



Danskernes Historie Online

Danske Slægtsforskeres Bibliotek

Dette værk er downloadet fra Danskernes Historie Online

Danskernes Historie Online er Danmarks største digitaliseringsprojekt af litteratur inden for emner som personalhistorie, lokalhistorie og slægtsforskning. Biblioteket hører under den almennyttige forening Danske Slægtsforskere. Vi bevarer vores fælles kulturarv, digitaliserer den og stiller den til rådighed for alle interesserede.

Støt vores arbejde – Bliv sponsor

Som sponsor i biblioteket opnår du en række fordele. Læs mere om fordele og sponsorat her: <https://slaegtsbibliotek.dk/sponsorat>

Ophavsret

Biblioteket indeholder værker både med og uden ophavsret. For værker, som er omfattet af ophavsret, må PDF-filen kun benyttes til personligt brug.

Links

Slægtsforskeres Bibliotek: <https://slaegtsbibliotek.dk>

Danske Slægtsforskere: <https://slaegt.dk>



Amagerbruget

AMAGERMUSEET

Amagerbruget

Det kombinerede have- og landbrug på Amager.

Særtryk af: »Fra Kvangård til Humlekule«.
Meddelelser fra Havebrugshistorisk Selskab nr. 15 1985.

Udgivet af Amagemuseet 1986 med støtte fra Gunnar og
Birgith Haastrup-Vig's fond.

Omslaget er tegnet af Bent Werner med fotografiet
på side 54 som forlæg.

Amagemuseet · Hovedgaden 4 og 12 · St. Magleby
2791 Dragør · Tlf. 01539307
ISBN 87-980521-3-6

Amagerbruget

Det kombinerede have- og landbrug på Amager

Af Anne Majken Rud¹⁰⁾ og Marianne Therkildsen¹¹⁾

Befolkningskoncentrationen i Danmarks største by, København, har gennem tiderne påvirket oplandets landbrugsproduktion. Bønder og husmænd i områderne rundt om hovedstaden indrettede helt eller delvis deres produktion efter det københavnske marked. Man har derfor kaldt dem »københavnsbønder«. ¹⁾

De forskellige områder omkring byen havde deres specialer bestemt af lokale forudsætninger, tradition og afstanden til hovedstaden. Med ældre tiders transportmidler var afstanden af afgørende betydning for, hvilke produkter man kunne føre til torvs. Jo længere afstanden var, desto mere forarbejdede og dermed indtægtsgivende måtte produkterne være, for at turen skulle kunne betale sig. Og der skulle ikke være for langt at køre med en vare, som f.eks. mælk, der skulle bringes til byen, mens den var frisk.



1. Amagere på vej med deres varer som Holger Jacobæus så dem i 1670-erne.



2. Kort over Amager fra de Thuras bog om øen udgivet 1758.

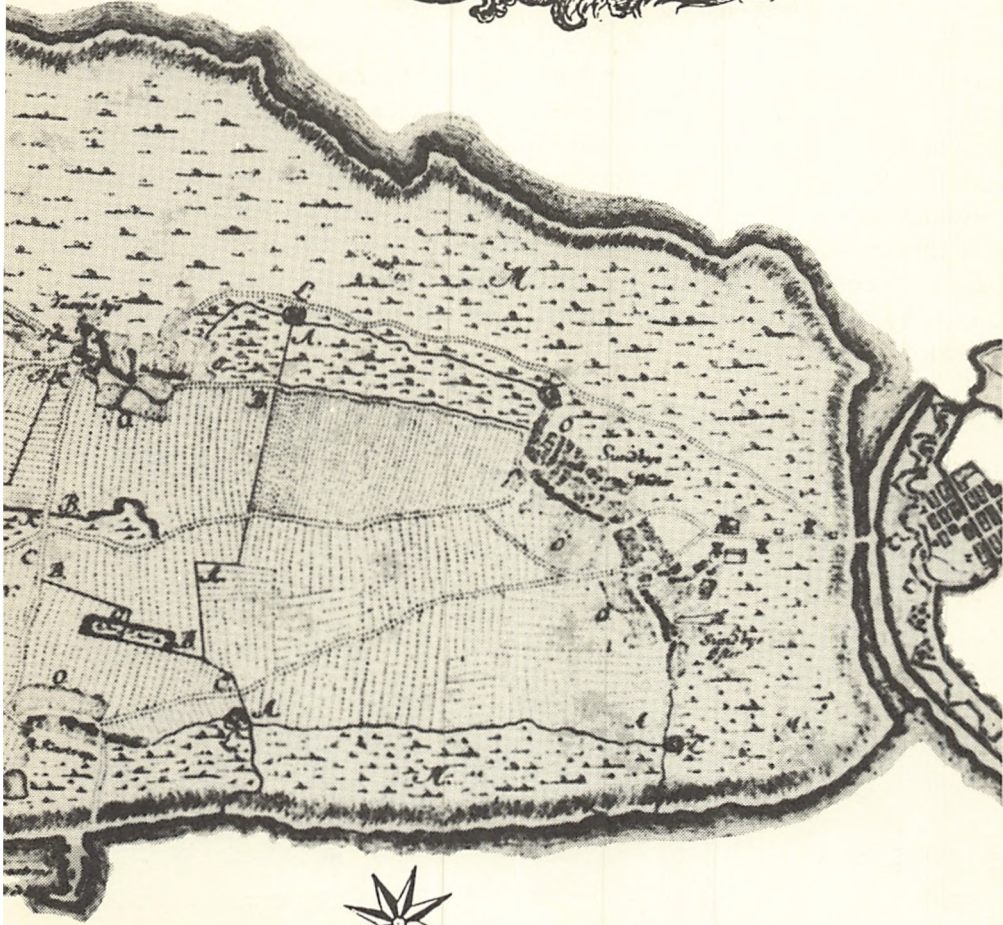
På midten af øen lå det frugtbare agerland, mens de lavereliggende områder udenom blev brugt til græsning. Bebyggelsen lå på grænsen mellem det dyrkede og det uopdyrkede land.

Gradvist blev større og større områder taget under plov, men endnu i begyndelsen af 1800-årene var der meget store uopdyrkede arealer »opfyldt med Stene, Sump, Huller og Tuer« som Begtrup så malende beskriver det.

Fra midten af 1800-årene tog opdyrkningen af fælledeerne for alvor fart, og det dyrkede areal nåede sin største udstrækning i begyndelsen af dette århundrede.

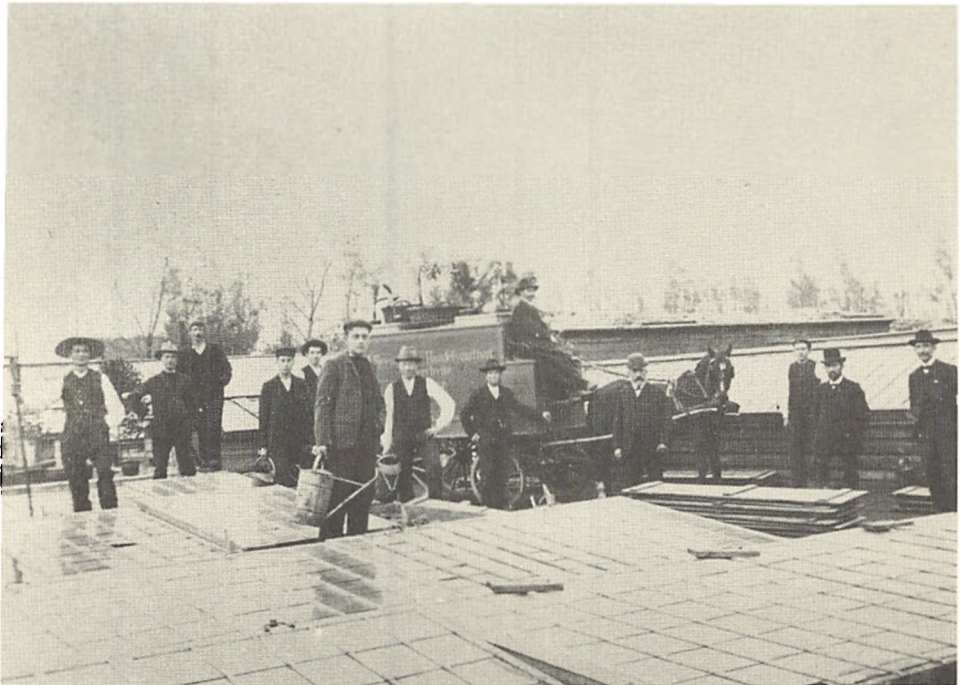
Geographisk Charte
over den De Amager.
Forklaring

