



Dette værk er downloadet fra Danskernes Historie Online

Danskernes Historie Online er Danmarks største digitaliseringsprojekt af litteratur inden for emner som personalhistorie, lokalhistorie og slægtsforskning. Biblioteket hører under den almennyttige forening Danske Slægtsforskere. Vi bevarer vores fælles kulturarv, digitaliserer den og stiller den til rådighed for alle interesserede.

Støt Danskernes Historie Online - Bliv sponsor

Som sponsor i biblioteket opnår du en række fordele. Læs mere om fordele og sponsorat her: <https://slaegtsbibliotek.dk/sponsorat>

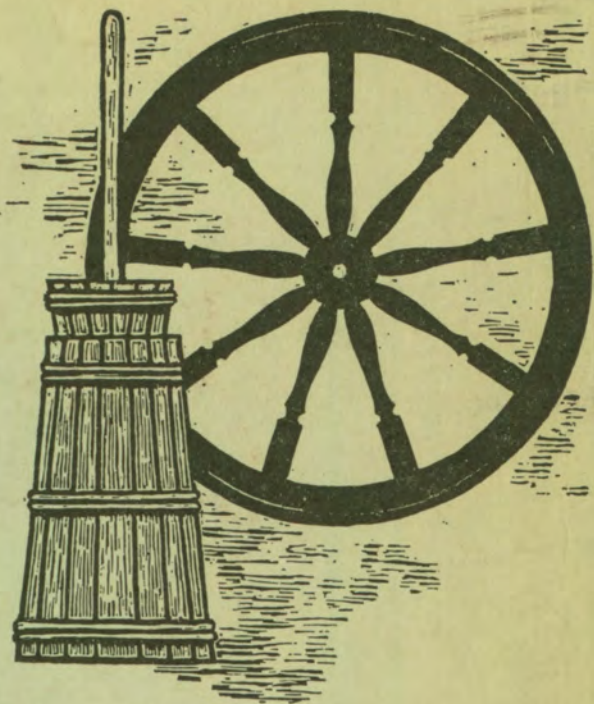
Ophavsret

Biblioteket indeholder værker både med og uden ophavsret. For værker, som er omfattet af ophavsret, må PDF-filen kun benyttes til personligt brug.

Links

Slægtsforskeres Bibliotek: <https://slaegtsbibliotek.dk>

Danske Slægtsforskere: <https://slaegt.dk>



OLE HØJRUP

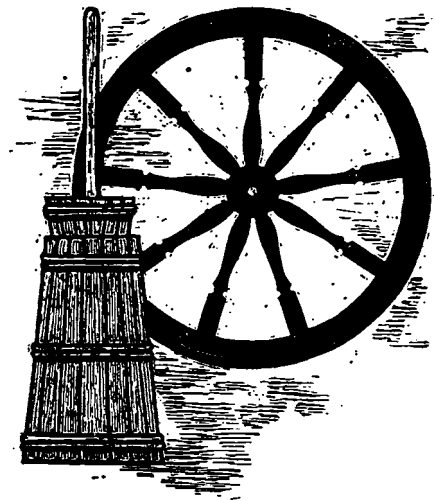
LANDBOKVINDEN

ROK OG KÆRNE · GROVBRØD OG VADMEL



ILLUSTRERET AF POVL ABRAHAMSEN · NATIONALMUSEET

LANDBOKVINDEN



En skildring af kvindernes daglige arbejde med at holde hus og skaffe familien føden og klæderne, inden industrialismen satte ind

OLE HØJRUP

LANDBOKVINDEN

ROK OG KÆRNE · GROVBRØD OG VADMEL



Illustrationer af Povl Abrahamsen

NATIONALMUSEET · 1966

Forfatter:

Ole Højrup, cand. mag., museumsinspektør, Nationalmuseets etnologiske undersøgelser. © 1966

Tilrettelægger og illustratør:

Poul Abrahamsen, arkitekt M.A.A. Klicheer fra Sørensen & Jahn A/S.

Bogen er sat med Baskerville og trykt på matglattet, fuldlimet tryk-papir, De forenede Papirfabrikker.

Philip's Bogtryk, København.

Bogbinderarbejdet er udført af Jakob Baden (Mogens Wille).

