



Sällskapet
Linnés Hammarby
Årsskrift 2019

Vänföreningen Sällskapet Linnés Hammarby

Sällskapet arbetar ideellt med olika typer av insatser på Linnés Hammarby utanför Uppsala. Vi vill med vår verksamhet stödja huvudmännens bevarande och utveckling av byggnadsminnet och kulturresevatet till glädje för alla besökare.



Att bli medlem

Medlemsavgiften är 150 kr för en vuxen + 50 kr för övrig familjemedlem över 16 år. Som medlem får du bland annat fri entré till Linnés Hammarby, Linnéträdgården och Linnémuseet i Uppsala.

Anmälan om medlemskap kan göras via epost till eeva.lakomaa@gmail.com eller genom att betala in avgiften till vårt bankgiro 5652-3699.

Obs! Ange namn, adress och e-postadress, om sådan finns.

Vi följer EU:s Dataskyddsförordning GDPR.

Genom att betala in medlemsavgiften godkänner du att Sällskapet Linnés Hammarby får registrera ditt namn, adress och e-postadress, om sådan finns, i vårt medlemsregister

Du kan också kontakta ordföranden Eeva Lakomaa.

eeva.lakomaa@gmail.com.

Information om sällskapet och programaktiviteter finner du på vår hemsida www.linneshammarby.se.

Fotografier: Eeva Lakomaa, Vita Rodling. Cicki Barck-Holst,
Omslagsfoto: Cicki Barck-Holst

Till alla er medlemmar i Sällskapet Linnés Hammarby och alla övriga som uppskattar Linnés Hammarby. Vi kan glädja oss åt att denna fantastiska kulturmiljö finns kvar. Under säsongen 2019 har mer än tiotusen besökare hittat hit för att gå visningar, deltagit i olika aktiviteter eller bara njutit av miljön och markerna. Jag gläder mig så mycket åt det fina samarbete som vi har med alla aktiva på Hammarby från Uppsala Linnéanska trädgårdar vid Uppsala universitet, Avdelningen för agrarhistoria vid Sveriges lantbruksuniversitet och Länsstyrelsen för Uppsala län och inte minst stödet från alla medlemmar i Sällskapet Linnés Hammarby. Sällskapet Linnés Hammarby avslutade nu sitt femtonde verksamhetsår. Att vårda den pärla som Hammarby utgör och att sprida information och väcka intresse är sällskapets huvudsyfte. Som ni kan se av denna årsskrift har vi ordnat många uppskattade aktiviteter under 2019. Det fortsätter vi med under 2020.

Alla ni som uppskattar Linnés Hammarby är mycket välkomna att hjälpa till i arbetet med att vårda miljön kring Hammarby och att vara med på spännande aktiviteter.

Varmt välkomna till Sällskapet Linnés Hammarbys verksamhetsår 2020.

Eeva Lakomaa

Ordförande

Sällskapet Linnés Hammarby årskrönika för 2019

Föreningens verksamhetsår inleddes traditionsenligt den 10 januari med samling i Domkyrkan för högtidlighållandet av Carl von Linnés dödsdag. Linnés grav pryddes med Linnéa och Amaryllis.

Årsmötet hölls måndagen den 18 mars i Sävja kyrkas församlingssal. Därefter höll Karin Hallgren, Agr. Dr vid Lantmäteriet i Jönköping, ett föredrag med titeln ” En kåhläppa ej at räkna - Köksväxtodling i 1700-talets jordbrukssystem”.

Den 14 april väcktes Hammarby ur vintersömnen och markerna fagades.

Under Hammarbydagen den 12 maj hjälpte vi de vilda binas levnadsvillkor på traven genom att tillverka så kallade bibatterier.

Den 21 juli var det slåtterdag då ängen slogs, höet räfsades och hässjades. Halmdockor tillverkades.

11 augusti gavs en konsert i 1700-talsanda med Carl-Håkan Essmar och Hanna Bendz.

Den 18 augusti var marknadsstånden uppdukade och lockade många besökare.

Rågen skördades och kålgården och kulturstigarna visades.

Akvarellkursen, med Rose Mary Wise som uppskattad lärare, hölls helgen 31 aug.-1 sep.

De traditionsenliga äppeldagarna hölls den 21–22 september och den 29 september stängdes Hammarby för säsongen. Söndagen den 13 oktober höststädades det i markerna och Hammarby fick träda in vintervila.

Samling vid Linnés grav i Domkyrkan den 10 januari



Inledningsord hölls av ordförande Eeva Lakomaa. Barbro Håkansson berättade vilka personer som är begravda i Linnégraven. Blomsternedläggning av en Linnéa och en Amaryllis. Märet Husberg och Cicki Barck-Holst läste ”Pappas Visa”, därefter fortsatte samvaron på Katedralkaféet.

Årsmöte måndag den 18 mars i samlingsalen i Sävja Kyrka

En kåhläppa ej at räkna. Köksväxtodlingen i 1700-talets jordbrukssystem.

Föredrag av Agr.dr Karin Hallgren vid Sällskapet Linnés Hammarby årsmöte 2019-03-18. Texten är hämtad, med tillåtelse, från Karin Hallgrens, Doktorsavhandling 2016:97 vid SLU. ISBN 978-91-576-8696-1.

Köksväxter i bönders odlingsland

Första avsnittet behandlar köksväxterna som odlades av 1700-talets bönder, men det inleds med en kort översikt över vilka köksväxter som över huvud taget fanns i odling under århundradet. Växtslagens nutida vetenskapliga namn finns angivna i växtregistret i slutet av avhandlingen.

