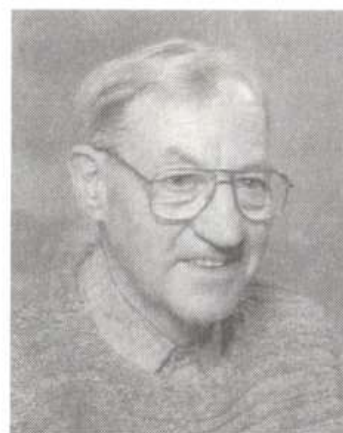


Gartneriet Pilekær

Af Jens Erik Bruun-Olsen

Erik Bruun-Olsen er født i 1934 og opvokset i gartneriet Pilekær. Han gik i 1977 ind i firmaet og overtog gartneriet helt i starten af 1980'erne. Efter salget af gartneriet i 1988 tog Erik Bruun-Olsen en uddannelse som svejser og arbejdede i 6 år på B & W. I dag er han gået på efterløn. Foto: 1995.



I Herstedernes Kommune var der før byudviklingen 28 gartnerier, i dag er der et tilbage: Holger Nissens i Herstedøster.

Jeg vil fortælle om gartneriet Pilekær og min far Johannes Olsen.

Hans arbejdsliv startede på Toftekærgård hos Cort Hansen, hvor han skulle ud i engene, dér hvor golfbanen er i dag, og flytte køer, før han gik i skole, og så skulle de flyttes igen efter skoletid. Han kørte slagterivogn for Roskilde Svineslagteri, var med ved oprydningen efter Vigerslevkatastrofen og trillede jord op til viadukten i Gl. Vridsløse, så der var ikke noget, der indikerede, at han skulle blive gartner.

I 1918 købte han ejendommen Roskildevej 62 af sin bedstefar.

Fars nabo mod vest gartner O. P. Nielsen og hans kone bar hver morgen vand ud i marken og vandede bænkvinduerne. Min far var klar over, at dét gik ikke, der måtte laves et vandingssystem. Der blev gravet en dyb brønd, om der blev boret, ved jeg ikke. Der blev bygget et tårn med 2 store 1000 liters vandbeholdere på toppen, og der blev sat en pumpe på, som pumpede vandet op i beholderne. Når de var fyldte, løb de over, så blev pumpen standset, automatik eksisterede ikke dengang.

Foruden friland med blomkål anskaffede han bænkvinduer. Hvad han aldrig selv har fortalt var, at han lejede dem for 3 kr. om året, og efter 3 år var de hans ejendom, men det skriver Kaj B. Rasmussen i sin bog: »Et tilbageblik«, og det tror jeg nu godt kan være rigtigt.



Beboelseshuset til gartneriet Pilekær, Roskildevej 62. Ca. 1930.

Far kørte selv på torvet med hestevogn og solgte grøntsagerne. Han fodrede hestene tidligt om morgenen og så afsted. Når han kom hjem, skulle der laves læs til næste dag, så der blev arbejdet hårdt. Der blev nu købt flere og flere bænkvinduer, så det kom op på 1000 stk., det giver et glasareal på ca. 2300 m². Nu var der ansat medarbejdere, og min mor (Ellen Olsen) forlod sit job som kontordame i Baltica for at være med. Medarbejderne var på kost, og hun skulle sørge for maden og også være med i gartneriet.

Når det var fyraften, fortalte Far, hvad der skulle laves næste dag, imedens han var på torvet.

Der blev købt en lastbil – en Ford – og det gik nu hurtigere at komme på torvet og hjem igen.

For at høste grøntsager tidligt på året krævede det varme. Da det kneb med økonomien, henvendte han sig til Brdr. A. og O. Johansen og forelagde dem et projekt. Han ville støbe nogle cementkarme, og så skulle der være en omgang 2" rør rundt i hver karm og en kedel til at give varmen.

Far fik besked, at han bare kunne bestille det, han havde brug for. Så nu blev der støbt en grav til kedlen, for der var jo ikke noget som hed cirkulationspumpe, og karmene blev støbt.

