

MÅNEDSBLADET

Glemmer du



Forårsarbejde

Vi beklager at vi har været lidt for langt fremme med aprilnummeret som også kom til at hedde nr. 5 maj 2007

Nr. 5 • Maj 2007

Tårnby Kommunebiblioteker - Lokalhistorisk Samling

Forsideillustration:

Petra Hansen og Mathilde Dirchsen luger mellem kålplanterne hos O.P. Nielsen, Elmegård ved Amager Landevej. 1929

I denne udgave af "Glemmer du" er der hentet inspiration fra:

Dengang familien var alt. 1997

Erindringer fra bl.a. Svend Jensen og Karen Nielsen

Inger Kjær Jansen i :Amager. 2002

Majken Rud og Marinnne Therkildsen: Amagerbruget i: Fra Kvangård til Humlekule. 1985

ISSN 1397-5412

Glemmer du er udgivet af: Tårnby Kommunebiblioteker, Lokalhistorisk Samling

Skrevet og redigeret af: Inger Kjær Jansen

Layout: Vicky Bonde

Forårsarbejde

Foråret er kommet

Bøgen er sprunget ud, havens blomster titter frem på ny, og plantecentrenes kataloger bugner med nye tilbud. Foråret er kommet, og arbejdet i haverne er i gang.

Dette nummer af "Glemmer du" fortæller om forårsarbejdet på Tårnby's marker.

Amagerbruget historisk set

"Ejendommene udstykkes i små-parceller, da amagerne ikke let trives andre steder end på Amager, hvor både (deres) sønner og døtre skal have hjem..... To ting får amagerne ind med modernælken: de gøde stærkt og holde rent tidligt og silde"

Citatet kommer fra gartner J. Hasberg, Amagerbro, der i 1897 besvarede nogle spørgsmål om haver, amagerbrug og gartneri på Amager.

Citatet er et præcist udtryk for amagerens holdning til deres ø og hovederhverv, amagerbruget.

I perioden 1830-1870 var der ikke nogen videre fremskridt indenfor amagerbruget. Man havde som tidligere dyrket hvid- rød- grøn- og savojkål, runde, gule samt de såkaldte tyske lange kartofler, desuden andre rodfrugter, rødbeder, persillerødder, sellerier, løg, porrer, agurker, persille spinat, salat og kørvel. Det var dog de færreste gårdejere, der dyrkede alle disse grønsager.

Husmændene dyrkede som hidtil tidlige kartofler, knippegrønt og lidt sommerblomster til salg på torvet.

Fra 1870'erne blev dyrkningen af grønsager intensiveret ved dræning og kultivering af lettere jorder samt ved at gøde endnu mere. Herved kunne man producere tidligere sommergrønsager og sene til vintersalg. Blandt de nye grønsager var blomkål, især tidlige sorter. I slutningen af 1800-tallet var der nogle enkelte, der dyrkede ærter, jordbær og asparges.

Der var ikke mange gårde, der havde mulighed for at drive grønsagerne tidligere frem. da kun få havde mistbænke, det kom først

senere.

Det ældste amagerbrug var et familiebrug med både dyrkning af korn og grønsager samt husdyrhold. Grønsagerne var først og fremmest de grovere f.eks. alle former for kål og kartofler.

Det var et hårdt arbejde, hele familien var i gang- mor og børn som luger og far tog sig af pløjning, såning, torvekørsel med mere. Som regel havde man 2-3 tjenestefolk, et par karle ude og en tjenestepige til at tage sig af det huslige. Lige siden 1700-tallet udgjorde svenskere en stor del af tjenestefolkene. De danske piger og mænd søgte hellere ind til København, hvor

jobbene måske ikke var så hårde og lønnen højere. Karlene skulle bl.a. også hjælpe med torvekørslen, de måtte op klokken 4 om morgenen, så de kunne nå torvet klokken 6. Når de kom hjem skulle de i marken og derefter gøre grønsager i stand til langt ud på natten.

Disse arbejdsmetoder har ændret sig i de sidste 100 år, således at det traditionelle amagerbrug ikke eksisterer længere.