- | | |
|-------------------------|-------------------------------|
| A. Søndbye March. | I. Kongens March. |
| B. Taarnebye Marcher. | K. Prestens March. Taarnebye. |
| C. Kastrop Marcher. | L. Smaa Skove som bliver |
| D. Karibolille Marcher. | Kaldet Remiser. |
| E. Høllerbjerg Marcher. | M. Kælder. |
| F. Timmerop March. | N. En ny Romer-Søer. |
| G. Stuebygaard Marcher. | anlagt paa Kastrop March. |
| H. Ujlerup March. | O. Kaalhaser. |



Også amagerne var københavnsbønder. Udtryk som »Københavns spisekammer« og »Københavns køkkenhave« afspejler den store betydning, Amager har haft for Københavns fødevareforsyning. Amagerens speciale har været grøntsager og mejeriprodukter. Det var den ridende mælkeforhandler, »Flødehusaren«, og »Amagermor's« grøntsager, der for Københavnerne har tegnet billedet af Amagers landbrug. Men amagerne har også afsat mange andre produkter. I 1500-årene bragte de fuglevildt, fisk – bl.a. ål – byg, øl og meget andet til hovedstaden. Og helt op til vore dage har amagerne tillige forsynet København med andre landbrugsprodukter som kød, korn, hør og halm.

Amagerens økonomi hvilede dog ikke alene på afsætning til Københavns indbyggere. Fra 1700-årene har man meddelelser om, at Amagerne tog til bl.a. Køge, Roskilde og Helsingør med deres varer. Også bønderne på den anden side af København var kunder hos amagerne²⁾. Så kendt var amagerens grøntsager, at nogle sjællændere efter sigende kaldte grøntsager for »amagertøj«. ³⁾ Der er også blevet eksporteret varer fra øen. I slutningen af forrige århundrede og i første halvdel af dette århundrede har der således været en betydelig eksport af især kål til udlandet. Det var dog det stadigt voksende københavnske marked, der var grundlaget for amagerens produktion og økonomi.



3. Gartneriet »Aldershvile« i Tårnby o. 1915.

København havde imidlertid ikke kun betydning som aftager af landbrugsprodukter. Der var en vekselvirkning mellem by og land, idet amagerbønderne fra byen fik forskellige foderstoffer og gødningsstoffer, som de brugte til at forøge produktionen med.

Det frugtbare Amagerland

De gode afsætningsmuligheder for landbrugsprodukter til København har været afgørende for den rolle, Amager kom til at spille som fødevarereproducent. Når øen kunne få denne betydning, skyldtes det naturligvis også, at der her var særlig gode forudsætninger for en intensiv dyrkning.

Foruden den frugtbare amagermuld var der på øen usædvanligt gode græsningsmuligheder for kreaturer. Oprindeligt var det kun de højereliggende jorder på øens midte, der var opdyrket, udenom agerjorden lå de lave, sumpede fællede⁴⁾. De gav – sammen med græsningen på øen Saltholm – bønderne mulighed for at have store kreaturhold. De mange kreaturer leverede til gengæld den gødning, som var en nødvendig forudsætning for grøntsagsdyrkingen.



4. Småbrug. Raagaardsstræde i Sundby o. 1915.

Hollænderne

Endelig har den hollandske indvandring til Amager haft en ganske særlig betydning for havebrugets udvikling på øen. Hollænderne blev indkaldt af Christian II omkring 1520 for at levere friske grøntsager og mejeriprodukter til hoffet og hovedstaden, og for at lære de danske bønder at dyrke grøntsager og forbedre deres mejeriprodukter.

Hollændernes dygtighed og erfaring har været af stor betydning for havebrugets udvikling i Danmark. Deres betydning er blevet sidestillet med de fremskridt, der fandt sted under påvirkning fra klostre og herregårdshaver.

Amagerproducenter

Det traditionelle amagerbrug, som resten af denne artikel omhandler, har ikke været enerådende på øen. Der har været flere forskellige typer af amagerproducenter og man kan groft skelne mellem tre hovedformer: Amagerbrug, gartneri og småbrug.



5. Kalve og får føres til Saltholm.

Saltholmgræsningen blev hovedsagelig brugt til ungkreaturer, får og gæs. De heste, som kunne undværes på gården, kom også på »Holmen«. Kastrup havn o. 1915.

Amagerbrug

Amagerbruget var et gårdbrug med en flergrenet produktion af både vegetabiliske og animalske produkter. Amagergården var hjem og arbejdsplads for 2-3 generationer og 2-5 tjenestefolk. De unge lærte driftsmetoderne ved at deltage i arbejdet fra barnsben.

Gartneri

Det egentlige gartneri, hvor man koncentrerede sig om produktionen af grøntsager, kom først til Amager omkring århundredskiftet. Især i Kastrup og Tårnby voksede en række store gartnerier frem: Lille Kastrupgård, Allégården m.fl.

Det var folk »udefra«, der startede egentlig gartneridrift med drivhuse og mistbænke. Efterhånden var der dog flere sønner fra de traditionelle amagerbrug, der kom i lære på gartnerierne og som dermed fik en egentlig gartneruddannelse. Efter uddannelsen startede de ofte med lidt gartneridrift hjemme på fødegården. På denne måde opstod der en del gartnerier på nogle af de gamle gårdes jorder, og der kom et element af gartneri ind i amagerbruget.



5a. Jan Wybrandts gård i St. Magleby o. 1900.

De store gartnerier var med deres drivhuse specialiseret i dyrkning af finere grøntsager som tomater, agurker, salat m.m. Gartneriet adskilte sig på flere andre punkter fra amagerbruget. Gartneriet var kun et arbejdssted, og der var på de store gartnerier et meget stort antal ansatte. Gartneren og hans familie boede ofte i herskabelige huse, og der var et stort socialt skel mellem dem og de ansatte.

Småbrug

Foruden gårdbrugene og de større eller mindre gartnerier, har der også eksisteret mindre jordbrug. Især har den nordlige del af øen op i dette århundrede været præget af mindre brug. De var af vekslende størrelse fra små havelodder, der kunne supplere en pension, til husmandssteder, der kunne brødføde en familie, når alle tog fat.

Nogle af de mindre steder blev drevet som gartnerier, andre var snarere små udgaver af amagerbruget.



6. Plantestregen tilsås.

Oprindelig bredsæede man plantestregen fra en såkurv. Det var først da de små håndsåmaskiner kom frem o. 1920, at man gik over til at radså.

Jacob Petersen på »Raagaardsminde« i St. Magleby o. 1925.

Amagerbruget

Amagerbrug er betegnelsen for den driftsform, der har været karakteristisk for produktionen på amagergården. I landsbyerne St. Magleby, Maglebylille, Ullerup, Viberup og Tømmerup på det sydlige Amager har denne måde at drive landbrug på eksisteret helt op til 1940-erne.

Det grundliggende træk i amagerbruget er en kombination af almindelig blandet landbrug og frilandsdyrkning i stor målestok af grovere grøntsager. Der er selvfølgelig sket ændringer i tidens løb, men dette træk har været gældende så langt tilbage, som man kan følge det.

I vore dage forbinder man især amagerbruget med grøntsagerne, fordi det er den produktionsgren, der, med et indslag af gartneri, har holdt sig til i dag. Men i det traditionelle amagerbrug var alle produktionsgrenene nødvendige. De forskellige kornsorter, foderafgrøder og høet var en helt basal produktion, der blev anvendt til gårdens eget forbrug af mad og foder. Overskudsproduktionen blev afsat i København.

Husdyr

Husdyrene spillede også en vigtig rolle. Hestene var, som i et hvert andet landbrug, nødvendige som trækraft både til markarbejdet og til de hyp-



7. Der luges mellem kålplanterne.
Lugning med lugeske og lugekniv var kvindernes arbejde. Fot. ca. 1930.

pige transporter af varer. Som regel havde en amagergård to slags heste, et par til torvekørsel og desuden 2-6 arbejdsheste. I løbet af 30-erne blev hestene dog de fleste steder erstattet af lastbilen til torvekørsel. Senere, i 40-erne og 50-erne, måtte de vige pladsen for traktorerne i det daglige arbejde på gårdene.

