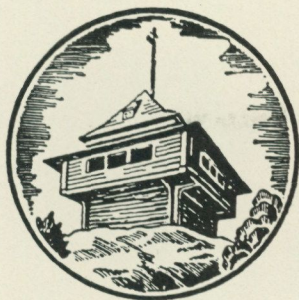




**NORDISKA MUSEETS OCH
SKANSENS ÅRSBOK 1959**



FATABUREN

NORDISKA MUSEETS OCH
SKANSENS ÅRSBOK

1959

Redaktion:

GÖSTA BERG · BENGT BENGTTSSON

Redaktör: Bengt Bengtsson

*Omslagsbilden återger en bägare av rubinglas,
som tillhört generalen friherre Anders Wennerstedt på Skogaholm.
Se Marshall Lagerquists uppsats, s. 131.*

Tryckt hos Tryckeri Aktiebolaget Thule, Stockholm 1959

Djuptrycksplanscher från Nordisk Rotogravyr

PEPPARROTSODLING

Ett viktigt näringsfång i 1800-talets Enköping

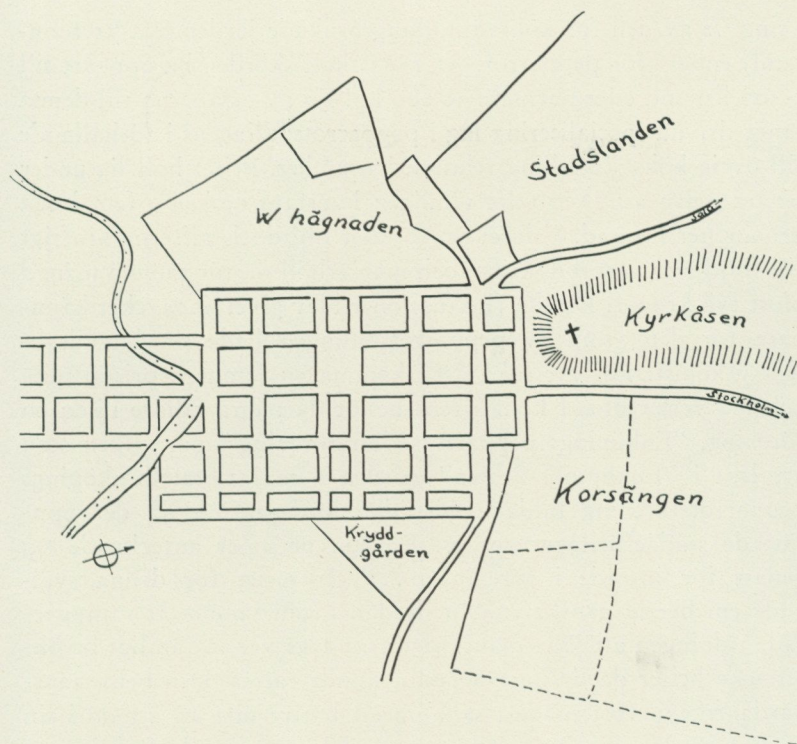
av Hans Kruse

Var finns pepparroten?" "Slut med pepparrot i pepparrotsstaden!" "Sluta upp med att kalla Enköping för pepparrotsstaden, tala hellre om skiftnyckelstaden!" "Pepparrot, mirakeldoktor, skiftnyckel avlöses av P 1 som Enköpings dragplåster."

Detta är några rubriker hämtade ur dagspressen under 1930- och 1940-talen, vilka på ett ganska verkningsfullt sätt s. a. s. belyser själva peripetin i Enköpings moderna historia — den månghundraåriga trädgårdsstadens omdaning till en industri- och garnisonsstad. Denna förändring, som för Enköpings del således kom att inträffa förhållandevis sent skedde, när den väl begynt, mycket snabbt. Ännu under 1910-talet präglades staden av sina odlingar av köksväxter, framför allt pepparrot, men blott ett tiotal år senare var bilden annorlunda. Var fanns pepparroten? Var det verkligen slut med pepparrot i pepparrotsstaden? Helt slut var den inte, men den förde nu en mycket tillbakadragen tillvaro, inklämd bland nyuppförd bebyggelse och omhuldad av endast ett fåtal äldre odlare vilka mer av pietet än av ekonomiska skäl vägrade att överge sitt gamla näringsfång. Den yngre enköpingsgenerationen ville varken veta av pepparrot eller "pepparrotsstan". "Sluta upp med att kalla Enköping för pepparrotsstaden — tala hellre om skiftnyckelstaden!", löd deras paroll. Det skulle emellertid visa sig, att konstellationen Enköping—pepparrot var mer svårutrotad än pepparrot själv, och enköpingsborna får nog allt framgent räkna med att deras stad förblir "pepparrotsstan". Detta kanske bäst bekräftas av att man i ett så sent som under 50-talet utkommet uppslagsverk alltjämt får