Antallet af erhvervsaktive er p.g.a. udviklingen faldet drastisk og kan her i kommunen vel tælles på en hånd. En del af arbejdsgangene er blevet mekaniseret, men mange af dem kræver stadig manuelt arbejde.



Peter Nielsen, Maglebylille radrenser mellem grønsagerne. Ca. 1925

Kartofler og andre grønsager

Flere af gårdene lavede hvert år en oversigt over, hvor de forskellige grønsager skulle sås og plantes. Kartofflen var en af de vigtigste grønsager. I sidste halvdel af februar blev kartoflerne sat til spiring i flade spirekasser i stalden eller i en svineboks og derefter stillet i laden for at hærdes. Havde man ikke disse muligheder, kunne man gøre som Svend Jensen fra Maglebylille fortæller :

Min mormor og morfar, Aff og Christian Petersen (Skipper Chr.), havde et husmandssted med lidt jord til, hvor de dyrkede meget tidlige kartofler, Jeg husker stadig, at i den ene stue var der sat kartofler til spiring fra gulv til loft.

Blandt de populære sorter i Maglebylille var julikartofler, Sydens dronning og røde kartofler. Nogle år blev kartoflerne lagt sidst i marts, når jorden var tjenlig, eller som man sagde, når jorden havde dampet 3 gange.

Jorden blev tilberedt med plov, harve og slæbebræt. Derefter blev jorden kammet op med en hyppeplov, og de forspirede kartofler blev omhyggeligt lagt i renden og derefter tildækket.

Omkring 1930 gik de fleste over til at bruge en kartoffelmarkør, der i én arbejdsgang lavede furer samt huller til hver enkelt læggekartoffel. Derved kom præcis den samme afstand mellem de enkelte kartofler. Men lægningen foregik stadig manuelt.

Samsø var også dengang først med nye kartofler, men amagerkartoflerne kom 8-10 dage efter som regel til grundlovsdag

Kålene plantes

Chrilles Hansen fortæller:

*" I 1920'erne havde de fleste avle-
re noget af enhver afgrøde udfra
den betragtning, at der altid ville
være noget, som kunne sælges til
en god pris. At der så også var no-
get, som ikke gav ret meget, så
man åbenbart stort på. Mønstret
holdt sig uændret også i 930'erne.
Kål har altid været en af Amagers
hovedafgrøder. Det var, specielt
før plantemaskinerne blev opfun-
det, en af de arbejdskrævende af-
grøder. I Ullerup var hvidkål, rød-
kål og grønkål de mest almindeli-
ge kålsorter.*

*De fleste amagere avlede selv de-
res kålfrø, men med de mange for-
skellige former for kål kunne det
være endog meget besværligt. Der*

opstod let krydsningsformer, kaldet halvsletter, da forskellige kålarter var placeret for tæt ved hinanden. Herved kunne bier og fluer og andre bestøvningselementer for let flyve fra den ene kålsort til den anden. Det gjorde det heller ikke lettere, at mange gårde havde for mange og for små jordlodder. Sidst i marts til først i april blev kålfrøene sået i plantestregen, jordstykket.

I slutningen af maj begyndte udplantningen, og det var en streng tid, der forestod. Jeg kan ud fra egen erfaring berette følgende: Jorden blev pløjet og tilberedt, den skulle være så løs som mulig, for at man nemmere kunne bore

plantehullerne med borestaven. Vi startede ved 4-tiden om morgenen med at trække planterne op og gøre dem i stand. De blev lagt i kasser med våde lærredsstykker over, for at de ikke skulle tørre ud. Kl. 6 var der planter nok til dagens arbejde. Der blev plantet med håndkraft hele dagen med plantepinden. Det stod på i ca. 14 dage, og alt andet arbejde lå stille så længe. Det var især hårdt for ryggen sådan at gå bøjet i et par uger. Sommeren igennem blev der gentagne gange radrenset og skrævet for ukrudt. Det stoppede midt i august, da var planterne blevet for store og ville blive ødelagt, hvis man prøvede på det.