I det ældre amagerbrug havde man store kvæghold. Dels malkekøer og dels kvæg til opfedning. Disse store besætninger havde flere funktioner i produktionen og er et eksempel på, hvor fint amagerbruget var tilpasset dels de naturgivne ressourcer og dels beliggenheden tæt ved København. Produkterne fra kvægholdet – mejerivarer og slagtekvæg – solgte amagerne i København. Derved udnyttede de på den mest givtige måde de gode græsningsmuligheder, øen bød på. Samtidig fik amagerne den gødning, der var uundværlig til grøntsagsdyrkningen. Som ekstra fodertilskud hjemtog amagerne endvidere mask fra de københavnske bryggerier. Således kunne den animalske produktion forøges, og via den øgede gødningsmængde ligeledes den vegetabiliske.

Amagerne var oprindeligt lige så kendte for deres mejeriprodukter som for deres havesager, men efterhånden gled produktionen af mejerivarer i baggrunden til fordel for grøntsager. Selv efter at salget af mælk og smør var ophørt, bibeholdt man dog en mindre besætning til gårdens egen forsyning, ligesom man stadig indkøbte et par kvier til opfostring vinteren over. De kunne bl.a. fodres med grøntsagsaffald som hvidkålsblade, flækkede rosenkålsstokke og kasserede gulerødder. Desuden gav kreaturerne en god staldvarme, der var uundværlig når porrer og grønkål om vinteren skulle tøes op, og når de tidlige kartofler skulle sættes til forspiring.

Foruden de store kreaturer hørte der også svin, får og forskellige slags fjerkræ til en amagergård. Disse produkter var primært beregnet til gårdens egen forsyning, men hvis der nogle år var mulighed for at producere et overskud til salg, gjorde man det.

Grøntsagsdyrkning

Det der frem for alt kendetegnede amagerbruget var produktionen af rodfrugter og grove grøntsager som persillerødder, pastinakker, rødbeder, gulerødder, kål, kartofler, løg og porrer m.m. Det har været amagernes specialitet gennem flere hundrede år, og det er denne gren af amagerbrugets produktion, der har overlevet til i dag. Grøntsagsdyrkningen foregik oprindeligt udelukkende på friland, dels på de mindre lodder tæt ved gårdene og dels ude i markerne, hvor de indgik som del af sædskiftet. Mistbænke, drivhuse, vanding m.m. hørte ikke til det egentlige amagerbrug.

Hvidkålen var, sammen med de andre kålsorter, rød-, grøn-, og rosenkål, de vigtigste grøntsager. Her havde amagerne særlig ekspertise. Det

gjaldt ikke alene dyrkningen, men også frøavl. Hver gård dyrkede sine egne frø. Det siges, at det var sædvane at give de unge nygifte poser med frø fra hjemgården i bryllupsgave. Det var først i dette århundrede frøhandlerne kunne tilbyde frø, der var bedre end dem, som amagerne fremdrev. Også i dag er der flere amagerproducenter, der selv avler frø til visse afgrøder.

Gødning

Forudsætningen for det intensive havebrug var velgødede jorder. Og til amagerbrugets særkender hører da også den omhu, der blev lagt i gødskningen. Som Nicolaisen, Amagers historiker, udtrykker det: »Gødning er Amagerens anden Natur«⁵⁾. De lod sig ikke nøje med staldgødning og ajle fra egne besætninger. Alle tilgængelige ressourcer blev udnyttet. Fra stranden fik de tang, der ligesom noget af grøntsagsaffaldet blev pløjet ned sammen med staldgødningen. Amagerne var desuden storaftagere af gødningsmaterialer fra København. Den korte afstand betød, at bønderne kunne få staldgødning fra byens mange stalde. Desuden fik de dagreno-



8. Tjenestekarl ude at »rense«.

Det var rart at have en hest, som var god til at rense, dvs. at den kunne gå mellem rækkerne uden at træde afgrøderne ned. Hvis hesten ikke kunne det, måtte man have et barn med til at trække den ved hovedtøjet. Fot. ca. 1920.

vation – »skraldemøg« – og natrenovation. Om natten kørte det ene fulde vognlæs efter det andet fra byen ud over Christianshavn til amagerlandet. Fra 1907, da Amagerbanen kom, foregik transpotten også med latrintog. Natrenovation fra København blev brugt til o. 1940. Omkring 1915-20 begyndte man at bruge kunstgødning, og de andre former for gødning mistede gradvist deres betydning.

Menneskene i amagerbruget

Amagerbruget var meget arbejdsintensivt. Foruden gårdens egne, der kunne bestå af en familie med børn samt eventuelle ugifte søskende og ældre på aftægt, var der brug for tjenestefolk. 2-3 tjenestefolk var almindeligt, men antallet afhang naturligvis af gårdens størrelse samt af hvor megen arbejdskraft familien selv rådede over. Omkring århundredskiftet kunne der f.eks. på en gård på ca. 30 tdr. land – med flere halvstore børn – være to piger, en karl og en stor dreng. Til gårdens faste arbejdskraft hørte også ofte en husmand og dennes kone. Derudover kunne man have løs hjælp i de travleste perioder.

Arbejdet i amagerbruget

Eftersom amagerne også drev almindeligt landbrug, havde de en række arbejdsopgaver fælles med andre danske bønder: tilberedning af jorderne, såning, høst og pasning af husdyr.

Amagerne er gennem tiderne blevet meget berømmede for deres jordbehandling. De pløjede og gødde som regel både efterår og forår, og jorden skulle helst ligne et fløjlstæppe, førend amageren var tilfreds.

Såning og høst m.v. foregik på samme måde som andre steder i landet. Dertil kom så arbejdet med grøntsagerne, der satte sit præg på livet i en amagergård. Havebruget påvirkede såvel arbejdsårets gang som arbejdsdelingen mellem mænd og kvinder.

Arbejdsdeling

Meget generelt har arbejdsdelingen mellem mænd og kvinder i dansk landbrug bestået i, at manden varetog alt markarbejde og hestene, medens kvinden tog sig af arbejdet hjemme på gården incl. pasning af køer og mindre husdyr. En stor del af kvindens tid gik med at forarbejde forskellige produkter til selvforsyning, f.eks. saltning af kød, brødbagning og fremstilling af tekstiler. Kun i den travle høsttid så man kvinder på markerne i større tal.

På Amager har det også primært været mændenes opgave at sørge for markarbejdet, men i forbindelse med dyrkning og afsætning af grøntsager

har kvindernes arbejdskraft været påkrævet. I den periode, hvor gårdene havde store besætninger, brugte kvinderne tillige meget tid på at malke og forarbejde mælken.

Til gengæld for det ekstra arbejde kvinderne i amagerbruget ydede i den direkte produktion af varer til afsætning, gled nogle af de traditionelle kvindearbejder mere eller mindre ud. F.eks. bagte man ikke selv brød på gårdene, og det var kun i et vist omfang tekstilerne blev fremstillet hjemme, f.eks. brugtes købestof til amagerdragten.⁶⁾

Årets gang på en amagergård

Arbejdet på en gård var aldrig helt ens fra år til år. Vejret spillede en rolle, og man kunne et år forsøge at satse ekstra på en bestemt afgrøde. Der var imidlertid en vis rytme i arbejdsåret, der gik igen.

I det følgende skal der gøres et forsøg på at skildre denne rytme i perioden fra o. 1900 og frem.⁷⁾ Der er især fokuseret på de arbejder, som var specielle for amagerbruget.



9. Kålen plantes ud.
Hos Chrilles Raagaard, St. Magleby, o. 1920.

Forår

Et af årets første arbejder i februar-marts måned var at sætte de tidlige kartofler til forspiring. De blev lagt i flade spirekasser og anbragt i den lune stald, hvor de spirede i løbet af en halv snes dage. Derefter blev de stillet i laden for at hærdes. Et stykke særlig egnet jord blev – så tidligt som vejret tillod det – tilberedt med plov, harve og slæbebrædt. Derpå blev jorden kammet op med en hyppeplov, og de forspirede kartofler blev omhyggeligt lagt i renden. Ifølge en optegnelse fra tiden o. århundredskiftet blev de tidlige kartofler derpå dækket med bagsiden af en rive. Der skulle lægges kartofler i flere omgange i løbet af marts og april måned. De senere sorter blev ikke forspiret, og de blev dækket med hyppeploven.

Afstanden mellem rækkerne blev bestemt af den, der styrede hyppeploven, men afstanden mellem planterne i rækken var afhængig af, at de, der gik bagefter og lagde kartoflerne, havde et godt øjemål. Omkring 1930 gik næsten alle producenterne over til at bruge en kartoffelmarkør, der i én arbejdsgang lavede furer samt huller til hver enkelt læggekartoffel. Derved kom der præcis den samme afstand mellem de enkelte planter. Men lægningen skete stadig manuelt.