läsa om Enköping som "pepparrotsstaden — berömd för sina pepparrotsodlingar"!

Det var närmast mot bakgrunden av en del i olika uppslagsverk motsägande uppgifter om pepparrotsodling i allmänhet och i Enköping i synnerhet, som författaren av ren nyfikenhet för ett par år sedan började syssla med det i flera avseenden delikata ämnet. En fråga, som därvid snart inställde sig, gällde pepparrotsodlingens ålder. Odlarna själva hade i det fallet högst olika uppfattning, från "mycket gammal, kanske från klostertiden" till "någon gång under 1700-talet, då en sjöman skall ha fört hem roten från Spanien". I det genomgångna källmaterialet, som för övrigt varit ytterst njuggt på uppgifter om pepparrot, kan man emellertid icke belägga någon odling i Enköping förrän under 1820-talet. Landshövdingen i Uppsala län rapporterar då i sin femårsberättelse (1823—1827): "Innevånarnas (dvs. enköpingsbornas) välmåga är icke stor, men tarflig bärgning tämligen allmän. Staden grundar sitt bestånd i synnerhet på Jordfrukters och finare köksväxters planterande som från uråldriga tider varit stadens förnämsta näringsfång och hvaraf producenterna till största delen föryttras i Stockholm hösttiden . . . Af de till staden hörande såväl sjelfegande som donerade jord, användes årligen 52½ tunnland till odling av saluväxter utaf många slag, såsom lök, *pepparrot*, palsternackor, morötter, persiljerötter, rödbetor . . ." osv. Som framgår av femårsberättelsen skulle köksväxtodlingen i Enköping vara "uråldrig". Författaren har nöjt sig med att konstatera, att den var väl utvecklad under 1600-talet, medan M. B. Swederus i "Svensk hortikultur i forna dagar" går ett stycke längre och hävdar, att Enköping redan under 1500-talet var känd för "odling av köksväxter till avsalu". Linné, som på sin västgötaresas andra dag, den 13 juni 1746, passerade Enköping, blev imponerad av invånarnas odlarfлит och jämför dem i det avseendet med holländarna. I sin dagbok noterar han: "Denna stad gör med sina Köks-kryddors planterande och försäljande till kringliggande orter icke ringa nytta . . . och wore wäl, om andra städer härutinnan efterapade Enköping." Något om pepparrot nämner Linné inte, vilket inte heller Lars Salvius gör i sin skildring av Enköping i "Beskrifning öfver Sverige,



Enköping, efter 1853 års karta av G. Ljunggren.

Första Tomen Upland" (1741). Salvius framhåller emellertid stadens odling av "Köks- och Jordfrukter, hvilka äga en särdeles god smak... och frågas mycket efter i Stockholm..." Även om vi alltså ej kan finna några uppgifter om pepparrotsodling i Enköping före 1800, finns det mycket som talar för att en sådan odling bör ha förekommit. Det förefaller i varje fall ganska otroligt, att just Enköping med sin uppenbarligen högt uppdrivna köksväxtodling skulle ha saknat pepparrot, då den bevisligen odlades på ett flertal håll i Mälardalen under 1600-talet och intog en given plats redan i 1500-talets kålgårdar.

