



VI ODLADE TILL HUSBEHOV

LENA NYGÅRDS



# VI ODLADE TILL HUSBEHOV

LENA NYGÅRDS

*Ett stort tack till alla er  
som med fröer och lökar, fröpåsar  
och berättelser bidragit till att vårt  
gröna kulturarv blivit rikare*



# FÖRORD

Någon har sagt att Sverige är en glänta i skogen. Så upplevdes det säkert av generationerna före vår egen, när slitet att skapa odlingsbar mark var en del av vardagen. Landet var också fattigt på växter att odla. De tidiga bönderna fick nöja sig med de växter som letade sig upp till våra breddgrader via krigen, besökande handelsmän, och klostren. Stråsäd och ärter togs tidigt i odling, liksom kålen, löken, linsen och rovan, potatisens föregångare. De senaste 300 åren har sett en snabb ökning i olika växtslag; kanske var antalet grödor och sorter som allra störst under senare hälften av 1800-talet.

Ett besök på landsbygden för 150 år sedan hade givit en helt annan bild av ”kulturväxtsverige” än den vi ser i dag. Gängliga lantsorter, rotfruktsfält, beteshagar, tegar och täppor, folk i arbete. Lokala förhållanden och traditionen att behålla en del av det bästa utsädet gjorde att sortrikedomen – den odlade mångfalden – var stor.

Centrum för biologisk mångfald samordnar sedan år 2000 Programmet för odlad mångfald, POM, med syftet att bättre bevara och nyttja de inhemska kulturväxterna. År 2002 startade POM Fröuppropet för att ”dammsuga” landet på äldre grönsaks- och blomsterfrö innan de skulle försvinna för alltid. Som Lena Nygårds skriver i sin bok var gensvaret strålande. Äntligen kan vi ge dem som vårdar det gröna kulturarvet ett erkännande!

*Alnarps i augusti 2005*

Jens Weibull

Samordnare för POM

Ett tack .....	4
Förord.....	5

## ■ FRÖET

Fröet – det förunderliga.....	7
Var med och rädda vårt gröna kulturarv! .....	9
Till en början .....	10
Glasrör med fröer.....	12
Fröer till salu.....	16

## ■ BERÄTTELSE

Gråärtor och blåärtor.....	22
Trädgårdsärtor .....	26
J.U.F .....	34
Trädgårdsbönor .....	38
Bondbönor .....	46
Lök .....	54
Kålrötter.....	60
Rovor.....	66
Syra, spenat och målla .....	70
Tobak .....	74
Blomster .....	78

## ■ FRAMTIDEN

Säkrade fröer.....	86
Lokala genbanker.....	90
Åsens by – ett kulturresevat .....	90
Bli fadder åt en böna.....	91
Insända fröer .....	92
Till sist .....	96
English summary.....	97

# Fröet



*Fröet, denna förunderliga skapelse med förmåga*

*att bida sin tid*

*att skapa liv*

*att mångfaldiga sig.*

*Så inväntar klokskapen den dag då mångfalden övervinner enfalden.*

# FRÖUPPROPET

HJÄLP OSS ATT SAMLA IN FRÖER FRÅN ÄLTRE SORTERS  
KÖRSVÄXTER, POTATISVÄXTER OCH SPENADSVÄXTER



Var med och rädda vårt gröna kulturarv!



## Var med och rädda vårt gröna kulturarv!

År 1992 hölls det stora miljömötet i Rio de Janeiro. 170 av FN:s medlemsländer, däribland Sverige, enades kring Konventionen om biologisk mångfald. Genom denna konvention förband sig Sverige att värna om att alla växter och djur, deras gener och ekosystem där de lever, skall bevaras.

För att långsiktigt bevara och hållbart utnyttja våra kulturväxter i landet finns det nationella Programmet för odlad mångfald, POM. Samordnare för programmet är Centrum för biologisk mångfald, CBM. De botaniska trädgårdarna, friluftsmuseerna, Jordbruksverket, LRF och Naturvårdsverket är några av alla dem som står bakom och stöttar programmet.

POM:s uppdrag är att inventera, bevara och nyttja den odlade mångfalden bland köksväxter och blomster, frukt och bär, träd och buskar och andra för landet viktiga växtslag.

Fröuppropet, som 2004 avslutade insamlingen av fröförökade växter, efterföljs av Perennupprop, Rosupprop, Upprop för frukt och bär och Upprop för träd och buskar.

Läs mer om uppropen på [www.pom.info](http://www.pom.info) eller tag kontakt med CBM, Box 54, 230 53 Alnarp.

## Till en början

När uppdraget att samla in frö från äldre köks- och prydnadsväxter påbörjades för tre år sedan fanns det en tvekan, om det skulle vara möjligt att finna några fröer. Var vi för sent ute? Hade alla dessa lantsorter av ärt, böna, rova och kålrot, lök och blomster försvunnit för alltid?

Glädjande nog visade det sig att det fanns sorter att hämta från hela landet, där de fortfarande hölls i odling av förutseende och kloka människor.

Dessa äldre lokalsorter eller arvesorter har många gånger gått i arv från generation till generation. De har odlats inom samma geografiska område under många decennier, ibland sekel. Till sorten finns händelser och minnen förknippade, som ger dem ytterligare värde. Tillsammans med fröerna finns berättelser från husbehovsodlingens tid, då mycket av det man åt odlades i den egna trädgårdstäppan och på åkern.

”Det är en speciell känsla att kunna berätta att soppan innehåller samma sorts bönor som mina morföräldrar odlade” säger Margareta Lindqvist, som odlar bondbönan Romfartuna i tredje generationen. Berättelserna ger en konkret och vardagsnära innebörd åt begreppet biologisk mångfald.

DEN I SÄRKLASS STÖRSTA FRÖSAMLINGEN KOM IN ALLDELES I BÖRJAN.

Det skulle visa sig vara en samling av mer än 2 500 fröpåsar av skilda växtslag, som Bengt Larsson, en amatörbotanist, samlat in under sina vandringar på hemön Gotland, men även på andra platser. Bengt dog i förtid 1997. Monika Larsson, Bengts fru, har förmedlat hans tankar kring dessa fröer.

”Bengt månade om mångfalden i naturen. Han såg varje art och varje planta som lika värdefull. Vår trädgård översvämmades varje år av hundratals nya arter, som Bengt dragit upp från frö.

Han började samla frö i liten skala för många år sedan, i större skala först under sina sista år. Jag tror att det var mångfalden även hos fröerna som fascinerade honom. Han drömde också om att få göra en utställning om fröer på Naturmuseet i Visby. Den utställningen kom till genom Lena Nygårds försorg sommaren 2003 på konstmuseet i Visby.”

INFÖR DENNA UTSTÄLLNING, som handlade om det gröna kulturarvet på trädgårdsön Gotland, väcktes önskan om att på något sätt uppmärksamma dem som värnar om den biologiska mångfalden. Utmärkelsen Guldärtan instiftades och den första Guldärtan utdelades av landshövding Lillemor Arvidsson postumt till Bengt Larsson. Guldärtan är en avgjutning i guld av en gotländsk blåärt.

Utmärkelsen delas ut i samarbete mellan Programmet för odlad mångfald och länsstyrelser runt om i landet till personer, som värnar om den biologiska mångfalden. I skrivande stund har hitintills 16 guldärtor delats ut i 10 län. Förhoppningen är, att alla län så småningom ska uppmärksamma de kloka mångfaldsbevarare, som många gånger arbetar i det tysta.

# GLASRÖR MED FRÖER



Erik Janssons glaströr med fröer

ERIK JANSSONS IHOPSAMLADE FRÖER, liksom många andra av de glaströr med frö som sänts in och som hör hemma i den första halvan av 1900-talet, är med största sannolikhet livlösa. De har, förutom att vara bärare av skilda berättelser, ett värde som genetiskt jämförelsematerial. Idag är det inte möjligt att väcka döda frön till liv. Men vem vet, i framtiden kanske det blir möjligt att lyfta ut en speciell gen och återuppväcka den och använda den i ett sammanhang som vi inte kan förutse idag.

Kanske någon av dessa livsavgörande gener finns just i något av dessa fröer?

## JORDBRUKETS UTVECKLING SETT GENOM NÅGRA GLASRÖR MED FRÖ

På de tunna glaskolvarna står med sirlig piktur namn på olika gräs, ogräs, sädesslag och foderväxter. Från början var de uppsatta på en platta och hängde på väggen som prydnad, men har sedan länge legat på Per Ersgårdens vindsvåning.

Ingrid Arve från Ludvika har skickat in dem tillsammans med sin berättelse om sin farbror Erik Jansson, som samlat in dessa fröer.

Ingrid träffade aldrig sin farbror, men minnet av Erik har hållits levande inom familjen.



Ingrid, mor Lydia, Aina, far Arvid och Gunnar.

Gården Per Ers, ett småbruk strax utanför Ludvika, har funnits inom släkten sedan 1872. ”Mina föräldrar drev jordbruket efter den tidens möjligheter. Min man och jag tog vid 1956, förändrade, förnyade och försökte följa den nya tiden.

Vi hade 8-10 kor och kalvar, som föddes upp till slakt. 1960 byttes de två hästarna ut mot en traktor. 1979 försvann mjölkorna, då mejeriet införde tankhämtning. Då krävdes alltför stora investeringar i byggnader, för att det skulle bära sig att fortsätta. Under 10 år födde man upp spädkalvar till kalvningsfärdiga kvigor, vilka såldes på auktion.”

Idag brukar systersonen Jan, som femte generation, jorden vid släktgården. Jan har ett annat yrke och arbetet på gården är mer en bisyssla.

Förutsättningarna att driva ett småbruk år 1872 jämfört med år 2004 har förändrats oerhört. Idag växer vall över hela åkerarealen, gräs som pressas i småbalar till hästfoder. Då odlades ängsvingel och kärrgröe, varråg och segerhavre, Rättviksgrå och Konkordia på åkrarna. Idag kan arbetet med jorden inte längre försörja en familj.

Ingrid avslutar brevet med ”Är det en ut- eller avveckling av småjordbruken? Ensidigt och långt ifrån Rättviksgrå och Konkordia!”

”Dessa frön samlade Erik in under sin utbildning på Vassbo trädgårdsskola åren 1911-12. Efter avslutad utbildning fick Erik arbete som rättare på Risingsbo herrgård i närheten av Smedjebacken. Brukspatron bodde på annat håll, så Erik fick axla ett stort ansvar på den stora gården. På denna gård var Erik verksam fram till november 1918. Då drog spanska sjukan över bygden. Efter en vecka i sängen dog Erik, 33 år gammal. Att händelsen satte djupa spår i familjen är helt klart. Det har bidragit till att frötavlan sparats, som ett minne av Erik.”



Erik Janssons visitkort

# FRÖER TILL SALU





*Våren*  
1938

© SWEDISH

A.-B. NORDISKA FRÖHANDELN



MÄSTER SAMUELSGATAN 45

STOCKHOLM



Karin Svensson har i sitt examensarbete vid Alnarp kartlagt de sorter av trädgårdsböna och trädgårdssärt som såldes i Sverige åren 1850 – 1970.

149 sorters trädgårdsbönor och 211 sorters trädgårdssärtor såldes av fröfirmor, handelsträdgårdar och plantskolor. ”Gnesta tidig jätte”, ”Hundra för en”, ”Korgfyllaren” och ”Smördrottningen” är namn på några av trädgårdsbönorna. ”Fiskeby”, ”Sommerstens” och ”Rysk kejsarböna” är de enda sorter, som kommit in till uppropet och som behållit sitt sortnamn. Alla de andra kommer att få nya namn efter de platser eller människor, som bevarat dem och hållit dem i odling under decennier.

Dessa arvesorter, som efter odling under kanske ett sekel på samma plats, har anpassat sig till plats och klimat och har genom urval fått sina alldeles speciella egenskaper.

De sorter, som går att köpa idag är sorter som är anpassade till ett storskaligt odlande, där kravet är att alla plantor bör se likadana ut och helst går att skörda med maskin vid ett och samma tillfälle. Så ser vårt odlande inte ut, vi odlar på balkonger, i högbäddar och lådor, i köksväxtland, på kolonilotter och in på husknuten på traditionellt vis.

”Mitt bidrag till Fröuppropet är inga fröer – men väl en historia om odlande lantbruksfruar. Det började någon gång 1945-46-47. Min mor var mycket växtintresserad. Tog vara på och planterade det hon fann originellt och intressant. Hade t.ex. julros och klätterros vid vår glasveranda. Hon tog hem frökatalog från Olsens Enke. Samlade intresserade grannfruar till umgänge och så beställde de fröer i storpackningar. Träff två samlades de igen hos mor och vägde upp, delade och betalade.”

Kerstin Hedlunds mor dog 1951, men hennes syster och grannfruarna har fortsatt att köpa in fröer gemensamt.