5.1.1 Tillgängligt köksväxtutbud

Som nämndes i inledningskapitlet gav 1700-talets trädgårdslitteratur framförallt råd om skötseln av större trädgårdar, och den fick inte någon spridning bland bönder. Däremot ger den en bild av samtidens tillgängliga köksväxtutbud.

Trädgårdsmästaren Peter Lundbergs förhållandevis spridda bok *Den Swenska Frö-Samlaren* från 1775, behandlar fröodling av ett hundratal olika köksväxtslag (tabell 16). Den långa växtlistan representerar de flesta av de köksväxter som fanns i odling under 1700-talet.

Tabell 16. *I listan återges vilka köksväxter för friland som behandlas i Peter Lundbergs*

trädgårdsbok *Den Svenska Frö-Samlaren, från 1775, vilka motsvarar de flesta av de köksväxter som var tillgängliga vid den här tiden.*

Anis	Lavendel	Rosenböna (av två slag)
Basilika (större och mindre)	Lök (röd holländsk, gul holländsk, stor vit spansk, röd	Rova (gotländska och åker-)
Bladpersilja (av två slag)	spansk, portugisisk, källök, Johanneslök, schalottenlök, gräslök, vitlök, purjolök (sommar- och vinter-), <i>rockenboll</i>)	Rädisa (av två slag)
Bondböna	Körvel (tysk och spansk)	Rättika (av tre slag)
Cikorierot	Majrova	Rödbeta
Citronmeliss	Mangold	Sallat, (bänk- och huvud- (av flera slag))
Dragon	Mariatistel	Salvia (av tre slag)
Endiv (sommar- och vinter-)	Mejram (sommar- och vinter-)	Selleri
Fänkål (italiensk)	Melon	Skörbjuggsört
Gurka (druv- av tre slag, slang-)	Morot (av tre slag)	Socketrot
Haverrot	Målla (av tre slag)	Sparris
Isop	Palsternacka	Spenat
Jordärtskocka	Patientia	Svartrot
Kardon	Pepparrot	Syra (syra och spansk syra)
Koriander	Persiljerot	Spenatskräppa
Krasse (sommar- och vinter-)	Pimpinella	Rosmarin
Kronärtskocka	Portlak	Timjan (sommar- och vinter-)
Krypböna (av flera slag)	Potatis)
Kyndel	Pumpa (av flera slag)	Trädgårdsärt (av flera slag)
Kål (vitkål, rödkål, <i>virsingkål</i> , savoykål, blomkål (av fyra slag), grönkål (av två slag), fjäderkål, snittkål, kålrabbi, kålrot, <i>broccoli</i>)	Rapunzel (vår- och vinter-)	Turkisk böna
		Vattenmelon
		Vinruta
		Åbrodd

De många växtslagen i Lundbergs trädgårdsbok kan jämföras med den inventering som Carl von Linné gjorde 1732 av växter på kyrkoherdebostället i Stenbrohult socken i Småland, där Linnés föräldrar, kyrkoherden Nils Linnaeus och Christina Broderonia, var bosatta. Växterna i denna *Adonis Stenbrohultensis* representerar odlingsväxter hos en mycket trädgårdsintresserad landsortspräst.

Enligt Linnés förteckning ska de flesta av de växtslag som nämns i *Den Svenska Frö-Samlaren* ha odlats i Stenbrohult, men melon, kronärtskocka och spenatskräppa saknas i Linnés lista. Däremot ska Linnés föräldrar ha odlat majs, libbsticka, dill, gurkört och kvanne, som inte omnämns i *Den Svenska Frö-Samlaren*. Det här visar på Linnés föräldrars omfattande odlingar. Visserligen kan köksväxtlanden i Stenbrohult ha varit ovanligt innehållsrika, men antagligen kan det också i andra, motsvarande miljöer, ha odlats många olika slag av köksväxter. Mycket av det stora utbudet av köksväxter kan därför ha odlats nära bönders köksväxtland, i ett rumsligt, om än inte i ett socialt perspektiv.

5.1.2 Lantmäterikartorna om bönders köksväxter

I tidigare kapitel har det framgått att lantmäterikartorna är ett källmaterial som ger information om ett mycket stort antal enskilda gårdars köksväxtland, men kartorna är fåordiga när det gäller vilka köksväxter som odlades.

Antingen behandlas innehållet inte alls, eller också görs det på en mycketövergripande nivå. Ibland innehåller kartorna uppgifter om att odlingslanden var till för *kål*. Enligt en

karta från 1694 över Torpa i Örgryte socken i Västergötland, hade bönderna en kålgård där de kunde sätta sin kål, och i Gilltorp i Skee socken i Bohuslän, noterade lantmätaren 1708 en kålgårdsplats som var duglig till kålsättning. Det framgår däremot inte vilken sorts kål. *Kål* kunde avse vitkål, grönkål, kålrot eller andra växter inom släktet *Brassica*. Men *kål* och även *grönkål* kunde också beteckna ätliga gröna blad över huvud taget, både vilda och odlade. Exempelvis skriver koksbocksförfattaren Cajsja Warg i sin *Hjelpreda i hushållningen för unga fruentimber* från 1755, att om ”våren brukas til kål små näslor och annat grönt som kommer up”, och att målla användes som *kål* längre fram på säsongen. Om rödmalvan sa Linné under sina föreläsningar att ”hon hölts af de gamla för den hälsosammaste spis eller kål”. År 1781 nämner lantbruksteoretikern Johan Fischerström ett tiotal växter som tillagades tidigt på våren och som ska ha kallats för *grönkål*, bland annat smultronblad, styvmorsviol, oxtunga och maskros. I och med den här vida användningen av begreppet kål under 1700-talet, kan uppgifter om kål i källmaterialen i vissa fall ha avsett köksväxter mer allmänt. I exemplen här ovan framgick emellertid att bönderna i Torpa och Gilltorp *planterade* kål i kålgården. I kapitel 6 kommer det att framgå att det framförallt var vitkål, grönkål och kålrot som förkultiverades och planterades av bönder, och det kan därför antas att det var den formen av kål som avsågs. När det finns uppgifter om *kål* i källmaterialen förefaller det i de allra flesta fall ha varit något av de här växtslagen som det syftades på.

