

Bliv klogere på

Landbohavernes historie

Dette er en af Den Fynske Landsbys små guider til tematiserede ture i Landsbyen. Folderen giver viden om landbohavernes historie i 1800-tallet og er samtidig en vejviser, der giver forslag til en tur rundt i Den Fynske Landsby, hvor man kommer omkring de forskellige havetyper.

God fornøjelse...

DEN FYSKE LANDSBY

Sejerskovvej 20 • 5260 Odense S

Telefon +45 6551 4601
museum@odense.dk • museum.odense.dk

ODENSE BYS MUSEER | MUSEUM.ODENSE.DK



Udgivelsen af denne folder er finansieret af Augustinusfonden.



Den Fynske Landsby

ODENSE BYS MUSEER





En dreng har været i kålgården efter gulerødder. Foto: Ard Jongasma.

KÅLGÅRDEN

I 1800-tallet hørte der en have til enhver landejendom. Der var tale om nyttehaver, der medvirkede til den selvforsyningsøkonomi, der herskede især i begyndelsen af århundredet. Man dyrkede selv sine grøntsager og sin frugt, humlen til den uundværlige øl og tobakken til nydelse. På velhavende gårde fandt man også prydhaver, hvis formål alene var at være smukke og dufte dejligt.

På Fyn var 1800-tallets landbohaver bugnende. Man var hurtig til at tilegne sig nye sorter og have-idéer, måske fordi den gode, fede jord gjorde det nemt at dyrke grøntsager. Haverne er også vigtige i Den Fynske Landsby, hvor de bidrager til formidlingen af 1800-tallets dagligliv på landet. Gennem haverne fortælles historier om madvaner, selvforsyning, kommunikation og viden i et bondesamfund i udvikling.

Den nyttigste af alle bondens haver var kålgården. Kålgårde eksisterede over hele landet langt tilbage i tiden. Som regel lå den tæt ved stuehuset, så madmoder ikke skulle bevæge sig langt fra bryggers eller stue for at hente råvarerne til maden.

I kålgården voksede grøntsager og krydderurter til husstandens eget forbrug, men havens indhold har varieret fra egn til egn og over tid. I 1800-tallet kom mange nye vækster ind i haverne, f.eks. rødbeder, selleri og grønne ærter fra midten af 1800-tallet og asparges, agurker og tomater hen mod slutningen. Tomaterne blev plukket og syltet, mens de var grønne. Lod man dem hænge for længe fik de en kras rød farve, som længe blev betragtet som et tegn på, at de var giftige.



Grønkål var den vigtigste afgrøde i kålgården. Foto: Lars Skaaning.

Hvidkålen kom til Danmark i 1500-tallet, men blev aldrig helt så udbredt som grønkålen. Foto: Ard Jongasma.

Kartoffelsorten 'Lange røde' kendes fra 1700-tallet i Danmark. Foto: Ib Norby.

Kålen

Vigtigst var grønkålen, der har givet haven dens navn. Den er fuld af vitaminer og kan stå ude i frostvejr uden at tabe i næringsværdi. Når man nåede hen på det tidlige forår, havde et bugnende grønkålsbed stor betydning for helbredet, så grønkål var hovedingrediens i mangelen et vintermåltid på landet i 1800-tallet. Af andre kåltyper har kun hvidkålen en lang historie i Danmark. Den kom hertil i 1500-tallet, men da den var vanskeligere at dyrke, fik den aldrig helt samme betydning som grønkålen. I løbet af 1800-tallet fik nye kåltyper som rosenkål og rødkål også en betydelig udbredelse.

Kartoflen

Med tiden overtog kartoflen kålens position som kålgårdens vigtigste afgrøde. Kartoffel dyrkningen bredte sig i Danmark i 1700-tallet, hjulpet på vej af først de franske huguenotter, der i 1719-20 bosatte sig i Fredericia, og siden de såkaldte "kartoffeltyskere", der i 1759-60 opdyrkede den jyske hede. På Fyn var man skeptisk over for kartoflen. *Den fynske bonde holder nok af kartofler til afveksling i føden og til et dagligt supplement til brødet; men grundlaget at arbejde på vil han nok have skal være et godt stykke kød eller flæsk*, hed det i 1840'erne. Men kartoffeldyrkningen øgedes, og fra mid-

ten af 1800-tallet blev kartoflen hverdagskost og fik også betydning for brændevinsbrænding og som dyrefoder.

