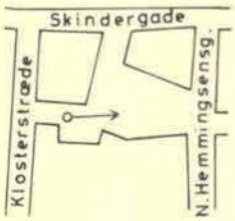


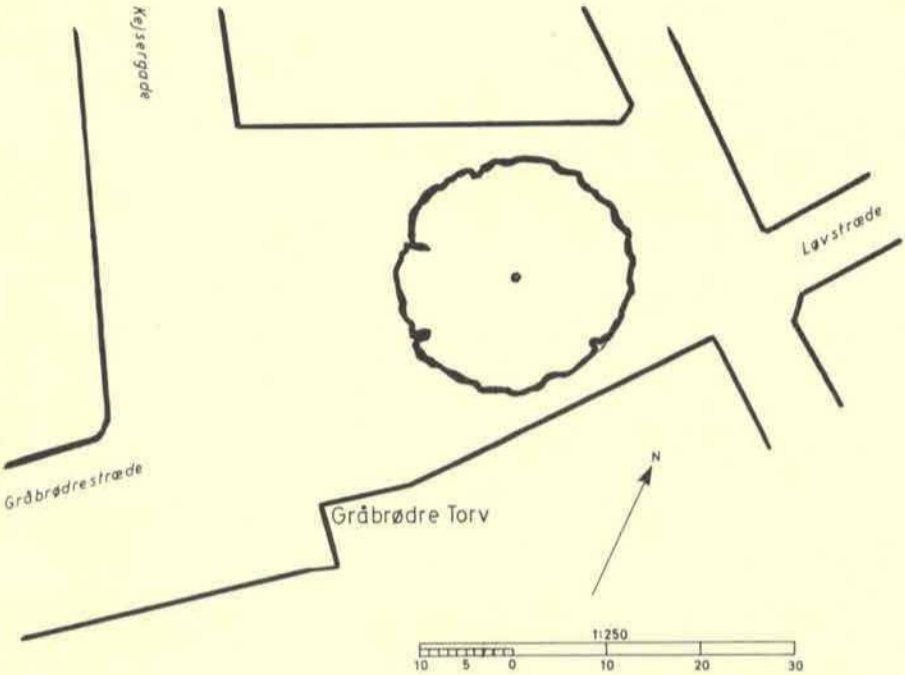
7. Gråbrødretorv 25. maj 1933. Anlægget eksisterer endnu, men i ændret skikkelse. Platanen synes nu at være det eneste træ; også buskene er fjernet.

8. Gråbrødretorv ca. 1940. Cykler og biler har erobret pladsen, men anlæggets gitter opretholdes. Platanen midt i billedet og en række Rosa multiflora yderst til højre er de eneste planter. Blomsterbedet på foregående billede er væk. Platanen dominerer og skjuler halvt "ildebrandshusene" fra ca. 1729-30.



9. Gråbrødretorv sept. 1973. Pladsen domineres nu helt af den bredkronede frodige platan med den mere end metertykke stamme. J.L. fot.






10. Plan af Gråbrødretorv med platanens krone, som den var i 1973, indtegnet; som det ses mangler der kun ca. 4 m til begge sider før husene røres af grenspidserne.

Uden for kronologisk rækkefølge dette billede fra ca. 1840, der dog knap viser den plet, hvor platanen senere kom til at stå. Pladsen er helt opfyldt af boder, der står særlig tæt omkring Corfitz Ulfeldt-skamstøtten; denne blev fjernet fra torvet i 1841.
Tegning af P. Klæstrup.

# SMÅ MEDDELELSER

## MUSEUMSKURSUS I HISTORISK HAVEBRUG 22.-30. JUNI 1973

Dansk Kulturhistorisk Museumsforening holdt igen i år kursus, for første gang med emnet Haver på programmet blandt 9 andre punkter. Til hele museumskurset havde 90 personer meldt sig, til emnet Haver 11 deltagere. Følgende emner blev behandlet: Landbohavernes udvikling fra ca. 1850 til nu. Herregårdshaver og de vigtigste stilarter. Præstegårdshaver. Levende fortidsminder i form af reliktplanter fra middelalderens havebrug. Kirkegårdstræer og andre træer (gårdspladstræer, indgangstræer) i kulturhistorisk belysning. Haveplanters, især træers og buskes indførselshistorie.