Ett annat uttryck som finns i kartakterna är *jordfrukter*. På kartan från 1790 över Lagmansered i Lagmansereds socken i Västergötland, finns en notering om en inhägnad lycka som användes till *jordfrugtplantage*. Begreppet jordfrukter tycks ha kunnat användas om såväl rotfrukter som bladgrönsaker. Manufakturisten Jonas Alströmer kallade potatisen för en jordfrukt i sin skrift om potatisodling från 1727. I en landshövdingeberättelse från Halland från 1755 sägs att allmogens jordfrukter utgjordes av ”föga annat än kål”. I annan samtida litteratur används beteckningen jordfrukt om bland annat grönkål, lök, bönor och pepparrot. Det går därför inte att säga vilken sorts köksväxter som växte i Lagmansereds lycka. I sällsynta fall har lantmätarna berättat mer om odlingsväxterna i köksväxtlanden. I kartakten från 1692 över Sundtorp i Ängsö socken i Västmanland, berättas om täppor med ”Kåhl och annat Smått”, här framgår att täpporna innehöll ytterligare köksväxter utöver kålväxterna, men att det var kålen som var mest iögonfallande. I Torps by i Lids socken i Södermanland fanns 1790 ett ”Kål- och Lökland”. Tydligt odlades någon form av lök utöver kålen.

I den så kallade *Moretelöckan* som karterades 1750 i Syråla i Lundby socken i Västergötland, odlades det säkert morötter. I en kartakt från 1787 över Vidväg i Österlövsta socken i Uppland, är ett antal små odlingsstäppor beskrivna som ”kålgårdar och bönland”. En ovanligt ingående beskrivning av innehållet i köksväxtlanden ges också i den tidigare nämnda kartakten från 1728 över Sällstorp i Sällstorps socken i Halland. I kartan berättas att backstugusittarna hade odlingsland på bergsklipporna, där de satte ”10 à 12 Grönkåhls-plantor, som icke kan räknas för något”. Men de här exemplen är undantagsfall. På de flesta lantmäterikartorna finns inga uppgifter om vad som odlades i köksväxtlanden.

8 Sammanfattande diskussion och slutsatser

Syftet med avhandlingen – att undersöka köksväxtodlingens betydelse i 1700-talets jordbrukssystem – bröts ner i ett antal frågeställningar: hur vanligt det var med köksväxtodling bland 1700-talets bönder; hur stora köksväxtlanden var; var köksväxtlanden låg; vad som odlades; hur odlingen gick till samt vilken inställningen var till bönders köksväxtodling. I det här kapitlet sammanfattas slutsatserna av tidigare kapitel och avslutningsvis förs ett resonemang kring köksväxtodlingen i jordbrukssystemet.

8.1 Förekomst av köksväxtland

I tidigare forskning har det antagits att det var vanligt att 1700-talets bönder hade köksväxtland, men det har inte studerats systematiskt i någon större omfattning. I den här avhandlingen gjordes en systematisk kartläggning av förekomsten av kål- och kryddgårdar vid cirka 2 000 bebyggelseenheter från större delen av Götaland och Svealand. I studien framgick att köksväxtodlingar är noterade i drygt hälften av 1700-talets kartakter. Flest uppgifter om köksväxtland finns i kartakter från ett par decennier in på 1700-talet liksom i kartakter från den

sydvästra och inre delen av det studerade området. De färre uppgifterna i kartorna från den östra delen av området kan inte förklaras med att köksväxtland var ovanliga, i de flesta fall handlade det istället om att odlingslanden hade utelämnats vid karteringarna; detta framgick när kartakter som saknade uppgifter om köksväxtland jämfördes med andra källmaterial. En slutsats av studien är därför att odlingen av köksväxter var mycket spridd inom undersökningsområdet under århundradet. Tidigare forskning har fört fram tre alternativa förklaringar till varför det är ont om uppgifter om kålgårdar i lantmäterikartorna: att kålgårdarna var kvinnliga miljöer som lantmäternas inte intresserade sig för; att odlingslanden inte hade någon större betydelse för gårdarnas ekonomi samt att det saknades permanenta kålgårdar eftersom köksväxterna odlades på åkern. De två förra alternativen kan inte förklara varför kålgårdar skulle redovisas i mindre utsträckning i den östra delen av undersökningsområdet, däremot kan detta möjligen förklaras genom åkerodling av köksväxter. I den här studien påträffades flera uppgifter som talade för att köksväxter odlades på åkern istället för i kålgårdar under 1700-talet, de flesta härstammade från östra Mellansverige, några också från Bohuslän.