Ind imellem lægningen af kartoflerne skulle de øvrige grøntsager sås. De fleste: gulerødder, rødbeder, løg m.v. blev sået direkte på markerne. Men amagernes speciale, de forskellige slags kål, fik særbehandling. Så tidligt vejret tillod det, gik man igang med at tilberede jorden på »plantestregen«, der var et såbed, som oftest lå tæt ved gården. På plantestregen såedes forskellige hvidkålssorter, rosenkål, grønkål, blomkål og måske lidt roer til foder.

Efter såningen blev jorden tromlet og kort tid efter begyndte kampen mod ukrudtet. Så snart det spirede, måtte kvinderne igang med at luge mellem småplanterne. Det foregik på knæ med en lugeske eller en lugekniv. Hvis husholdet ikke selv kunne afse arbejdskraft til dette, fik man løs hjælp – en »lugekone« til hjælp. Det var et tidskrævende og ofte både koldt og vådt arbejde, og kvinderne måtte have erfaring for ikke at ødelægge kålplanterne. Lugearbejdet blev noget lettet da man gik over til at radså på plantestregen, idet man så kunne rense mellem rækkerne med en lille hjulhakke. Dette arbejde blev mandsarbejde, medens lugningen mellem planterne stadig var kvindearbejde.

Der var flere andre afgrøder, der også skulle sås. De mindre, såsom persille, timian og andet smågrønt, dyrkedes ofte inde bag hækken ved huset. Når sådanne småstykker blev tilsået, kunne man i stedet for at tromle, bruge amagernes særegne »trablers«. Trablerne, der også kendes i Holland, var træstykker, der blev sat fast under træskoene. Ofte var de lavet af en gammel tøndebund, der var skåret midt igennem. Med disse blev frøene så »trablet« ned.

Amagerne har også i perioder brugt at så flere afgrøder på samme jordstykke. I »vinterstykket«, eller som en meddeler i Tårnby kalder det: »alverdens gods«, såedes porrer, persille og gyldenlakker mellem hinanden. Man udnyttede, at de enkelte sorter kræver kortere og længere tid til at udvikles, og fik på samme stykke jord porrer om efteråret, persille om vinteren og gyldenlakker den følgende sommer.

Jordstykkerne omkring gårdene blev i det hele taget udnyttet til det yderste, og det var karakteristisk, at der blev dyrket helt op til husvæggene. På en gård i St. Magleby fortælles det, at man o. århundredskiftet brugte kulepladsen til at lægge græskar eller asier i. De kunne lige nå at blive høstet, før man igen skulle anlægge kuler.

Sommer

Når korn, kartofler og grøntsager var i jorden, kunne amagerne for en tid koncentrere sig om den meget arbejdskrævende lugning. Amagergården



10. Hvidkålen høstes.

Kålstokken hugges over med en kraftig kålkniv og kålhovederne lægges i rækker, der siden læsses op i vognen.

På den måde har man altid høstet kål og man gør det stadig. På trods af de seneste års mekanisering er der stadig meget manuelt arbejde ved dyrkningen af grøntsager, især i forbindelse med høsten. »Raagaardsminde«s jorder, St. Magleby, 1980.

havde en righoldig samling af redskaber til dette formål. Man havde de allerede omtalte lugeskeer og -knive, »skraver« (dvs. hakker) både med lange og korte skafter og skuffejern. Til disse håndredskaber kom omkring 1920-erne den lille hjulhakke. Man brugte også flere hestetrukne redskaber, bl.a. forskellige typer af radrensere. En af radrenserne havde det specielle navn »extraparte«⁸⁾. Dertil kom hyppeploven, der i det hele taget var et meget anvendt redskab i amagerbruget.

Hver afgrøde blev rensed for ukrudt flere gange under væksten. Som eksempel kan anføres det arbejde, man omkring århundredskiftet gjorde ved en kartoffelmark: Kort tid efter lægningen når ukrudtet begyndte at spire, blev marken slæbt over med et slæbebrædt. Næste gang gik man marken igennem med en hyppeplov. Lige før kartoffelspirene kom op, blev den igen »slæbt af«, så spirene stod lige under overfladen i ukrudtsfri jord. Senere skulle der »extraperes«, og rækkerne skulle »skraves«, dvs. luges. Endelig blev kartoflerne hyppet med hyppeploven. De andre afgrøder blev passet lige så omhyggeligt.

Det var som sagt kvinderne, der lugede på plantestregen, mens det var udpræget mandsarbejde at køre med de hestetrukne redskaber. At »skrave« d.v.s. at luge med hakken med det lange skaft, var fortrinsvis mands- og drengearbejde, men kvinderne, måske især tjenestepiger og løs hjælp, kunne også sættes til dette arbejde.

Der kunne godt være travlt i denne periode. Rensearbejdet var med til at gøre arbejdsåret på en amagergård anderledes end på andre danske landbrug. Her plejede man nemlig at have en forholdsvis stille periode mellem såning af kornet og høhøsten i juni. Men for amagerne forestod inden hø-høsten endnu en stor, vigtig opgave: udplantning af kålen.

Når planterne på plantestregen var tilstrækkelig store, skulle de plantes ud på markerne. Her blev jorden pløjet, harvet og »slæbt af«. Mens det foregik, var andre i gang med at »trække planter« på plantestregen. Småplanternes rødder blev dyppet i pludder, så de ikke tørrede ud inden plantningen. Derefter blev planterne lagt i kurve og dækket med våde sække. På marken blev der spændt en snor ud til at styre efter, og med »ridseren« en slags kæmperive, trak man streger til at plante efter. Selve plantningen foregik ved at 2-3 mænd gik med borestave og lavede plantehuller. Efter dem kom kvinder og større børn og satte planterne med plantepinde. Det var store arealer, der skulle plantes til på denne måde, ofte flere tdr. land. Alle deltog i arbejdet, også mindre børn. De blev sat til at »rende med planter« fra kurvene til dem, der plantede ud. På en gård af gennemsnitsstørrelse varede plantetiden ca. 8-10 dage.

At plante var hårdt arbejde. De, der har prøvet det, tænker ikke tilbage på plantetiden med fornøjelse. Især for kvinder og børn fulgte der ømme rygge og evt. vabler i hænderne med.

Så snart plantningen var overstået, stod høhøsten for døren, og samtidig var det tid for høst af en af Amagers specialiteter: de tidlige kartofler. Kartofflerne blev pløjet op med en kartoffel- eller en ristplov, der ikke væltede så meget muld op. Så var det nemmere for dem, der kom bagefter og samlede kartoflerne op. Det kunne dog alligevel, måske især ved de sene kartofler, være hårdt at ligge og rode i jorden med hænderne for at finde alle kartoflerne. Så kunne man tage en kartoffelrage til hjælp. Det var et håndredskab af form som en lille greb med vinkelbøjede tænder.

Efter de tidlige kartofler fulgte høsten af sommerkartoflerne og kornet. Dette arbejde foregik sideløbende med fortsat rensning af de tilbageblevne afgrøder.

Hvis det passede ind i den enkelte gårds produktion, kunne man på dette tidspunkt udnytte de afhøstede arealer til en ny afgrøde, f.eks. blomkål, efter de tidlige kartofler. Sådanne dobbelte kulturer – to på hinanden følgende afgrøder på samme mark – var meget almindelige på Amager. Derved udnyttede man agerjorden mest mulig. Det krævede til gengæld ekstra arbejde med god gødskning og omhyggelig jordbehandling.



11. Hvidkålen stables i kule.

Kulerne var af varierende størrelse og der blev brugt forskellige slags dækmateriale afhængig af, hvilke afgrøder, der skulle opbevares. Både halm, tang og græstørv blev brugt til at isolere mod kulden.

Rød- og hvidkål blev opbevaret i såkaldt åbne kuler. De blev på siderne dækket med jord og halm, og foroven med tang og halm.

Hos Jacob Petersen »Raagaardsminde« i St. Magleby o. 1920.

Efterår

Efter kornhøsten fulgte høsten af de mange grøntsager slag i slag. Vinterkartoflerne blev taget op når toppene var helt visne, og derefter fulgte roer, rødbeder, gulerødder og selleri. Ved høsten af disse grøntsager var såvel kvinder som mænd i arbejde. Mændene pløjede eller gravede op, og kvinderne og de store børn samlede sammen og pudsede af, før afgrøden blev transporteret hjem til gården.