Nu blev der avlet tidlige blomkål og planter til udplantning i marken. Det gav jo tidligere grøntsager til salg og følgelig en god indtjening, så det var hurtigt betalt.

Der blev nu også råd til at bygge det første drivhus. Her startede agurke-
dyrkningen.

I karmene blev der også sat melonplanter til udplantning i bænkvinduerne.

Meloner

For at dyrke meloner måtte der varme til. Jorden blev gravet af, og der blev fyldt godt op med dagrenovation fra København. Så blev der lagt et lag hestemøg ind på midten, og jorden blev fyldt på igen. Der blev lagt vinduer over, og de blev dækket med halmmåtter. Nu satte omsætningen af skraldet og hestemøget en varmeprocess i gang, og den første varme var så høj, at planterne ikke kunne tåle den, men når den rette temperatur var nået, så blev der plantet ud. Hver aften skulle der rulles halmmåtter på, og om morgenen skulle de rulles af igen. På varme dage skulle hvert vindue løftes og en træ-



Ellen Olsen i gartneriets Ford A, læsset med blomkål til torvet. Ca. 1931/32.

klods stikkes ind, så der kom luft til. Det var 1000 vinduer, det drejede sig om. Selve produktionen var på ca. 10.000 kg. meloner pr. år.

Der blev nu gravet ud og støbt en fyrgrav, hvor der var plads til tre kedler, der kom dog kun een til at begynde med. Der var stadigvæk ingen automatik, så det skulle være en dyb grav for at give den nødvendige cirkulation.

Agurkhuse

Der blev bygget et eller to agurkhuse om året. Min far stoppede med at køre på torvet, og Poul Johansen overtog sælgerjobbet, og det må siges, at Pilekær dermed havde fået en dygtig torvekusk. Gartner Baltzer Hansen havde Ratlii som torvekusk, og gartner Brandt havde Jørgensen. Det var alle dygtige sælgere, som gartnerne kunne være yderst tilfredse med.

Under krigen

Der blev nu stillet en blok op af ca. 650 bænkvinduer, hvor der blev dyrket tomater, og der blev forpagtet jord fra »Dyrlægegården«, da det kneb med pladsen.

Der var nu 5 fastansatte og 10 damer, som plukkede jordbær og trak radiser. Udover jordbær, meloner og blomkål blev der også dyrket ca. 2 td. land med spinat. Der blev hver uge sået et lille stykke, så der hele tiden var noget at skære af.

Spinaten fik en brat afslutning, idet en kvindelig læge skrev i avisen, at spinat indeholder oxalsyre, og at det var skadeligt. Salget stoppede med det samme, så der var ikke andet at gøre end at pløje spinaten ned.

På grund af krigen og varemangel kunne der nu sælges flere grøntsager, priserne steg, men staten indførte maksimalpriser. Det var dog sådan, at når Johansen kom til torvet, så stod grønthandlerne ude på Nørre Farimagsgade og ventede, de sprang op på trinbrættet, stak en pakke cigaretter ind til Johansen og bestilte varer.

Bitre agurker var den gang et problem, som opstod når det efter en periode med koldt vejr pludselig blev solskin. Vi stod i pakkerummet og skar små hak oppe ved skaftet af agurkerne og smagte på dem, men havde man først smagt en bitter, så var det svært at smage bitterheden i de næste, så det var kun de meget bitre, man fik fat i.



Pilekærs jordbærplukkere med Ellen Olsen til højre i billedet. Fotograferet i slutningen af 1930'erne.

Det gav en del reklamationer, og på et tidspunkt var det lige før, at der kom flere retur end der kom ind på torvet. Så fik vi lavet et messingstempel med JO, og alle agurker blev stemplet, hvilket gav en meget mærkbar nedgang i reklamationerne.