For bedre at kunne arbejde med emnerne i praksis foranstaltedes en kort indføring i bestemmelse af planter, dels efter Rostrups flora dels efter opgivne familiekarakterer. Deltagerne havde alle en eller anden tilknytning til et museum og de fleste mødte uden nævneværdige botaniske og hortikulturelle forkundskaber.

Der foretoges ekskursioner til følgende herregårdshaver: Tirsbæk, Lerbækgård, Barritskov, Stensballegård og Engelsholm, desuden til landbohaver i Jelling, Holtum, Boers og Bredal, til skyttelaugets have ved Vejle (nu kommunal folkepark) og idrætsskolens have ved Vejle. Kurset startede med et besøg på Kollerup kirkegård hvor der blev redegjort for den kulturhistoriske baggrund for tilstedeværelsen af visse træarter på vore kirkegårde som især Ask, Elm og Lind, lidt sjældnere Ahorn og Hestekastanie (i store dele af Sverige ganske særlig Ask og Løn). Derefter tog man til Emborg (Øm klostertomt), hvor dels den lille historiske have, dels de vildtvoksende urter studeredes. Få andre steder træffes så mange af de gamle munkeplanter i forvildet tilstand som netop her i Emborg.

Til hjælp ved selvstudier var der til kursisternes brug medbragt et stort håndskrevet seddelkartotek over vore haveplanters indførselsdata, duplikerede lister over planter nævnt dels hos Henrik Smid og andre middelalderforfattere dels hos Simon Paulli (1648) og en serie gamle havebøger til undersøgelse af visse haveelementers (stenhøj, pergola, lyngbed, mosebed) indførselshistorie.

Særlig de indførselshistoriske afsnit vedrørende plantearter syntes at vække interesse blandt kursisterne og der arbejdedes ofte til ud på natten. Der tegnedes kort og udarbejdedes lister med historisk tilsnit, se nedenfor. Af de mange fotografier, der blev taget, udstilledes et udvalg i anledning af de afsluttende festligheder. Kurset afsluttedes i fællesskab med alle de andre hold med aflæggelse af rapporter.

Som fast station til hele kurset var valgt den hypermoderne Brandbjerg Højskole mellem Vejle og Jelling. Ledere for haveholdet: Johan Lange og Lise Tillge.

J. L.

## INDFØRSELSHISTORISK FORTEGNELSE OVER ET UDVALG AF BUSKE OG TRÆER I SKYTTEHUSETS HAVE. VEJLE

KURSUSOPGAVE

Skyttehusets have, der er beliggende på et næs på nordsiden af Vejle Fjord, er iflg. anlæggets mindesten grundlagt af Skyttelauget (i Vejle) i 1859 og overtaget af kommunen i 1914.

Anlægget, der er offentlig tilgængeligt, formodes stadig at have sin oprindelige grundplan. Det domineres af store græsplæner med spredte buskadser og ret store træer. Hist og her åbner der sig udsigter i bevoksningen og man ser ud over Vejle Fjord.

Anlægget er forsynet med mindesten, musiktribune, pavillon og flagstang, alt sammen træk, der tilhører tiden omkring 1914. En springvandskumme er af nyere dato (40'erne eller 50'erne) og er muligvis tilkommet på et tidspunkt, da man også gav buskadset en fornyelse gennem arter fra dette århundredes anden fjerdedel (nr. 19, 22, 26 og 27) samt muligvis nr. 2, der selv om den fandtes i haveanlæg før skyttehushavens grundlæggelse, dog hører til de arter, der først gennem de sidste 30 år har fået udbredelse.