De særlige afgrøder

Nogle steder blev dyrkning af bestemte planter til et vigtigt bierhverv. På Strynø dyrkede man f.eks. kommen i så stort omfang, at det i begyndelsen af 1800-tallet var den vigtigste indtægt for husmændene på Strynø. Ærø har udmærkede sig også ved dyrkning af kommen – og hertil også koriander – ligesom man havde flere eksotiske frugter end i det øvrige Danmark. Det skyldtes øens søfartshistorie. I haven ved Den Fynske Landsbys enlængede gård fra Ærø findes eksempelvis et mandeltræ.

I Den Fynske Landsby findes kålgårde ved Fjelstedgården (nr. 6), Hospitalet (nr. 8), Torupgården (nr. 9) og Vigerslev (nr. 15).

Mønsterhaven ved Torupgården (nr. 9) er en tilpasset udgave af en mønsterhave, som blev udarbejdet i 1865 af gartneren på Ledreborg Slot. Haven var hans bidrag til en konkurrence om den bedste nyttehave. Afgrøderne i haven benyttes i Den Fynske Landsbys Levende Historie.



Et bugnende æbletræ ved Præstegården.



Filippaæblet er opkaldt efter en datter til skolelæreren i Hundstrup på Sydfyn.

ABILDGÅRDEN

Abildgården – eller frugthaven – var den del af den traditionelle landbohøve, hvor man dyrkede frugt og bær. Frugthaverne trivedes bedst på øerne og i Østjylland, mens de andre steder var små eller ikke eksisterende. På Fyn havde man rige frugthaver. I 1837 hed det: *Det, hvorved haverne i Fyn især udmærker dem, er mængden af frugttræer.*

Driftige godsejere

De mange frugttræer drog nytte af Fyns frugtbare jord og gunstige klima, men skyldtes også godsejernes ønske om at fremme frugtavl. Kammerherre Niels Juel på Valdemars Slot på Tåsinge 'tvangsplantede' midt i 1700-tallet et stort antal frugttræer, som fæstebønderne skulle dyrke. Det var ikke alle bønder, der syntes det var en god idé, men desuagtet var Tå-

singe fra omkring 1800 det absolutte centrum for frugtavl i det fynske område. Troense blev anlagt som frugtavlby, og herfra blev frugt fragtet med pærskuder til København, men også Ålborg, Sønderborg, Flensborg og Norge var blandt destinationerne.

I 1769 oprettedes Det kgl. Danske Landhusholdningsselskab med det formål at fremme landbruget, øge den faglige viden samt støtte foretagsomme bønder. Fra 1780 præmierede Landhusholdningsselskabet de dygtigste frugtavlere, og her gjorde de fynske bønder sig heldigt bemærket. Af de 98 personer, der blev præmieret i årene 1780-99, var 30 fynboer.

Æblemost og pærevælling

Æbler og pærer var de vigtigste afgrøder fra abildgården, og i løbet af 1800-tallet kom



Der laves æblemost ved et arrangement i Den Fynske Landsby.

mange nye forædlede sorter til de fynske bondehaver. Mange af disse sorter er nu glemt, mens andre stadig kendes. Det gælder for eksempel Filippa-æblet, opkaldt efter skolelærers datter i Hundstrup på Sydfyn, Pederstrup-æblet fra – ja, Pederstrup – og Ingrid Marie-æblet, der har navn efter lærer Madsens datter i Høed. Den 6-årige pige døde af influenza i 1908, og til minde om hende opkaldte faren et æbletræ efter hende. Både æbler og pærer spiste man; enten stegt med flæsk, kogt med gryn til vælling eller friske som de var fra træet. Et evt. overskud blev tørret til vinteren eller lavet til most. Man brugte mosten til at dyppe grøden i og til at drikke i stedet for øl. Men frugtmosten kunne også gæres op, så det blev en stærkere, mere vinlignende drik, som man nød ved festlige lejligheder.

Kirsebær til salg

Man kunne også vælge at sælge af sin frugt, hvis man havde store mængder. Det skete på torve og markeder i de lokale købstæder og kunne være en indbringende forretning. I 1843 fortælles, at der i Allerup sogn sydøst for Odense blev dyrket så mange kirsebær, at enkelte husmænd kunne tjene helt op til 40-50 rigsbankdaler på at sælge kirsebær fra deres lille jordlod på torvet i Odense. Det svarede til ca. en tredjedel årsløn for en landarbejder på dette tidspunkt. Både Aasum og Bjerger Herreder (øst og nordøst for Odense) omtaltes i 1800-tallet som 'kirsebærområder'.

I Den Fynske Landsby findes abildgårde ved Torupgården (nr. 9), Vigerslev (nr. 15), Turuphuset (nr. 16) og i Æblehaven.