Det var dock först under 1800-talet, som pepparrotsodlingen kom att bli en för Enköping utmärkande specialitet. När denna odling kulminerade under 1880- och 1890-talen utnyttjades om-

kring $\frac{2}{3}$ av den för köksväxtodling brukade jorden (c:a 75 tunnland) enbart för pepparrot. År 1865 skall skörden ha uppgått till 3 500 lispund eller närmare 30 000 kg! En av orsakerna till denna långt drivna specialisering låg i pepparrotsodlingens i förhållande till övrig köksväxtodling relativa lönsamhet. Priset höll sig under senare delen av 1800-talet tämligen konstant omkring fem à sex kronor per lispund. I slutet av 80-talet föll dock priserna kraftigt till följd av överproduktion, och man erhöll då för samma mängd blott två kronor. Dylika fluktuationer blev givetvis mycket kännbara för dem, som av pepparrotsodlingen hade sin huvudsakliga utkomst. För att söka åstadkomma en jämnare prissättning och motverka illojal konkurrens beslöt då några odlare bilda en förening, "Enköpings pepparrotsodlareförening", om vilken stod att läsa i "Enköpings-Posten" av den 6 maj 1890: "Enköpings pepparrotsförening bildades sistlidne lördagsafton då det upprättade stadgeförslaget antogs. Femton personer antecknade sig genast för inträde i föreningen..." Intresset för denna svalnade emellertid ganska snabbt. Redan i juni samma år rapporterade tidningen att "sammanträdet i söndags var så fåtaligt besökt att icke heller då definitiva beslut kunde fattas. Den behjertansvärda frågan förtjenade i sanning ett bättre öde än att dö i sin linda..." I september, inför stundande skörd och försäljning, blev föreningens möte så pass välbesökt, att man kunde besluta, att pepparrot under hösten icke skulle få säljas under 50 öre per kilo. Enköpings-Postens farhågor beträffande pepparrotsodlareföreningens framtid kom snart att besannas. Några uppgifter om dess fortsatta verksamhet står inte att få, och förmodligen upphörde den i brist på medlemmar redan något år efter dess grundande. År 1902 väcktes ett nytt förslag. Man diskuterade denna gång bildandet av ett aktiebolag, "Pepparrotsaktiebolaget". Bolaget konstituerades i maj, men aktieteckningen måste ha gått trögt, ty inget förmåles vidare om företaget.

Den ringa framgång dessa organisationsförsök rönt måste ses mot bakgrunden av att många odlare, redan innan förenings-tanken blev aktuell, lyckats etablera sådana kontakter med storuppköpare och andra, att de oftast inte hade några större svårigheter att avsätta sina produkter. En anslutning till en förening



Pepparrotsupptagning på Kryddgården i Enköpings. I bakgrunden Korsängen. 1880-talet.

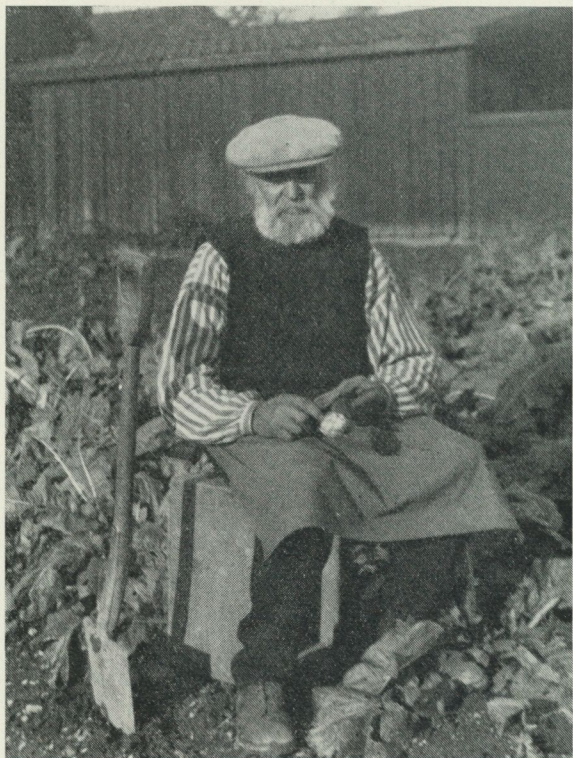
eller liknande kunde därför för deras del knappast innebära någon förbättring, snarare motsatsen. Men där fanns också en del irrationella synpunkter, som spelade in i detta sammanhang. Odlingen av pepparrot var för en del förenad med ett visst hemlighetsmakeri. Varje odlare med självaktning hade sina speciella knep, odlingshemligheter, som de naturligtvis inte gärna ville dela med sig. Då till den nämnda pepparrotsföreningens uppgifter bl. a. hörde att på gemensamma möten diskutera odlingstekniska problem samt delge varandra sina egna erfarenheter, gjorde man alltså klokast i att hålla sig utanför. I realiteten spelade dessa "hemliga" metoder säkerligen en ganska ringa roll. Däremot kunde planteringsjordens beskaffenhet i vissa fall inverka på den färdiga rotens smak. De bästa jordarna ansågs i allmänhet vara de, som låg närmast staden, dvs. vid V. Hägnaden, de s. k. Stadslanden V om Kyrkåsen, Kryddgården samt vissa delar av Korsängen. Pepparroten blev där enligt odlarnas utsago "tjock som armen" samt "söt och god". Planteringslanden på dessa områden blev också livligt eftersökta, och arrendeavgifterna sköt i höjden.