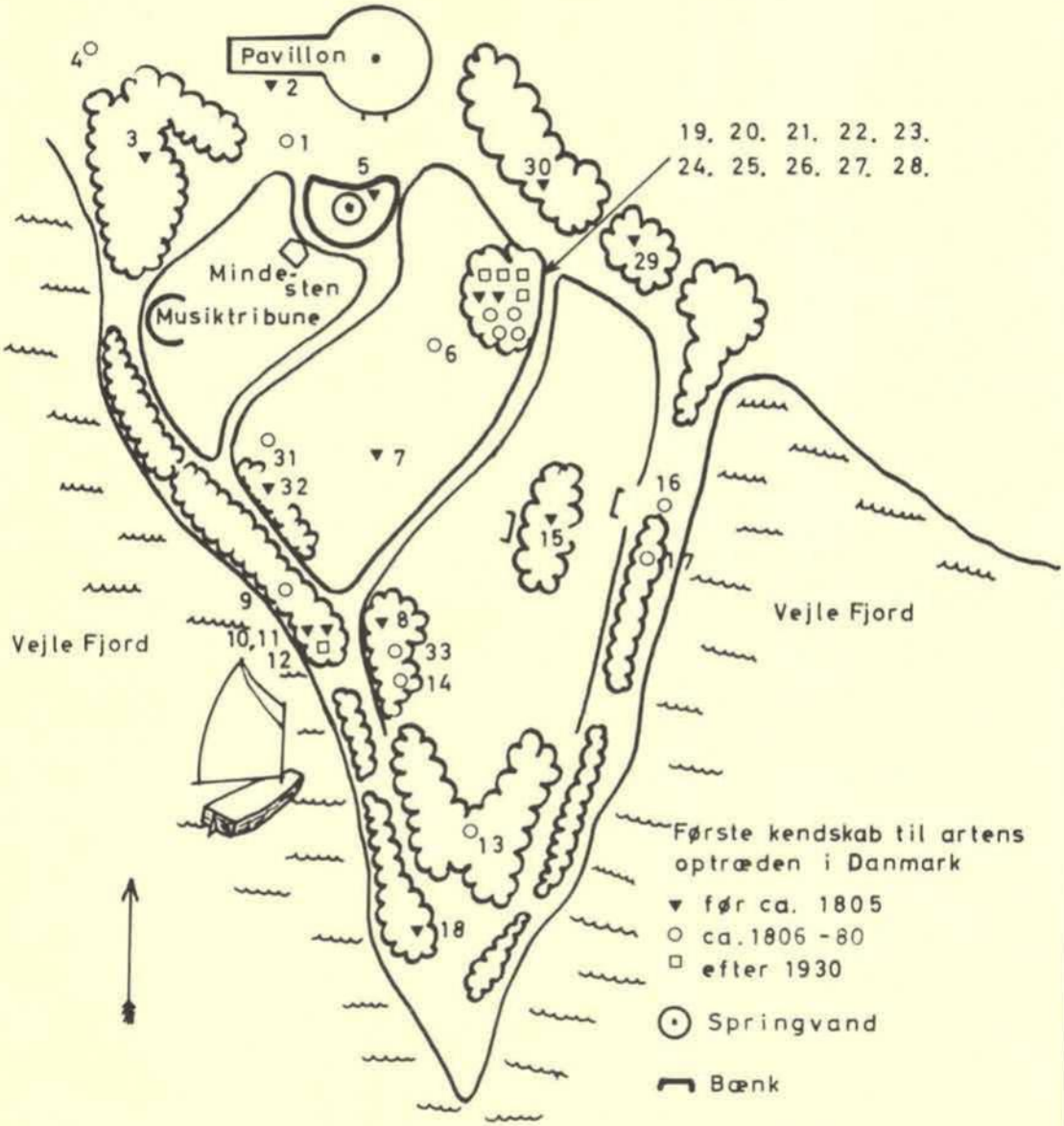
15% af de i listen registrerede træer er plantet efter at haven er overtaget af kommunen. 60% er arter, der har været gammelkendte ved havens anlæggelse, mens 25% på det tidspunkt har været ret nye arter. Blandt de gammelkendte arter har flere været vildtvoksende her i landet siden oldtiden, blandt de 33 her registrerede er der således 3, nemlig taks, hunderose og benved.

Da opgaven ikke omfatter samtlige arter, der er repræsenteret i anlægget (bortset fra at den foreliggende løsning omfatter endnu færre) er det ikke muligt at drage videre konklusioner udfra nærværende materiale.