”Skokartonger med fröer har alltid stått överst i vårt skafferi. (Där är allt nästan orört sen dessa år.) Häromdagen tittade jag i den och fann en ärtpåse sen dessa första år och anteckningar från 67-68-69. Vad säjs om denna fantastiska idé och så länge levande inköpsgemenskap. Varje gård hade där hemomkring en fantastisk köksträdgård. Det var fruarnas stolthet. Snart började de också att samlas om höstarna för att på samma sätt inköpa lökar.”

Kerstin Hedlund, Uddevalla

”På femtitalet började en originell man åka runt och sälja fröer. Han hette Kling och kom på cykel. Först tog han upp beställning och levererade senare. Ibland i senaste laget. Jag minns att mamma var förargad när hon fick vänta på fröerna.

Jag gifte mig 1953 och på 60-talet var vår äldste son i den åldern, att han tyckte att det var roligt att sälja frö och tjäna pengar. Jag minns att det var Åke Pettersson i Surahammar som levererade. Senare sålde hans yngre bror fröer ett par år. Numera har vi inga barnbarn eller grannbarn som är i försäljaråldern, så jag köper fröer på ICA eller Granngården”.

Kerstin Dahlberg, Hjo





# GRÅÄRTOR OCH BLÅÄRTOR



Blåärt. Foto: Matti Leino

Gråärten är vår äldsta kokärt och den har odlats både som foderärt och matärt. De vackra blommorna har violetta segel och purpurröda vingar och den lilla ärten är gråbrun, ibland spräcklig som ett fågelägg.

Blåärten är förmodligen en mutation av gråärten. Blomman är purpurfärgad och baljorna är blå.

Skördar man grå- och blåärtens skidor tidigt, kan man äta dem som de är.

## Gråärt från Rättvik

I den magra mosanden i Backa utanför Rättvik trivs gråärten bra. Här har ärten odlats sedan urminnes tid. Nu är det Bengt och Brita Eskils, som år efter år håller ärten i kultur. Bengt och Brita har mycket att berätta om traditioner och sägner kring odlingen.

Gråärten är den gröda som först ska sås, för den tar lång tid på sig att mogna. Ett gammalt talesätt säger ”den skall sås med Rättvikspåsen på för ärten är aldrig rädd om fötterna men om huvudet”. Ett annat är att om man med ”borshake” – båtshake, kunde hålla isen kvar i Rättviken, då blev det ett gott ärtår. Gråärten såddes tillsammans med havre, men när hösten kom, då såg man inte längre havren, så hög hade ärten växt till sig. Gråärten innehåller mycket näring och det sägs att när det var hungersnöd i trakten behövdes inte mycket av ärten för att klara livhanken. Eskil och Brita har haft mjölkkor och när de gav gröpe av den malda ärten och havren steg fetthalten direkt i mjölken.

I Eskils barndom användes mjöl av gråärt till gröt och tunnbröd. Tunnbrödet var gott men gröten var inget vidare – den hade för kraftig smak.

### TUNNBRÖD FRÅN RISA, Orsa

6-7 DL KOKT KALL PRESSAD POTATIS

1 DL KORNMJÖL

1 DL ÄRTMJÖL/RÄGSIKT

1 DL VETEMJÖL

SALT

Arbeta degen några minuter i degmaskin tills den ”går ihop sig”. Knåda den sedan till en vetedegs mjukhet – tillsätt mer mjöl vid behov. Sätt till saltet när potatisen pressas.

Helena Andersson, Mora, som har bidragit med sin mormors recept berättar att recepten på tunnbröd varierar från gård till gård. Mjölsorterna varierar liksom om man har salt i degen eller inte.



## Puggor från Ballingslöv

I Skåne kallas gråärtorna för puggor. Denna sort, puggor från Ballingslöv, är tålig och ger rikligt med ärtor, de är stora och kompakta med en speciell smak, lite som bönor. Agneta Stjernqvist har fortsatt att odla dem efter sina föräldrar, som i sin tur fick dem av en familj i Ballingslöv för många år sedan. I Agnetas familj odlas puggorna varje år för att spritas, förvällas och frysas in för att ha under vintern. De är mycket uppskattade av ungdomarna i familjen, så förhoppningsvis kommer puggorna att fortsätta att odlas av nästa generation.

## Glans puggor

Hilding Glans, en allkonstnär från Ballingslöv i Skåne, har fått ge namn åt denna gråärt. På 50-talet delade han med sig av ärtan till Mandis Bengtsson, som sedan dess haft den i odling i sitt hem. Med föräldrar, som var lantbrukare, och en morfar som var trädgårdsmästare började Mandis redan som 10-åring att odla. Både Mandis och hennes äldre syster Margit var med i J.U.F.\*. Mandis är snart 80 år, men fortsätter att odla. I trädgården i Ballingslöv växer det mesta av grönsaker och bär.

SÅ HÄR ANVÄNDES GLANS PUGGOR HEMMA HOS MANDIS:

”Baljorna plockades gröna eller mogna och ärtorna spritades ur, koktes och stöttes till mos, som sedan blandades med ungefär lika mycket potatismos, som sedan åts med kokt eller stekt fläsk. Jag minns att jag ibland kokte ärtorna i saltat vatten och åt dem med smält smör”.

Mandis har även skickat in en bondeböna som kommer från föräldrahemmet och en potatislök som odlats länge.

\* Jordbrukare – Ungdomens Förbund

# TRÄDGÅRDSÄRTOR



Brytsockerärt. Foto: Inger Liljeström

I trädgårdsärtsläktet finns ärtor med olika egenskaper. Hos brytmärgärt och brytsockerärt används både balja och mogen ärt. Sockerärt skördas innan fröna har börjat mogna. Spritärt är tidig och odlas för sina runda ärtor och märgärt för sina stora, söta ärtor som mognar senare.

## Brytmärgärt från Svartbjörnsbyn

I trakterna kring Boden har denna brytmärgärt odlats sedan 1900-talets början.

Först av farfar och farmor och sedan av Anna-Lena Norins föräldrar, som köpte en bondgård i Svartbjörnsbyn. ”Min mor var bonden och skötte kor, hästar, åker och äng. Hon var mycket intresserad av trädgårdsodling och där fanns en stor köksträdgård. På den tiden var ju ett jordbruk nästan självförsörjande och mycket av det som odlades i köksträdgården konserverades för vinterns behov”.

I norra Sverige är sommaren kort, men det är ljus dygnet runt. Brytmärgärten har anpassat sig till dessa förhållanden. Trots att Anna-Lena nu odlar ärtan i Älvsjö utanför Stockholm så växer den fort och skörden kommer igång tidigt. Under 7-10 dagar kan man skörda av de små och tjocka baljorna. Sedan går de i frö. Ärtorna är spröda och krispiga, söta och goda. ”Som barn plockade jag fickorna fulla och åt dem som frukt. Varje år sparar jag utsäde, som mamma lärde mig. Mina döttrar har vuxit upp med dessa ärtor och har samma passion för dem – vanliga sockerärtor utan ärt i balja är inte lika goda som våra”.

## Brytsockerärt från Torup

Inger Liljeströms brytsockerärt har vandrat från Halland till Jönköping. I Halland odlades den av en släkting som delade med sig av denna sort. Under 40 år har Inger odlat den själv och varje år låtit de tidigaste och mest välväxta baljorna mogna till frö för nästkommande odlingssäsong. Ärtan är en tålig sort, som växer sig hög och ger en rik skörd även de somrar då vädret är sämre. Baljorna blir långa, smala och köttiga men aldrig skinniga. De är goda att förvälla men framförallt härliga att äta som de är.

Glädjen att njuta av det eget odlade har gått i arv till Ingers barnbarn, som älskar dessa ärtor. Genom Ingers försorg har denna sort levt kvar och genom att förmedla det positiva med det egna odlandet kommer denna sort förhoppningsvis att fortsätta att odlas av kommande generationer.

## Märgärt från Alunda

Mimmi Pettersson reste sommaren 1926 på besök till släktingar i Karlshamnstrakten. Släktingarna odlade köksväxter till husbehov och sålde sedan överskottet på torget. Med sig hem till gården i Alunda hade Mimmi en påse frö av de godaste märgärter.

Denna märgärt har odlats på gården sedan dess. Då var trädgårdslandet mycket större för det skulle räcka till många i det flergenerationsboende som var vanligt då. Idag är det Margareta Eriksson, som bor och odlar på gården och som förvaltar denna fröskatt. Margareta berättar:

”När jag var liten, jag är född 1945, och fram till 80-talet odlades det mycket mer potatis. Sedan då ärtor, morötter, bondbönor, skärbönor, spenat, sallad, dill och persilja. En tid också hallon och jordgubbar. Man skulle vara självförsörjande på grönsaker, det gick ju inte att köpa på den tiden och jag har fortsatt att odla en del, fast i mycket mindre skala, bara för att allt är så mycket godare att äta. Från egen färskpotatis till inlagda rödbetor. Och dillen går inte att jämföra med den man köper.”



Tant Erika vid sin stuga.



Anna Erikssons visitkort.



## Tant Erikas sockerärt

Tant Erika eller Anna Erika Eriksson, som hon döptes till när hon föddes 1858, har fått en ärt uppkallad efter sig. En sockerärt – liten, söt och rikgivande, som odlats länge i den norrländska myllan. Från början odlades den av Erika själv i Sunderbyn, en by utanför Luleå, där hon arbetade som piga på olika ställen i byn. På ålderns höst, när hon till sist fick ett eget hem, odlades ärten i trädgårdslandet vid husgaveln. Små omständigheter till trots delade Erika med sig av frö av den goda sockerärten till sin vän Emma Karlsson (f. Eriksson). Hos Emmas barnbarn Tore och hans nu vuxna barn odlas den idag mer än hundra år senare.

Genom ärten lever minnet av tant Erika fortfarande kvar.

Det är Tore Lundin, som genom sitt förutseende fortsatt att odla ärten, men också hållit historien kring den levande.

### TORE BERÄTTAR OM SIN BARNDOMS KÖKSTRÄDGÅRD I SUNDERBYN:

”Min barndoms trädgårdsland låg tätt intill södra husväggen och var rätt litet, 25-30 kvm. Tomten var liten, 430 kvm, och skulle rymma hus, uthus, utedass, brunn, potatisland och dessutom gick en odlingsväg rakt genom tomten. Förutom sockerärtor fanns där kålrötter, rödbetor, morötter, schalottenlök och någon sorts sallad. Skötseln var nog en gemen-



ÅRET ÄR 1913.

Från vänster står morfar Isak, mamma Märta, moster Nanny och mormor Emma. Morfars syster Christina och hennes son Helon står längst till höger.

Framför huset växer kål och rödbetor – bakom blommor potatisen. Köksväxtodlingen försörjde hela familjen. De sittande kvinnorna, en faster och en svägerska, bodde hos Tores morföräldrar och mormor "skötte ut", tog hand om och vårdade dem till deras död.

samhetsfråga där mitt bidrag mest bestod av att hämta spön av sälg, som ärtorna skulle klänga på. Rensa ogräs var nog inget man stod efter att få göra, och jag är inte säker på att man var betrodd heller. Risken var väl att man tog bort sådant, som skulle stå kvar. Det hände någon gång att jag ville gå och strila över landet med vattenkanna, vi hade inte vattenledning så någon egentlig vattning var det aldrig frågan om. Löftet att få vattna var alltid förbundet med ett absolut villkor. – Du får inte vattna på löken!

Det ansågs då att den skulle bli dålig. Om det ägde någon riktighet vet jag inte, men gamla metoder var väl beprövade så det kanske låg något i det?

Det var inget stort land men det räckte nog ändå till vad som behövdes under året, och till säd av ärtor och lök för nästa år.

Vi hade en fin stenkällare som bevarade rotfrukterna utan några särskilda åtgärder ända fram till nästkommande sommar. Sockerärtorna konserverades i glasburkar. Vi var ett sju personers hushåll och det räckte för vårt behov trots att jag tror att vi åt mer grönsaker än vad som var vanligt här på landsbygden, där köksträdgårdar var en sällsynthet. Vi åt, men överkonsumerade inte.”



*Maj-Britt Franzén berättar: "Mor och far hjälps åt att så ärtor på gamla dar. Ärtorna såddes och vårdades varje år – det var ett måste."*

#### VILDA VÄXTERS ANVÄNDNING

På våren plockade man nässlor som stuvades och åts.

När djuren blev sjuka visste Maj-Britts mor på råd. Ko som fick rödsjuka – blod i urinen – gavs avkok av blodrot. Pionblad kunde också hjälpa mot rödsjuka.

Avkok av malört användes mot dålig mage.

## Örshultärten – en stensärt

Mormor Emmas hem i Örshult i Dalhem, Kalmar län, har gett namn åt denna stensärt. Stensärten är en slags spritärt. När Maj-Britt Franzéns mor Viktoria gifte sig med Gustav Fallman och fick eget hem 1929 fick hon med sig några av ärtorna och dessa fortsatte hon att odla ända tills hon dog 1975. Maj-Britt har själv haft dem i odling sedan dess i Sandstugan i Värna.

