

Abildgården

Det, hvorved haverne i Fyn især udmærker dem, er mængden af frugttræer¹



Abildgården – eller frugthaven – var en vigtig del af den traditionelle landbohaves. Her dyrkede man frugt og bær, som et kærkomment supplement til den ofte noget ensformige bondekost. Sammen med kålgården og humlehaven bidrog abildgården til husholdningen i en tid, hvor stor grad af selvforsyning var afgørende. Frugthaverne var ikke at finde i alle landets egne – det var fortrinsvis på den fede jord på øerne og i Østjylland, man havde overskud til, og held med, at dyrke frugter og bær i haverne. I de vestjyske områder var jorden for mager, og alle kræfter blev brugt på at dyrke agerjorden.

I 1700-tallet udgjorde abildgården ikke nogen særlig stor del af den samlede fynske bondehave. Den bestod fortrinsvis af et par æbletræer, nogle pæretræer, måske et kirsebær- eller blommetræ samt ribs- og stikkelsbærbuske. De frugter, der kom ud af havens vækster, blev for størstedelens vedkommende spist, så snart de var modne; det var ikke meget, der blev gemt til vintertide. Frugterne var desuden små og ofte temmelig sure. På dette tidspunkt var kun de færreste frugttræer forædlede, og det skyldtes derfor mere et lykkestræf end egentlig planlægning, hvis et æbletræ gav søde og ikke hvinende sure æbler.

Når netop de fynske haver i det indledende citat roses for det store antal frugttræer i første halvdel af 1800-tallet, så skyldes det dels, at man på det frugtbare Fyn havde mulighederne for at opelske



¹ Carl Dalgas: *Svendborg Amt beskrevet*. 1992 (1837), s. 330.

frodige frugthaver, men også at der blandt andet fra lokale godsejeres hånd blev vist interesse i at fremme netop dette område. En af dem var kammerherre Niels Juel på Valdemars Slot på Tåsinge, der i midten af 1700-tallet forærede sine fæstebønder et stort antal frugttræer. Det var nu ikke alle, der i lige høj grad synes om, at de nu også skulle dyrke frugt. Det fortælles, at nogle af bønderne skar rødderne af frugttræerne for at forhindre dem i at gro. Hvis dette kom kammerherren for øre, medførte det et besøg på slottet og afstraffelse med pisk, der skulle medføre, at de næste træer, bonden fik med hjem, kom til at gro bedre. Således sikredes ved tvang at også de, der modsatte sig idéen, fik træerne plantet.

Hvad enten de Tåsinge bønder kunne lide det eller ej, blev denne påtvungne opgave dog senere til en stor fordel for øboerne. Fra omkring 1800 omtales Tåsinge som det absolutte centrum for frugtavl i det fynske område. På samme tid siges det i øvrigt, at intet stamhus i Danmark havde sørget så godt for deres fæstegods som på Tåsinge...



VALDEMARS SLOT I ILLUSTRERET TIDENDE, 1896.

I første halvdel af 1800-tallet fandtes velvoksne frugthaver ved snart sagt hvert hus og hver en gård, og i 1819 anslog man, at der på Tåsinge fandtes mellem 12.000 og 13.000 frugttræer. Den megen frugt blev fragtet til skipperbyen Troense, hvorfra den igen blev udskibet med pæreskuderne til København, men også Ålborg, Sønderborg, Flensborg og Norge var blandt destinationerne. Frugtavlen udgjorde i 1800-tallet et vigtigt bierhverv og for adskillige husmænd var indtægten fra frugtavlen den vigtigste.

Det var ikke kun de fynske godsejere, der ønskede at fremme frugtavlen i Danmark – de var blot en del af en større bevægelse. I 1769 oprettedes Det kgl. Danske Landhusholdningsselskab, der havde til formål at fremme landbruget, øge den landbrugsfaglige viden samt støtte foretagsomme bønder. Støtten og opmuntringen foregik primært gennem præmiering af særlig dygtige og fremadtsynende landmænd. Men

selskabet var også interesseret i at fremme havebruget, og fra 1780 præmierede Landhusholdningsselskabet også foregangsmænd indenfor dette felt – herunder frugtavlere. Også i dette landsdækkende selskab gjorde de fynske bønder sig heldigt bemærket. I perioden 1780-99 blev i alt 98 personer præmieret af Det kgl. Danske Landhusholdningsselskab *For frugttræers opelskning*. Af disse var de 30 fynboer, og Fyn var således den del af landet, der i 1700-tallet modtog flest præmier for havebrug.

Det billede, disse præmieringssager tegner af den fynske bondes frugtavl, genfindes i en beskrivelse over Fyn og de omkringliggende øer fra 1806. Her gennemgås de fynske områder, og flere steder understreges frugthavernes høje standard. I Hårslev sogn på Nordfyn boede eksempelvis Peder Hansen, der havde så mange æble- og pæretræer i sin have, at den most han fik ud af frugten var så rigelig, at *...man i gode Frugtaar intet Øl bruger. Der sælges og Most, og Mosten fra denne Egn er bekjendt for sin Godhed* (Begtrup 1806, s. 256). Og i landsbyerne Korup og Ubberud vest for Odense dyrkedes æbler, pærer og blommer til salg i den fynske hovedstad.



I løbet af 1800-tallet voksede den fynske abildgård sig væsentlig større gennem nyplantninger af ofte podede træer. De forædlede frugttræer blev formidlet til bønderne af flere forskellige veje. I slutningen af 1700-tallet havde en del godsejere, der så en interesse i at fremme produktionen hos deres fæstere, uddelt podede træer. Det gjaldt eksempelvis baroniet Lehn på Sydfyn og ligeledes Hofmanskave på Nordfyn. Men unge podede frugttræer kunne også købes på de mange små og større planteskoler, der efterhånden så dagens lys. Desuden medvirkede flere præster og skolelærere til udbredelsen af de podede træer enten ved foræring eller ved salg.