FORORD

Tanken om en bog om landbokvindens gerning kom frem i 1955 ved Nordens Landbokvinders møde i Helsingfors, men det blev hurtigt klart, at den nordiske landbokvindes arbejde ikke kunne behandles under ét.

Derfor tog vi sagen op her i Danmark, og efter forskellige forhandlinger med undervisningsministeriet henvendte vi os til magister Ole Højrup, der lovede at påtage sig den opgave at skrive bogen om landbokvinden. Hans store sagkundskab og kendskab til forrige tiders landbefolkning og hans indsamling fra hele landet af oplysninger om kvindearbejdet danner fundamentet for denne bog.

De tre organisationer landbo-, husmands- og husholdningsforeningerne har ved ansøgninger til en række institutioner og organisationer opnået støtte til bogens udgivelse og siger herfor hjertelig tak. En fortegnelse over giverne findes på næste side.

Det er vort håb, at bogen må nå langt ud, og at den må blive den bauta over landbokvindens gerning, som vi mener, hun fortjener.

Efteråret 1964.

ELLEN VILLEMOS ANDERSEN

MARIE HANSEN

RIGMOR PINSTRUP

Følgende organisationer og institutioner har støttet udgivelsen af denne bogs 1. oplag:
*Creditkassen for Landejendomme i Østifterne · De danske Andelsmejerier · De danske Andels-
slagterier · De danske Landboforeninger · De samvirkende danske Husholdningsforeninger · De
samvirkende danske Husmandsforeninger · Den danske Andelsbank · Den sjællandske Bondestands
Sparekasse · Undervisningsministeriet (Tilskud) · Østifternes Kreditforening.*

INDLEDNING

Landbokvinden har haft så betydningsfuld en plads i det gamle samfund, at der er god grund til at skildre hendes verden nu, da den undergår så store forandringer, og meget af det gamle trues af glemsel. I gamle dage var jo landbohjemmene langt de fleste – indtil for et århundrede siden levede de tre fjerdedele af befolkningen på landet, og det helt overvejende flertal af dem igen havde direkte forbindelse med landbruget. Om mandens arbejde ved vi god besked, om kvindens adskilligt mindre, og en indgående samlet skildring af hendes liv har vi ikke haft, før den nu gives.

Forfatteren har valgt at skildre landbokvinden i en periode, der spænder over det sidste par menneskealdre af det 19. århundrede. Lejlighedsvis kommer vi nutiden nærmere, og en gang imellem føres vi længere tilbage. Der gives ikke nogen historisk skildring i den forstand, at vi følger udviklingen gennem århundrederne, der ligger forud. Og dog møder vi ældgamle træk, for selv om der er sket forandringer gennem tiderne, hører dog det væsentligste i landbokvindens liv til det, der uforandret er overført fra generation til generation. Men i sidste halvdel af det 19. århundrede banker nye tider på døren. Selv om det stadig er det gamle, der dominerer, begynder de forandringer at sætte ind, der gør landbohjemmet idag til noget ganske andet, end det var et slægtled eller to tilbage.

Når man møder de gamle tiders kvinder og tænker på alt det, de har skullet kunne og have indsigt i, aftvinger det én den største beundring. Og så var hendes verden dog større endnu end de mange praktiske gøremåls. Hun skulle føde børnene til verden, og deres pleje og pasning var helt hendes. Det var vel også hende, der tiest måtte give dem lidt vejledning i viden om den mærkelige verden, de skulle leve i.

Her ved moders gamle rok
hun lærte mig at stave,
syngte om den hvide flok
og al hans nådegave.

Og det skal ikke glemmes, at det ikke mindst var hende, der forvaltede „det mundtlige åndsliv“ og forplantede det fra slægt til slægt. Da folkemindeforskerne begyndte deres indsamlingsarbejde, var det ikke mindst til kvinderne, de måtte ty, når det gjaldt „sagn og sange og eventyr“. Mon kvinderne ikke ofte var de bedste fortællere? Jeg kommer til at tænke derpå ved at læse, hvad en kendt sønderjyde – amtsskolekonsulent Nik. Svendsen – fortæller fra sit barndomshjem ude på den slesvigske vestkyst fra tiden omkring 1880 – hvordan det var hans moder, der, når familien samledes i „æ dørn“ de lange vinteraftener, øste ud af sin rige viden om fortiden, om slægt og egn og menneskeskæbner. Mange vil huske tilsvarende. Hvad har ikke de fortællende mødre betydet for den opvoksende slægt!