Maj-Britt odlar inte längre grönsaker i Sandstugans jord. Hon odlar istället sin humlehege. Här frodas de vilda växterna och insekterna hummar och surrar.

Jag träffade Maj-Britt en varm julidag sommaren 2004. Det blev ett långt samtal om livet för tre generationer småbrukare.

#### MAJ-BRITTS BERÄTTELSE

Mormor Emma och morfar Viktor bodde på en skogsgård på gränsen till Småland. Mormor odlade lin och vävde allt från vardagskläder till vackra drälldukar. På våren växtfärgade hon näten för att de skulle synas i det mörka vattnet. Mormor tillhörde Östra Smålands missionsförening och bilden av mormor knäböjande vid en stol står i mitt minne.

Far och mor arbetade som lantbrukare. Mor hade stort trädgårdsintresse och skötte köksträdgården, där ärtor, morötter, vitkål, rödbetor, skärbönor och bondbönor växte. Mor odlade Västeråsgurka men annars inga färska grönsaker. Vi köpte vitkålplantorna och när de vuxit sig stora kunde de väga bort mot 5 kg. Folk som åkte förbi stannade till och imponerades av storleken.



Far odlade potatis ute på åkern. Det var King Edvard, Puritan och Amerika-potatis, som odlades både till det egna hushållet och till försäljning. Från början fanns inte bladmögel, men senare så kom gubbar med behållare på ryggen och sprutade mot bladmögel med kopparsulfat.

#### TIDIG SÅDD

Jorden vid Sandstugan är sandig och för att den skulle ge något behövdes gödsel. På gården fanns det gott om gödsel som kördes ut på kökslanden. ”Dranket” – urin och gödsel blandat – späddes med vatten och vattnades på jorden. Det var far som grävde och gödslade landen medan mor sådde och rensade.

Ärtorna skulle sås tidigt. När de såddes drogs en rad upp och där sattes ärtorna med ett avstånd av 6-7 cm, sedan drogs en tomrad och jorden från den raden täckte över ärtorna. Jorden runt ärtorna hackades och rensades noggrant. Far gick till hagen och tog enbuskar och skalade dem när de savade och satte upp som stöd till ärtorna, som växte sig höga. På hösten togs störrarna upp och ställdes under en tall i skogsbrynet. De som jag använt till mina ärtor är 60 år gamla.

#### STUVADE ÄRTOR MED SPICKEN SILL

Mor plockade ärtor varje dag. De blev ett välkommet tillskott till maten under sommaren. Ärtorna kokades i vatten och reddes av och åts varje frukost till spickesill. Sillen köptes kilovis. Saltet skrapades bort, innanmätet togs ut och sedan skars sillen i bitar.

På 30-talet var det svåra tider med låga priser och hög arbetslöshet. Vi som bodde på landet hade det lite bättre, som kunde odla och hade egen mjölk och ägg ”oköpandes”.

Ärtorna som inte skördades, fick sitta kvar och torka. Revorna rycktes upp och hängdes på tork på en stege, innan de lades i en korg. Kuddarna fick ligga luftigt i solen för att ytterligare mogna. Efter det sprängde vi ärtkuddarna och ärtorna fick ligga och torka på köksbordet.

J.U.F.

Vordbrukare - Ungdomens Förbund

**V**itsord åt



Mareil Bencksen

för gott arbete vid **V. U. F.**s praktiska ungdomsverksamhet  
inom Kristianslads län år 1935

**V**erksamhetsgren Växledning och hushållsarbete

*L. Sandelius*  
*V. U. F. s. ordf.*  
*Sigurd Svensson*  
*V. U. F. s. sek.*



Elsa Johansson framför vinnande ärtor



## Ärtan som fick pris två gånger

”De här ärtorna finns inte att köpa i någon affär” skriver Elsa i brevet som berättar om stensärten som odlades i föräldrahemmet i Norrhult i Vimmerby vid 1900-talets början. Ärtorna har fortsatt att odlas i de två systrarnas hem under mer än ett halvt sekel. ”Och varför? Jo, de ger en bra skörd, de är godare och sötare än de moderna sorter som går att köpa i dag.”

I Kalmar läns hushållningssällskaps odlingstävling 1942 fick Elsa Johansson, så hette Elsa som flicka, pris för den högsta ärtan i länet. Ärtan, en slags spritärt från Norrhult som den heter idag, hade nått en rekordhöjd av 3,25 m och gav en skörd av 2,3 kg ärtor på 6 m<sup>2</sup>. Priset, en vas i tenn, står på bordet i hemmet i Södra Vi. Runt Elsas hals hänger en liten äрта av guld. Guldärten fick Elsa som utmärkelse vid Hushållningssällskapets möte våren 2004. 62 års oavbrutet odlande och ett förutseende i att bevara denna odlingsvärda sort är värd all uppskattning.

## TRE JUFFARE

Som ung flicka var Elsa med i JUF – Jordbrukare-Ungdomens Förbund. Förbundet rekryterade ungdomar för att sprida idéer om vikten av att odla, speciellt i 40-talets krigså. Motståndet mot att odla och äta råa grönsaker var allmänt utbrett. I rubriken till en artikel i Vimmerby tidning från 1942 kunde man läsa:

*”Sallad duger väl bara som foder åt kycklingar!”*

På en fröpåse från Bertil Gustavssons Fröhandel AB, Gnesta, står mycket riktigt:

"Hönsgårdsägare på landet, som förfoga över jord, böra icke försumma att i stora mängder odla huvudsallat; det finnes icke någon grönsak, som är så begärlig och nyttig för hönsen, och detta gäller synnerligen kycklingar och unghöns".

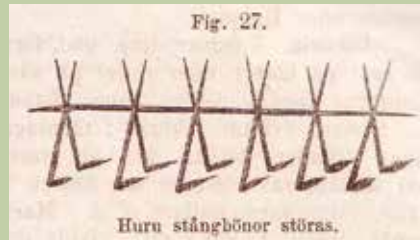


SIGNE FREDRIKSSON, som föddes i Tornedalen berättar mer om JUF:s verksamhet i Vittangi. Köksväxter ansågs av många som kreatursföda. Men många av byns jordbrukare var ändå positiva till denna slags odling. Speciellt när man såg produkterna och att de till och med kunde ätas och vara ett tillskott i matförrådet. Under krigsåren på 1940-talet, då man oroade sig för de begränsade livsmedelslagren, ökade propagandan för köksväxtodling från myndigheternas sida. Inom JUF hölls kurser i köksväxtodling för ungdomar, men man hade också en stor klubbverksamhet med teater- och friluftaktiviteter, som samlade jordbrukarungdomar men även ungdomar med annan bakgrund.

Till Fröuppropet har Signe skickat in små glaströr fyllda med fröer som användes i tävlingar inom JUF.

HANNA BILJER i Broddetorp var också med i JUF under 1930- och 40-talen. Juffarna gjorde propaganda bland barnen i skolan. Alla var ju odlande bönder, så barnen kunde få odla sig en bit mark. JUF brukade anordna skördefester och kurser i konservering. Hanna minns också att det reste runt agronomer som var anställda av Hushållningssällskapet. De bokförde arealer och mätte hur mycket man satte och hur mycket man fick ut.

# TRÄDGÅRDSBÖNOR



”Stångbönor kräfva lätt, sandig jord och skyddadt läge samt böra komma 2:dra eller 3:dje året efter gödningen. Läggas sista dagarne af maj eller då körsbärsträdet blommar. På en 4 fot bred säng nedstickas 2 rader ungefär 10 fot långa störor, på 3 fots afstånd från hvarandra i förband. Störorne sättas i lutande ställning, så att de korsar hvarandra ungefär 5 fot öfver marken, och fastbindas vid en lång stång, som lägges i korsen längs efter sängen. (fig. 27) Omkring hvarje bönstör läggs 3 böror ungefär  $\frac{1}{2}$  fot från stören. För hvarje böra makas först litet jord undan, så att en platt fördjupning uppstår. I midten af denna grop nedstickes sedan bönan, så djupt att den får  $\frac{1}{2}$  tums jordbetäckning.

Krypbönor kräfva lika jord som föregående, men den bör vara något magrare. Stång- och krypbönor kallas gemensamt turkiska böror.”

*Ur Trädgårdsbok af Erik Lindgren, Norrköping 1879*

## Kristins bruna böna

Någon gång i början av förra seklet fick Anna Eriksson några bönor av en kvinna som bodde i ett torp i närheten av föräldrahemmet i Axhult, Västra Eneby, Östergötland. När Anna gifte sig, tog hon med sig några av bönorna och fortsatte att odla dem.

Här i Bankevid i Västra Eneby, växte Karin Johansson upp och fick höra berättelsen om bönan, som kallades för Kristins böna.

”Mor Kristin, hon kallades så, jag vet inte hennes efternamn. Familjen bodde på ett torp under gården Vinstorp. Min mamma Anna har sagt att hennes gubbe var snål så han hade nog inte gillat att hon gav bort bönorna. Kristin blev änka tidigt och fick då flytta till en grå liten stuga vid en skogsgöl på min morfars gård.

Där bodde hon resten av livet och dog på 1940-talet. Hon hade haft en dotter som dött ung och ende sonen drunknade när han var ute och fiskade på dålig is. Jag har sett henne vithårig, tandlös och böjd, traska iväg till kyrkan, nästan en mil, i lång kappa och svart sidenscharlett när hon var över 80 år. Ofta träffade hon väl någon på vägen som bjöd på skjuts. Hon var böjd, men det fanns en resning och stil över henne. Jag tycker att denna böna borde få en chans att överleva som ett sätt att hedra mor Kristin”.

Kristins böna är väldigt vacker, skidorna är rödmönstrade och bönorna mönstrade i vinrött och vitt i alla möjliga olika mönster. De kokas som vanliga bruna bönor och reds av med potatismjöl och smaksätts med sirap och ättika. I Karins familj har man alltid ätit bruna bönor och julsinka som juldagsmiddag.



## ”Ryska kejsaren”

Breda fält av tagetes, rosor och dahlior kantar de prydliga kökslanden hemma hos familjen Petterson i Motala. Varje liten bit av marken runt villan är uppodlad. Potatis, lök, ärtor, bönor och rotfrukter av alla de slag växer ända in under fruktträden. Här växer ”Rysk kejsarböna” – en brun böna, som Bo Johanssons far Eskil köpte frö till på 1930-talet av en trädgårdsmästare. ”Far odlade allt vi åt” berättar Bo, som fortsatt att odla bönan. Bönan är låg, buskig, kraftig och stadig. Den påminner om bruna bönor i form och storlek och ger en god avkastning. Bönorna är beigefärgade med vackert violetta fläckar, som varierar.

1935 såldes i Sverige första gången trädgårdsbönan ”Ryska kejsaren”. Den beskrevs i frökatalogerna som mycket tidig med lång, medelbred balja. Var det denna sort som Eskil köpte och som sedan fick ett litet annorlunda namn i familjen?



Familjen Petterssons köksland.

## ”Bönorna är min enda länk till farfar”

KUMLA 21 AUGUSTI 2002

Jag heter Lars och är vårdare av släktens ”arvebönor”. Jag vet med säkerhet att min farmor och farfar hade med sig utsädet, när de strax efter sitt giftermål 1903 flyttade från Götlunda i trakten av Arboga till ett lantbruk utanför Lindesberg. Min mor har berättat att någon i fars släkt sagt att utsädet en gång kom från en sjöman som kommit över dem i Holland, men det är mycket osäkra uppgifter. Bönorna har odlats praktiskt taget varje år sedan sekelskiftet av farmor och farfar. Efter att far och mor gifte sig 1962 fortsatte de att odla bönorna i sin trädgård i Lindesberg. Sedan år 2000 odlar jag dem i trädgården i Kumla. Enligt släkttraditionen skall bönorna inte planteras före ”Blendadagen” 27 maj, då de är frostkänsliga och kan frysa bort under järnnätterna i början av juni.

Bönskidor och bönor är pistagegröna vid skörd. Bönorna är helt fria från trådar och är mycket välsmakande. Bönorna liknar inte någon typ jag sett i affärerna, enligt mor är det inte bondbönor utan liknar mer ”haricotes vertes” fast betydligt längre och tjockare än de som finns att köpa. En av våra grannar, en äldre man, vill kalla dem kuvertbönor. Kanske det är en i folkmun försvenskning av den franska benämningen?”

*Med vänlig hälsning*

*Lars*

## ”Bönan skall sås på Blenda-dagen, så sa de gamla”

Emil och Charlotte Larsson emigrerade till Michigan, men återvände till Sverige 1917. Kanske tog de med sig denna böna när de reste tillbaka?

Det är så Ingvar Andersson, sonson till Emil och Charlotte, tänker och funderar. När så Ingvars mamma Alice gifte sig med Emil Andersson fick hon med sig frö till bönan och nu nästan nittio år senare odlar Ingvar den i sitt hem i Sloalycke.