För en Korsängsteg om fyra kappland kunde man i slutet av 1800-talet få betala ända upp till åttio kronor! Även på den s. k. Myran N om staden, ett under 1700-talet utdikad område, odlades pepparrot. Jorden var där emellertid av sämre beskaffenhet, och roten blev gärna "frän i smaken".

Pepparroten är en ur flera synpunkter mycket krävande växt. Den fordrar fet och fuktig jord och måste skötas med stor omsorg för att bli god. Den i Enköping genom månghundraårigt brukande förädlade jorden och invånarnas stora erfarenhet av köksväxtodling i allmänhet kom därför väl till pass. Det var säkerligen med berättigad stolthet trädgårdsmästare Syrén i Enköping i "Tidning för trädgårdsodlare" för år 1863 kunde intyga att "pepparrotsodlingen i Enköping är uppdrifven till hög fullkomlighet".

De för pepparrotsodlingen nödiga redskapen var i stort sett desamma, som kom till användning vid all trädgårdsskötsel, såsom spade, grep, kratta (harkla), kniv osv. Några specialredskap förekom egentligen inte, möjligen med undantag för den s. k. "pepparrotsskuven", ett skyffelliknande järn, som brukades i samband med borttagandet av birötter. Planteringen tog vanligen sin början i maj. Landen grävdes med spade, och de s. k. strängarna togs upp. (Sträng kallades det stycke av huvudroten, som låg kvar i jorden efter föregående års skörd.) Strängarna, som nu skulle växa till nya pepparrötter, avskars i längder om tre decimeter, varvid huvudändan skars något snett, "man skar en skursa", och lades ned i de grävda och gödslade fårorna med "skursan" nedåt och med någon lutning i förhållande till markytan. För att man skulle kunna hålla raka rader snörslogs landet. Avståndet mellan varje sträng bestämdes av harklans bredd, liksom snörpinnens längd bestämde avståndet mellan varje rad eller "pepparrotsvarv". Antalet strängar, som lades ut, varierade från några hundra hos småodlarna till storodlarnas sextusen. En "normal" korsängsteg hade en bredd av fyra till sex meter och en längd av fyrtio till sextio meter.

Planteringsarbetet var tungt och krävande och utfördes oftast av manlig arbetskraft, antingen av jordinnehavaren själv eller av honom lejda arbetare. Rensning och liknande överläts emeller-



Gammal odlare (enl. uppgift stenhuggare Fredrik Nilsson, Enköping) "fnasar" pepparrot vid V. Hägnaden.

tid med varm hand till kvinnor och barn. Dessa på fälten krypande figurer kom för övrigt att tillhöra en av de klassiska enköpingsbilderna under 1800-talet.