ETh. 29.6. 73.

| Art | Nævnt i dansk trykt eller håndskrevet litteratur på en måde, der viser at planten har været i landet senest på det angivne tidspunkt. |
|---|---|
| 1. Pyramide-Elm, Ulmus glabra 'Exoniensis' | 1861 |
| 2. Tobakspibeplante, Aristolochia durior | 1805 ca. |
| 3. Taks, Taxus baccata | oprindelig |
| 4. Blærespiræa, Physocarpus opulifolius | 1845 |
| 5. Dobbelt-blomstret Rødtjørn, Cratægus oxyacantha 'Pauli' | 1682 |
| 6. Numidisk Ædelgran, Abies numidica | 1877 |
| 7. Robinie, Robinia pseudoacacia | 1795 |
| 8. Kinesisk Syren, Syringa x chinensis | 1797 |
| 9. Snebær, Symphoricarpos rivularis | 1871 |
| 10. Ægte Kastanie, Castanea sativa | 1400 ca. |
| 11. Ærtetræ, Caragana arborescens | 1777 |
| 12. Guldregn-hybrid, Laburnum x watereri | 1930 |
| 13. Blærespiræa, Physocarpus opulifolius | 1845 |
| 14. Rævehalespiræa, Spiraea douglasii | 1861 |
| 15. Almindelig Liguster, Ligustrum vulgare | 1793 |
| 16. Stjernetop, Deutzia scabra | 1851 |
| 17. Spiræa-hybrid, Spiraea x vanhouttei | 1866 |
| 18. Almindelig Benved, Euonymus europaeus | oprindelig |
| 19. Rynkeblad, Viburnum rhytidophyllum | 1948 |
| 20. Laurbær-Kirsebær, Prunus laurocerasus | 1769 |
| 21. Rhododendron, Rhododendron sp. | 1805 ca. |
| 22. Gul Bambus, Sinarundinaria murielae | 1930 |
| 23. Mahonie, Mahonia aquifolium | 1849 |
| 24. Ærtecypres-varietet, Chamaecyparis pisifera 'Squarrosa' | 1855 |
| 25. Dværgmispel, Cotoneaster divaricatus | 1871 |
| 26. Viburnum x burkwoodii | 1940 ca. |
| 27. Vandgran, Metasequoia glyptostroboides | 1947 |
| 28. Konvalbusk, Clethra alnifolia | 1797 |
| 29. Tulipantræ, Liriodendron tulipifera | 1795 |
| 30. Hunderose, Rosa canina | oprindelig |
| 31. Laxebær, Rubus spectabilis | 1845 |
| 32. Fjeldribs, Ribes alpinum | 1700 |
| 33. Bredbladet Liguster, Ligustrum ovalifolium | 1861 |

# BUSKE OG TRÆER I SKYTTEHUSETS HAVE. VEJLE




Tegnet af Kaj Svendsen efter udkast af Elise Thorvildsen

# MEDLEMSFORTEGNELSE pr. 1/10 1973

* betyder livsvarige medlemmer

Abel, Jette, lektor, Thorsmindevej 12, 2720 Vanløse.
Adamsen, Erik, direktør, A/S Dæhnfeldt Havefrø, Postbox 15, 5000 Odense.
Ahlefeldt-Laurvig-Bille, Nonni, grevinde, Egeskov, 5772 Kværndrup.
Almindelig dansk Gartnerforening, Anker Heegårdsgade 2, 1572 Kbh. V.
Alver, Bente, magister, fru, Frederik Meltzersgate 34, 5000 Bergen, Norge.
Andersen, Hovmark, gartner, Lottenborgvej 16, 2800 Lyngby.
Andersen, Poul, anlægsgartner, St. Knudsvej 48[I], 1903 Kbh. V.
Andersen, Aage, lektor, Birkeengen 9, 2740 Skovlunde.
Andersen, Aage, registrator, Sortebrødregade 7, 6760 Ribe.
Ankjær, Arne og Bente, Lindehøjvænge 2, 3460 Birkerød.
Arentoft, Aase, fru, Toppen 20, 2860 Søborg.
Asby, Jens, fabrikant, Krogholmen 9, 2840 Holte.
Asby, Siddy, fru, civiling., dr., Krogholmen 9, 2840 Holte.