Johansens gøremål var mange, næsten alt kunne købes på torvet. Manglede man søm, smørmærker eller andet, som var rationeret, så spurgte man Johansen: »Kan du klare den?« Det kunne han altid, han vidste, hvilke grønthandlere han skulle henvende sig til.

På grund af benzinmanglen var der blevet lavet plads på lastvognen til en gengasgenerator, som der skulle fyres op i om morgenen, inden man kunne starte.

Efter sæsonen

Nu blev der brændt svovl af i drivhusene, så planterester, lus og spindemider blev dræbt. Så begyndte et stort arbejde med at trille jorden fra agurkrabatterne ud og vaske husene, så eventuelle svovlrester blev skyllet væk, da svovlrester ville svide de nye planter.

Chrysanthemum

Nu kunne indkøringen af chrysanthemum tage sin begyndelse. De storblomstrede stod i urtepotter, nogle stod i spande, andre blev gravet op og skulle graves ned i husene igen, det var et stort arbejde. Skulle det blive frostvejr om natten, inden alle chrysanthemum var kørt ind, så måtte der sprinkles med vand, eller der blev brændt halm af på friland.

Når blomsterne hen på efteråret var klar til salg, blev de skåret af. De storblomstrede fik hovedet omviklet med et stykke silkepapir og pakkedes tre sammen. De andre blev pakket flere stilke sammen. Alle chrysanthemum blev hamret flade på de nederste 10 cm. af stilken, og derefter blev de 10 cm. stukket ned i kogende vand et kort øjeblik og så over i en spand med koldt vand, hvor de stod til næste morgen. Det var for at sikre blomsternes vandoptagelse. De storblomstrede havde en blomsterdiameter på 15-20 cm, og dem var Baltzer Hansen suveræn til at lave. Han vandt ærespræmier for dem på adskillige udstillinger.

Når sæsonen var overstået, startede vi igen med at grave jorden i husene. Bænkvinduerne, drivhusene og varmerørene blev malet, så det hele stod klart til en nye sæson.

Udvidelse

Gården Lille Toftekærs ca. 8 td. land blev forpagtet. Det er her, hvor i dag Porsager og Kongsager ligger. Det blev en fordobling af jordarealet. Der blev lavet en vandboring, og der blev dyrket blomkål, nu måtte der så også købes en større lastvogn for at klare transporten.

Jorden blev »træt« af at blive dyrket hele tiden, så en del gartnere på Tås-
trupegnen købte et lokomobil, som de fik istandsat, så de selv kunne dampkoge jorden. Men et lokomobil krævede en fyrbøder med certifikat. Et sådant certifikat tog Elmkær, som havde et gartneri på Vallensbækvej i Gl. Vridsløse. Så han tog rundt og dampede i gartnerierne. Først skulle gartnerne grave 1/2" rør med huller i et spadestik ned i jorden, så blev der lagt en pressenning over, og der kom damp på. Næste dag skulle rørene flyttes til et nyt sted, det var hårdt arbejde og ikke særlig populært blandt de ansatte.

At der så blev frigjort nogle gødningsstoffer, som man måtte lære at takle, det er en anden historie.

Hele året blev der en gang om ugen hentet et læs hestemøg inde på bryggeriet Stjernen. Det blev så spredt ud i et 2,5 m bredt og 30 cm tykt lag, og oven på det blev der kørt jord fra en græsmark. Dette gentog sig hver uge.

Det blev en anseelig bunke, som nu skulle trilles ind og lægges i siderne som rabatter, hvorpå agurkerne skulle plantes.

Brændsel

Som brændsel blev der brugt brunkul og tørv. Der var hjemtaget et helt lille bjerg af brunkul, som desværre havde en tendens til at selvantænde. Skete det, måtte man skovle ind til arnestedet for ilden og få kørt det antændte væk, idet man ikke kunne slukke med vand.

Vognmænd kom forbi og havde lige et læs tørv til salg. Der var altid mangel på brændsel, så min far kravlede op for at se om tørvene var gode nok, og hvis de var ok, fik vognmanden betaling og tippede læsset af. Senere kunne det vise sig, at det nederste af læsset faktisk kun var jord, men den vognmand kom aldrig tilbage igen.