Omkring november, efter sellerihøsten, var kvindernes markarbejde på nogle gårde slut for det år, idet det som regel var mændene, der høstede hvidkålen. De brugte en kålkniv – også kaldet en roekniv. Den var ofte lavet af et kasseret leblad og omvundet med gamle stofstrimler. Hvidkåls-hovederne blev læsset op i en stivvogn med hænderne, »der skulle bukkes ryg mange gange«, fortælles det. Kålstokkene blev stående på marken indtil de ved efterårspløjningen blev pløjet ned. Næste forår, når de havde afgivet nogen næring til jorden, blev de nu hårde kålstokke pløjet op igen, samlet sammen, tørret og anvendt som brændsel, »amagergas«.

Da amagerens økonomi var anlagt på afsætning i mindre portioner fordelt over året, måtte afgrøderne opbevares godt. På Amager havde man en kælder under storstuen, hvor grøntsagerne kunne opbevares sammen med saltet kød og andre fødevarer. Størsteparten blev dog overvintret i jordkuler. Derfor skulle der sideløbende med grøntsagshøsten graves kuler og skaffes dækmaterialer. Hertil brugte man halm, græstørv og tang. Halmen havde man selv på gården. Græstørvene fik bønderne fra de flade strandenge. Det var byens hartkornsejere, der ejede strandengene i fællesskab, og de aflønnede husmænd til at skære tørvene. Tørveskæringen fandt sted i september og oktober. Der var faste regler for, hvordan tørvene blev fordelt. I Maglebylille fik hvert brug et fast antal ruller, mens tørv i St. Magleby blev fordelt efter gårdens størrelse.

Den tang, der skyllede i land om efteråret, var også velegnet til at dække kuler med. I modsætning til tørvene var tangen et frit gode. Alle landsbyens indbyggere havde ret til at hente tang på byens strand. Det gjaldt om at komme tidligt op de dage, hvor der var tang at hente. Tangen var vigtig, og det siges, at karle, der var gode til at få fat i tangen, var særlig efterspurgt ved skiftedag.

Når de sidste hvidkål omkring midten af november var kulet ned, skulle jorden forberedes til næste års produktion. Der skulle køres møg ud. Møddingen, evt. iblandet noget tang, blev læsset i stivvognen og ude på marken blev møget »hakket af« oppe fra vognen. Det var betroet arbejde at fordele gødningen. Bunkerne skulle helst være lige store og fordeles jævnt. Når hele møddingen var kørt ud, skulle man ud og sprede bunkerne før efterårspløjningen.

Vinter

Et af årets sidste arbejder i marken var at »vælde« grønkålen, der ligesom porrerne og rosenkålen blev stående på voksestedet, til man fik brug for dem. Grønkålen blev løsnet lidt med en gravegreb, blev væltet mod nord og jorden trådt til med træskoene. Så kunne forårssolen ikke svide toppen og eventuel sne ikke knække bladene. Inden jul var årets egentlige markarbejde slut og alle redskaber blev rensat, ordnet og smurt med olie, inden de blev taget under tag.

Den dumpe lyd af plejlens slag fra tærskeloen hørte tidligere til vintrens lyde på alle gårde. Også på amagergårdene skulle kornet tærskes. Men i slutningen af 1800-tallet blev dette vinterarbejde på de fleste amagergårde til efterårsarbejde, idet man fik de store tærskværker drevet af kulfyrede lokomobiler. Tærskværkerne, der ofte var fællesejede, gik på omgang mellem gårdene. Mandskabet, der fulgte med tærskværket rundt, var landsbyens husmænd. Med tærskværkerne blev det meste af gårdens tærskning overstået på et par dage. Plejtærskningen gik dog ikke helt af brug, idet rugen stadig blev tærsket på gammel manér for at bevare



12. Tørveskæring ved Søvang syd for Dragør.

Tørveskæringen fandt sted i september og oktober. Med en tørvekniv blev græstørven skåret i lange, brede baner, dernæst blev den løsnet fra jorden med en tørvespade. Tørvene blev rullet sammen og stablet med 25 ruller i hver stak. Fot. 1934.

rughalmen. Den blev bundet til »rugbråder«, dvs. et knippe renstrået rughalm med rodenden samme vej ombundet med to halmbånd. Rugbråderne blev solgt i København som foder til vognmands- og drocheheste. Plejltærskning tager lang tid, og det var som regel en udefrakommende husmand, der på denne måde fik vinterbeskæftigelse.

For gårdens eget hushold, familie og tjenestefolk, var det især arbejdet med grøntsagerne, der prægede vinteren. Kulerne skulle passes. I takt med vejrets skiften måtte man øge og mindske mængden af dækmaterialer. Det var nemlig lige galt for grøntsagerne, om der var for varmt eller for koldt i kulen. Det kunne tage en hel dag at dække alle kuler ekstra til, når det pludselig satte i med hård frost.

Bortset fra slagtingen omkring juletid var vinterens arbejde især koncentreret om afsætningen af varerne. Før de to ugentlige torverejser skulle kulerne åbnes og lukkes omhyggeligt igen, når det fornødne var taget op. Grønkål, porrer og rosenkål skulle hentes på markerne. Helst ville man tage porrer til en måneds forbrug i tøvejr. Men hvis de var blevet kedelige, slimede og gule, måtte man ud og tage nye porrer op, selv om det kunne være vanskeligt i frostperioder. Når alle varerne var tilvejebragt, skulle de, ligesom resten af året, gøres klar inden torvelæsset kunne pakkes.

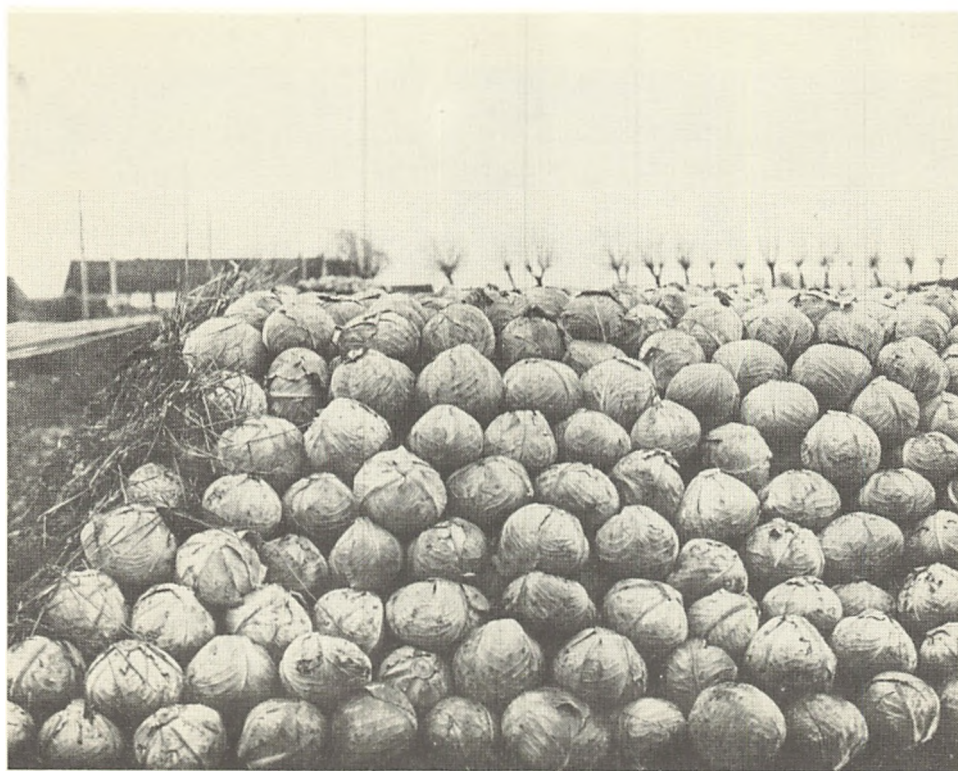


13. Tangen læsses ved Søvang.

Tangen var et fint dækkemateriale til kulerne. Den isolerede godt og dens saltindhold gjorde at den holdt sig blød i frost, så det var lettere at få hul på kulen.