Enligt källmaterialens uppgifter odlades köksväxterna antingen på trädesgårdet eller inom samma gårde som spannmålen. Åkerodling av köksväxter är inte hela förklaringen till att kålgårdar är redovisade i mindre utsträckning i den östra delen av området. Av avhandlingen framgick att området med färre uppgifter om kålgårdar i kartakterna överensstämmer med den region där solskifte tillämpades, vilket tycks ha medfört att lantmäternas prioriterade att mäta in tomtens gränser framför sådana landskapselement som var belägna inne på tomten. Lantmäternas gav också företräde för byns åker- och ängsmark framför de enskilda gårdarnas täppor. 1600-talets kartakter innehåller mycket få uppgifter om kålgårdar, det har i tidigare forskning lett till spekulationer om att köksväxtodlingen genomgick en omfattande förändring omkring år 1700; från att ha haft formen av tillfälliga odlingsland på åkern, vilka inte blev karterade av lantmäternas, till att bli permanenta odlingsland i gårdsnära lägen. I avhandlingen granskades det här påståendet genom en jämförelse av kartor från 1600- och 1700-talen. Det framgick då att platserna för senare tiders köksväxtland oftast lämnades okarterade på 1600-talet. Detta visar att avsaknaden av uppgifter om kålgårdar i 1600-talets kartor inte kan ses som ett belegg för att permanenta odlingsland saknades. Troligen har förekomsten av kålgårdar underskattats i tidigare forskning, för med största sannolikhet fanns permanenta odlingsland för köksväxter även under 1600-talet. I vilken utsträckning det förekom sådana odlingsland är emellertid oklart. Kanske kan framtida närstudier, där kartor kombineras med trädgårdsarkeologi, komma att ge ytterligare kunskap om köksväxtlandets förekomst och varaktighet under såväl 1600- som 1700-talen.

8.2 Köksväxtlandets lokalisering

I den här studien bekräftades en tidigare bild av att 1700-talets köksväxtland framförallt var belägna i bebyggelsens närhet, vilket var en naturlig lokalisering med tanke på köksväxtodlingens arbetsintensiva karaktär. I tidigare forskning har det också getts exempel på att kålgårdar kunde ha ett läge på större avstånd från tomten och det har föreslagits att sådana lägen motiverades av tillgången till öppet vatten. I den här studien framgick att mer perifera lägen också kunde motiveras av att bondehushållen föredrog en något fuktig mark vid köksväxtodlingen, samt att ett läge på ett större avstånd, ute på öppna fält, ansågs minska skadedjurstrycket. Även tillgången till odlingsbar jord påverkade odlingslandets lokalisering. Avlägset belägna odlingsland visade sig vara särskilt vanliga i Uppland och Västmanland. Anledningen kan vara kombinationen av ett torrt klimat, vilket gjorde att det fanns ett behov av att använda en vattenhållande jord, samt av att tomtlägena i Uppland och Västmanland ofta var på ursvallade moränbackar, där förutsättningarna för att odla köksväxter, och framförallt kålväxter, inte var de bästa. Det var visserligen möjligt att förbättra jordkvaliteten genom tillförsel av mullämnen, men detta var inte alltid rimligt med tanke på arbetsinsatsen. Jorden i kålgårdarna var i de flesta fall den högst värderade eller en av de högst värderade som fanns på gårdarna. Detta var delvis ett resultat av att den rika gödslingen gav en bättre jordstruktur. Det visade sig också att köksväxtodlingen hade företräde på goda jordar i bebyggelsenära lägen. Däremot handlade det inte alltid om en konkurrens gentemot

spannmålsodlingen i och med att köksväxterna ofta odlades på något fuktigare jordar och inträngda ytor som inte var lämpliga att använda för spannmål.

Köksväxtlanden kunde antingen vara särbelägna, så att varje bondehushåll hade sitt odlingsland separat i förhållande till övriga i byn, eller ligga samlat, ibland inom en gemensam hägnad. Samlade kålgårdar var särskilt vanliga i östra Mellansverige, och ofta var då gårdsbrukens andelar fördelade efter byamålet. Således skilde sig många av kålgårdarna i östra Mellansverige från köksväxtland i andra delar av undersökningsområdet, både vad gäller läget inom byns mark och den rumsliga organisationen.

8.3 Köksväxtlandens storlek

Storleken på bönders kål- och kryddgårdar under 1700-talet har inte studerats systematiskt i tidigare forskning. Av den här undersökningen framgick att köksväxtarealen var cirka 500 kvadratmeter (drygt 3 kappland) per gårdsbruk, baserat på ett genomsnitt av storleksuppgifter från 150 bebyggelseenheter inom hela undersökningsområdet i början och slutet av 1700-talet. Det var emellertid stora skillnader mellan olika bebyggelseenheter. Större kålgårdar påträffades i Halland och Skåne, även om köksväxtlanden inte var genomgående större där, medan kålgårdarna i genomsnitt var mindre per gårdsbruk i de områden där det fanns samfällda kålgårdar som alla i byn hade del i. De minsta kålgårdarna var då ner mot 60 kvadratmeter per gårdsbruk. Exempel visade att när byborna hade samfällda kålgårdar kan det ha funnits ytterligare köksväxtland inne på tomterna som inte blev redovisade i kartakterna. Köksväxtlandens storlek per gårdsbruk visade sig vara i stort sett oförändrad i Västergötland under 1700-talet i genomsnitt. Studien talade därmed därför för att köksväxtlandens betydelse för hushållen inte förändrades nämnvärt. I byarna som helhet skedde emellertid en ökning av kål- och kryddgårdsarealen, för hemmansklyvningar gjorde att gårdsbruken blev fler under århundradet och då avsattes ny mark till köksväxtodling. Köksväxtarealen utökades på bekostnad av humlegårdar, hamptäppor och gårdsnära åker- och betesmark, vilket visar att odlingen av köksväxter hade högre prioritet.