Bönan, en slags brun böna, ger dubbelt så stora bönor jämfört med vanliga brunbönor. De är lite mildare i smaken. Sorten har en stor genetisk variation. Bönorna från en och samma planta kan ha antingen vita bönor med röda färgstänk eller röda med vita stänk. Bönan mognar ojämnt, så den går att skörda i två-tre omgångar. Bönorna har djupa rötter, så de behöver sällan vattnas.

De kokas som bruna bönor med lite ättika och potatismjöl eller så äts de kokta i sallad.

## Farmors ärt, Hannas strimmiga böna och bondböna från Broddetorp

På Heljesgården i Broddetorp, i sin fars föräldrahem, bor Hanna Biljer. Här levde och verkade farmor Emma fram till 1924. Hit till gården kom Hannas mor Tekla 1925 och Hanna själv föddes året efter. Här på gården odlades det mesta. På gården fanns fyra kor, höns och en häst. I hönshuset finns fortfarande en spik i vägen, där man satte fast en kålrot, foderrova eller ett misslyckat kálhuvud till hönsen att picka i sig.

Jordgubbar, klarbär, surkörsbär och vinbär såldes under många år på torget i Falköping. Hanna tog bussen med frukt och bär och far kom cyklande efter. I dag växer fortfarande flera plommonsorтер på gården och bland dem ett sviskon som kommer från Experimentalfälten i Solna. De gamla krusbärsbuskarna dröjer sig kvar liksom ett päronträd med gröna päron som håller sig fina länge.

## AMERIKANER, PORINKA, UP TO DATE OCH MAGNUM BONUM

Ute i den stora köksträdgården växer många olika sorters potatis. Här finns också Hannika, en potatissort som Hanna själv tagit fram där moderplantan är sorten Annika. På åkern odlar Hanna 150 olika potatissorter. Det stora intresset för potatis kommer från Hannas mor.

”Om det kom någon ny till socknen kunde hon ibland få pröva på en ny potatissort – det gillade hon.” I gårdens gamla valvslagna stenkällare förvaras de ordentligt åtskilda i olika lådor. Det krävs ett stort ordningssinne för att hålla reda på alla dessa knölar år från år. På en stor plansch står var de olika sorterna är planterade.



Hannas odling. Foto Lena Nygårds

Går man närmare landet, så ser man att titt som tätt står en bondbönstjälk bland potatisblasten. Bönorna är till för att skilja de olika sorterna åt. Bondbönorna sås tillsammans med potatisen i maj.

”Bondbönorna har vi odlat så länge jag minns. De skördades när de var mindre och man åt dem i soppa. Idag är det inte många som odlar bondbönor men när de ser bönorna växa här, minns de dem från sina hem. Att vi odlat dem är ren självbevarelsedrift. I det gamla bondesamhället var man ju rädd om allting och de gick ju att äta.”

”JAG KAN GÅ UT OCH PLOCKA EN GRYTA FULL, KOKAR OCH ÄTER DIREKT – DET ÄR JÄTTEGÖTT!”

I den stora köksträdgården växer Farmorsärten, en spritärt odlad redan i slutet av 1800-talet. Den är halvhög och ger rikligt med ärtor.

Stensärten, en slags spritärt som växer strax intill, ger stora fina ärtor som är goda att äta råa. Men de är sena, för de växer på höjden och måste sprötas. ”Varje vår är jag ute och letar, ask och rönn är bäst, för de är raka och bra. Jag tar buskasaxen och klipper fångavis.”

På 50-talet fick Hanna en böna av gammal tant. Den är lite mer strimmig i färgen än en vanlig brun böna och har kortare koktid än den som man alltid odlat i Hannas familj. I hemmet åt man mycket bruna bönor och man skördade flera 15-litershinkar med bruna bönor.

Blåärt, gråärt, vax-, bryt- och skärböna, pumpa, squash, mangold och drivor av stora söta smultron kantar kökslandet. I växthuset dignar plantorna av tomat och paprikor. Man får se var man sätter fötterna, för överallt växer det! Som Hanna säger: ”Har’et blivit en planta kan jag ju inte slänga den – jag kan ju inte döa dem när de växer!”

# BONDBÖNOR

## Bondbönräddning.

Koka bönröran i vatten tills de hämnat mjölken, slå av vattnet. Fyll på mjölk till önskad mängd, låt koka upp o red av med vetemjöl o mjölk, lite salt, lite socker samt hackad persilja.

Rut A.

Recept från Rut Andersson i Åsbro som även sänt in bondböror



En fröpåse med bondböror från Sven Wallin, Älgåråsen



Sven väljer  
ut de största  
fröböterna

*Foto: Inger Caster*

## Bondböna från Ekholmen i Skåne

Sven och Evy Mårtensson har odlat sina bondböner under lång tid. Sven har berättat för sin dotter Inger, om hur odlingen gick till.

Bondböterna läggs i blöt över natten för att de ska gro lättare. De planteras i potatisfåran och sätts på samma djup som potatisen och får då stöd av ”bräsket” – potatisblasten. När böterna är färdiga dras hela plantan upp och samlas i buketter som hängs på husväggen på torkning.

Mor och far kokade böterna tillsammans med potatis, och stötte dem med potatisstöt till ”bonnabönegröd”. För att göra ”gröten” riktigt god kokade man den på fläsklägg. Om man ville slippa de sega skalen, kunde man mala böterna först. Till sist blandades mjölk och lite ”kokevatten” till lagom konsistens. Dagen efter serverades stekt ”bönegröd” av resterna.

Far odlade dem för att de alltid gav god skörd och de var näringsrika och ”redade” sig själva.



## ”Då stod en mål”

Olof Lambertsson har skickat in bondböner från Älgårås, i närheten av Töreboda. De har odlats av Sven Wallin, granne till Olof under många år. Sven gav dem till sin granne för han tyckte att Olof skulle odla dem för det var bra mat, man stod sig länge på dem (”då stod en mål”). Sven och hans bror Nils var grovarbetare, de arbetade i skogen och som dikesarbetare och behövde stadig mat.

När föräldrarna dog flyttade bröderna tillbaka till föräldrahemmet, ett soldattorp med 1 ha jord. Fadern, Johan Oskar, var indelt soldat en bit in på 1900-talet. Här på soldattorpet odlade Sven och Nils. Sven sådde potatis och bondböner, bondbönorna växte i potatisfårorna och Nils skötte jordgubbsodlingen.

Harald Wallin, ett syskonbarn, som varit mycket hos bröderna, berättar att Sven tyckte att bondböner hade hamnat i vanrykte och att folk tyckte de var beska, men menade att om de hade hetat stadsböner istället hade det varit på ett annat sätt – det var namnet som förstörde!

## Bondböna odlad av fyra generationer från 1800-talet

Mor, mormor och mormorsmor – alla har de odlat bondbönan i Lönas-hult i Västra Torsås. Mormorsmor Anna-Stina, som föddes i mitten av 1800-talet, odlade den liksom mormor Ingrid och mor Valborg. Idag är det Kurt Johansson som har tagit över odlingen efter sin mor Valborg som är 94 år.

Under dessa fyra generationer har sammanlagt 20 barn vuxit upp på gården. Potatis och bondböner var en viktig del i hushållet.

Valborg har berättat att hennes farfar, John Jönsson, en gång fick sitta i häktet. Innan han åkte in, åt han så mycket bondböner och fett fläsk, som han orkade äta. Detta för att han skulle klara häktningstiden med dess magra kost.



”Att odla bondbönan är ett sätt att hålla kontakten bakåt i tiden”

Det är en speciell känsla att kunna berätta, att soppan innehåller samma sorts bönor, som mina morföräldrar odlade, säger Margareta Lindqvist, som odlar bondbönan Romfartuna i tredje generationen. Bondbönsvälling, redd soppa med bara bondbönor eller grönsaks-soppa med spritärtor och morötter, är några rätter som Margareta minns att hennes mamma Ingeborg lagade.

I familjens album finns två fotografier, som Margareta och jag har funderat runt och sedan tillsammans skrivit en berättelse kring.

Fotografen har kommit från staden. Kanske är det inför att Lötället skall säljas och fotografiet ska bli ett minne från tiden i huset eller är det äldsta sonen som bor långt bort, som beställt ett fotografi?

På bilderna ser man August Wilhelm Gustafsson i finkostym och hatt, hans hustru Karolina och deras barn Ingeborg, Georg och Hildur, alla i finkläder.



Det är fortfarande dyrtider efter första världskriget, men sommaren har stått dem bi och det har vuxit ordentligt i landen. På åkern växer potatisen sig frodig och bondbönorna likaså. August har satt dem som han brukar, bondbönorna i fårorna mellan potatisen. Nu har de vuxit om potatisblasten och bönstjälkarna, tunga av de tjocka bönbaljorna lutar de sig mot potatisen. Karolina brukar stuva bondbönorna, som de sedan äter med potatis och rökt fläsk. Mot husväggen växer sockerärter och spritärter, som tillsammans med bondbönor och morötter ger en god och näringsrik soppa. Kålen har börjat knyta sig och det kommer att bli praktiga huvuden, som kommer att kunna skördas långt in i oktober.

Fruktträdet framför huset börjar att ta sig. Ingeborg, som är intresserad av trädgårdsskötsel, har skött om det, vattnat och gödlat hela sommaren. Det är Ingeborg, som ser till att ta undan frö till nästa års sådd av ärter, bönor och bondbönor. Det som blir kvar efter det som skördats under sommaren, konserveras och förvaras sedan i jordkällaren för vinterns behov.



Anders och Anna Jansson på Orust

## ”Vi är de sista som odlar bondbönor här på Orust”

Jenny och Göran Olsson bor i Kärraby på Orust. På fotografiet sitter Jennys föräldrar, Anders och Anna Jansson, på trappen in till huset i ett hav av blommande krasse. Jennys föräldrar var jordbrukare. När Jenny och Göran gifte sig, tog de vid och fortsatte att bruka den jord som generationer före dem brukat. Då, liksom nu, odlar man bondbönor och gråärtor som en viktig gröda, som mals och används som foder till djuren. Liksom jorden har gått i arv, har också utsädet till bondbönorna och gråärtorna gått i arv.

### JENNY OCH GÖRAN BERÄTTAR.

Bönorna och ärtorna sås i april. De skall ner i jorden så tidigt som möjligt då de tar lång tid på sig att mogna. Innan såningsmaskinen, som inköptes efter kriget någon gång på 20-talet, sådde man för hand. Jennys far menade, att en näve bönor och sju gråärtor var lagom proportioner för utsädesblandningen. Bönorna stöttade de vekare ärtorna. Efter att ha harvat, fick man barnen gå med käpp och peta ner de bönor som låg bara – bondbönor kan vara svåra att jorda.

I slutet av september var det dags att skörda. Bönskalmarna ska vara svarta och genom att bita i bönan, kan man avgöra om de är mogna – bönorna ska vara hårda, men tänderna ska ändå lämna ett bitmärke.

När ärt- och bönriset var slaget, hängdes det på tork på ”bönekraker” eller ”kärringar”, som de också kallas för. Tre störar ställdes med topparna samman. De hölls på plats med en triangel av mindre störar, som lades på utsidan. Här fick riset hänga, ibland ända fram till jul, innan de var ”maltörra” och togs in för att tröskas.

Förr tröskade man med en ”prejel” – en slaga. De två trädelarna på slagan var gjorda av ask och sammanfogade med ålskinn, som var starkt. Bönorna lades i en säck och två man stod och slog med varsin ”prejel” och stampade med foten för att hålla takten.

När skörden var bärgad plöjdes rötterna ner. ”Det är ett nöje att plöja efter att man odlat baljväxter, jorden blir så lucker”, menar Göran.

Det mesta användes som foder till djuren men på sommaren åt man gråärtor till kvällsmat. ”Äртеpongarna” – ärtbaljorna – kokades i saltat vatten och åts. ”Det är så himla gôtt”, säger Göran.

På 1940-50-talet odlade bönderna konservärtor här ute på Orust. Man sålde till Skandiakonserver i Gällövs. Lastbilar kom och hämtade ärtthalmen som tröskades i fabriken, de som ville fick tillbaka ärtthalmen. Tidigare plockades ärtskidor för hand och lades i säckar som skickades till Ellviken. Det blev kontanter till hushållet.



Göran Olsson vid en bönekrake

LÖK



Potatislök. Foto: Lena Nygårds

Potatislök, piplök och schalottenlök – benämningen på dessa lökar skiftar från plats till plats. Dom är alla varieteter av gul lök.

Dessa lökar har odlats från norr till söder långt innan det blev möjligt att köpa sättlök till stor gul lök. De bildar många sidolökar, beskrivs av många som starkare i smaken och tåligare att lagra. Lökarna går att förvara upp till två år varmt och torrt utan att de gror, ruttnar eller torkar.