En stor del af amagervarerne var i tidligere tid emballeret i pilekurve, og i januar-februar måned var det tid for at skaffe materialer til nye kurve. På voldene omkring engene, foran gårdene og andre steder, hvor det ikke tog plads for agerbruget, voksede der piletræer. Ved beskæring af pilen fik man uden særlig udgift vidjer til kurvene. Amagertraditionen siger, at hver gård tidligere flettede deres egne kurve. Det var et let arbejde for en gammel mand, hvis tid ved markarbejdet var ovre. I mands minde har det dog været husmænd, der specialiserede sig i kurvefletning. Bønderne leverede vidjerne hos kurvemageren, og han flettede det aftalte antal kurve i bestilte størrelser. Med beskæringen af træerne, det sidste vinterarbejde, blev foråret så småt varslet, og man kunne atter begynde at tænke på forspiring af de tidlige kartofler.

Ved siden af disse årstidsbestemte arbejder har man året rundt haft husdyr, fjerkræ, husholdning m.v. at se til. Og som stadig rytme året igennem de to ugentlige torveture.



14. Bag den endnu udækkede hvidkalkule ses en række piletræer. Pilen gav materiale til kurvefletning. Ved den årlige beskæring fremkom de karakteristiske stynede pile.

Afsætning af produkterne

Transport

Amagerne bragte selv deres varer til aftagerne. Disse københavnerure prægede i høj grad det daglige liv på amagergårdene og har indtaget en stor plads i amagerens bevidsthed.

I planlægningen af arbejdet på gården måtte man indregne den arbejdstid, der gik med torverejserne og forberedelserne til dem. Torveturene var til gengæld afslutningen på arbejdet med produkterne og gav tillige konstante indtægter. Deraf kommer nok den nimbus, der stod om dem.

Oprindeligt foregik en del af transporten til fods eller på hesteryg. På ældre billeder kan man se, at varerne blev båret ind til byen i kurve og stofposer, eller de kunne som mælkebimplerne fæstes til sadelen og bringes til byen af en ridende amager. Det var imidlertid begrænsede mængder, der kunne transporteres på denne måde, så sædvanligvis måtte man have vognen frem. »Horseskuden«, som Michael Jernskiæg kalder den i sit Amagerrim fra 1693⁹⁾, var indtil o. 1930-erne næsten enerådende som transportmiddel.



15. Hvidkålslæs til eksport.

Kål er blevet eksporteret i stor udstrækning til lande som Østrig, Ungarn, Rusland, Norge, Sverige og Tyskland. I perioder har der endog været solgt til U.S.A.

Når hvidkålen skulle transporteres med jernbanen, blev den sendt i løs vægt. Skulle den med skib, blev den derimod pakket i sække. Hos Chrilles Raagaard, St. Magleby, o. 1920.

Torveturens betydning for amagerbruget viser sig i, at man på amagergårdene havde en særlig torvevogn. Ligesom på andre danske gårde havde man arbejdsvogne til brug i produktionen og en stadsvogn til persontransport ved festlige lejligheder. Hertil kom så på Amager torvevognen. Den var smukt forarbejdet og bemalet, samtidig med at den var tilstrækkelig solid til at fragte de ofte tunge læs. Ligesom man havde tre forskellige vogne, havde man også tre slags seletøj, til arbejdsbrug, til stads og til torvekørsel. Amagerne lagde stor vægt på at alt, der havde med torvekørslen at gøre, skulle tage sig solidt og præsentabelt ud.

Tidligere havde man også på mange gårde en torvekane. Da vejene var dårlige, kunne det være en fordel, når det var kaneføre. Med kanerne var det også muligt at stikke en genvej over de snedækkede marker. Efterhånden som man begyndte at rydde vejene for sne og senere at strø salt, var kanernes tid definitivt forbi.



16. Gulerødderne vaskes.

Arbejdet med at gøre grøntsagerne i stand, inden de skulle sælges på torvet, foregik oftest på gårdspladsen.

Under 1. verdenskrig lå der soldater indkvarteret på gårdene i St. Magleby. Her deltager de i det daglige arbejde på gården. Hos gårdejer Mathias Madsen, St. Magleby, o. 1917-18.

Salgssteder

Torvet var ikke det eneste sted, hvor amagerne afsatte deres produkter. I ældre tid havde de enkelte gårde ofte faste aftagere i København, som de solgte direkte til.

Det kunne f.eks. være som fast leverandør af mælk til en større husholdning. Flere amagere havde også faste stader i byens porte, hvorfra de solgte deres varer. Stadehandelen forsvandt efterhånden som mellemhandlere – grønthandlere – i løbet af 1800-årene overtog salget til byboerne. Foruden salget på torvet havde amagerne i senere tid også oftest et par grønthandlere, der var faste kunder. De bestilte i forvejen og fik varerne leveret direkte til butikken. I nyere tid kunne afsætningsturene endvidere gå til Frihavnen med større partier kål til eksport eller til provinsskuderne, der om efteråret lå i kanalerne ved Børsen og i Nyhavn. Selv om det var store mængder, der blev afsat på disse måder, var det dog især torverejerne, der ved deres hyppighed prægede livet på amagergårdene.

»At lave til torvs«

Amagerne lagde stor vægt på, at varerne skulle tage sig godt ud, og især kvinderne brugte en del tid på at ordne grøntsagerne, inden de skulle præsenteres for kunderne. Før hver torverejse skulle der »laves til torvs«. Først blev varerne hentet frem og dernæst skulle de gøres i stand. Hvidkålen blev »bladet af«, og rosenkålene skulle »pilles« af stokken. Sommerkartofler og gulerødder samt persille, asier, spinat, kørvel m.m. blev skyllet i store trækar. Når alle varerne var ordnet, skulle de afvejes, bundtes eller emballeres. I nyere tid blev mange varer solgt efter vægt. Hvert fjerde år skulle lodderne »registreres«, og så måtte man ind på »Mønten« (Den kongelige Mønt) for at få dem kontrolleret. Før i tiden blev nogle varer solgt efter mål, dvs. rumfang, og helt op til vore dage har de ældre på gårdene brugt udtrykket, at de skulle ud at »måle« kartofler eller gulerødder, uanset at de brugte vægten. Større grøntsager, som f.eks. kålhoveder, blev solgt i snese. Det var imidlertid ikke en almindelig snes på 20 stk., amagerne regnede med. Man brugte »en amagersnes« på 22 stk., indtil denne sædvane i 1908 blev afskaffet ved en aftale mellem producenterne.

Porrer, persille, nye gulerødder, forskelligt smågrønt m.m. blev solgt i bundter, f.eks. 5 nye gulerødder i et bundt. Ofte havde kvinderne grimme, ømme mærker på hænderne efter at have bundtet porrer, fordi de skulle bindes meget stramt. At det gik ud over hænderne, var der ikke noget at gøre ved.

Arbejdet med at ordne grøntsagerne foregik på gårdspladsen eller i den åbne vognport. Kun hvis det om vinteren blev alt for koldt, trak man ind i staldens varme.

Indtil trækasserne kom frem o. 1920-30 blev mange varer pakket i pilekurve. Der var forskellige størrelser: »halvskæppekurve«, »skæppekurve« og »toskæppekurve«. Til at dække kurvene havde man »kurveklæder«, hvide lærredsstykker med ejerinitialer broderet på. Til grønålstocke og de allernyeste kartofler brugte man hvide lærredssække, der også bar ejerens monogram. Der blev sat en ære i, at kurveklæderne og de hvide sække var helt rene. Ofte kunne man se de hvide stykker ligge til tørre på hækken eller stakittet ved gården.

Når alt var bundtet eller emballeret, kunne torrevognen pakkes. Kurve, almindelige sække og de hvide sække blev omhyggeligt stablet med de mest robuste grøntsager underst. Var der mange hvidkålshoveder, kunne de lægges løst i bunden af vognen. Langs siderne blev der stillet en række af de store kurve, og ovenpå dem kunne der stå endnu en række.



17. Klar til torvet.

Torrevognen var sædvanligvis mørkegrøn og kunne være pyntet med sorte og hvide stafféringer. Til vognen hørte pisk, lygter, agehynde, hestedækken, presenning, fodersæk til hestene m.m. Om vinteren havde man desuden en pelsforet fodpose og en broddkasse med brodder til hestekoene i tilfælde af islag. »Strandlyst«, St. Magleby fælled, 0.1906.

Imellem kurvene og øverst på læsset kunne så grønkålen i de hvide poser ligge godt beskyttet. Til tider skete det, at kurve med store sarte grøntsager, som f.eks. asier, blev hængt på siden af vognen. Når alt var placeret på rette måde, blev læsset dækket med en presenning og surret godt fast. Dermed var dagens arbejde med at »lave til torvs« slut, og vognen stod parat til næste morgen.