I avhandlingen ställdes storleken på köksväxtlanden mot den areal som kan ha krävts för att odla ett hushålls behov av köksväxter; här antogs att bönderna konsumerade köksväxter motsvarande livsmedelstildelningen på ett hospital i Enköping i Uppland under slutet av 1700-talet. 1006 Det framgick då att det skulle krävas en köksväxtareal på cirka 140 kvadratmeter för ett normalstort bondehushåll. Köksväxtlanden var betydligt större i genomsnitt, vilket kan tyda på att betydligt mer köksväxter odlades, antingen en större mängd eller fler grödor, eller på att delar av odlingslandet användes till annat än köksväxtodling.

8.4 Köksväxtlandens innehåll

I den här studien bekräftades den tidigare bilden att grönkål var en betydelsefull köksväxt i de sydligaste landskapen. I tidigare forskning har det påståtts att vitkålsodlingen främst fick utbredning bland bönder i Skåne, men avhandlingen visade att också bönder i bland annat Västmanland, Småland, norra Västergötland och Närke odlade vitkål under 1700-talet. 1007 Även kålrot var en vanlig köksväxt i kålgårdarna. Bönder odlade också morötter och palsternackor, men enligt uppgifter från 1700-talet odlades de här grödorna i mindre omfattning. Bönders kål- och kryddgårdar kunde också innehålla rovor och bondebönor. I viss 1700-talslitteratur finns också uppgifter om att flera andra köksväxtgrödor ska ha varit vanligt förekommande i bönders odlingsland, till exempel dill, smörgåskrasse och trädgårdsmålla. De här grödorna omnämns emellertid sällan i ortbeskrivningarnas redogörelser för vilka köksväxter som socknens bönder odlade, förmodligen eftersom de odlades i liten skala. I och med att de här köksväxterna har kunnat beläggas i åtskilliga stadsarkeologiska undersökningar av trädgårdar i 1600- och 1700-talskontext, talar det för att de kan ha varit vanliga också i bönders köksväxtland. Framtida trädgårdsarkeologiska undersökningar i landsbygdskontext kan komma att ge mer kunskap om hur vanliga de var i bönders kål- och kryddgårdar. Studien av 1700-talslitteraturen visade att de två termerna kålgård och kryddgård kunde användas synonymt under 1700-talet, och då beteckna köksväxtland mer allmänt. I de fall en gård hade både en kålgård och en kryddgård, låg kålgården ofta på tyngre jordar, ibland på ett visst avstånd från bebyggelsen, medan kryddgården låg på lättare jordar i bebyggelsens närhet.

Termen kålgård betecknade då ett odlingsland för i huvudsak kålväxter, medan kryddgården användes för olika rotfrukter och kryddväxter.

Förutom att kålgårdar och kryddgårdar användes för köksväxtodling, kunde de också innehålla odlingar av bland annat tobak, hampa, humle och fruktträd, och det kunde också finnas andra träd än de vanliga fruktträden inom köksväxtlanden. Genom en studie av *Hallands landsbeskrifning 1729* framgick att humlestörrar, fruktträd och andra träd till och med var normala inslag i kålgårdarna i vissa halländska socknar. Även i kartorna finns en del uppgifter om humlestörrar och fruktträd i köksväxtlanden, men i stort sett bara från den sydvästra delen av undersökningsområdet. En förklaring till de i vissa fall mycket stora kålgårdarna i Skåne och Halland, kan därför vara att delar av ytan upptogs av humle- och fruktodling. Genom syneprotokoll över Uppsala universitets gårdar kunde det emellertid beläggas att även kålgårdar och kryddgårdar i östra Mellansverige innehöll fruktträd i vissa fall. I tidigare forskning har det diskuterats varför bönders odlingsland inte kallades för trädgårdar, om det berodde på att samtiden hade en nedlåtande inställning till bönders köksväxt- och fruktodlingar. 1008 Frågan är relevant för de kålgårdar och kryddgårdar som innehöll fruktträd. I den här studien framkom att de fruktträd som fanns i kålgårdar enligt *Hallands landsbeskrifning 1729* främst bestod av rotäktade träd: körsbär, krikon och vildapel, eller bara av enstaka päron- eller äppelträd. Studien talar därför för att det var både en kvalitets och en kvantitetsskillnad mellan de kålgårdar som innehöll fruktträd och de odlingsland som betecknades trädgårdar.

8.5 Odlingen och odlarna

I avhandlingen gjordes en översiktlig beskrivning av de olika arbetsmomenten vid bönders köksväxtodling under 1700-talet, särskilt när det gäller gödsling och skadedjursbekämpning, vilka var moment som också behandlades utförligt av de olika författarna till lantbruks- och trädgårdslitteraturen.

Enligt uppgifter i 1700-talslitteraturen var köksväxtlanden prioriterade när det handlade om hur gödseln skulle fördelas mellan gårdens odlingar. Den begränsade stallgödseln kompletterades också med andra gödselmedel, som förmultnade växter och kärrjord. För skadedjurens bekämpning redovisade 1700-talslitteraturen ett stort antal alternativa metoder, däribland bränning av ris och halm på källanden samt användningen av olika illaluktande substanser.

Det fanns också en spridd uppfattning under 1700-talet att problemen med kålfjärilslarver minskade om kålen odlades tillsammans med hampa. Eftersom avhandlingskartstudie gav flera exempel på kombinerade kål- och hampland kan det antas att det här var en växtskyddsstrategi som tillämpades av vissa bönder. Vid långvarig och ensidig odling på samma plats finns risk för att växtskadegörare uppförökas. Detta kan undvikas genom att grödorna odlas i en växtföljd.