Balle-Petersen, Poul, mag. art., Sølvgade 30[III], 1807 Kbh. K.
Bering, Erik, Dr. Tværgade 56, st., 1302 Kbh. K.
Biologisk Samling, Håbets Allé 5, 2700 Brønshøj.
Bjargum, Nanna, stud. mag., frk., Jac. Fortlings Vej 19, 2770 Kastrup.
Bjargum, S., fabrikant, Timianstien 7, 2770 Kastrup.
Bjerregård, Grethe, hortonom, fru, Eremitageparken 95[IB], 2800 Lyngby.
Botanisk Centralbibliotek, Gothersgade 130, 1123 Kbh. K.
Botanisk Institut, Thorvaldsensvej 40, 1871 Kbh. V.
Bruun-Møller, Poul, viceforstander, Gotfred Rodes Vej 6, 2920 Charlottenlund.
Bure, Bodil Berntsen, fru, Boyesgade 12[I], 1822 Kbh. V.

Centralbiblioteket, 4800 Nykøbing Falster.
Centralbiblioteket, 8800 Viborg.
Christensen, Tove, cand. hort., Brostykkevej 35, 2650 Hvidovre.
Christiansen, Cecilie, fru, Kelstrup Kildemark, 4200 Slagelse.
Christiansen, Jørgen Lindskrog, cand. hort., Jægersprisvej 6, 2700 Brønshøj.

Dahl, Frede, overgartner, Frilandsmuseet, Kongevejen 100, 2800 Lyngby.
Dalbeck, Nils, fil. dr., Sveriges Radio, Fack 40110, Göteborg, Sverige.
Dahlerup, Joost, landskabsarkitekt, Slettevej 16, 2860 Søborg.
Danmarks Veterinær- og Jordbrugsbibliotek, K.V.L., Bülowsvej 13, 1870 Kbh. V.
Döllner, Hans, afdelingsingeniør, Kidhøj 6, 2880 Bagsværd.

Eerslew, Mogens, værkfører, Strødamvej 40, 2100 Kbh. Ø.
Eriksen, Kirsten, fru, "Horntoft", Sennels, 7700 Thisted.
Esbjerg Hovedbibliotek, Centralbibl. for Sydvestjylland, 6700 Esbjerg.
Esbjerg Museum, Finsensgade 1, 6700 Esbjerg.

Falmer-Nielsen, A., kirkegårdsinspektør, Vestre Kirkegård, 2450 Kbh. SV.
Fischer, Erik, lektor, overinspektør, Statens Museum for Kunst, Sølvgade, 1307 Kbh. K.
Floto, Ernst, overgartner, Brovænget 11, 2700 Brønshøj.
Fox Maule, A., lektor, Rosenvængets Allé 22, 2100 Kbh. Ø.
Frederiksberg Kommunes Biblioteker, Solbjergvej 25, 2000 Kbh. F.
Friis, Einar, overgartner, Arnestedet 7, 2720 Vanløse.
Funder, Torkil, cand. mag., Lustrup, 6760 Ribe.

Gentofte Kommunebibliotek, Østergårds Allé 7, 2900 Hellerup.
*Glæsel, Hilmar, planteskoleejer, Folehavevej 60, 2970 Hørsholm.
Grimstrup, Irene, fru, Sønderallé 37, 2500 Valby.
Gronenberg, Grethe, frk., Lundby gl. realskole, 4750 Lundby.
Gudme, H. de Hemmer, fru, Snekkeled, 5330 Munkebo.
Gylling, Aage, konsulent, Aaby Bækgårdsvej 6, 8230 Aabyhøj.
Göteborgs Botaniska Trädgård, Carl Skottbergs Gata 22, S. 413 19, Göteborg.
Götke-Hansen, Gitter, fru, Præstegården, 5450 Otterup.

Hansen, Carl Johan, landskabsarkitekt, Bakkebo, Sandbjerg, 2970 Hørsholm.
Hansen, Nanny Juel, fru, Egehøjgård, 3460 Birkerød.
Hartmann, Emil, lektor, Hannelundsvej 6, 2960 Rungsted Kyst.
Hartvigsen, Børge, overgartner, Haven, Bülowsvej 13, 1870 Kbh. V.
Haslev Folkebibliotek, Præstevænget, 4690 Haslev.
Haugland, Marie, hortonom, fru, Birkebakken 42, 3460 Birkerød.
Helsingør Kommunes Biblioteker, Katalogafd., Lundegade 13, 3000 Helsingør.
Hermansen, A.E., frk., Frederiksberg Allé 78$^{V}$, 1820 Kbh. V.
Hermansen, Vibeke, lærerinde, frk., Frederiksberg Allé 78$^{V}$, 1820 Kbh. V.