De større muligheder til trods, så var der i første halvdel af 1800-tallet stadig et begrænset udbud af podede træer, men det var på vej til at ændre sig. Nye sorter kom til og særligt blev lokale fynske æblesorter fremavlet i stort antal i anden halvdel af 1800-tallet. Mange af disse sorter er nu gemt og glemt og helt forsvundet igen, mens andre, som for eksempel Filippa-æblet, der er opkaldt efter skolelærerens datter i landsbyen Hundstrup på Sydfyn og Pederstrup-æblet fra den midtfynske landsby af samme navn, stadig kendes.

Brug og bearbejdning af havens produkter

Udkommet af abildgården blev først og fremmest benyttet til madlavning og indimellem som dyrefoder i den daglige husholdning. I de tilfælde, hvor man har kunnet dyrke så rigelige mængder, at man ikke selv har kunnet udnytte det hele, har man solgt videre. Frugthandel i det omfang, man kendte det på Tåsinge og dele af Sydfyn var dog ikke almindeligt i første halvdel af 1800-tallet.

Den enkleste måde at sælge det overskud af frugt man måtte have, var at gøre det fra sit eget hjem. Det er den slags salg, der i dag er videreudviklet til de vejboeder med grøntsager, frugt og bær, man møder langs landevejen hen over sommeren. Blot har privatbilismen i dag medført, at vejboederne har et langt større

kundegrundlag end tilfældet dengang, hvor man ikke kom længere omkring, end en hestevogn eller ens egne fødder bar én.

En del frugt og bær blev dog også solgt på torve og markeder i de lokale købstæder. I den forbindelse kunne det udvikle sig til en udmærket forretning for en hus- eller gårdmand at have en sund og givende frugthave. I midten af 1800-tallet sejlede nogle af de nordfynske landsbyer deres frugtavl til Fredericia og Vejle, hvor de solgte det, og i 1843 nævnes det, at der i Allerup sogn sydøst for Odense dyrkedes 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. Og det er endda af de *almindelige sure bønderkirsebær...*(Hofman (Bang): *Odense Amt beskrevet*. 1991 (1843), s. 130).

Af den frugt, der blev dyrket, havde pærer og især æbler størst betydning. Begge dele spiste man enten stegt sammen med flæsk eller kød, kogt med gryn til grød eller vælling eller friske som de var fra træet.

Havde man større mængder, kunne en del af frugten tørres og gemmes til vinteren, hvor der nok kunne være brug for en ekstra vitamin- og smagsindsprøjtning i maden. Den simpleste måde at opbevare frugten på var at sprede det ud på gulvet i storstuen. Her var der frostfrit, men ikke opvarmet, så her kunne æbler og pærer holde sig længe.

Man kunne også udnytte eftervarmen efter rugbrødsbagningen i den store bageovn. Oprindeligt kom man de små æbler og pærer i ovnen i hel tilstand. Når frugten så engang hen på vinteren kom i det fælles grødfad, kunne man fiske et æble op med fingrene og spise det ved at holde fast i stilken. I løbet af 1800-tallet blev man dog mere omhyggelig med sine tørrede frugter. Pigerne blev nu sat til at skære æbler og pærer i skiver, inden de kom ind i den lune ovn. Det passede sig bedre til den form for bordskik, der bredte sig i anden halvdel af 1800-tallet, hvor hver fik sin egen tallerken. De tørrede frugtskiver kunne siden hen spises som de var eller bruges til at søde forskellige madretter.

Det er først i slutningen af 1800-tallet, at andre velkendte konserveringsmetoder – syltning og henkogning – tages i brug. Se forrige kapitel. Indtil bondebefolkningen bliver velhavende nok til at købe den nødvendige sukker og øvede nok i henkogningens kunst i begyndelsen af 1900-tallet, måtte man nøjes med tørret frugt.



ÆBLER TØRRET PÅ EN SNOR HOLDER HELE VINTEREN IGENNEM.



DER MOSTES ÆBLER I DEN FYSKE LANDSBY.

De mange æbler og pærer, der kom ud af en velvoksen abildgård, kunne desuden presses til most, hvilket var særligt udbredt i det fynske område.

Mostningen foregik ved, at frugten kom i et trækar eller trug, hvor det knustes ved hjælp af en træstøder. I anden halvdel af 1800-tallet kunne denne opgave løses ved hjælp af en mere moderne rivemaskine i stedet for. Når frugten var knust, kom man massen i en groft vævet pose, der blev lagt i mostpressen. Pressens vægtstang pressede posen med frugt imod en tremmebund og fra posen løb saften ned i et kar. Når saften har stået i fire dage, er det klart til at blive drukket.

Mosten blev primært brugt til at dyppe grøden i og til at drikke i stedet for øl – vandet fra brøndene drak man ikke gerne. Men frugtmosten kunne også gæres op, så det blev en stærkere mere vinlignende drik, som man nød ved festlige lejligheder.

Litteratur

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

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

Dragsbo, Peter: *Harndrup – et sogn på Humleegnen*. 1997.

For fædrelandets bedre flor: bidrag til Det Kgl. Danske Landhusholdningsselskabs historie 1769-1969. Red. Vagn Dybdahl. 1969.

Fyns Amt: *Hovedgårdsregistrering i Fyns Amt: Svendborg Kommune*. 1995.

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

Lund, Frederik Christian: *Beskrivelse over øen Thorseng*. 1823.

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

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

Skougaard, Mette: *Bondens have*. 1991.