På husmoderens skuldre blev også lagt plejen af de syge og de gamle. Hvad betød det ikke i tider, da de gamle hørte de unges hjem til, og da lægerne ikke var mange og boede langt af led. Mange kvinder havde „gode lægehænder“, og megen af erfaring indhøstet viden stod til hendes rådighed. Der var jo dem, der kunne mere end andre, og de fleste sogne har haft deres „kloge koner“ såvel som deres „kloge mænd“.

Hun har visselig haft nok at gøre. Det vil ikke overraske, når man hører, at nationaløkonomer regner med, at landhusmoderen har – eller havde – den længste arbejdsdag af alle. Dertil bidrog også, at skellet mellem mands og kvindes arbejde ikke var så skarpt da, som det senere er blevet; vi vil sige, at hun tiere hjalp ham end han hende, og navnlig i de mindre hjem har landbokvinden op til vore dage sit udearbejde. Hun har vel gennemgående mistet sin forbindelse med dyrenes pasning. Det malkearbejde, der op til 1900 var kvindens, er nu næsten helt blevet mandens. Det har været en arbejdslettelse for hende, men om det har været det bedste for dyrene er en anden sag. Aakjær mente det ikke. Han har engang malet et billede af de gamle dage: „Der kunne i det gamle landbrug ikke ske noget af betydning i de gamle bondestalde, uden at husmoderen var der med råd og dåd. Var det en fødsel, lad os sige, at det var smågrise, der skulle bringes til verden, så overvågedes soen hyppigst af madmoderen selv; de to sad og snakkede klogt og erfarent med hinanden, til det værste var overstået. – – – Ja, hvor er det sørgmodigt, at kvinden har taget sine milde hænder bort fra dyrene. – – Hun der var så fortrolig med behandlingen af det syge barn, med alt det, der klynker og lider, hun som mer end nogen anden forstod det spæde, alt det, der ikke har ord, kun klynk for sit savn – forstod det i kraft af sit moderinstinkt, hun er gået sin vej

fra dyrene, har taget sin barmhjertighed bort fra staldene, mens hendes plads hyppigt indtages af en brutal og hårdsinde dyr læge, der snitter og skærer, hvor der måske skulle have været sleget og klappet.“

Udearbejdet kan komme tilbage i ny skikkelse. Konerne på de mindre brug kender i alt fald af egen erfaring til roemarkerne, og der er ofte lejlighed til i de senere år at se kvinder tumle traktorer på vore marker. Den moderne teknik, der forenkler arbejdet inden døre, kan overraskende nok føre hende ud på markerne igen. Jeg har set et dygtigt ungt ægtepar ved mejetærskerens hjælp klare høsten helt alene på et areal på op mod 100 tdr. land.

Tiderne skifter, men meget gammelt og værdifuldt lever trods alt videre. Her gælder det samarbejdet mellem mand og hustru. I det moderne bysamfund skiller arbejdet dem så ofte, de virker hver sit sted og med arbejde af vidt forskellig art. I landbohjemmene har mand og kone stadig samme valplads, som de altid har haft det. Bedriftens velfærd og trivsel har de fælles ansvaret for. Da en midtjysk hedebonde for nogle år siden fik sølvbægeret for landboflid, forlangte han at få sin hustrus navn indgraveret ved siden af sit eget. Den, der har fortalt det, føjer til: mange kunne have gjort det samme.

Dette fællesskab er af høj menneskelig værdi. Det skader næppe ægteskabet. Marcus Bjerre, bonden fra Venø, der førte så fin en pen, har engang kommenteret dette således: „Når skilsmisser ikke forekommer på landet og ulykkelige ægteskaber er såre sjældne, så er det ikke blot, fordi økonomiske forhold sjældent tillader sådanne extravagancer, eller fordi børnene binder, nej, det er i høj grad arbejdsfællesskabet. Selv om en kone kunne have lyst til at „slå over stjerten“, så kan hun da ikke få over sit hjerte at forlade de dunede kyllinger eller ællingerne eller gæslingerne, der er hjælpeløse, hvis der kommer en byge – eller stuerne, som hun har overbroderet på både kryds og tværs. Ikke at tale om blomsterne eller den næring for sjælen, hun har skabt i haven.“