I 1700-talets lantbruks- och trädgårdslitteratur finns flera olika varianter av växtföljder för köksväxtodling beskrivna, både två, tre och fyraåriga, vilket visar att det var en metod som var välkänd vid den här tiden. Inga säkra belegg kunde emellertid ges för att växtföljd tillämpades av bönder. I 1700-talslitteraturen finns också rekommendationer om att odlingsytan skulle växla plats, antingen inom köksväxtlandets hägnad eller genom en växling till en helt ny plats inom åker- eller ängsmarken. Ett fåtal sådana exempel kunde ges i avhandlingen. En jämförelse mellan flera kartor från samma plats visade emellertid att det var vanligt att köksväxtlanden hade samma lokalisering vid flera karteringstillfällen. Det antyder att odlingslanden kunde användas under långa perioder, även om det inte utesluter att det varit en annan markanvändning mellan de olika karteringarna. Genom kartstudien kunde köksväxtodling med regelbunden träda beläggas i några fall, men det framkom också flera uppgifter, såväl i lantmäterikartorna som i 1700-talslitteraturen, om att bönders köksväxtland odlades årligen. En långvarig odling på samma plats talar för att någon form av växtföljd tillämpades, såvida bönderna inte accepterade en sänkt skörd. Om bönder tillämpade växtföljd är frågan vilka växter kålen kan ha växlat med, eftersom de flesta köksväxterna utöver kålen, t.ex. morötter och palsternackor, ska ha odlats i mindre omfattning än kål. Möjliga alternativ var en växling med rovor, bondbönor, ärter eller hampa, och i slutet av 1700-talet med potatis.

De mer arbetsintensiva momenten inom köksväxtodlingen, såsom beredande av plantbänkar, grävning av odlingsland, sättande av plantor samt skörd, låg till största delen utanför arbetstopparna inom åker- och ängsbruket. Genom köksväxtodlingen blev därför arbetet inom jordbrukssystemet mer fördelat över tid. I tidigare forskning kring potatisens introduktion har det föreslagits att en viktig framgångsfaktor var att arbetsmomenten vid potatisodlingen inte krockade med jordbrukets arbetstoppar. 1009 Samma förhållande gällde också i den köksväxtodling som bedrevs innan potatisen började odlas.

I avhandlingen bekräftades bilden som har getts i tidigare forskning av att köksväxtodlingen till största delen sågs som en del av kvinnornas ansvarsområde under 1700-talet. Även barnen beskrevs som en viktig arbetskraft vid köksväxtodlingen i litteraturen från århundradet. Särskilt ogräsrensningen tycks ha varit en uppgift för kvinnor och barn, men när det gäller bland annat sådden, planteringen, vattningen och ohyresbekämpningen, skrev emellertid somliga av de manliga författarna om sina egen erfarenhet av de här momenten.

Det talar för att författarna upplevde att arbetsuppgifterna även kunde utföras av män. Enligt beskrivningarna i 1700-talslitteraturen var det lätt för kvinnorna att passa in arbetet med köksväxtlanden under lediga småstunder. I huvudsak gällde detta förmodligen de köksväxtland som låg i nära anslutning till bebyggelsen, inte sådana som låg flera hundra meter från tomten. Ett avstånd på några hundra meter tog visserligen inte mer än några minuter att gå, men gjorde det svårare att inflika en stunds ogräsrensning eller ohyresbekämpning mellan andra sysslor. Emellertid kan skötselbehovet ha varit mindre för de här avlägset belägna odlingslanden, just för att deras lokalisering hade valts med omsorg. Med ett läge på en något fuktig jord minskade behovet av vattning, och med en lokalisering ute på ett öppet fält var inte heller trycket från skadegörare och behovet av att plocka bort kålfjärilarnas ägg och larver lika stort. Möjligen

kan ett större avstånd ha påverkat vem i hushållet som utförde arbetet med köksväxtlanden, men litteraturstudien gav inte någon information kring arbetsdelningen för de här mer avlägset belägna odlingslanden.

8.6 Inställningen till köksväxtodlingen

De främsta argumenten för köksväxtodling i 1700-talets lantbruks- och trädgårdslitteratur, var att köksväxterna var hälsosamma och att de kunde ersätta andra livsmedel då missväxt och boskapssjukdomar minskade tillgången till spannmål och animalier. Köksväxtodlingen framställdes också som resurseffektiv, eftersom den varken tog upp mark eller arbetsresurser som annars skulle användas för spannmålsodling. Författarna till handbokslitteraturen ansåg därför att köksväxtodlingen borde ha en viktig funktion för bönder, och de beklagade böndernas ointresse för att odla köksväxter. Den här inställningen är intressant med tanke på att köksväxtodlingen, enligt vad som har framkommit i den här studien, var mycket spridd, författarna måste ha avsett en köksväxtodling utöver den som bönderna ägnade sig åt.

I avhandlingen gjordes en granskning av värderande kommentarer om trädgårdsbetonade odlingsland i synprotokoll och i lantmäterikartor.