Torverejsen

De traditionelle torvedage var onsdag og lørdag. I senere tid har amagerne torvekørsel været fordelt over alle ugens hverdage, men stadig kørte man på torvet to gange om ugen.

Det var sædvanligvis manden og konen på gården eller evt. konen og en karl, der kørte til torvet. De startede tidligt hjemmefra. De måtte jo være på torvet til rette tid, og inden de nåede så langt, var der forskellige forhindringer, der kunne sinke dem. Helt frem til 1857 måtte amagerne vente på at »Amagerport« blev åbnet. I ældre tid var byens porte lukket fra kl. 10 om aftenen til kl. 6 eller 7 om morgenen. Det betød, at der på de store torvedage kunne holde op mod 100 amagervogne og vente på at porten blev åbnet. For at komme ind i byen måtte der endvidere bruges en del tid på at betale portpenge og accise, en art indførselsafgift. Fra 1790 skulle der også betales bompengge på turen ind. Denne afgift gik til vedligeholdelse af vejene og blev først afskaffet i 1915.

Vel ankommet indenfor byens volde gik turen mod torvet. Amagerne har gennem tiderne afsat deres varer på flere forskellige torve. I 1500-årene var de på Amagertorv og i de små gader deromkring. Da Højbroplads opstod efter branden i 1795, blev den også taget i brug som torveplads. Desuden havde amagerne ret til at sidde i yderkanterne af byens andre torve, f.eks. Gråbrødretorv samt Gammel- og Nytorv. Også på Christianshavns Torv, hvor bønderne fra Amager havde handlet siden 1600-årene, var der grønttorv. Hertil blev engros-handelen, der i en periode havde fundet sted ved Børsrampen, flyttet i 1868. Der var til stadighed klager over pladsmangelen på torvene. Efter langvarige forhandlinger åbnede i 1889 »Grønttorvet ved Vendersgade«, det nuværende Israels Plads.

Der var ikke faste stadepladser på torvet ved Vendersgade, derfor gjaldt det om at komme til torvet på præcis det rette tidspunkt. Hvis man kom for tidligt, fik man anvist en plads midt på torvet, hvor handelen ikke var så god. Kom man derimod for sent, blev man henvist til stadepladserne på Nørrevold, hvor handelen var endnu ringere.

For at være på den sikre side tog man i disse tider ekstra tidligt hjemmefra, ofte kl. 1 eller 2 om natten. Da det var forbudt at holde stille inde i byen, kørte man langsomt rundt i gaderne omkring torvet og lurede på

det rette tidspunkt til at køre ind på torvet. Pludselig var det tid, og et vildt kapløb begyndte. Det gjaldt om at være en god kusk og at have gode heste. Da alle var interesserede i at opnå de eftertragtede yderpladser, skete det ikke sjældent at hele torvet var besat allerede kl. 4 om morgenen, selvom handelen først måtte begynde kl. 6. Uden faste stader kunne det endvidere være svært for køber og sælger at finde hinanden. Derfor rejste sælgerne særlige kendetegn højt over vognene. Det kunne være store navneskilte eller amagerkurve malet i forskellige farver.

Med en ny torveorden fra 1913 blev disse forhold reguleret, idet der blev indført faste stadepladser. Derved sparede man – mod en fast årlig afgift – nattesøvn og kunderne vidste, hvor man var at finde. Når vognen var anbragt på torvet og der var gjort klar til salg, kunne der måske blive tid til en kop morgenkaffe inden handelen begyndte. Nær torvet var der en række små beværtninger, som især blev besøgt af de torvesøgende.

Det var kvinderne, der stod for handelen. Mens konen tog sig af salget, kunne manden ordne andre ærinder. I de tider, hvor amagerne tillige drev en del handel med kvæg, benyttede han måske lejligheden til at slå et slag omkring Trommesalen – byens kvægtorv – for at følge med i prisudviklingen.



18. På torvet ved Vendersgade.

Med torveordenen af 1913 blev torvet inddelt i ca. 1200 faste stadepladser. Et stade til en forspændt vogn var på 14 m².

Når heste og vogn var kørt på plads kunne handelen, der foregik ved vognens bagende, begynde. Fot. o. 1930.

Efter torvetid blev der tid til et hurtigt måltid i kælderbeværtningen, før turen gik til de faste grønthandlere. Det kunne godt være noget af en omvej, men fordelene var, at man var sikker på at få store mængder afsat. Nogle gange kunne op til halvdelen af et torvelæs være afsat på forhånd. Det gav ro i sjælen, hvis afsætningen ikke var så god på torvet den dag. Eller måske lidt ærgrelse, hvis det var en specielt god dag?

Ofte blev grønthandleren og »hans amager« gode venner, og der var tradition for, at grønthandleren og hans familie kom på besøg på gården en sommersøndag.

Når grønthandlerne havde fået deres varer, blev kursen sat mod Amager. På vejen gjorde man forskellige indkøb til husholdningen og derpå gik turen endelig hjemad.

For børnene var forældrenes hjemkomst dagens højdepunkt. De så straks, om vognen var tom og dermed om afsætningen havde været god.



19. »Amagerkoner« på Grønttorvet o. 1930.

Det københavnske gadebillede har langt op i tiden været præget af amagerkoner, der solgte grøntsager. Der var dels amagerproducenternes koner, dels »andenhåndskoner«, der videresolgte produkter, de havde købt hos amagerbønderne og endelig »Sundbykoner«, der solgte »smågrønt«, dvs. persille, radiser, kørvel, spinat m.m. fra deres smålodder i Sundby.

Torvedragten bestod af sort skørt og liv samt blåt forklæde. Under forklædet blev »forlommen« med to rum til mønter og sedler, anbragt. På hovedet brugte kvinderne en solhat.

Og mens de ventede på at se, om der muligvis var lidt slik i købmandspakken, hørte de de voksne snakke om efterspørgsel, udbud og priser. For børnene var torvet spændende, og løftet om en torvetur kunne bruges som belønning eller trøst. En meddeler fortæller således, at da han havde klemt fingeren slemt i vandposten, fik han som trøst lov til at komme med på torvet dagen efter. Således blev næste generation tidligt inddraget i denne vigtige del af arbejdet i amagerbruget.

Ændringer i amagerbruget

Karakteristisk for det traditionelle amagerbrug var balancen mellem gårdens forskellige produktionsgrene: mellem den almindelige landbrugsproduktion af korn, hør, halm, foderstoffer m.v., kvægavlen og dyrkningen af grøntsager. Det var dog ikke et lukket kredsløb på selve gården, men et større kredsløb hvor København indgik som aftager af nogle af produkterne og som leverandør af gødning og foderstoffer.



20. Nutidens amagerproducenter har været hårdt trængt af lufthavnens mange udvidelser. Bl. a. er landsbyen Maglebylille blevet jævnet med jorden og under landingsbanernes cement ligger efterhånden adskillige tønderland god amagermuld.
Fra »Hjørnegaard«s marker i St. Magleby 1982.

Ressourcebevidsthed er et andet nøgleord i karakteristikken af amagerbruget. Som omtalt forstod amagerne til fulde at udnytte næsten alle øens naturressourcer. De brugte tang og overfladetørv til at dække kulerne med, pil til at flette kurve af, tørrede kålstokke som brændsel på den meget brændselsfattige ø m.v.

Disse grundtræk ved amagerbruget har gradvist ændret sig gennem de sidste 50-100 år, således at det traditionelle amagerbrug ikke eksisterer længere.

Lidt efter lidt er det almindelige landbrug gledet i baggrunden til fordel for grøntsagsdyrkningen. I en overgangsfase bibeholdt man det, der var nødvendigt for at opretholde selve gårdens balance, lidt sæd til hestene, et par malkekøer til eget forbrug etc. Efter at traktorer og lastbiler afløste hestene, og det var andre, der forsynede København med mælk, var det snart slut med husdyrholdet på Amager. Endvidere ophørte den omhyggelige, men arbejdskrævende udnyttelse af øens naturressourcer i takt med arbejdslønningernes stigning.

Samtidig er der sket en kraftig indskrænkning af Amagers dyrkede arealer. I dette århundrede er store landbrugsarealer inddraget til bygning af etageboliger, til parcelhusudstyknings og ikke mindst til lufthavnens udvidelser. Der har derfor fundet en ret omfattende udflytning af gartnerier sted til områder syd og vest for København. En udvikling som kunne finde sted bl.a. fordi afstanden til byen ikke længere var af samme betydning som dengang, transporten foregik med heste.