Menneskeligt betyder det også noget, at husmoderens arbejde har så nær adresse til mennesker. Hun arbejder ikke for et fjernt arbejdsmarked og en ukendt kundekreds, men hun laver mad til bestemte mennesker, hun hygger i stuerne med tanken på sine nære og kære, og de, der kræver hendes pleje og omhu, er som regel hendes allernærmeste. Meget af det har hun fælles med andre husmødre, men ofte i mere understreget grad. Og dyrker hun sin have eller passer hun sine dyr, så er det også noget

levende, hun skal værne om. Mon ikke sligt sætter sine mærker i et menneskes sind – og er en god gave?

Der er i tidens løb blevet lagt store og tunge byrder på landbokvinden – og godt er det, om de er blevet lettet noget – men dog kan jeg forstå, hvad den kendte tyske politiker Fr. Naumann engang omkring 1900 skrev om bondekonen – idet han afviser den klynkende opfattelse af hende – at „hun i livets virkelighed har en af de bedste stillinger, som hustruen nogensinde i nogen kulturform har opnået.“ – Selv om meget er blevet anderledes i det par slægtled, der er fulgt efter, er der dog grundvæsentlige træk, der forbinder den gamle landbokvinde med den unge, der i dag har hendes lod.

Hans Lund



OM BOGEN

Formålet med den følgende skildring er at fortælle – så udførligt som der nu kan blive plads til i en ikke alt for uoverkommelig bog – om landbokvindens dagligdag i tiden for 70 til 100 år siden, og om hendes syn på de problemer, som meldte sig ved det daglige arbejde for at skaffe familien føde og klæder.

Bondens levevis var endnu på den tid på mange områder lokalt udformet, hvilket også præger beskrivelsen, og så er det dog kun muligt at omtale nogle af de mange forskelle, som fremgår af de beretninger i Nationalmuseets Etnologiske Undersøgelser, som bogen bygger på. Disse er for størstedelen skrevet af gamle mennesker, som selv har oplevet det, som beskrives. Bag i bogen findes en liste over de berettere, hvis beskrivelser er gengivet i teksten. Det drejer sig dog kun om en lille brøkdel af dem, der har bidraget med stof. Forfatteren håber, at læseren vil samtykke i, at man skylder disse berettere tak, fordi de har medvirket til at give eftertiden en viden om en livsform, der allerede er blevet som en fjern fortid.

Emnet er i alle tilfælde kvindernes virke i gårde og huse, hvis beboere levede i overensstemmelse med den lokalbundne tradition, medens proprietærgårde og endnu større landbrug, hvis husholdning var præget af borgerlig kultur, ikke vil blive berørt.

Udgangspunktet vil i reglen være den mellemstore gård, hvor husmoderen til sin hjælp havde et par piger, en storpige og en lillepige, og hvor husstanden iøvrigt foruden mand, kone og børn samt eventuelt et par aftægtsfolk bestod af to tjenstekarle og i sommertiden en dreng foruden lejlighedsvis daglejere. I en sådan gård var stuehuset som regel på 150–200 m², medens udlængerne optog hen mod det dobbelte areal.

Men det må iøvrigt tilføjes, at der fandtes både større og mindre landbrug, og det kunne nok give sig udslag i livsførelsen. Men det er karakteristisk, at bondekonen selv var med i arbejdet. Hun skulle kunne vise sine piger, hvordan en ting skulle gøres, og hun havde sit bestemte område, hvor hun herskede. En vestjyde fortalte, hvordan han en dag kort efter sit bryllup havde besøg af et par prangere, og da de havde set på dyrene, som skulle sælges, spurgte han handelsmændene, om ikke de ville have en bid brød og noget at drikke. Det fik de også, men da de var gået, blev den unge mand belært om, at han kunne godt byde folk ind, men om de skulle have noget at spise, det skulle hun, hans kone, nok bestemme. Hun var ved at trække den grænse mellem bondekones og husbondens råderum, som usynligt var til stede, og som var nødvendig i en så alsidig bedrift, som en gammeldags bondegård var. Hendes særlige område var stuehuset og fjerkræets rum og nogle steder også svinestien og kostalden, og hendes direkte undergivne var tjenstepigerne. Kun når disse skulle arbejde i marken, var de formelt afgivet til mandens kommando, og det var som regel drøftet på forhånd i alkovens eller himmelsengens mørke.