Det framgick då att köksväxtlanden i de flesta fall beskrevs i positiva ordalag. Kålgårdarna sades vara välskötta och tillräckliga för hushållens behov. Humlegårdarna, och i viss mån trädgårdarna, fick mer negativa kommentarer; de beskrevs ofta som utan värde, otillräckliga eller förfallna. Delvis kan skillnaderna bero på att humleodlingen var lagstadgad och att fruktträd och humlegårdar var fleråriga växter, men kommentarerna antyder att köksväxtodlingen var förhållandevis problemfri. Återigen visar detta att köksväxtodlingen var en prioriterad del inom jordbrukssystemet och att den fyllde en viktig funktion för bondehushållen. En vanlig kommentar i källmaterialen är således att köksväxtodlingen var till husbehov, och detta är också den bild som har dominerat i tidigare forskning. I den här studien framkom emellertid exempel på att bönder också kunde ägna sig åt handel med köksväxter. Enligt somliga exempel bedrevs en handel mellan bönder i ett närområde, medan andra uppgifter berättade om en försäljning till städer, men också att bönder själva köpte plantor och färdiga köksväxter i städer eller av trädgårdsmästare. Även om köksväxter är relativt känsliga och svårtransporterade, hindrade det inte att 1700-talets bönder i vissa fall specialiserade sig mot köksväxtodling eller förlitade sig på att kunna köpa köksväxter från andra, även om det

vanligaste säkert var att köksväxtodlingen bland 1700-talets bönder motsvarades av den egna konsumtionen.

8.7 Köksväxtodlingens betydelse i 1700-talets jordbrukssystem

Den övergripande frågan för avhandlingen var om köksväxtodling var en viktig verksamhet i jordbrukssystemet. Slutsatsen i det första kapitlet – att köksväxtland var mycket vanligt förekommande bland 1700-talets bönder – är därför ett viktigt resultat. Däremot var odlingslanden inte enhetliga; de varierade vad gäller utformning, organisation och innehåll, bland annat med olika odlingsförutsättningar, med olika traditioner för hur mark fördelades mellan byinvånarna, men också med hur hågade olika bondehushåll var för trädgårdsbetonad odling. Men även om köksväxtlanden såg delvis olika ut, hade de ändå det gemensamt att de hade en betydelsefull del i 1700-talets jordbrukssystem. Bland annat förefaller odlingarna ha haft en funktion som överensstämmer med den teoretiska beskrivningen av att självhushållande gårdar strävade efter att sprida gårdarnas risker. Köksväxtodlingen var en del i att bondehushållen hade en varierad produktion vid sidan av bland annat spannmålsodling och boskapsskötsel. Genom att flera grödor odlades var odlingssystemet i sin helhet mindre utsatt

för att växtsjukdomar och växlingar i temperatur- och nederbördsförhållanden skulle slå ut gårdens alla odlingar. Dessutom kunde bönderna vara förhållandevis säkra på att det skulle bli en skörd från köksväxtlanden, för av avhandlingen framgick att hushållen lade ett intensivt arbete på bland annat ogräsrensning, ohyresbekämpning och vattning av odlingarna, vilket minskade risken för missväxt. Odlingslanden tilldelades också en betydande del av gårdens gödsel och kunde därigenom ge en stor skörd per areal. Köksväxtlanden kunde därmed bidra till hushållens föda på ett ansenligt sätt.

I och med att köksväxtodlingens arbetsmoment till största delen låg utanför de perioder då hushållen var pressade av mycket arbete inom jordbruket, medförde odlingen att arbetet inom bondehushållen blev mer fördelat över tid. Köksväxtodlingen bidrog också till att arbetet med gårdens odlingar fördelades inom hushållen, eftersom även den marginella arbetskraften, som de små barnen, deltog i arbetet. Även härigenom kan köksväxtodlingen beskrivas som att den medförde en spridning av gårdens risker.

Den här avhandlingen har belyst en komponent i 1700-talets jordbrukssystem som inte har varit särskilt uppmärksammat i tidigare forskning, och även om mycket återstår för att förstå bönders köksväxtodling i sin helhet har ändå bilden av 1700-talets jordbruk och agrara landskap blivit mer komplett. I och med att avhandlingen har visat att odlingen av köksväxter hade stor betydelse i jordbrukssystemet, är det viktigt att det finns en medvetenhet om den här verksamheten.

Vårfagning på Hammarby av

Eeva Lakomaa och Barbro Håkansson



Hammarbydagen söndagen 12 maj



Vi hjälpte de vilda binas levnadsvillkor på traven genom att tillverka s.k. bibatterier. Detta med hjälp av Ingemar Struwes instruktioner och rikhaltiga material av rörformiga växtmaterial som vass, bambu i olika dimensioner. Det ger möjlighet att olika arter av vilda bin kan hitta den hålighet som passar dem bäst.

Sommarslåtter söndagen 21 juli

Dagen bjöd på många olika aktiviteter. Man kunde lära sig hanterna lie och räfsa eller prova att hässa. Möjlighet fanns också att tillverka halmdockor, som är en gammal tradition. Kålgården och humlegården visades.

Höstkonsert på Hammarby söndagen 11 augusti



Gustaviansk musik med Carl-Håkan Essmar sång och cisterspel och Hanna Bendz på cello.

Marknadsdag söndagen 18 augusti.

Marknaden hade många utställare som bjöd på hantverk, lokala produkter och kålgårdens grönsaker. Ponnyridning för barnen och vallhundarna visade sina färdigheter. Här presenteras ett litet urval av utställarna.



VennerBo sålde kransar och honung.



Nålbindning och garn från Eva-Lena Stiernström.



Holger och Siv Bergmans stand, med trä och textil, får besök av Eva-Lena Stiernström.



Garnfärgning med indigo och vejde visades av Gunilla Anderman, Barbro och Sara Håkansson.



Vita Rodling och Yvonne Höjjer sålde grönsaker.



Per Eckerström sålde skinnprodukter.



Smycken och stenar från Pirum med Annika Nilsson.



Naturprodukter från Grävling.