Men amagerenes tradition for grøntsagsdyrkning fortsætter, nu med et større islæt af gartneridrift og mekanisering. På trods af mekaniseringen er det dog stadig karakteristisk, at mange af arbejdsprocesserne kræver meget manuelt arbejde. Selvom amagerbruget i traditionel skikkelse ikke længere eksisterer, findes der stadig amagerproducenter. Der laves stadig til torvs, og turen til torvet – nu i Valby – hører fortsat til dagliglivet på en amagerbedrift.

Havebruget på museum

Gennem århundreder har havebruget præget Amager, og helt op til nutiden har det været et af øens vigtigste erhverv. Det var også ønsket om et forbedret havebrug, der oprindeligt lå bag indkaldelsen af de hollandske immigranter, der på så mange områder kom til at præge livet på Amager. Det er derfor naturligt at havebruget er et af de vigtigste arbejdsområder for Amagermuseet, der har den kulturhistoriske udvikling på Amager som sit speciale.



21. Nordgaard, Hovedgaden 4 i St. Magleby.

Gården har været drevet som traditionel amagergård gennem generationer indtil den i 1952 led samme skæbne som så mange andre amagergårde, idet jorden blev eksproprieret af lufthavnen.

Nordgaard ejes nu af Amagermuseet og i gårdens syd- og vestlænge er udstillingen om havebruget på Amager indrettet.



22. Hvidkålsmark.
»Strandvangaard«, St. Magleby fælle 1984.

Amagermuseets gård på Hovedgaden i St. Magleby rummer interieurer fra forskellige amagergårde, en samling af malerier med motiver fra øen og en samling af de smukke og særprægede amagerdragter. På grund af pladsmangel har det imidlertid ikke været muligt også at fortælle om havebruget, som er forudsætningen for den velstand, der rådede på Amager, og som museets samlinger så tydeligt vidner om.

I 1973 erhvervede »Amager Museumsforening« imidlertid yderligere en firlænget gård på Hovedgaden kun få hundrede meter fra Museumsgården. Restaureringen af »Nordgaard«s udlænger begyndte for alvor i 1980, og da mulighederne for at lave en udstilling om havebruget nu var indenfor rækkevidde, startede museet en bred indsamling af materiale om emnet. Frem for alt blev et meget stort antal arbejdsredskaber og andre genstande med tilknytning til havebruget hjemtaget til museets samlinger. De stammer især fra gårde i St. Magleby og de nærliggende landsbyer Viberup, Ullerup og Tømmerup, men også fra mindre landbrugsejendomme i området. Af særlig betydning er den samling, som Jan Dirchsen har skænket til museet. Jan Dirchsen har et langt liv bag sig som amagerproducent og har desuden levende interesseret sig for øens historie. Gennem mange år har han opbygget en righoldig samling af havebrugsredskaber.

I 1984 kunne museet åbne udstillingen om havebruget på Amager i Nordgaard's nyrestaurerede syd- og vestlænge. Udstillingen rummer foruden genstandene, som naturligvis er de vigtigste, et stort billedmateriale og fyldige tekster, der tilsammen giver den nødvendige baggrundsviden om de udstillede genstande og deres brug. Museets arbejde med havebruget er imidlertid ikke afsluttet med etableringen af den faste udstilling. Indenfor de nærmeste år vil et jordstykke, der ligger mellem de to museumsgårde, blive taget i brug. Jorden skal dyrkes efter de gamle metoder, så museets gæster får mulighed for at se de traditionelle afgrøder som pastinakker, persillerødder m.fl. og for at opleve de gamle arbejdsredskaber i funktion.

Dokumentationen af amagerbruget er langt fra afsluttet endnu. Der er især behov for mange flere interviews med folk, der kender til arbejdet med havebruget, så vores billede af arbejdet i markerne og livet på gårdene bliver så fyldigt og nuanceret som muligt. Det er også museets ønske at arbejde videre med gartnerierhvervet og småbrugene, således at det bliver muligt at skabe et helhedsbillede af havebruget på Amager.

Forhåbentlig bliver der ikke tale om at beskrive et erhverv i gradvis afvikling, sådan som den hidtidige udvikling peger i retning af. Hvis amagerproducenterne, af rentabilitetshensyn, må opgive den arbejdskraftkrævende grøntsagsdyrkning er der ingen muligheder – heller ikke ved fredning – for at bevare det karakteristiske landskab.

Det vil være et stort savn, hvis man på Amager en dag ikke længere har mulighed for at nyde det vide udsyn over flade grøntsagsmarker, over stribede rød- og hvidkålsagre med grønsagskuler og alle de andre synlige spor af en erhvervs- og livsform med rødder små 500 år tilbage i tiden.

Noter og litteraturhenvisninger

1. Holger Rasmussen: Københavnsbønder. I »Historiske Meddelelser om København« 1963, s. 75-98.
2. Kai C. Uldall: Tilstanden i Københavns Amt ved Aar 1740. II.I »Aar bog udgivet af Historisk Samfund for Københavns Amt« 1918.
3. Johannes Tholle: Almuehavedyrkningen i Omegnen af Hovedstaden. I »Historiske Meddelelser om København« 1931-33, s. 65-94.
4. Karl-Erik Frandsen: Tårnby. Træk af bebyggelsens historie. 1975. samme: Vang og Tægt. Esbjerg 1983. (Disputats).
5. Chr. Nicolaisen: Amagers Historie bd. III, s. 96. 1915.
6. Elna Mygdal: Amagerdragter. Vævninger og Syninger. Kbh. 1932.
7. Til dette og det følgende afsnit er benyttet optegnelser af Bertel Petersen, Aldershvile i St. Magleby (Nationalmuseets etnologiske Undersøgelser) samt Amagermuseets optegnelser.
8. Betegnelsen »extraparte« er i tidens løb blevet brugt om flere forskellige radrensere til større afgrøder. Ordet stammer antagelig fra 1800-årenes begyndelse, hvor man havde et redskab ved navn, *extrapator*. Fra latin *extirpo*: rykker op med rode, udrydder.
9. Mogens Strunge (udg.): Jernskiægs Amagerim 1693. Kbh. 1935.
10. Anne Majken Rud, cand.mag. i historie og europæisk etnologi 1981. Medarbejder ved Amagermuseet.
11. Marianne Therkildsen, mag.art. i europæisk etnologi 1970. Til 1979 lærer ved Institut for europæisk folkelivsforskning, herefter museumsinspektør ved Amagermuseet og Dragør Museum.

Endvidere er benyttet:

Jan Dirchsen: Hollænderbyen og dens mennesker. Kbh. 1982.

Anders J. Schmidt: Amagerbrug gennem Tiderne. »Horticultura« 1947, s. 83-87.

G. Begtrup: Beskrivelse over Agerdyrkningens Tilstand i Danmark. Bd.I 1803, genudgivet 1978.

Oluf Kristensen: Havebrug og gartneri på Amager. I »Fra Kvangård til humlekule« nr. 8, 1978, s. 59-68.

Johs. Tholle: Amagerhavebrug. I »Historiske Meddelelser om København« 1931-33, s. 490-533.

J. P. Svane: Amagerlandets Produktion og Afsætning gennem Tiderne. I »Amagerbogen«, Kbh. 1939, s. 113-145.

Theodor Gliemann: Geografisk-Statistisk Beskrivelse over Kjøbenhavns Amt. 1821.

S. Stern: Statistisk-Topografisk Beskrivelse over Kjøbenhavns Amt. 1834.

Chr. Nicolaisen: Amagers Historie bd. I-III. 1907-15.

Laurids de Thura: Omstændelig og Tilforladelig Beskrivelse over den liden Øe Amager og den ei langt derfra situerede endnu mindre Øe Saltholm. Kbh. 1758, genudsendt 1968.

Holger Jacobæus: Rejsebog (1671-1692). Udg. 1910 af Vilh. Maar efter originalhåndskriftet.

Billedfortegnelse

Fotografierne nr. 3, 4 og 7 er fra Tårnby kommunes lokalhistoriske arkiv.

Fotografierne nr. 5, 5 a, 6, 8, 9, 11, 12, 15 og 16 er fra Dragør kommunes lokalhistoriske arkiv.

Fotografierne nr. 10, 20, 21 og 22 er taget af Dirch Jansen.

Fotografierne nr. 14 og 17 er fra Amagermuseets arkiv.

Fotografi nr. 13 er taget af fotograf Ulf Nielsen. Findes på Dragør lokalarkiv.

Foto nr. 18 er fra Nationalmuseets 3. afd.

Foto nr. 19 er fra Københavns Bymuseum.