Familien Henriksen, Jansens Minde i Ullerup, planter kål på fælleden ved Kongelunden. Ca. 1952

Andre grønsager

Persillefrø blev lagt i lunkent vand og derefter tørret, så spiringen kunne komme i gang. Persillen blev ofte sået mellem løgene.

Gulerødder og pastinakker blev sået på bulke (jordbunker), specielt den sandede jord på fælleden var god til gulerødder.

Efter såningen blev jorden tromlet, og kort tid efter måtte man i gang med lugningen, som var kvindearbejde. Det foregik på knæ, og kunne være meget koldt, så nogle af kvinderne havde lagt skumgummi på knæene i langbukserne.

Nogle amagere har sået flere grønsager på samme jordstykke, det blev i Tårnby kaldt for alverdens gods. Her såede man gyldenlakker sammen med løg og persille på bulke d.v.s. ca. 20 cm brede jordvolde. Løgene blev taget op og persillen brugt af, men gyldenlakken stod til næste forår.

Kvinderne kørte ofte alene på torvet om foråret, da der ikke var så mange grønsager at sælge. Grundlovsdagen var bedst på torvet, for da havde grønthandlerne travlt med at komme hjem.

Gartnerier

Gartnerierne kom til Amager i slutningen af 1800-tallet. Det var først og fremmest folk, der kom andre steder fra end lige Amager. De specialiserede sig i dyrkning af finere grønsager som tomater champignoner samt frøavl, frugt f.eks. meloner og bær. Dyrkningen skete med hjælp af mistbænke og drivhuse.

På de store gartnerier var mange ansatte og sæsonarbejdere. Gartneren og hans familie boede ofte i herskabelige villaer - f.eks. Hans Svensson "Aldershvile" på Amager Landevej, Store Suhr på Allegården og Lille Suhr på Lille Kastrupgård på Gl. Kirkevej. Et af de største gartnerier var Mathias Kristensens gartneri på Ny Kastrupgård, der blev videreført af hans søn Oluf Kristensen, en anden søn, Otto Kristensen, havde Kastrupgård.

Mistbænkene dukkede op i Danmark fra 1865, mens drivhuse havde været kendt og anvendt i årevis. De karakteristiske træk for gartnerierne var netop brugen af mistbænke og drivhuse, specialisering i enkelte ofte nyere grønsager, udnyttelse af al jorden til grønsagsdyrkning og ansættel-



Mistbænkepladsen på gartneriet Ny Kastrupgård. Ca. 1918

se af eksaminerede gartnere.

Forårsarbejdet

Forberedelserne startede i januar, hvor mistbænkene blev anlagt. Staldgødningen blev lagt i bunden af mistbænkene og fik en gang vand for at sætte gang i gæringen. Foruden stald- og kunstgødning benyttede man indtil slutningen af 1930'erne også latrin fra København transporteret til Tømmerup Station med Amagerbanen. Andre igen benyttede skrald. Karen Nielsen fortæller om dette

fra barndomshjemmet "Elmegård" ved Amager Landevej:

Som noget gevaldigt spændende fra min tidlige barndom husker jeg, at der blev kørt store læs skraldemøg ud på mistænkepladsen. Det var affald fra skraldepladser i København, som skulle pløjes ned på arealet og fungere som gødning. Men sikke da en masse interessante ting, man kunne gå og finde i de dynger. En øreløs kop hørte til særlig fine ting. Vi fandt også et par mahognirammer til billeder. Dem fiksede

mor op og de kom i anvendelse. Og så var der en uendelighed af kulørte potteskår, som var kønne og sjove at samle på. Dyngerne bestod nærmest mest af aske og delvis kompost. Det hele kom gennem et groft sold, inden det kom på jorden og blev pløjet ned.

Arbejdsgange på Ny Kastrup-gård

Inger-Marie Olsen, datter af Oluf Kristensen, fortæller i bogen: Dengang familien var alt, flg. :

"Min far, Oluf Kristensen gjorde gartneriet meget større end før. Far havde været i lære hos Dæhnfeldt Frø i Odense, så et år i Tyskland og et år i Frankrig. ... Fars gartneri blev efterhånden en stor bedrift. Da han startede var der ingen drivhuse. Men det blev til et 25.000 kvadratmeter stort væksthusegartneri med grønsager, 2.000 kvadratmeter mistbænke med 2.500 vinduer plus 60 tønder friland til grønsager og frø...