Hälftenbruk eller "hälftensläggning" var en vanlig företeelse, som gjorde det möjligt även för dem, som icke innehade jord eller hade råd att arrendera sådan att syssla med pepparrotsodling. Detta arrangemang var vanligast bland de större jordägarna i staden, hantverkarna och handelsmännen, vilka genom sitt yrkesutövande icke själva hade möjlighet att ägna så mycken tid, som var behövlig för dylik odling. En billig extra arbetskraft ägde de tillika i lärlingar och bodpojkar, vilka ofta fick finna sig i

att ligga ute i landen och rensa, ett av dem säkerligen hjärtligt avskytt arbete. Till detta kom så den tillfälliga arbetskraft, som sökte sig till Enköping under den för pepparrotsodlingen brådeste tiden, vid rensningen eller "tjyvningen" i juli—augusti och upptagningen i september—oktober. Där förekom den välkända, årligen återkommande "Nora-Maja", och där fanns "både grevar och allt, som ville gå på luffen". För detta hårda arbete erhöll man kost och logi samt tre kronor per dag.

Under juli månad företogs, som nämnts, den s. k. "tjyvningen", som bestod i bortskrapande av birötter samt borttagning av bladskott. Detta arbete utfördes med hjälp av "pepparrotsskuven". Om icke sommaren varit alltför torr, eller den förhärjande "blankmasken" förstört blasten, kunde skörden ske på senhösten. Härvid användes spade. Då pepparroten icke kunde lagras någon längre tid ovan jord utan att bli mjuk eller "vina" upptogs icke mer, än vad man räknade med få snar avsättning för. Om priserna visade sig bli alltför låga, lät man helt enkelt rötterna stå kvar i jorden i avvaktan på att marknaden skulle bli mer gynnsam. Möjlighet fanns också att förvara den upptagna pepparroten hemma på gården, där nedgrävd i sand. De partier, som skulle sändas till Stockholm eller andra orter för försäljning rensades noga, "fnasades", och sorterades efter storlek. Därefter skulle rötterna vägas upp i buntar om fem mark, ett halvt pund och ett pund och slutligen "pundas" eller knippas. Detta senare arbete ansågs ur försäljningssynpunkt så pass betydelsefullt, att det oftast överläts till specialister. Pundningen skedde i en för ändamålet särskilt tillverkad "pundstol", närmast liknande en uppochnedvänd pall. Mellan de flyttbara "benen" lades peppar-rötterna sicksack dvs. omväxlande med rotända—huvudända in till varandra och bands så hårt samman med hjälp av en läderrem. Det var av vikt att knippena blev så täta som möjligt — då höll sig rötterna längre. Med en träklubba bultades knippans ändar jämna och sedan snören slagits om desamma lossades remmen, och den nu prydliga knippan var färdig.

I Enköpings hamn låg under hösten ofta ett antal roslagsskutor, "skärkusar", med last av salt strömming, som försåldes eller byttes mot enköpingsbygdens jordbruksprodukter. Då skutorna på hem-



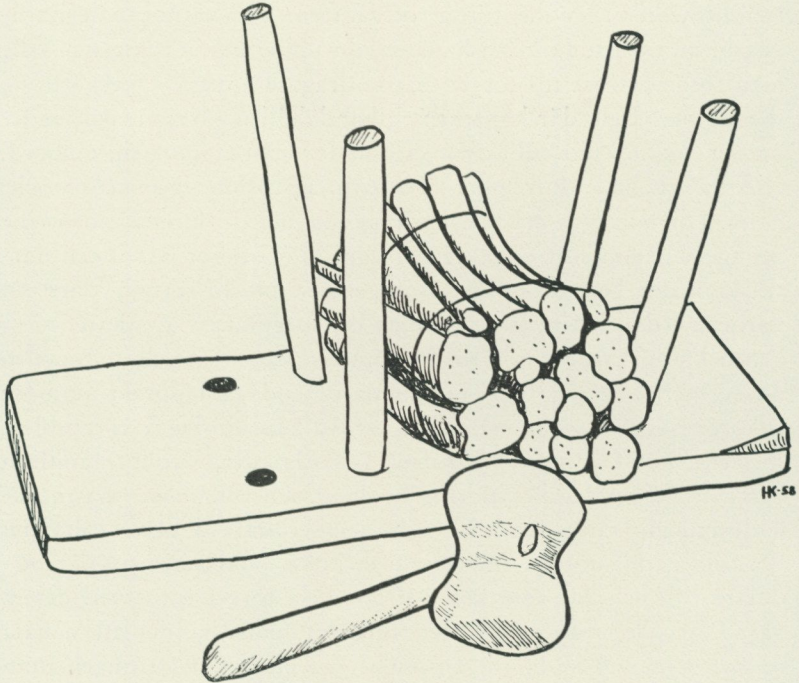
Pundspecialisten Aug. Johansson "pundar" pepparrot vid Kryddgårdsgatan i Enköping. 1920-talet.