Något för alla oss stadsbor som bor i lägenhet utan jordkällare, stuka eller skafferi!

## Malvinas lök

”Vi bodde i Furugrund – ett sågverkssamhälle nära havet i närheten av Byske i Västerbotten. Jag var yngst av nio syskon och tyvärr dog min far när jag var nyfödd. Odling och försäljning av lök och morötter var ett av många sätt som användes för att få in någon slant.

Vad jag minns berättade mor att hon fått några lökar av en släkting, som bodde i närheten. Det var under 20-talet när mina föräldrar byggt upp vårt hem och hade möjlighet att ordna ett litet land att odla i. Sedan dess har samma lök odlats. Frön till morötter och rödbetor köptes på affären och potatis sparade man ju av egen skörd till utsäde. Sorterna kallade vi ”Rosens” och ”Mandel”.

Löken sattes ganska sent, när jorden blivit varm, i slutet av maj. Då hade den gnuggats av några lager skal och legat i vatten c:a 1 dygn. Det var ju på den tiden ”utedass” och mor var av den bestämda åsikten att löken skulle ha sådan gödsel. Det har den inte fått av mig av förklarliga skäl.

Löken skördades före frosten i slutet av augusti och fick torka i höstsolen. Den håller sig fin i minst ett år, kanske två. Den används som krydda i köttbullar, till biffar och inlagd sill och strömming. Lök användes mindre då än nu, men den är ju också något starkare än nutida gul lök.

Jag har alltid haft en känsla av att det var lite kulturhistoria i att fortsätta med denna lökodling. Som en liten hyllning till min fantastiska mamma, som klarade av allt, vill jag att löken ska få hennes namn Malvina.”

*Gertrud Gustavsson, Ersmark*





Gertrud och mamma Malvina

## Hilda från Borgå

När Kristina Virtanen flyttade till Sverige för trettio år sedan fanns det fem stycken små matlökar i packningen. Det var samma sorts lökar som hennes mormor sjuttio år tidigare hade tagit med sig i flytten från öarna i finska skärgården till fastlandet. Trots flytt har löken följt med slakten. Kanske för att den är lättodlad, kanske för att den är rikgivande. Som mest har det varit 19 lökar under när det har varit dags att skörda! Den största skörden var på 27,5 kg!

SÅ HÄR ODLAS PIPLÖKEN, SOM DEN KALLAS I FAMILJEN.

I maj, eller när jorden reder sig, tar man ”sätulök” och planterar med 10-12 cm avstånd. Andra veckan i augusti är det dags att ta upp löken. Den bredds ut på en presenning och vänds försiktigt då och då för att torka. Det är viktigt att löken hanteras varsamt! När den torkat är det dags att tvinna löken. Man greppar tag i lökens rotända med vänster hand och blaständen med höger och tvinnar så att blasten eller piporna lossnar och det blir en hopsnurrad ”tutt” i ena änden. Sedan plockas ”sätulöken” bort och stora och små lökar sorteras för sig i nätpåsar. Stora lökar används till lökbiffar och små till soppor och grytor. I Kristinas barndomshem hängde nätpåsen med lök på ”stuvuväggin”, storstugan som användes som både rum och kök.



Hildas piplök. Foto:Linda Wilking

## Löken från Hjo

Löken från Hjo har odlats på tre platser under en tidsrymd av 100 år. Först av Hilma och August Larsson i hemmanet Stekarekärr, efter det tog dottern Ester och Harald Karlsson vid och odlade den i Grindstugan som ägdes av Munkebergs säteri. Sedan 50 år tillbaka odlas den av Hilmas dotterdotter Kerstin i Bodatorp. Platserna ligger alla i närheten av Hjo.

Kerstin minns att hennes faster alltid sa att man skulle knyta för löken när den vuxit tillräckligt. Så hon tog tag i blasten och gjorde en knut. En annan släkting hade en särskild dag då hon ”trampade ner” löken som hon sa. Så gör inte Kerstin. Hon drar upp dem och låter dem ligga och torka ordentligt. Först utomhus i landet, sedan i en ståltrådkorg under tak. Därefter får de ligga i en papperskasse i rumstemperatur.

# KÅLROT



Kålrotsfrö. Foto: Lena Nygårds

## Kålroten – den nyttiga

I Halland har den kallats för rabba, i Jämtland för rota, i Bohuslän för rodebagga och i Västergötland för rotabagga, rotbagga eller rotebaggar. Kålroten har odlats och använts som basföda sedan 1500-talet i Sverige. Det tog lång tid innan potatisen ersatte kålroten och rovan.

*C-vitaminhalten i många kålrotssorter är högre än den i apelsin!*



Ture och Margareta framför Trutsgård.



Mary och Assar Hedberg  
fröodlar Trutsgårdskålroten.

*Foto: Lena Nygårds*



I hundra år har denna sort vuxit på Trutsgård, en gång i tiden ett fäbodställe strax utanför Östersund. Här bodde Margareta Olsén ensam med sin son Ture. Man odlade till eget hushåll men även till försäljning. Margareta reste in med bussen och sålde grönsaker på torget. På trettio-talet tog man arbetshjälp – Assar Hedberg började arbeta på gården. Då Ture aldrig gifte sig och fick egna barn blev Assar som barn i gården. När Ture inte längre orkade bo kvar på gården fick Assar och hans Mary överta gården. Men på ett villkor – kålroten skulle fortsätta att odlas!

## Kålroten från Boltjärn

Denna kålrot odlades av Inga och Sven Karlsson på torpstället Strömmen i Boltjärns by, Medelpad, under andra halvan av 1800-talet. Då odlades den i ”kåljalan”, en inhägnad del av åkermarken. När järnvägen drogs fram på 1880-talet bodde järnvägsarbetarna hemma i familjen. Männen försökte locka Sven att börja arbeta som rallare i stället och få betalt för sitt arbete. Men Sven menade att lättförtjänta pengar, det var inget att ha då arbetet med jorden gav föda för framtiden!

Under 1900-talets första hälft växte kålroten hos Hulda och Helmer Byström som var småbrukare i Ånge. Sedan mitten av femtiotalet har den odlats av Runo och Sigrid Helmersson i Parteboda. Båda två har arbetat utanför hemmet och på ledig tid har de tillsammans skött odlingarna.

## Runos berättelse

”Sådd av kålrot skedde på friland i maj månad och skörden skedde före frostens inträde på hösten. Kålroten är känslig för kyla därför att roten till stor del står över markytan och kylan gör roten hård och träig. Rotsakerna förvarades i jordkällare över vintern.

Att fröodla kålrotsfrö: Man tar en välförmad välutvecklad kålrot av föregående års skörd och sätter den i jorden. Den växer då upp i en rotspira som går i blom och bildar frökapslar. Det räcker i allmänhet med en rotspira för att säkra 1-3 års fröbehov. Beträffande fröets mognad ser man på plantans utveckling. Plantan skördas, torkas och tröskas varefter fröet rensas och förvaras torrt.”

ODLINGARNA PÅ PARTEBODA SKEDDE I TRÄDGÄRDSSÄNGAR MED GÅNGAR EMELLAN DE OLIKA VÄXTSLAGEN.

Varje år flyttades de olika sorterna så att jorden inte skulle bli ”tråsat”, uttröttad. Listan på grönsaker som har odlats är lång: kålrot, morot, rödbeta, palsternacka, dill, persilja och lök, rädisa, tomat och olika sallatssorter. På åkermarken odlades vitkål, blomkål, brysselkål, märke-, sprit- och sockerärt, bönor och purjolök. Runo och Sigrid börjar nu bli till åren komna och odlar inte längre lika mycket, men kålroten hänger med. Runo har tagit undan en frörot till nästa sommars fröödling – för att säkra frötillgången av morfars kålrot.



# Plan av trädgårdsland

	1	2	3	4	5	6	7	8
0								
1	Kålrot	Morot	Rödlök	palsternack	vitkål	Blombål	Ärtor	Ärtor
2	Ärtor	Kålrot	Morot	Rödlök	Palsternack	vitkål	Blombål	
3			Kålrot					persilja
4	..			Kålrot				
5					Kålrot			
6						Kålrot		Rödvin
7							Kålrot	'
8								
9								salv

Plan av trädgårdsland. Skiss: Runo Helmersson

ROVOR



”ROVOR FÖR FODER ÄR ODLADE HÄR UNDER LÅNG TID. På 40-talet odlade alla bönder rovland som var 30 x 50 m stora. På senhösten plockades rovarna in med blasten kvar och användes som extra foder till korna. Fodret räckte kanske några månader. Odlandet av rovor minskade mycket under 60-talet, kanske till 1-2 rader i trädgårdslandet.

Vad jag minns hade de flesta rovor gulaktigt kött då. De jag har nu är vita i köttet. I rätt jord kan rovarna bli mycket stora och väga många kilo.

Rovorna skall sås på våren när jorden reder sig och skördas innan frosten. Man kan äta rovor råa, de är mycket saftiga och goda. Om de stått torrt kan de vara något beska. Saftigast blir det att med vanlig bordskniv skraper rovan och äta. Vi kokar skivor av rovan i saltat vatten som sedan läggs på en bit tunnbröd. Det är mycket delikat. Även i kötsoppa och grytor är det gott, men tänk på att rovan har kort koktid.

Vi har inga djur så nu odlar jag bara 15-20 rovor för husbehov och 1-5 rovor för frö. Det blir ju mycket frö från varje planta. Rovor är ju två-åriga, så jag förvarar några rovor utan blast frostfritt och sätter dem på våren andra året. På senhösten plockar jag in blomställningen, torkar och ”tröskar” skidorna. Förr köpte alla frön från Lantmanna. Jag vet ingen som gjorde egna frön”.

*Arne Jonsson, Ottervattnet, Bjurholm*

## Palla rova – en tradition att bevara



Jon Olof Olofsson i Tännäs har sänt in frö till gula och lila skålorovor. Jon Olof odlar dessa rovor för att hålla sorten vid liv men framförallt för att hålla traditionen levande att i höstmörkret gå ut och stjäla rovor.

”Här användes skålorovor på olika sätt. Populärt var att ungdomar stal rovor (utan att vandalisera!), delade dem horisontellt, skrapade ur fruktköttet med en täljkniv och åt direkt. I hushållet användes rovorerna mest i köttgrytor eller köttsoppa med klimp. Man gjorde också rotmos. Rova är mer lättkokt än kålrot, som i jämförelse med rova är en ganska ny grönsak här”.

## En solskenshistoria

Arne Jonsson i Ottervattnet, Bjurholm, har lyckats få liv i 20 år gamla frön av korova, en gång inköpta på Lantmanna. Av 1 kg frö fick han fram några få plantor men ändå tillräckligt för att rädda denna sort!

”Som barn pallade vi ofta rovor (här i trakten hade vi inga äppelträd att palla ifrån). Naturligtvis var grannens rovor godast!

Jag var åtta år och tänkte ta en rova från grannen Gustavs fina rovoland. Jag gick nerbörd efter rovraden för att söka den största och finaste rovan, när jag plötsligt såg två stövlar en meter framför mig. Där stod Gustav! Då kände man sig mycket liten. Tur att Gustav var så snäll, han hjälpte mig sedan att hitta en bra rova”.

## En efterlysning

Det kom ett brev till Fröuppropet som började: ”I min barndom fanns en rova som användes som djurfoder, men även som matrova. Den kallades för korova, var stor, avlång och gulfärgad. Jag har sökt frö hos fröförsäljare men dom säger att det inte finns sen bönderna började med ensilage. Det skulle vara underbart om ni kunde finna frö till dom rovorna”.

Bengt Lundström som nu bor i Lycksele fortsätter sin berättelse från sin barndomsby Råstrand, 20 mil nordväst om Umeå. På 50-talet bestod byn av en skola, två affärer, post och café. Här bodde skogsarbetare men mest bönder och en massa barn.



Bengt i bästa pallåldern

”Vi barn, då jag var i 10-årsåldern, lekte i skogen, sparkade boll på olika ställen, skolplanen mest men även framför en ladugård vid posten mitt i byn.

När hösten närmade sig hände det att vi smög oss till de ställen där dom odlade morötter, rovor, röda vinbär. Korovor som verkade bra (man kände med fingret om den verkade stor) drog vi upp, men

bara en eller två, inget skövlande, sen tog vi kniven och skalade dom, med kniven kunde man sen skrapa rovorna och fick mos på kniven som vi åt, men även hela bitar gick an. Vi bar alla kniv i bältet trots åldern. Ibland blev vi jagade av rovägarna, men det var mest på skoj hela tiden.”

Under sommaren 2004 odlade Bengt några olika sorters rovor men ingen av dem smakade som dem han åt som barn. Nordiska genbanken i Alnarp och Föreningen Sesam har frö till ytterligare några äldre sorter som Bengt kommer att pröva att odla i jakten på sin barndoms rova.