Hjerl Hede, inspektør Withusen, 7830 Vinderup.
Hjertstrand, Folke, Sigtunagatan 11, S. 25251, Hälsingborg, Sverige.
Holbæk Bibliotek, Nygade 9-11, 4300 Holbæk.
Holm, Jørgen, konsulent, Sundby L., 4800 Nykøbing Falster.
Hoppe, Thorleif, stud. med., Oldager 15, 8520 Lystrup.
Hrab, Anne, assistent, fru, Silkeborgvej 311, 8230 Åbyhøj.

Inspektoratet for de kongelige haver, Frederiksberg Runddel 3 A, 2000 Kbh. F.
Institut for Middelalder-Arkæologi, Moesgård, 8270 Højbjerg.

Jensen, Anne Merete, hortonom, konsulent, Axelhøj 16, 2610 Rødovre.
Jensen, Jørgen, lektor, cand. mag., Rolighedsvej 23, 1958 Kbh. V.
Jensen, Jørgen Nilaus, lektor, Ø. Farimagsgade 2 C, 1353 Kbh. K.
Jensen, Poul, gartnerietekniker, Stengårdsallé 6, lejl. 13, 2800 Lyngby.
Jensen, Tove Sylvest, fru, Åbakken, 5631 Ebberup.
Jepsen, Mogens, inspektør, Manenvej 25, 3460 Birkerød.
Jespersen, Finn, lektor, Uranienborg Allé 11, 2860 Søborg.
Jespersen, Tare, portrætmaler, Skovvej 1 B, 2820 Gentofte.
Juhl, Mogens, Bakkedraget 8, 3460 Birkerød.
Jydske Haveselskab, Det, Åby Bækgårdsvej 6, 8230 Åbyhøj.
Jørgensen, Astrid og Dan Hoff, laborant, Seerdrupvej 24, Seerdrup, 4200 Slagelse.
Jørgensen, Erik, gartnerformand, Rolighedsvej 23, 1958 Kbh. V.
Jørgensen, Jørgen P., handelsgartner, Østerlund, Gl. Mosevej 306, 2880 Bagsværd.
Jørgensen, Knud, Kålundsvej 32, 3520 Farum.
Jørgensen, Johannes, dyrlæge, 7741 Frøstrup.

Kaper, Anne Marie, assistent, fru, Frederikssundsvej 123 D, 2700 Brønshøj.
Kiær, Eigil, havearkitekt, Hattensens Allé 14, 2000 Kbh. F.
Klint, Gerda, bibliotekar, Vester Paradisvej 42, 2840 Holte.
Klougart, Bent, forstander, Beder Gartnerskole, 8330 Beder.
Knudsen, Andreas, møbelsnedker, Sønder Allé 37, 2500 Valby.
Krath, John, cand. hort., Højlundsvej 1, 8462 Harlev J.
Kristensen, Ernst M., overgartner, Fuglsang, 4891 Toreby, Lolland.
Kristensen, Oluf, gartnerijejer, Ny Kastrupgård, 2770 Kastrup.
Københavns Kommunes Biblioteker, Hovedbibl., Kultorvet 2, 1175 Kbh. K.

Langballe, Hans, arkitekt, Asmildhøjen 15, 8800 Viborg.
Lange, Drude, bibliotekar, mag. art., Moltkesvej 55, 2000 Kbh. F.
*Lange, Johan, professor, dr. phil., Rolighedsvej 23, 1958 Kbh. V.
Lange, Risse, overlærer, fru, Moseskrænten 39, 2860 Søborg.

Larsen, Egon, konsulent, Lykkebjerg, Sig, 6800 Varde.
Larsen, Niels Erik Benner, landskabsarkitekt, Atterup, 4293 Dianalund.
Lauritzen, Karen, civiling., fru, Svinget 40, Fensmark, 4700 Næstved.
Laursen, Bodil Breum, stud. hort., Højvangen 74, 2860 Søborg.
Laursen, Bodil Busk, museumsinspektør, Overdammen 10, 6760 Ribe.
Lefèvre, Jens Ole, museumsinspektør, Skive Museum, 7800 Skive.
Lindgaard, Eigil C., plantør, Vestergade 10, 4200 Slagelse.
Lolland-Falsters Stiftsmuseum, Jernbanegade 22, 4930 Maribo.
Ludvigsen, Edith, billedhugger, fru, Ll. Strandvej 15, 2900 Hellerup.
Lundstein, Anna Sophie, konsulent, frk., Rostrupsvej 4, 8000 Århus C.
Lyngby-Tårbæk Kommune, Rådhuset, 2800 Lyngby.