väg skulle komma att passera Stockholm, erbjöds här ett tillfälle för pepparrotsodlare och andra att för en tämligen billig penning frakta sina varor till huvudstaden. Några odlare beslöt då vanligen att gå samman om en skuta, och sedan avtal träffats med skepparen om betalning o. d., kunde man börja förbereda sig inför avseglingsdagen. Dagen innan började ilastningen. I förväg hade man kommit överens om vars och ens antal andelar i lastrummet, och detta var nu medelst plankväggar indelat i motsvarande antal bås. Där travade man upp sina rotfrukter, den ömtåliga pepparroten förvarad i fuktade säckar. Då det var fler skutor, som lastade samtidigt, rådde det ett rörligt liv, och en ständig ström av skramlande kärror körde genom stadens gator ned mot hamnen. Ilastningen kunde forma sig till en kapptävlan mellan de

olika skutorna, ty det gällde att komma i väg så fort som möjligt — den, som först nådde Stockholm, hade den största utsikten att få en bra kajplats.

Färden till Stockholm tog i bästa fall halvtannat dygn, i sämsta fall — åtta! Under sådana förhållanden gällde det att ha en rikligt tilltagen matsäck med sig. Vanligen nådde man Stockholm och Munkbron utan några större äventyr — men undantag fanns. Under 1850-talet lär en vällastad enköpings-skuta på väg mot huvudstaden ha förlist, och efter en tid flöt fint pundade pepparrotsknippen kring Mälarens stränder vittnande om det inträffade. I Stockholm överlämnade skepparen sitt fartyg i enköpingsbornas händer, då han under den tid försäljningen pågick, passade på att fara hem till sina anhöriga. På skutan, som nu för en tid av två till fyra veckor framåt skulle bli både hem och försäljningslokal, sökte man göra det så bekvämt för sig som möjligt. Om kvinnor medföljde, vilket var mycket vanligt, fick de bo i kajutan, eller också hyrde de rum i Gamla stan. "Femte raden" var där ett omtyckt och ofta frekventerat härbärge. Männen låg i lastrummet. Kvinnfolket skötte matlagningen ombord, medan männen ombesörjde det tyngre arbetet med att bära upp rotfrukterna ur lastrummet. De medförda varorna "bullades upp" på däck, lades på bräder vilande på bockar, och kommersen kunde börja. Många enköpingsbor hade genom tidigare stockholmsbesök skaffat sig en fast kundkrets bestående av såväl småförbrukare som uppköpare. Till storkunderna räknade man en del hotell och restauranger (t. ex. Berns salonger) samt styrmännen på finlandsbåtarna, vilka köpte flera hundra kilo pepparrot per gång. Uppköparna i sin tur hade förbindelser både inom och utom Sverige. Således fördes genom deras förmedling stora mängder pepparrot till Norrland liksom till England, ja, en och annan enköpingspepparrot lär t. o. m. ha funnit väg ända ned till Sydamerika.

I november var affärerna avslutade, och hemfärden kunde anträdas med någon i Enköping hemmahörande skuta eller med ångfartyget "Enköping". Om man ej alltför mycket låtit sig lockas till köp av de kringvandrande "snälla och trevliga" judarnas eller de många bodarnas i Gamla stan mer eller mindre um-



Pundstol med pundad pepparrot. Teckning av förf.

bärliga varor, kunde förtjänsten på en dylik stockholmsfärd uppgå till tre- à fyrahundra kronor, ofta mer. För många odlare var detta säkerligen det största och kanske också enda kontantbelopp, som under året inflöt.