På et tidspunkt var det så galt, at der måtte fyres med halm. Det krævede, at alle på skift måtte stå og fyre ind i kedlerne hele tiden. Det var en ren brandfælde, og arbejdstilsynet ville i dag omgående have stoppet det.

Tulipaner, en ny kultur

Der blev gravet ca. 10 cm jord af, og der blev dannet et bed. Løgene blev sat med spidsen opad, hvorefter jorden blev skovlet tilbage igen. Næste år lå man på knæ med en lille spade og gravede løgene op, det var et omstændeligt arbejde. Senere fandt man ud af, at de kunne lægges i en plovfure, og når de skulle op igen, ja så kunne det også gøres med plov. Når løgene var taget op, skulle de deles og de gamle skæl skulle pudses af. Det job udførte de damer, der havde plukket jordbær om sommeren. De sad ved borde og arbejdede, løgene måtte de ikke selv tage op på bordet, det var der kun een mand, der måtte. Han havde styr på de forskellige sorter, en enkelt kasse forkert ville give store problemer næste år. Det var ikke sjovt at se hvide, røde og lilla blandet sammen.

Så kom løglæggermaskinen. Med den kunne 2 mand lægge løg i 2 td. land på 2 dage. Den lagde 4 rk. ad gangen, og det var jo noget hurtigere, end da 6



Skolebørn tager løg op. I baggrunden ses Herstedvester Skole. Ca. 1967/68.

mænd var en uge om det samme. Først lånte vi Baltzar Hansens, senere købte vi en sammen med en gartner i Ledøje.

Når løgene skulle tages op, passede det med den sidste del af skolebørnenes sommerferie. Der var ca. 10 skolebørn og 2 voksne om arbejdet. Ham, der pløjede, skulle være god til det, så løgene var lette at samle op. Pløjede han for dybt, skulle der rodes meget for at finde dem, og pløjede han for højt, ja så blev løgene skåret i stykker, men det gik med lidt øvelse.

Hvert barn fik et afmålt stykke at samle op på, og det gjaldt for de voksne om ikke at køre for hårdt på. Børnene skulle kunne nå at komme over og sidde på spanden et øjeblik inden næste plovfure, så gik det meget fint. Hvis de fik for lange pauser, begyndte de at smide jordklumper efter hinanden. Midt på formiddagen og om eftermiddagen fik de en sodavand.

Nu kom der en løgpudsermaskine til og en sorteringsmaskine. Så kunne en mand hælde løgene op på pudsermaskinen, og når de var nået igennem den, fortsatte de over i sorteringsmaskinen.

De små løg blev nu lagt ud i marken igen, og de store, som kaldes drivløg, blev lagt i kasser. Der blev fræset et stykke jord og skovlet ca. 10 cm af, der

blev så sat 10 kasser på tværs, de blev fyldt op med jord, og løgene blev lagt ca. 60-70 i hver kasse, hvorefter der kom et lag af ca. 10 cm grus ovenpå. Når så løg og jord var blevet kølet ned, kom der et lag halm over det hele. Når løgene havde fået en kølig periode, kunne de tages ind til drivning i drivhuse-
ne. Det var et meget tungt og beskidt arbejde. Gruset blev vippet af, hvis det da ikke var frosset fast, for så var det et dobbelt så stort slæb.

At pakke tulipaner

Første gang jeg skulle være med til at pakke tulipaner, sagde Johansen: »Vi har en god vare, og den skal præsenteres ordentligt«, så han viste mig, hvordan jeg skulle pakke. Alle tulipanhovederne skulle sidde lige højt. Da jeg havde pakket min første pakke, tog Johansen den, kiggede på den, skar snoren over og trak i papiret, så det hele rullede ud på bordet igen, sagde ikke noget, men fortsatte sin egen pakning. Jeg fik det nu hurtigt lært.