KVINDENS AGER

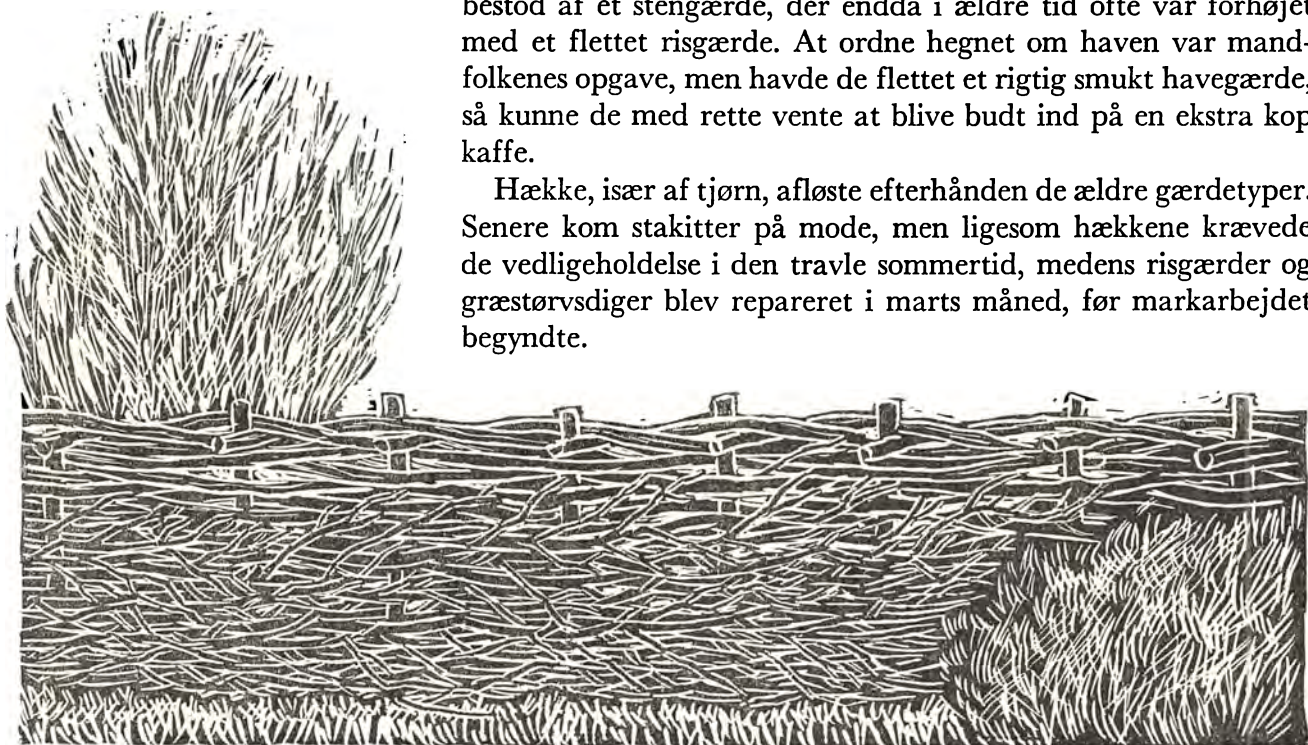
Bondekonen havde dog også et stykke jord, som hun havde bestemmelsen over, og det var haven. For tusinder af år siden, da menneskene levede af kødet af småvildt, af rødder, bær og nødder og hvad de ellers kunne finde, var det efter alt at dømme kvinderne, der sørgede for fremskaffelsen af planteføden, mens mændene strejfede om på jagt. Endnu den dag i dag findes der enkelte folkeslag, der er blevet stående på dette kulturtrin, og hos dem kan man iagttage, hvorledes kvinderne undertiden flytter nogle af de planter, som de især har brug for, således at de har dem lettere for hånden, og sådan er det første skridt i retning af et agerbrug vel gjort, og det hævdes, at kvindernes største indsats i menneskets kulturudvikling netop er udviklingen af agerbruget. På de første stadier af egentligt agerbrug, som man også den dag i dag kan studere hos primitive folk, er det typisk, at det i det væsentlige er kvinderne, der tager sig af landbruget, mens mændene stadig er jægere.