HUMLEHAVEN

I humlehaven dyrkede man humle, der blev brugt som smags- og holdbarhedstilsætning til den uundværlige hjemmebryggede øl. Øl var den almindeligste drik på landet i 1800-tallet. Vandforsyningen var ofte ringe, og ølbrygningen – hvor vandet blev kogt – var også en form for rensning. Både børn og voksne drak øl til måltiderne, men der var tale om let øl.

Den fynske humle

I løbet af 1800-tallet blev Fyn – særligt Nordvestfyn – kendt for sin humleproduktion. Her var humlen en vigtig indtægtskilde, og så sent som i 1900 hørte der en humlehave til stort set hver eneste ejendom i dette område.

Den fynske humle blev af humlekræmmere solgt i næsten hele Danmark. I de humlefattige egne kunne gårdmandskonerne købe deres humle fra omrejsende kræmmere eller på markederne. For selvom man ikke selv dyrkede sin humle, skulle øllet jo stadig brygges. Fra omkring 1890 mistede den fynske humle sin betydning, og den udenlandske tog over. Tysk humle var af bedre kvalitet, og samtidig blev hjemmebrygningen mindre væsentlig med fremkomsten af de industrielle bryggerier fra midten af 1800-tallet.

Fra stage til høst

Humleplanterne groede op ad lange stager eller halmsimer, hvor flere humleranker kunne vokse på én stage. Humle plantes omkring 1. maj, blomstrer i slutningen af juli og er klar til høst i midten af september. Nogle steder var humlehøsten en stor begivenhed, der krævede megen arbejdskraft – selv børnene fik fri fra skole for at hjælpe.



Øl var dagligdrikken i 1800-tallet, og der stod altid et lågkrus fremme på bordet, så man kunne få slukket sin tørst.

De afskårne humleranker blev bundtet og bragt ind i bryggeriet, hvor man sad omkring en stor kurv og pillede humlekopper af rankerne. De plukkede humlekopper blev tørret på loftet til der skulle brygges. Under arbejdet var der tid til snak og historiefortælling, og når plukningen var overstået, afsluttedes det hele med et humlegilde.

I Den Fynske Landsby findes humlehaver ved Vandmøllen (nr. 1), Melbyhuset (nr. 10) og Fjelleruphuset (nr. 13).



Der hørte en humlehave til langt de fleste fynske ejendomme i 1800-tallet. Billede fra Skovshøjrup.



Humlekopper klar til høst i Den Fynske Landsby. Foto: Ib Nørby.



I træfattige egne lod man humlen gro ad simer i stedet for træstager. Humlesimer findes ved Melby Bolstedet i Den Fynske Landsby (nr. 10).



PRYDHAVEN

...Blomsternes Opgave er at fornøje og oplive Sindet.

Kålgård, abildgård og humlehave var til gavn, men i prydhaven (blomstergården) skulle blomsterne være duftende og smukke og trække bier til bigården, der ofte lå ved siden af. De tidlige bondeblomstehaver udgjorde kun en lille del af haven, og ved husmandsstederne var de ofte helt fraværende. Kun de velhavende havde råd til at anlægge 'uproduktive' haver i større stil. I løbet af 1800-tallet blev prydhaven større og fik flere blomster; her var roser, pæoner, stokroser og en lang række andre 'gamle' stauder og løgplanter. Blomsterne var som regel ordnet i buksbom-omkransede bede.

I 1800-tallet flyttedes stuehuset mange steder ud mod gaden, og samtidig placeredes prydhaven foran, så det var det første, der mødte gæsterne på gården.

Fra herregårdspark til bondehave

Landboernes prydhaver var inspireret af herregårdenes parker og af haverne ved villaer og præstegårde. Efter 1800 blev det moderne med engelske haver (romantiske haver) med bløde former, overraskende elementer og 'rum' i haven. Nu skulle haverne ligne naturen lidt mere, selvom alting naturligvis var iscenesat. Fra herregårdenes nye romantiske parker bredte havestilen sig til større landejendomme, præstegårde mv., hvorfra de almindelige landboer i anden halvdel af 1800-tallet fik inspiration. Prydhaven blev et ekstra 'rum' – at sidestille med stadsstuen –

Den Fynske Landsbys præstegårdshave (nr. 7) er anlagt som en engelsk have med stenhøj, dam, nøddegang og mange andre elementer, der var moderne i 1800-tallets romantiske havestil.