Madsen, Rigmor Vinge, læge, Rosenvangs Allé 11, 8260 Viby, Jylland.
Mathiesen, Hans, konsulent, Opnæsgård 7, 2970 Hørsholm.
Mayntzhusen, Gerda, konsulent, frk., Byvolden 34, 4000 Roskilde.
Menighedsrådet i Nykøbing F., Kongensgade 9, 4800 Nykøbing F.
Mikkelsen, Gerda, fru, Willemoesgade 23, 2100 Kbh. Ø.
Mortensen, Per Stenderup, stud. hort., Tudskærvej 40, 2720 Vanløse.
*Mose, Poul, gartneriejer, Krengerupvej, 5620 Glamsbjerg.
Mosegård, H., konsulent, Præstegårds Allé 26 st., 2700 Brønshøj.
Mosegård, Jørgen, rådg. civilhortonom, Elmedals Allé 33, 5250 Fruens Bøge.
Møller, Erik, ingeniør, Halvdamsvej 10, 3080 Tikøb.
Møller, Marianne, hortonom, fru, Strøbylille, 4671 Strøby.
Mørch, Søren, lektor, Odense Universitet, 5000 Odense.

Nationalmuseet, Bibliotekstjenesten, Ny Vestergade 10, 1471 Kbh. K.
Neergaard, Paul, forstander, dr. agro., Gothersgade 158, 1123 Kbh. K.
Neumann, Helge Chr., gartner, Hyrdevangen 55, 2400 Kbh. NV.
*Nicolaisen, Stina, sekretær, fru, Ole Bruunsvej 9, 2920 Charlottenlund.
Nicolaisen, Åge, stadsgartner, Ole Bruunsvej 9, 2920 Charlottenlund.
Nielsen, Henrik, inspektør, Vandværksvej 3, 4300 Holbæk.
Nielsen, P. Chr., lektor, forstkandidat, Folehavevej 21, 2970 Hørsholm.
Nordgård, Knud, overgartner, Fynsvej 42, 4000 Roskilde.
Nordjydske Landsbibliotek, Det, Teknisk afd., Hadsundvej 35[I], 9000 Ålborg.

Odense Centralbibliotek, Tidsskriftafd., Klosterbakke, 5000 Odense.
Olsen, Jørgen, planteskoleejer, Storvej 2, 2740 Skovlunde.
Olsen, Ole, overgartner, Langøgade 8 D, 2100 Kbh. Ø.
Olsen, Poul W., kirkegårdsinsp., Frederiksberg Allé 63, 2000 Kbh. F.
Onø, Hakon, overgartner, Sehesteds Allé 9, 3520 Farum.
Ousager, Bent, museumsinsp., Sundvej 1 A, 8700 Horsens.

Palmelund, Karin, stud. hort., Højvangen 74, 2860 Søborg.
*Pedersen, Anton, professor, Bianco Lunos Allé 8III, 1868 Kbh. V.
Pedersen, Ida Vestergaard, stud. hort., Herlufsholmvej 5, 2720 Vanløse.
Pedersen, Poul, konsulent, Ndr. Fasanvej 133, 2000 Kbh. F.
Petersen, Eigil, Hostrupsvej 2 st., 1950 Kbh. V.

Randers Centralbibliotek, Stemannsgade 2, 8900 Randers.
Rasmussen, Erik, overlæge, Dronning Margrethesvej 29, 4000 Roskilde.
Rasmussen, Henning, havearkitekt, 4734 Allerslev.
Rasmussen, Mona, stud. mag., Vingårdsallé 19, 2900 Hellerup.
Reisæter, Oddvin, professor, Postbox 47, Vollebekk, Norge.
Reitzels Boghandel, Nørregade 20, 1165 Kbh. K.
Rona, Sonja, bankfuldmægtig, Smakkegårdsvej 157II t.h., 2820 Gentofte.
Roskilde Bibliotek, Dronning Margrethesvej 14, 4000 Roskilde.
Raae, Wisti, stotsgartner, Frederiksborg slotshave, 3400 Hillerød.