Poul Johansen pakker tulipaner. Ca. 1965.

Nyt fyrhus

Der blev bygget flere agurkhuse, og der kom et nyt fyrhus til, som lå oven på jorden. Brændslet var nu olie, og der kom cirkulationspumpe og automatik til at styre det hele – sådan fortsatte det nu nogle år.

Så begyndte gartnerne at dyrke agurker, bundet op ad snore, i store huse. Det littede arbejdsgangen, og man begyndte også at dyrke på stenuldsbats, som blev kasseret, når sæsonen var forbi. Det kunne den gammeldags og stærkt arbejdskrævende måde, vi dyrkede agurker på i Pilekær, ikke rigtigt hamle op med, og vore huse egnede sig ikke til den nye metode.

Derfor gik vi i gang med at lave nogle interimistiske borde i agurkhusene, hvor vi begyndte at dyrke potteplanter. Tomater, agurker og meloner var det nu slut med. Fra nu af var det tulipaner, grønne planter og blomkål på marken.

Det var en besværlig arbejdsgang i de smalle huse, men det gik.

Udlagt til industri

Da området blev udlagt til industri, var Pilevang den første, der solgte. Kort tid efter kom tilbuddet til Pilekær, og salget blev en realitet.

Herstedvester

Mary Nielsen på Gl. Landevej i Herstedvester ville gerne sælge. Det købte vi, og et nyt og moderne gartneri og en villa blev bygget ude på marken. Her fortsatte så dyrkningen af potteplanter og tulipaner.

Kølerum

Nu fandt man ud af, at tulipanerne kunne lægges i kasser, som kunne stables oven på hinanden og med en gaffeltruck køres ind i kølerum, hvor man kunne få lige den temperatur, som var bedst for tulipanerne, og så køre dem ind til drivning i drivhusene. Nu skulle vi til at gøre op med os selv, om vi ville foretage de investeringer for at være med. Vi besluttede at droppe tulipanerne.

Markedet krævede stordrift, så vi endte med at dyrke julestjerner, stephanotis (dufranker) og saintpaulia.

Oliekrise I

Vi byggede rulleborde, dvs. at man kunne skubbe bordene, så der blev en gang på 55 cm for hvert 5. bord. Der blev sat reflektionsgardiner op, som blev styret af en fotocelle, så de kørte for om natten og om dagen, når solen skinnede. Det var store investeringer, som var svære at tjene hjem, da priserne på varene ikke fulgte med i samme takt.

Vi holdt op med at fremstille vore planter selv og fik nu hver søndag aften med luftfragt fra Malaga leveret 15.000 stiklinger, som så skulle stikkes i de pletter, som om fredagen var fyldt med jord på maskine og nu stod klar til planter. Vores produktion var oppe på 500.000 saintpaulia om året.

Oliekrise II

Saintpaulia er en meget varmekrævende plante, så da oliekrise nr. 2 kom, byggede vi det ene fyr om til kul med automatisk indføring ude fra kulbunken. Det tjente sig så hjem med de billige kul i forhold til den dyre olie.

I vinteren 1987 havde vi 23 graders frost. Olien i tanken, som indeholdt 50.000 liter, frøs, så den blev mælkehvid og kun kunne brænde ved at blive opvarmet. Det klarede vi ved at sætte en 200 liter tromle op på nogle mursten, fyldte den med olie og sætte en gasbrænder under. Ikke nok med det, kullene frøs sammen i en stor kage, så vi måtte hakke dem fri. Det begyndte at gå den gale vej med indtjeningen, så vi undersøgte, om vi skulle begynde at dyrke andre planter, men som vi så det, var gartnerierhvervet på vej ind i økonomisk svære tider.

Vi ønskede at stoppe, så vi forespurgte hos skovfoged Jönsson, om han mente, Skov- og Naturstyrelsen var interesseret i at købe jorden. Det mente han helt afgjort. Salget blev gennemført, og gartneriet Pilekær slutter her.