Pæonen var en af de blomster, man fandt i 1800-tallets prydhaver. Foto: Ib Nørby.

som man kunne vise frem, når der kom gæster. Mens mændene besøgte markerne og stalderne, gik kvinderne tur i haven og udvekslede stiklinger og gode råd. Blandt de faste elementer i den engelske have var stenhøj, lysthus, nøddegang, sø, rosenbede og staudebete – og så græsplænen, som manden på gården formentlig ikke så megen fidus i; det var nemlig ham og karlene, der skulle slå den med le.

I Den Fynske Landsby findes prydhaver ved Havehuset (nr. 2), Fjelstedgården (nr. 6) og Præstegården (nr. 7).

Tommerup Præstegård var berømt for sin smukke have, der oprindeligt var ca. 2½ tdr. land og bestod af både køkkenhave, frugthave og engelsk prydhave. Den Fynske Landsbys præstegårdshave (nr. 7) er mindre, men skabt ud fra opmålingstegninger fra den oprindelige have samt inspiration fra andre præstegårdshaver fra tiden.



TOBAKKEN

Tobaksrygning kendes i Danmark fra 1600-tallet, hvor det på det kraftigste blev frarådet af bl.a. Chr. IV, der i lighed med sin livlæge betragtede 'tobaksdriking' som årsag til snart sagt alt ondt. Men rygningen var kommet for at blive, og tobak måtte der til. Tobaksdyrkingen tog udgangspunkt i Fredericia, hvor de franske huguenotter i begyndelse af 1700-tallet fik kongelig tilladelse til at dyrke tobak uden afgifter.

På Fyn fik tobaksdyrkingen stor fremgang efter tabet af Sønderjylland i 1864. Da Fredericia blev evakueret pga. de fremrykkende preussiske tropper, flyttede tobaksavlerne til Vestfyn med deres tobaksfrø. Her fik tobaksdyrkingen en vis udbredelse, og om Vejlbj Sogn fortælles det, at der i 1871 blev høstet

Bondetobak. I Den Fynske Landsby dyrkes både bondetobak og virginsk tobak. Foto: Ib Nørby.

Tobaksblade tørres et sted på Fyn, 1941. Under anden verdenskrig blomstrede den hjemlige tobaksproduktion op.



70.000 kg tobak. Det var især flittige husmænd, der dyrkede planten og fik en pæn ekstra indtægt. Tobakken, der blev dyrket på Fyn – og tidligere i Fredericia – var den såkaldte bondetobak. Bondetobakken kunne bruges uden fermentering og kunne derfor afsættes uden at skulle igennem købstæderne, hvor fermenteringen fandt sted. I 1892 dyrkedes på Vestfyn ca. 500.000 kg tobak, der blev afsat indenlands. Fra omkring 1900 var den danske tobaksdyrking for nedadgående, og kun under de to verdenskrige fik hjemmedyrket tobak en vis betydning igen, fordi man ikke kunne skaffe den bedre udenlandske tobak.

I Den Fynske Landsby kan du se tobak ved Landarbejderhuset fra Fjellerup (nr. 13) og ved Husmandsstedet fra Turup (nr. 16).



Virginsk tobak i blomst ved Husmandsstedet fra Turup (nr. 16). Foto: Lone Eg Nissen.

VIL DU VIDE MERE OM HAVER, HISTORISK SET?

Der findes en mængde litteratur og kilder til havehistorie, her er blot et lille udvalg at starte med:

Begtrup, G.: *Beskrivelse over Agerdyrkningens Tilstand i Danmark, bind 2: Fyen, Langeland, Ærø, Lolland og Falster*. 1806 (genudgivet 1979).

Brøndegaard: *Folk og Flora*, bd. 1-4, 1979-80.

Dalgas, Carl: *Svendborg Amt beskrevet 1837*. 1837 (genudgivet 1992).

Den forædlede vilde. Kartofflens historie. Ålborg 1987

Dragsbo, Peter: *Harndrup – et sogn på Humle-egnen*. 1997.

Hofmann (Bang), J.A.: *Odense Amt beskrevet*, bind 1-2. 1843 (genudgivet 1990-1991).

Højrup, Ole: *Landbokvinden*. Nationalmuseet 1984
Nisbeth, Henrik: *Tobaksdyrking i Danmark* (upubliceret).

Ravn, Helle: "Landbohaver på Fyn". I: *Fynske Mindrer*, 1990, s. 79-92.

Ravn, Helle: *Havetid: den almindelige danske have – kulturhistorisk set*. 2000.

Reimer, Christine: *Humleavl paa Fyn* (særtryk af Danske Studier) 1915.

Skougaard, Mette: *Bondens have*. 1991.

Om Den Fynske Landsbys haver findes: *Haverne i Den Fynske Landsby*, Red. Peter Steen Johansen, 2007.