Schmidt, Arne, overlæge, Kanslergade 2, 2100 Kbh. Ø.
Seeberg, Hanne, fru, Asmildkloster, 8800 Viborg.
Sell, Erik, hortonom, Kysthospitalet, 4400 Kalundborg.
Sell, Henry, overlærer, cand. theol., Dalsvinget 1, 4400 Kalundborg.
Silkeborg Bibliotek, Hostrupsgade 41 A, 8900 Silkeborg.
Skolebotanisk Have, Mørkhøj Bygade 10, 2860 Søborg.
Slagelse Bibliotek, Stenstuegade 3, 4200 Slagelse.
Slottved, Astrid, arkitekt, Vildanden A. 512, Ällingavägen 9, 22234 Lund, Sverige.
Solvang, J. C., cand. hort., Kronprinsensvej 16 st., 2000 Kbh. F.
Stadsbiblioteket i Lyngby, Læsesalen, Lyngby Hovedgade 28, 2800 Lyngby.
Statsbiblioteket, 8000 Århus C.
Surlykke, Marie, hortonom, konsulent, 6383 Rinkenæs.
Svendsen, Kaj, laboratoriebetjent, Ågerupvej 33, 2700 Brønshøj.
Sønderjyske Landsbibliotek, Det, Sønderport 47-49, 6200 Åbenrå.
Sørensen, Carl Åge, landskabsarkitekt, Snekkerup, 4200 Slagelse.
Sørensen, Marie, fru, Bjerres Mølle, 8763 Rask Mølle.

Tendal, Uffe Secher, konservator, Lykkesholmsallé 7, 1902 Kbh. V.
Therkelsen, Ib, læge, Stationsvej 7, 5484 Uggerslev.
Thorsen, Vald., overgartner ved Det kgl. Haveselskabs Have, Frederiksberg Runddel 1, 2000 Kbh. F.
Tillge, Lise, lic. agro., Marielystvej 4 BIII t.v., 2000 Kbh. F.

Universitetets Botaniske Have, Regnskabskontoret, Ø. Farimagsgade 2 B, 1353 Kbh. K.

Vembye, Grethe, konsulent, fru, Bentvedgård, Næsbyhoved Broby, 5270 Næsby.
Villtoft, Peter, Gl. Holtevej 96, 2840 Holte.
Vilvorde Havebrugshøjskole, Vilvordevej 70, 2920 Charlottenlund.
Vorting, Inger, fru, Sønderportsgade 43, 6760 Ribe.

Waaben, Lucia, fru, Flensborggade 35, 1669 Kbh. V.

Ødum, Søren, dendrolog, Rolighedsvej 23, 1958 Kbh. V.
Ørsnes, Dorthe, konservator, fru, Kamstrupvej 101 A, 2610 Rødovre.
Ørsted, H.D., kirkegårdsinspektør, Jernbanegade 19, 4300 Holbæk.
Ørum-Larsen, Asger, landskabsarkitekt, Enrumdammen 4, 2950 Vedbæk.
Østifternes Haveselskab, Kbh. amts afd., Hostrups Have 25, 1954 Kbh. V.
Østifternes Haveselskab, Rolighedsvej 26, 1958 Kbh. V.

Århus Kommunes Biblioteker, Mølleparken, 8000 Århus C.

FRA KVANGÅRD TIL HUMLEKULE
Meddelelser fra Havebrugshistorisk Selskab
3. årgang - 1973

*Udgiver:* Havebrugshistorisk Selskab
Rolighedsvej 23, 1958 København V.

*Redaktør:* Johan Lange

*Ekspedition:* Havebrugshistorisk Selskab, kassereren,
Lise Tillge, Marielystvej 4B, 2000 København F.,
giro 169426

*Abonnement* tegnes kun gennem medlemskab p.t. kr. 25,00 om året;
medlemmer kan erhverve tidligere meddelelser,
der hidtil er kommet med ét nummer årligt, til nedsat pris,
indtil videre kr. 20,00 pr. stk.