Karl-Elis Karlsson sålde fågelholkar, växtstöd och trästommar.



Viola Löfqvist sålde textil.



Ulla Hindbeck och Eva-Lena Stiernström kardar och spinner.



Ponnyridning



Vandring i Kulturreseptatet.



En glad museiassistent



Ingar och Åke Bruce erbjöd hantverk.

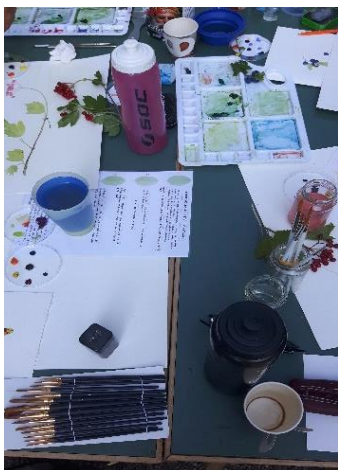


Kristina Örde vid sitt skinnstånd.



Vi gladdes åt många besökare till marknaden. Solen sken nästan hela dagen, men under eftermiddagen kom plötsligt en kraftig regnskur.

Akvarellkurs under helgen 31 Augusti -1 september



Under ledning av Rose Mary Wise hölls den populära akvarellkursen

1700-tals kläder



Sällskapet Linnés Hammarbyförfogar över ett antal dräkter i 1700-tals stil.

Dessa dräkter finns att låna för medlemmar eller hyra för privat bruk. För information kontakta vår ordförande: Eeva.lakomaa@gmail.com.

För fler dräktbilder se www.hembygd.se/danmark.

Preliminärt program för år 2020.

Datum för vissa programinslag är vid utgivningen av denna årsskrift ännu ej fastställda men de kommer att finnas på Sällskapet Linnés Hammarby hemsida: www.linneshammarby.se.

Fredagen den **10 januari** klockan 13.00. Vårt verksamhetsår inleds traditionsenligt med samling i Domkyrkan för högtidlighållandet av Carl von Linnés dödsdag med diktläsning och sång vid Linnés grav.

Torsdagen den **26 mars** klockan 18.00. **Årsmöte** hålls i Sävja kyrkas församlingssal. Därefter föredrag av docent Mats Wahlberg om ”Ortnamn längs Linnés Danmarksvandring – Herbatio Danensis”.

Söndagen den **19 april** klockan 10 – 15. Volontärsdag. Vårfagning i kulturreseptatet. Välkommen ut i markerna för att städa bort vintern. Korvgrillning och dricka till alla.

Söndagen den **10 maj** klockan 11 – 17. Hammarbydagen, familjedag med botaniska och historiska vandringar. Vi hjälper också de vilda binas levnadsvillkor på traven genom att tillverka så kallade bibatterier. Invigning av Soldattorpet.

Söndagen den **19 juli** klockan 10 – 16. Sommarslätter och Familjedag. Lär dig att hantera lie (för vuxna) och räfsa. Prova på att hässa. Visningar av kålgården och försäljning av säsongens grönsaker. Tillverkning av halmdockor och utlåning av 1700-talskläder.

Under sommaren planeras en tvådagars akvarellkurs och i augusti en traditionsenlig kvällskonsert. Information kommer att finnas på vår hemsida: www.linneshammarby.se

Söndagen den **16 augusti** klockan 11 – 17. Får- och Marknadsdag. Familjedag med fårvallning och ponnyridning. Vår gemytliga marknad erbjuder försäljning av hantverk, lokala produkter och kålgårdens grönsaker. Garnfärgning. Utlåning av 1700-tals kläder. Rågen skördas. Visningar av kålgård, kulturstig och historiska vandringar.

Skörd av humle, havre och korn sker lördagen **29 augusti** klockan 11-16. Nu skördas grödorna till årets ölbrygging. Lär dig mer om humle och öl. Samla humle till din ”sovpåse” eller skär havre till en kärve till småfåglarna.

Lördagen den **19** och söndagen den **20 september** klockan 11 – 17. Äppeldagar på Hammarby. Hitta dina äpplen i äppelutställningen bland ett 60-tal sorter. Eller få dina äpplen sortbestämda av de skickliga pomologerna.

Hammarby stänger för säsongen söndagen **27 september**. Söndagen den **11 oktober** klockan 10 – 14. Höstfagning i kulturreseptatet. Ta med familj och vänner på utflykt. Räfsa, elda och hjälp tillsammans med SLU Agrarhistoria och Länsstyrelsen att hålla Linnés marker öppna. Korvgrillning och dricka till alla.

Alla medlemmar i Sällskapet Linnés Hammarby är mycket välkomna att hjälpa till i arbetet med att vårda miljön kring Hammarby och att vara med på spännande aktiviteter.

Särskilt uppmanar vi till deltagande som "husvärdar".

Genom att vara husvärd möjliggör vi för besökare att komma in i huvudbyggnaden under de tider som det inte pågår en guidad visning. Detta visar sig vara mycket uppskattat av de besökare som av olika skäl inte har möjlighet att komma med på ordinarie visningar.

En husvärd har till uppgift att finnas till hands, behöver inte ha en guidande roll, men se till att föremålen inte tar skada. Att på detta sätt kunna möta besökarna är en mycket berikande för husvärden och kan varmt rekommenderas! Husvärdar behövs framförallt under juli och augusti.

Vi ses!

Vi önskar er alla ett riktigt
Gott Nytt Hammarbyår!

Tack till våra sponsorer 2019



LÄNSSTYRELSEN
UPPSALA LÄN

Björn Tingström
Bild & Web