Under 1800-talets slut förbättrades ångbåtsförbindelserna med Stockholm, och allt fler odlare kom att utnyttja denna möjlighet att snabbt nå huvudstaden. Visserligen kunde man nu inte taga med sig större rotfruktpartier på en gång, men visade sig affärerna gå bra, rekvirerade man blott mer hemifrån. För kunderna innebar detta system en förbättring, då de nu kunde påräkna att få färsk vara, vilket när det gällde pepparrot, som tidigare framhållits, var speciellt viktigt. Ångbåtsresorna företogs mestadels av kvinnor — odlarens hustru eller någon annan kvinnlig

familjemedlem. De medförda rotfrukterna förvarades under järnvägsbron vid Riddarholmskanalen, dit uppköparna sökte sig. Ville man föra varorna till torget, måste dragare anlitas. Övernattning skedde på båten, där kaptenen tillhandahöll madrasser, och under natten såg en vakt till, att inga objudna gäster smög sig ombord.

År 1876 hade Enköping fått järnvägsförbindelse med Stockholm. För odlarnas del kom järnvägsresorna till huvudstaden icke att spela någon större roll. De ansågs allmänt för dyra, och där-till kom den besvärliga omlastningen vid Norra station, varifrån varorna sedan måste transporteras till torgplatsen av åkare.

Stockholmsresorna var för Enköpings pepparrotsodlare förvisso de viktigaste resorna men ingalunda de enda. I Uppsala utgjorde enköpingsborna sedan gammalt ett välkänt inslag i torgbilden, speciellt vid Distingsmarknaden. Landshövding Knut Hamilton berättar i "Uppland, skildring av land och folk" om sina marknadsminnen från 1860-talet och nämner därvid bl. a. följande: "... vid gamla torget vid Dombron höllo Enköpings pepparrotsodlare till, och där stod lass vid lass hela torget fullt med denna vara." Senare under 1800-talet flyttades denna handel till Vaxala torg, och man for då till Uppsala icke blott vid Distingen utan vid ett flertal tillfällen under hösten medförande pepparrot och potatis. Avfärden från Enköping skedde vanligen en fredagsförmiddag, då ett tiotal hästskjutsar kunde rulla ut ur staden med Uppsala som mål. Övernattning ägde rum i Säva eller Ramsta, och tidigt på lördagsmorgonen nådde man bestämmelseorten. Vid tiden för första världskriget förde man på dessa resor med sig nästan uteslutande potatis. Ofta hände då, att morgontidiga uppsalabor mötte skjutsarna långt utanför staden för att köpa, vilket resulterade i att kärrorna var tomma redan innan framkomsten till torget.

Under en höstsäsong kunde på detta sätt från en enda gård i Enköping till Uppsala levereras inte mindre än 800 kg pepparrot, 1 000 kg rödlök, 600 kg potatis. Liknande färder ställdes även till Sala, någon gång också till Västerås och Örebro. Då avsättningsmöjligheterna visade sig speciellt dåliga, kunde det hända, att en och annan enköpingsbo sökte sig så långt som till Falun, Borlänge eller Hedemora för att där avyttra sina rotfrukter.



Enköpingskuta vid Mälartorget i Stockholm. Två uppköpare väljer bland kålbuvuden och rotfrukter. 1899.

I slutet av förra århundradet började man, måhända delvis inspirerad av enköpingsbornas framgångar, odla pepparrot även på andra håll i Sverige. På en del lantbruksskolor gjordes försöksodlingar, så t. ex. vid Värmlands läns lantbruksskola i Sjöstad i början av 1880-talet. Försöken kommenterades i Lantbruksakademiens tidskrift för 1885 sålunda: "...som afsättningen av trädgårdsprodukter är klen och priserna mycket låga har man börjat att såsom specialitet odla pepparrot, som är jämförelsevis lätt att sälja... och utsattes under året (1883) 5 000 pepparrotsstrålar." Ungefär vid samma tid började man, troligen under förmedling av en enköpingsbo, att odla pepparrot även i Fjärås i Halland. Till en början kom dessa nyodlingar inte att nämnvärt inverka på den av enköpingsborna sedan länge väl inarbetade marknaden. Fjäråsborna, som även de sökte sig till Stockholm för att avyttra sina alster, skall trots att de sålde sina pepparrotter under "falsk ursprungsbeteckning", dvs. utbjöd dem som

varande "äkta enköpingspepparrot", ha mött ett visst köpmotstånd och detta enligt enköpingsodlarnas utsago emedan "de var beska". Under 1900-talets första årtionde blev dock Fjäråskonkurrensen alltmer besvärande, och omkring 1920 måste man i Enköping — om än motvilligt — tillstå att hallänningarna definitivt erövrat deras gamla marknad. Därmed var också Enköpings pepparrots-epok förbi.