# SYRA, SPENAT OCH MÅLLA



Syra. Foto: Märta Dahlberg

## Köksväxter som odlas för sina blad.

I Praktisk trädgårdshandbok av O.F. Holmsten från 1893 berättas om flera sorter av dessa bladväxter. Trädgårdsmållan, den gul-, grön- och rödbladiga, anses som mycket välsmakande, i synnerhet om den är blandad med syra eller vattenkrasse. Syran framhålls, då den är flerårig och klarar vårt kalla klimat. Av spenat nämns olika sorter av den bredbladiga med släta frön och den spetsbladiga med taggiga frön.

*Ulla Östlunds Japanska spenat står inte nämnd*

*– är det någon av läsarna, som känner till varifrån den kommer?*

## Dagnys syra

”I min mors grönsaksland har det alltid funnits syra. Utseende som mangold eller spenat. Smak som stuvade, en lätt syrlig, mjuk variant av just spenat. Serveras med ägghalvor och fläsk. MUMS!”

Så skriver Sven, Dagnys son, om den syra, som hon sedan sin barndom minns att alla hade i sina trädgårdar i Ängelholm. Mållan går att frösa, men självsår sig och kommer igen varje vår. Dagnys mor förvällde bladen och lade dem på flaskor, som sedan hartsades igen.

## Målla från Lönneberga

När Anders Petter Gustavsson kom till gården Gällö i Lönneberga som arrendator 1889, så växte trädgårdsmållan i kökslandet. Trädgårdsmållan, som frösår sig år från år, fortsatte att växa och användes i hushållet på gården. Efter att morgonens arbete i ladugården var avslutat åt man stuvad målla med rökt fläsk till frukost.

Vera Fransson bor kvar på gården Åkarp i Gällö och har kvar mållan från farmor och farfars tid. Vera berättar, att då fröna redan är på plats i jorden kan man börja skörda tidigt av mållan. Den är mild och god och används precis som på farmors tid till stuvning.



## Japansk spenat

Denna spenat odlades i Ulla Östlunds föräldrahem redan på 1930-talet. I sandjorden i Ålsäter utanför Katrineholm växte den bra, liksom i Ullas eget trädgårdsland med blandjord i Katrineholm. Spenaten sås i maj i rader. Redan till midsommar kan man börja skörda och den kan sedan sköras flera gånger. Spenaten ger en riklig skörd av stora och kraftiga blad, som används i sallad, till spenatsoppa, lasagne och som stuvad. Ulla låter några stjälkar gå i frö och när fröstängeln är ”mogen som ett vetefält” bryter hon den och hänger den på tork. Sedan kan de torra fröna rensas från stängeln.



Målla i frö. Foto: Matti Leino

# TOBAK



Tobak Alida. Foto: Lena Nygårds

Tobak har odlats i Sverige sedan 1600-talet. I början av 1900-talet togs flera sorter fram, som passade det svenska klimatet. Två av dessa sorter har kommit in till Fröuppropet från odlare i Skåne, som har haft frö liggande sedan 1964, då den sista tobaken odlades. Tre sorter upptäcktes i Tobak- och Tändsticksmuseets magasin i några tygpåsar.

En av dessa sorter, Mor Alidas, har man lyckats väcka till liv och växer på nytt med sina rosa blommor. Kommer det gå att väcka liv i de andra sorterna?

Läs Inga Junhems vackra bok:

**Prisad planta – om tobaksodling i Sverige 1724-1964**

Tobak- och Tändsticksmuseet Stockholm 2004

## Tobaken Tofta

Allan Björklund har sänt in frö av tobak. Fröna är från 1964, då den sista tobaken odlades. Året därpå upphörde Tobaksmonopolet och en tvåhundraårig epok avslutades.

I Rinkaby växte Allan Björklund upp tillsammans med sin far, som arbetade på tegelbruk, och sin mor och mormor som arbetade med tobaksodlingen. Den sträckte sig från frösådden i mars till november, då den färdigtorkade tobaken levererades till Tobaksmonopolet. En del av tobaken odlades hemma på åkern bakom huset. En annan del odlades på bonden Sven Nilssons mark som hälftenodling. Vid hälftenodlingen stod markägaren för bearbetning av jorden. Denne höll med spett att trä upp tobaksbladen på och plats att torka den på. Arbetet med sådd, skötsel av odlingen och skörd skötes av hälftenodlaren. Inkomsten av tobaken delades sedan lika.



Familjen Björklunds hus i Rinkaby i Skåne.

## Allan Björklund berättelse

”I mars började varmbänkarna göras i ordning. De tömdes på jord, hästgödsel lades i botten med ny jord ovanpå. För att jorden inte skulle bli för stark blandades sand i. Tobaksfröna lades i vatten, efter ett dygn såg man vilka frön som dög till utsäde. Innan det fanns fönster av glas var fönstren täckta med papper som man strök med linolja. Dessa fönster var sköra. De späda tobaksplantorna skyddades med vassmattor när solen blev för stark. Vassmattorna var tillverkade vid vassfabriken i Viby, vassen kom från Helgeån. Vassmattorna användes senare som skydd för odlingarna då tobaksplantan är känslig för blåst. Det blåser mycket på den skånska slätten, så därför planterades jordärtskockor eller solrosor som skydd mot odlingen.

Så snart plantorna vuxit sig stora planterades de ut på åkern. För att plantan inte skulle gå i blom utan ge stora blad toppades plantan och varje planta tjuvades i bladveckan. Då tobaken behöver mycket gödsel grundgödslades jorden med välbrunnen hästgödsel. Sedan vattnades tobaken med chilisalpeter mellan raderna.

Allt eftersom bladen växte till bröts de av och med en speciell kniv delades bladet längs med mittnerven. Bladen trädde upp på långa träspett för att torka. Nästan varje morgon skulle bladen säras på för att inte ligga mot och mögla. När de hängt på tork ett tag hängdes de in på vinden eller en torklada. När tiden för leverans till Tobaksmonopolet närmade sig öppnades luckorna. Fukten från novemberdimman gjorde att bladen inte smulades sönder när de skulle sorteras och packas. Tobaken sorterades i olika kvalitéer. Den sämsta var de gulnade bladen som användes till snus. För prima kvalitet betalades 5 kronor och av detta gjordes cigarrer.

Några plantor lät man gå i blom för att få utsäde till kommande år. Tobakssorten Tofta blommar med vita blommor med stänk av rött i. När fröerna började mogna skars plantan av, en papperspåse trädde över och sedan hängdes den upp och ner på vinden för att torka.”

# BLOMSTER



Fröpåsar  
insända av  
Ingrid Lilja

Det har kommit in många arvesorter av ärt och böna, men få av fröförökade prydnadsväxter. Jag trodde, att minnet av en person eller en speciell händelse knutet till en speciell blomma eller doft därav, skulle vara mer vanligt. Men nyttan av växten som ger mat har överskuggat fröet till blomstret, som bara fröjdat ögat och själen.



## En vas med doftande borstnejlika

”Här kommer min berättelse om en speciell vas. På sommaren bor jag och min familj i ett hus, som min morfar köpte 1908 som sommarnöje. Vi har en vas som jag starkt förknippar med min morfar. Det är en svart glasvas med smal hals, bredvid står ett foto av morfar tagit vid Kudoxa i Stockholms norra skärgård.

I denna vas plockas alltid på våren mandelblommor, som enligt min mor var min morfars älsklingsblommor, därefter pryds vasen med sommaräng och den tidiga höstens blommor. En av morfars favoriter var också borstnejlikan med dess särpräglade doft.

Fröer från denna borstnejlika lämnar jag med största glädje till Fröupperopet.”

*Ingrid Dylén Täckman*

Fröerna kommer från Skarmsund på Yxlan i Stockholms norra skärgård.



## Tagetes från Fagerhult

Från grannen Greta Hultquist i Fagerhult har Ester Nilsson fått frö till ”en tagetes som inte finns maken till”. Den är stor, buskig och blommar rikligt i ljus och mörkt orange.

Greta är nittio år nu, men odlar fortfarande en del blommor. Tagetesfröna sår hon ut direkt på friland och där växer de tillsammans med sommarblomster, som en vän nu brukar hjälpa till att så ut. Snödroppar, krokus, brudpärlor – pärlhyacint – och tulpaner kommer upp varje vår. Pellevinken – vintergröna – växer runt omkring. Greta har en backe full av blommor att glädjas åt.

## Spikklubba från Vegeholm

Vegeholms Gods är en fyrhängad renässansborg som anlades på 1500-talet. När den gamla skolan revs i slutet av 1970-talet, där den stått sedan seklets början, spirade plantor av blå spikklubba upp ur byggresterna. Den vanliga spikklubban är vit, den här var vackert blå. Hur länge har fröerna legat i jorden? Vad fanns här på platsen tidigare, innan skolan byggdes? Spikklubban är mycket giftig. Avkok på denna ger hallucinationer och svåra förgiftningar. Hur kan den ha hamnat här?

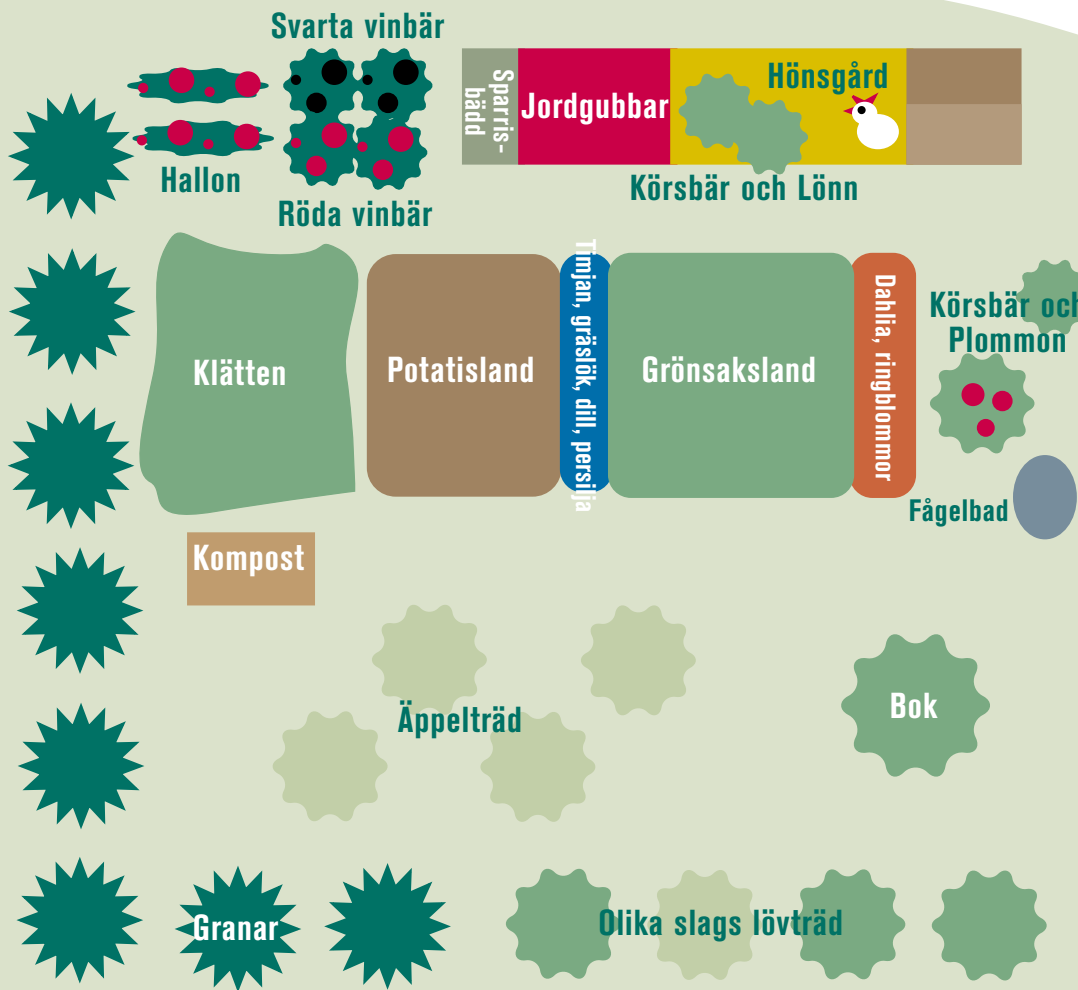
Fantasierna tar fart, när man vet, att här på slottet inrättades i slutet av 1700-talet ett apotek och en apotekare anställdes. De som arbetade på godset fick läkemedel kostnadsfritt när de blev sjuka. Kan det vara apotekaren, som odlade spikklubban i trädgården?

Kanske är teorin om att det var skolläraren, som på sin tid odlade eller samlade in fröer mer trolig, vilket Stefan von Geijer, idag bosatt på Vegeholm, förespråkar. Det var Stefans far, en intresserad amatörbotaniker som upptäckte spikklubban och delade med sig till sin vän Wilhelm Olsson. Maj Castenskiöld, dotter till William, har sedan hållit liv i denna ovanliga växt.