Det var god jord på Amager. Far havde en formand for hele gartneriet, under ham var der forskellige andre formænd for hver sektion; en formand for agurkerne, en for tomaterne og en for

blomkålene osv.

Der var altid en eller anden kultur, der slog fejl. Dengang var det nyt at lave champignons, så kunne far have et drivhus eller tre med dem, og så kom der bare ikke én champignon. Et andet år var det måske melonerne eller blomkålen, der ikke var gode, et gartneri er meget afhængig af vind og vejr med sol, regn eller tørke. Hver dag gik far hen og bankede på barometeret, det betød så utroligt meget med vejret, grønsager det er jo en levende ting. Hvis der kom frost i den tid, der stod blomkålsfrø på marken, så lavede de brænde til bål i lange rækker og tændte dem om aftenen, så det røg ind over markerne hele natten, så planterne ikke skulle fryse...

Det er noget sent noget med gartneriprodukter, for hver plante skal flyttes mange gange. Det er ikke som en kornmark, der sår landmanden det på én gang. På et gartneri skal planten først sås, så skal den prikles ud, flyttes, flyttes en gang til, og så skal den ud på marken til sidst."

De følgende arbejdsbeskrivelser er hentet fra filmen om årets gang på

Ny Kastrupgård fra 1944:

Blomkål til frøavl sås i drivhusene omkring september, overvintres her og plantes ud i mistbænkene i februar måned. Resten af blomkålsplanterne udplantes i marts afhængig af vejret. Jorden tilberedes inden udplantningen, først med kultivator og dernæst med slæbebræt. Der strøes kunstgødning med en såbakke. Dernæst ridses plantestederne op med en markør og efterfølgende laves huller med en borestav og til sidst plantes blomkålen med en plantepind i modsætning til pottekålen, der plantes med jordklump. Hullerne til pottekålen bliver lavet med et pottebor, d.v.s. en borestav, der laver et tilstrækkeligt stort hul. Dernæst plantes de i to rækker af gangen.

Agurkerne plantes ud i specielle smalle huse ned to rækker planter i hvert hus og en gangsti i mellem. De plantes på gødningsvolde dækket med et tyndt lag jord. Herved er der undervarme til rødderne. Agurkerne bliver efterfølgende bundet op med tråde i loftet, og beskæres under hele væksten.

Sidst i maj bliver melonerne plantet i de mistbænke, hvor der først

har været radiser eller frøkål. Jorden er inden da blevet lettet for at få lidt liv i gødningen. Der bliver kun plantet to til fire melonplanter i hver mistbænk.

Følgende citat fra Inger-Marie Olsen afslutter hermed denne artikel om forårsarbejdet:

"Jeg mindes tydeligt, når far kom med den første tomat til mor, den første agurk, den glæde der var ved det. Det kender folk ikke i dag. Den første af hver grønsag, som kom ved forårstid, det var så dejligt, for vi havde ikke spist sådan en vare i et halvt år eller mere. Nu kan folk få alle sorter hele året rundt"



Melanhøst på Ny Kastrupgård. Ca. 1940

Hvis du har billeder, oplysninger eller andet af lokalhistorisk interesse, så henvend dig til:

Lokalhistorisk Samling

Kamillevej 10

2770 Kastrup

Tlf. 32 46 05 45

www.bibliotek.taarnby.dk

Klik på Lokalhistorisk Samling

Åbningstider:

Mandag 15.00 - 19.00

Tirsdag 12.00 - 16.00

Fredag 12.00 - 15.00

Lokalhistorisk Samling har desuden udstillinger på:

Kastrupgårdssamlingen

"Midt på Amager"

&

"Kastrup Glas"

Åbent Tirsdag til søndag

14.00-17.00

Onsdag tillige

14.00-20.00

Plyssen

Amager Strandvej 350:

**Permanente og
skiftende udstillinger**

Åbent Lørdag og søndag

13.00-16.00