Varken konkurrensen från Fjärås eller från de kring städerna uppträdande handelsträdgårdarna kan dock sägas ha varit den direkta orsaken till köksväxtodlingens tillbakagång i Enköping. Förutsättningarna för denna näringsgrens fortlevande var i verkligheten undergrävd redan tidigare. Den gamla odlargenerationen efterföljdes icke av någon ny, de unga drogs till de industrier, som vuxit upp i staden under 80- och 90-talen — de fann det närmast löjligt att ligga ute i landen och rensa ogräs. Vidare hade vid skilda tillfällen genomförda dräneringar av de vattensjuka ängarna kring staden medfört en långsam men fullt märkbar uttorkning av jorden, vilket kom att menligt inverka speciellt på pepparrotsodlingen. I bakgrunden skymtar också andra faktorer. Enköping var icke blott pepparrotens stad utan i lika hög grad doktor Westerlunds. När hans praktik var som mest omfattande, vårdades icke mindre än trehundra patienter i Enköping. Av dessa var den största delen inackorderade i hem — hela Enköping var, som någon sagt, som ett enda stort sjukhem. Arbetet med dessa inackorderingar, som stundom kunde omfatta även enklare sjukvård, omhänderhades av kvinnor, vilka nu genom denna nya och förhållandevis lönande verksamhet alltmer övergav sin tidigare bisyssla — pepparrotsodling.

I dagens Enköping kan man faktiskt efter något detektivarbete finna några ensamma exemplar av *Cochlearia armoracia* växande på ett par gårdar. De intager där, kringlagda av stenar, en dominerande plats och har fått en slags "urspårad funktion" som prydnadsväxter. I Fjärås däremot är dess ursprungliga funktion i hög grad levande. Pepparrotsodlingen har där utvecklats till något av en industri med export bl. a. på England och USA. Den årligen produktionen uppgår till omkring 800 ton, varav nära hälften går till ovan nämnda länder, en stor del till ett par



*Det sista större pepparrotslandet invid Korsängen i Enköping.
Omkr. 1930.*

svenska livsmedelsindustrier med vilka odlarna har speciella avtal och resten via uppköpare till detaljister landet runt. Odlingen har så långt det är möjligt mekaniserats, men "tjyvningen" eller omläggningen, som den här vanligen kallas, måste alltså utföras för hand liksom rensningen. Omkring 350 personer är mer eller mindre sysselsatta med dessa odlingar, som här liksom en gång i Enköping mestadels skötes av odlaren och hans familj. De flesta odlarna är att karakterisera som småodlare, vilka ha pepparrotsodlingen endast som bisyssla. Men där finns också storodlare, som verkligen gör skäl för namnet, t. ex. "pepparrotskungen" Axel Andersson, som på våra dagar lägger ända upp till 50 000 strängar. Trots den rationalisering, som nu präglar pepparrotsodlingen i Fjärås, gives det alltså plats för en del kanske mindre rationella idéer. Således förnekar man inte existensen av "vissa odlingshemligheter". Onekligen frestas man att däri se ett gammalt enköpingsarv!

I "Enköpings-Posten" publicerades 1908 ett epos över "Thet gamla thet nya Eneköping", varur följande vers är hämtad. Den

får tjäna som slutvinjett på denna exposé över Enköping och dess pepparrotsodlare.

Så såg du ut, vår gamla stad
med pigor rara, små mamseller —
förlåt — och i en gränd en rad
af nöt — samt några skrågesäller,
och bal du had för örtugs-slant
hos Göran smed vid Prästtulls-porten
där som det fanns mång tös galant
af könet starkt, som — pepparrotten.

Till största delen bygger denna uppsats på uppgifter, som förf. erhållit vid intervjuer med gamla odlare.