# Mors trädgård

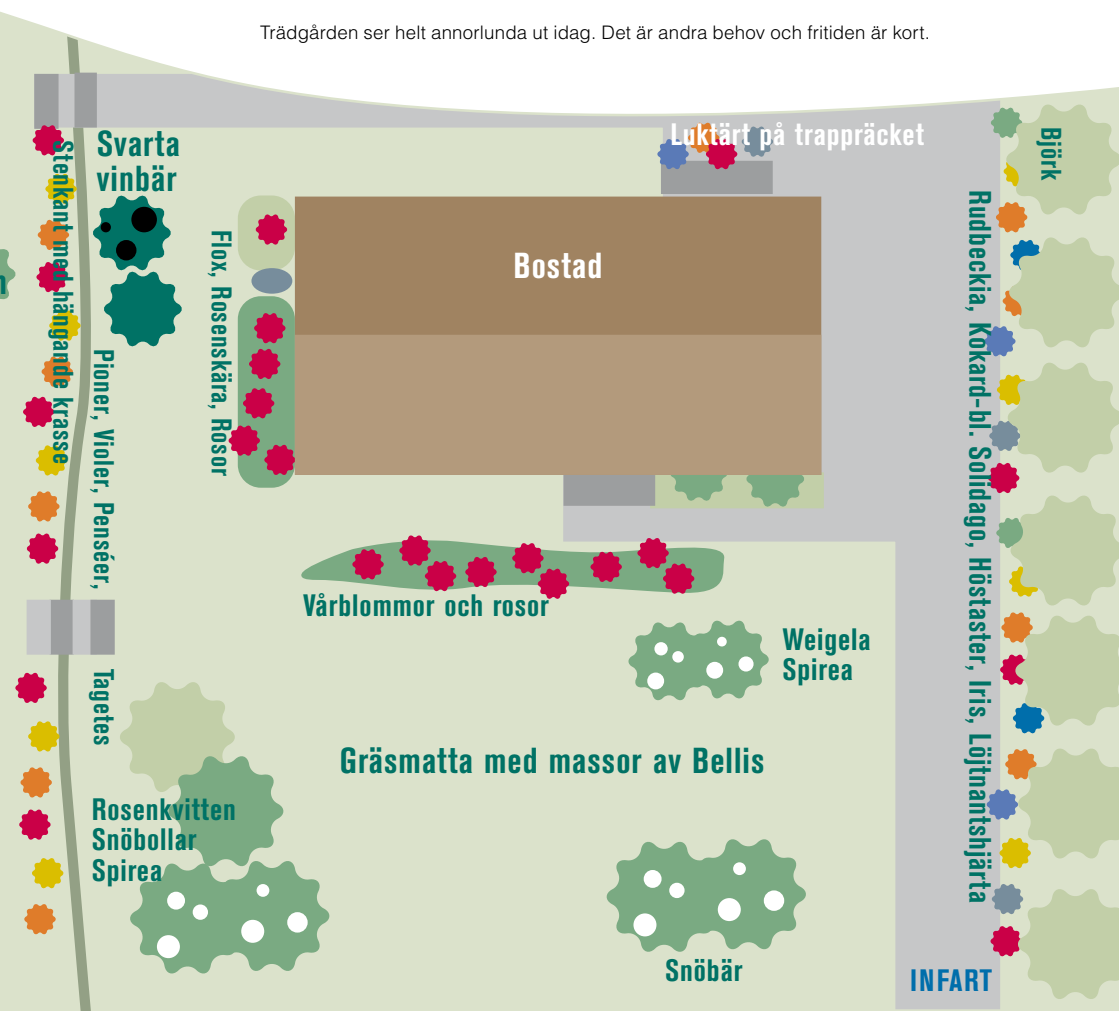
I Berit Anderös trädgård i Bohuslän blommar trädgårdsklätten rikligt. Den frösår sig lätt och sprider sig villigt på platser, där den trivs. Frö till klätten kommer från Berits föräldrahem i Skåne. ”Far var kantor och folkskollärare medan mor var hemmafru. Mor hade ett stort intresse för växter och odling, hon skötte trädgården i stort sett på egen hand. Far deltog, när det var fråga om grävning och andra tunga göromål. Därför säger vi mors trädgård.”

Familiens trädgård. Illustration: Ingrid Henell efter Berit Anderös skiss



Berit har med sin brors hjälp ritat upp trädgården och vad som fanns däri. Den anlades direkt vid andra världskrigets slut, i familjen fanns fyra barn i ”värsta växt- och hungeråldern” och många varor var fortfarande ransonerade. I trädgården byggdes ett höns hus och stora land för potatis och grönsaker anlades. Frö och sticklingar bytte Berits mor till sig från vänner och bekanta i trakten. Men i denna nyttoträdgård växte också trädgårdsklätten tillsammans med andra blommor som fanns i rikliga mängder. ”Vi plockade blommor i buketter från tidig vår tills frosten kom och tog dem. Det fanns alltid arter som blommade. Vi klädde majstång till midsommar, gjorde kransar till den och för att ha i håret.”

Trädgården ser helt annorlunda ut idag. Det är andra behov och fritiden är kort.





Framtiden

# SÄKRADE FRÖER



Frölagret på Svalbard. Foto: Lena Nygårds

## Vad händer sen?

Alla fröer som kommer in till Fröuppropet provodlas, jämförs och bedöms. De, som visar sig vara unika, läggs till Nordiska genbankens samling.

Nordiska genbanken (NGB) är ett samnordiskt institut, som lyder under Nordiska Ministerrådet. NGB bevarar växtmaterial, som är intressant för nordiskt jordbruk och trädgårdsnäring.

30 000 prover av frö och plantor har samlats in sedan 1979, då NGB startade sin verksamhet. Frölagret finns i Alnarp i Skåne och här förvaras materialet i 152 frysboxar.

## Fröskatt säkrad för framtiden

I Longyearbyen, Svalbards huvudort som ligger på den 78:e nordliga breddgraden i Arktis, finns Nordiska genbankens säkerhetslager för fröer.

I gruva 3, en nedlagd kolgruva, vars gruvgångar ringlar sig långt in i berget, har man funnit en säker plats för den stora mängd av fröer som genbanken har samlat in. Här inne råder evig kyla, i permafrosten är det ständigt runt -4 grader oberoende av vädret utanför. I ett bergrum, skyddat av kollagren i berget, ligger fröerna säkrade för eventuella miljö-katastrofer. Kontrasten är märklig – i detta karga landskap finns livet i form av de slumrande växtresurserna, som kan vara mänsklighetens räddning i framtiden.





## Fröets resa till Svalbard

De fröer, 500 fröer av varje art och sort, som skall till säkerhetslagret, förpackas i aluminiumpåsar och försluts lufttätt. Dessa läggs sedan i trälådor, som i sin tur förpackas i frigolitlådor och fraktas i frysbil till Tromsø och därifrån med flyg.

Väl på plats i gruvan staplas de i ena halvan av en container. I den andra halvan står de trälådor, som innehåller fröer till genbankens hundraårsprojekt. I säkerhetslagret ska man undersöka fröernas grobarhet i ett 100-årigt tidsperspektiv. Under de första 40 åren görs grobarhetstest vart 2,5:e år, de följande 60 åren görs testerna vart 5:e år.

Läs mer om Nordiska genbanken [www.ngb.se](http://www.ngb.se)



Glaciär på Svalbard. Foto: Lena Nygårds

## Lokala genbanker

I modernt jordbruk, och även i våra köksträdgårdar, används växtsorter som är starkt förädlade och mer enhetliga till skillnad från de otaliga lantsorter, som tidigare generationer använde. Tack vare människors klokskap och förutseende har många av dessa lantsorter räddats och kommer framöver att kunna odlas i allt större utsträckning av fler och fler.

Dessa lantsorter har ofta odlats och utvecklats på en begränsad geografisk yta, där speciella klimat- och växtförhållanden påverkat sortens egenskaper. För att behålla dessa egenskaper bör man fortsätta att odla dem under liknande förutsättningar. Förhoppningen är att hembygdsgrändar, kulturresevat och läns museer skall kunna bli platser, där många av dessa arvesorter kan få en fristad att växa i den jordmån de utvecklats i under långa tider. Här kan också berättelserna kring sorterna leva kvar och berättas vidare. Lantsorterna ger oss inte bara smakupplevelser utan även en inblick i hur livet gestaltade sig i stora delar av landet fram till 1960-talet.

## Åsens by – ett kulturresevat

Åsens by ligger i Haurida socken, Aneby kommun i Småland och drivs gemensamt av länsstyrelse, kommun och sockenråd. Åsens by är ett utsnitt av hur det såg ut runt om i Sverige för 100 år sedan.

Små åkrar, fägator och hamlade träd präglar landskapet. Ålderdomliga lantraser av kor, får och höns rör sig runt om på inägorna och jorden brukas med häst och plog. Människorna i Norrgården, Södergården och i Teklas hus lever av det som jorden, skogen och djuren ger.

Arbetet med att göra tidsresan tillbaka till 1800-talets slut pågår intensivt på platsen. I Norrgårdens köksträdgård kommer olika lantsorter som ärt från Norrhult, böna från Fiskeby och Gerdas bondböna, klyftlök och målla från Reftele att odlas i framtiden. I rundeln framför huset kommer Esters tagetes att prunka. I handelsboden skall det gå att köpa frön av

dessa köksväxter och blomster, likaså sticklingar och ympris från perenner och bärbuskar och odlingsvärda fruktträd från den småländska bygden. Ett kulturresevat som Åsens by kommer att kunna vara en genbank och ett klonarkiv för våra kulturväxter. Liksom byggnaderna berättar om en förgången tid kommer också den närmaste marken kring byggnaderna att berätta om tiden, då man odlade till husbehov. På åkern ser man spår framförallt av männens arbete, i husen och i kökslanden finns spåren av kvinnornas mödor. Båda dessa världar är viktiga att skildra.

## Bli fadder åt en böna

Arbetet med att uppföröka och på nytt odla dessa arvesorter ligger fortfarande i sin linda, men du som enskild person kan hjälpa till genom att efterfråga dem. Längst bak i denna bok finns en lista över de sorter som kommit in från de olika landskapen.

Kanske du skulle vilja bli fadder till någon av sorterna?

Av de sorter som kommit in till Fröuppropet är det bara några få, som har hunnit förökas och som det finns frö från. På POMs hemsida kommer det att finnas fortlöpande information om när fler sorter kan erbjudas för odling.

Hos NGB finns andra lokalsorter, som tidigare samlats in, som det går att få frön från. Gå in på NGB:s hemsida och sök bland deras fröbestånd.

Föreningen Sesam är en ideell förening som verkar för att bevara den mångfald, som finns hos trädgårdens och åkerns växter. Medlemmarna fröodlar och byter sinsemellan frö till många äldre sorter av svenska kulturväxter.

**[www.pom.info](http://www.pom.info)**

**[www.ngb.se](http://www.ngb.se)**

**[www.foreningensesam.se](http://www.foreningensesam.se)**

**[www.asensby.com](http://www.asensby.com)**

## Insända fröer

Glädjande nog har det kommit in frö från nästan alla landskap. Det är bara det frö som varit levande, som tagits med i denna lista. De frön från fröpåsar, provrör och samlingar som kommit in, bevaras på Nordiska genbanken. Idag finns det inte möjlighet att väcka liv i dessa fröer men det blir kanske möjligt i framtiden.

### NORRBOTTEN

**Svartbjörnsbyn**, brytmärgärt  
*Pisum sativum*

**Råneälvdalen**, schalottenlök  
*Allium cepa*

**Tant Erika**, sockerärt  
*Pisum sativum*

### VÄSTERBOTTEN

**Norsjö**, kålrot *Brassica napus*

**Malvina**, potatislök *Allium cepa*

**Norsjö**, potatislök *Allium cepa*

**Lantmanna**, rova *Brassica rapa*

**Korova**, rova *Brassica rapa*

### ÅNGERMANLAND

**Viksjö**, kålrot *Brassica napus*

### JÄMTLAND

**Sirius**, kålrot *Brassica napus*

**Trutsgård**, kålrot *Brassica napus*

### MEDELPAD

**Boltjärn**, kålrot *Brassica napus*

**Ljustorp**, kålrot *Brassica napus*

### HÄRJEDALEN

**Ljusnedal**, skålrova *Brassica rapa*

**Hede**, kålrot *Brassica napus*

### HÄLSINGLAND

**Alfta**, foderärt (blåärt)  
*Pisum sativum*

**Alfta**, foderärt (gråärt)  
*Pisum sativum*

### DALARNA

**Dalaböna**, bondböna/åkerböna  
*Vicia faba*

**Bjursås**, kålrot *Brassica napus*

**Farfar**, kålrot *Brassica napus*

**Janne**, kålrot *Brassica napus*

**Nusnäs**, kålrot *Brassica napus*

**Siljansnäs**, kålrot *Brassica napus*

**Sollerö**, kålrot *Brassica napus*

**Sollrot**, kålrot *Brassica napus*

**Vintjärn**, kålrot *Brassica napus*

**Östergyllen**, kålrot *Brassica napus*

**Östnor**, kålrot *Brassica napus*

**Tellus Bortfelder**, foderrova  
*Brassica rapa*

**Sollerö**, ärt *Pisum sativum*

**Klenshyttan**, brytsockerärt  
*Pisum sativum*

**Biskopen**, foderärt (gråärt)  
*Pisum sativum*

Fullständiga växtnamn finns att söka på [www.skud.ngb.se](http://www.skud.ngb.se)

**Rättviksärt**, foderärt (gråärt)

*Pisum sativum*

**Saxbo**, mägärt *Pisum sativum*

**Enviken**, spritärt *Pisum sativum*

**Nusnäs**, spritärt (stenärt)

*Pisum sativum*

**Vallagården**, spritärt (stenärt)

*Pisum sativum*

### GÄSTRIKLAND

**Hedesunda**, ärt *Pisum sativum*

### UPPLAND

**Högotmt**, bondböna *Vicia faba*

**Vaksala torg**, bondböna *Vicia faba*

**Vattholma**, bondböna *Vicia faba*

**Svea**, brytböna *Phaseolus vulgaris*

**Namnlös**, buskböna/grön böna

*Phaseolus vulgaris* var. *nanus*

**Brottby**, åkerböna *Vicia faba*

**Skarmsund**, borstnejlika

*Dianthus barbatus*

**Plogmannen**, foderärt (gråärt)

*Pisum sativum*

**Alunda**, mägärt *Pisum sativum*

**Skediga**, spritärt (stenärt)

*Pisum sativum*

### VÄSTMANLAND

**Romfartuna**, bondböna *Vicia faba*

**Nylands-Nisse**, bondböna

*Vicia faba*

**Götlunda**, brytböna

*Phaseolus vulgaris*

**Morbross gröna**, brytböna

*Phaseolus vulgaris*

**Nylands-Nisse**, brytböna

*Phaseolus vulgaris*

### VÄRMLAND

**Gullspång**, brytböna

*Phaseolus vulgaris*

**Hilda från Borgå**, potatislök

*Allium cepa*

**Kil**, schalottenlök *Allium cepa*

**Olle**, trädgårdsmålla

*Atriplex hortensis*

**Viktoria**, ärt *Pisum sativum*

**Nisse**, foderärt (blåärt) *Pisum sativum*

**Väse**, foderärt (gråärt) *Pisum sativum*

**Hilda**, spritärt *Pisum sativum*

**Mors stora**, spritärt *Pisum sativum*

**Sommersten**, spritärt *Pisum sativum*

### SÖDERMANLAND

**Julita**, ärt *Pisum sativum*

**Kärrboda**, foderärt (gråärt)

*Pisum sativum*

**Japansk spenat**, trädgårdsmålla

*Atriplex hortensis*

**Brita**, ringblomma

*Calendula officinalis*

**Tusen för en**, störböna

*Phaseolus vulgaris* var. *vulgaris*

### NÄRKE

**Lillökna**, bondböna *Vicia faba*

**Ståstorp**, skärböna

*Phaseolus vulgaris*

**Åsbro**, bondböna *Vicia faba*

**Edsås**, ärt *Pisum sativum*

### DALSAND

**Nybyggerud**, mägärt *Pisum sativum*

**Mellerud**, mägärt *Pisum sativum*

**Mors klätt**, purpurklätt

(trädgårdsklätt) *Lychnis coronaria*

## ÖSTERGÖTLAND

**Kristin**, brun böna

*Phaseolus vulgaris*

**Rysk kejsarböna**, brun böna

*Phaseolus vulgaris*

**Agnes**, trädgårdsmålla

*Atriplex hortensis*

**Demän**, spritärt/grönärt

*Pisum sativum*

**Västra Ny**, mägärt *Pisum sativum*

## VÄSTERGÖTLAND

**Broddetorp**, bondböna *Vicia faba*

**Horshult**, bondböna *Vicia faba*

**Lille Bruse**, bondböna *Vicia faba*

**Älgåråsen**, bondböna *Vicia faba*

**Hannas strimmiga**, brun böna

*Phaseolus vulgaris*

**Bodatorp**, schalottenlök *Allium cepa*

**Svedjerova från Finland**,

*Brassica rapa*

**Selandia**, tomat

*Solanum lycopersicum*

**Farfar**, ärt *Pisum sativum*

**Baltikum**, foderärt (gråärt)

*Pisum sativum*

**Gammelsvenskbyn**,

foderärt (blåärt) *Pisum sativum*

**Stina**, mägärt *Pisum sativum*

**Beda**, spritärt *Pisum sativum*

**Bolum**, spritärt (stenärt)

*Pisum sativum*

**Farmor**, spritärt *Pisum sativum*

## BOHUSLÄN

**Kärra**, bondböna *Vicia faba*

**Kärra**, foderärt (gråärt)

*Pisum sativum*

## GOTLAND

**Hall**, trädgårdsböna

*Phaseolus vulgaris*

**Sanda**, trädgårdsböna

*Phaseolus vulgaris*

**Fröjel**, lejongap *Anthriscinum majus*

**Svenskbyn**, trädgårdssyra

*Rumex rugosus*

## ÖLAND

**Färjestaden**, brun böna

*Phaseolus vulgaris*

## SMÅLAND

**Gerda**, bondböna *Vicia faba*

**Södergården**, bondböna *Vicia faba*

**Västra Torsås**, bondböna

*Vicia faba*

**Kulla**, brun böna *Phaseolus vulgaris*

**Persson**, brun böna

*Phaseolus vulgaris*

**Sloalycke**, brun böna

*Phaseolus vulgaris*

**Fiskeby**, brytböna

*Phaseolus vulgaris*

**Dansk böna**, skärböna

*Phaseolus vulgaris*

**Sigrid**, störböna

*Phaseolus vulgaris* var. *vulgaris*

**Lönneberga**, trädgårdsmålla

*Atriplex hortensis*

**Reftele**, trädgårdsmålla  
*Atriplex hortensis*  
**Oxebo**, ärt *Pisum sativum*  
**Bergslagen**, foderärt (blåärt)  
*Pisum sativum*  
**Holmakvarn**, foderärt (blåärt)  
*Pisum sativum*  
**Visingsö**, foderärt (blåärt)  
*Pisum sativum*  
**Pjätteryd**, brytärt *Pisum sativum*  
**Kulla**, spritärt (grönärt)  
*Pisum sativum*  
**Hilda**, sockerärt *Pisum sativum*  
**Torup**, brytsockerärt *Pisum sativum*  
**Mormor Hanna**, spritärt  
*Pisum sativum*  
**Örshult**, spritärt (stenärt)  
*Pisum sativum*  
**Boaryd**, ögonsockerärt  
*Pisum sativum*  
**Fagerhult**, tagetes *Tagetes sp.*

## HALLAND

**Halland**, brun böna  
*Phaseolus vulgaris*  
**Särdal**, trädgårdsböna  
*Phaseolus vulgaris*  
**Finas fina**, spritärt *Pisum sativum*

## BLEKINGE

**Signe**, brun böna *Phaseolus vulgaris*  
**Åby**, schalottenlök *Allium cepa*  
**Maria**, potatislök *Allium cepa*

## SKÅNE

**Ekholmen**, bondböna *Vicia faba*  
**Mandis**, bondböna  
*Vicia faba*  
**Sigvard**, bondböna *Vicia faba*  
**Persson**, brun böna  
*Phaseolus vulgaris*  
**Extra-Hatif de Juillet**, brytböna  
*Phaseolus vulgaris*  
**Harplinge**, brytböna  
*Phaseolus vulgaris*  
**Mandis**, potatislök *Allium cepa*  
**Skararp**, potatislök *Allium cepa*  
**Skättilljunga**, potatislök *Allium cepa*  
**Nisse**, trädgårdsmålla  
*Atriplex hortensis*  
**Vegeholm**, violspikklubba  
(blå spikklubba) *Datura stramonium*  
**Dagny**, trädgårdssyra *Rumex rugosa*  
**Alida**, tobak  
*Nicotiana tabacum/rustica*  
**Glans puggor**, foderärt (gråärt)  
*Pisum sativum*  
**Papardes iela**, foderärt (gråärt)  
*Pisum sativum*  
**Vidzermes tirkus**, foderärt  
(gråärt) *Pisum sativum*  
**Puggor från Balingslöv-**  
**Glimåkra**, foderärt (gråärt)  
*Pisum sativum*  
**Saga**, mägerärt *Pisum sativum*

# TILL SIST

Denna bok heter *Vi odlade till husbehov*, men den skulle lika gärna kunna heta Vi odlar till husbehov. Många av er är äldre och den stora odlingen som en gång fyllde skafferi och matkällare är ett minne blott. Men ändå – ni är många runt om i landet, som fortfarande odlar till husbehov. Och som av tradition och med stor medvetenhet odlar er mat för att veta, vad den innehåller och för att ni uppskattar smaken av det, som det hemodlade ger.

Denna odling sker i mångt och mycket i det tysta. Husbehovsodlingen bär på sin tysta kunskap om jordmån, sådd och skörd. Den är oändligt vacker med sin form, som är bestämd av växterna och själva odlingens förutsättningar. Den syns mycket sällan i trädgårdstidningar eller i de agrar- eller trädgårdshistoriska källorna.

Tanken med denna skrift är att era rika berättelser ska kunna fogas till bilden av odlingssverige igår och idag och göra den mer fullständig. Men även att inspirera till hur man som odlare kan bidra till att värna om den odlade mångfalden.



# ENGLISH SUMMARY

In December 2000 Sweden adopted a national Programme for the Diversity of Cultivated Plants (POM) to conserve and sustainably use our cultivated plants. POM aims at capturing not only the genetic diversity of the plants but also their cultural history, which is very seldom accounted for.

A national seed quest was conducted during 2002 and 2003 to find remnant seed of redundant crops and cultivars. To our surprise the response was overwhelming and seeds came in from all over the country. Legume crops such as peas, beans and broad beans were frequently reported, but also century-old cultivars of swedes and turnips – among others – were found.

The conservation of plant genetic resources can never be fully realised without the acceptance and participation of people. We depend upon their knowledge and skills when it comes to maintaining plant material. Their love for the ‘green cultural heritage’ is a cornerstone in our work. This book is an attempt to honour their efforts that never before have been told.



"When Mary and Assar Hedberg inherited a little farm, they had to promise to maintain a local swede cultivar know since more than 100 years!"

Författare: Lena Nygårds, kulturvetare och projektledare för Fröuproppet inom POM

Faktagranskning: Mattias Iwarsson och Jens Weibull, CBM

Omslagsbild: Hans Runesson

Grafisk form / trädgårdsillustration: Henell Grafisk Form AB

Omslag Chromocard, inlaga MultiOffset

Grahns tryckeri AB, Lund 2005

1:a uppl., 2500 ex

ISBN 91-576-6856-6

© POM

Ekonomiska bidrag från följande givare har gjort det möjligt att ge ut denna bok:

**Weibulls**



KUNGL. SKOGS- OCH LANTBRUKSAKADEMIEN

**JORDBRUKS  
VERKET**



Nordiska genbanken



Centrum för biologisk mångfald



UPPSALA  
UNIVERSITET

# ÄRT FRÅN PJÄTTERYD

Stöttade av mjukslitna krakstörar slingrar sig ärtorna två och en halv meter höga. Vita ärtblommor sitter likt fjärilar i bladverket. En del har börjat förvandlingen till mogna mörkgröna ärtskidor.

*”Mitt hem ligger i Södra Småland, en underbar plats. Om jag tar fågelvägen över sjön Möckeln är det en mil till Linnés Råshult. Här har släkten brukat jorden sedan 1700-talet.”*

Här i ett torp med skog, växte Gunhild Persson upp bland en stor släkt, som bodde runt om i gårdarna. Gunhilds föräldrar, Sigrid och Gunnar, var småbrukare under första hälften av 1900-talet. I köksväxtlandet och på åkern växte ärtor tillsammans med bondbönor och många andra av självhushållets grödor. När Gunhild och hennes man John tog över gården fortsatte man att odla ärta och bondbönan.

Nu är Gunhild trött och Johns ben dåliga, hoppet står till sonsonen, som kanske tar över och fortsätter att odla de gamla arvesorterna.

LENA NYGÅRDS har arbetat som projektledare för Fröuppropet. I boken ”Vi odlade till husbehov” samlas berättelserna om Gunhild, Tore, Hanna och många andras odlingserfarenheter. De har generöst delat med sig av frö och berättelser till Fröuppropet.

Läs och inspireras, kanske vill du bli fadder åt någon av dessa arvesorter, som samlats in och räddats till eftervärlden. Det är ett sätt att bidra till att ta tillvara den odlade mångfalden i landet.

ISBN 91-576-6856-6