I ældre tid blev stengærde om haven ofte forhøjet med et risgærde. Disse blev hos sirlige folk flettet særlig omhyggeligt af udvalgte ris. Øverst lagdes slanke kvistfri grene.

Selv om agerbruget gennem tiderne helt har ændret karakter, og kulturmønsteret er blevet et andet, er det alligevel forblevet karakteristisk, at landbokvinden havde sin lille ager, hvorover hun rådede, og hvor hun havde de vækster samlet, som hun hyppigst fik brug for, og som krævede særlig pleje. I den periode, som vi i denne bog navnlig skal beskæftige os med, var det stadig almindeligt, at man i husholdningen udnyttede en række vildtvoksende planter både som fødemiddel, til lægedom, som farvestof og for duftens skyld.

Hvor stor haven var, og hvad der groede i den, ahang af, hvor i landet man befandt sig. I det vestlige og nordlige Jylland er ordet have iøvrigt ganske nyt. De ældre talte om *kålgården*, i Vestjylland *æ kalgor*, og enkelte steder ved Vestkysten kan man endnu se gårde ligge frit på en græsklædt toft, uden at der er gjort forsøg på at plante læ. Kun om en lille firkantet plet er der rejst et hegn. Det er dette, der har givet navn til kålgården, idet ordet gård oprindelig betyder et indhegnet sted, og vi har jo stadig for skik at indhegne vore haver. I ældre tid, da grise, fjerkræ og om efteråret og vinteren får strejfede om, var det nødvendigt, at haven var omgivet af et højt hegn. I Vestjyllands hedeegne var kålgården som oftest værnnet af et dige sat op af græstørv, medens havegærde i stenrige egne bestod af et stengærde, der endda i ældre tid ofte var forhøjet med et flettet risgærde. At ordne hegnet om haven var mandfolkenes opgave, men havde de flettet et rigtig smukt havegærde, så kunne de med rette vente at blive budt ind på en ekstra kop kaffe.

Hække, især af tjørn, afløste efterhånden de ældre gærdetyper. Senere kom stakitter på mode, men ligesom hækkene krævede de vedligeholdelse i den travle sommertid, medens risgærder og græstørvsdiger blev repareret i marts måned, før markarbejdet begyndte.



Kål og kartofler



Den vigtigste haveplante var i ældre tid grønkål. Det hed sig, at hvor der var en stor kålgård, var der sjældent sygdom til huse. Mange steder var det skik efterår og vinter at spise grønkålssuppe til middag to dage om ugen.

De tæt sluttede landsbyer er idylliske, men de gårde, der var bygget frit liggende på marken, havde helt andre muligheder for at indrette en have efter tidens ønsker, og disse gik langt ud over en snæver kålgård. Hvad enten haven var stor eller lille, var kålen dog fælles for dem alle, og med kål menes grønkål.

Hvis der ikke på egnen var en gartner eller en husmand, der havde det som biindtægt at drive kålplanter frem, kunne man også godt selv klare den sag. Så måtte drengen trille en stor bunke møg ud i haven eller et par trillebøre jord over på møddingen. Jorden spredtes over gødningen, og deri såedes kålfrøet. Møddingen var særlig varm for de spæde planter, men den var et udsat sted, for den var hønsenes tilholdssted i ældre tid, hvorfor plantebedet måtte omgives af et risgærde.

Fra Valsgård ved Mariager fjord beskrives arbejdet i kålgården sådan: „Når kålplanterne var store nok, skulle de plantes ud. Så blev der kørt et lag gødning på og gravet ned. Derefter blev jorden jævnet med en rive, og så kunne plantningen begynde. Efter at planterne var taget op af bedet, blev de *rodet*. På bunden af en lille kasse blev der lagt lidt muld, og derpå blev hældt noget vand, og så blev det rørt sammen til en tyk vælling. Deri blev planternes rodende sat. Så hængte der noget af denne vælling ved, og dette holdt på fugtigheden, så den straks kom til at gro. Planterne blev sat i lige rækker efter en snor med en alens mellemrum og en alen imellem rækkerne. Det kunne godt give en del arbejde, men hele gårdens mandskab hjalp til dermed, når dette arbejde foregik. Når kålen så var plantet, var en god regnbyge kærkommen. Når planterne var kommet godt i grøde, og efterplantning var foretaget, gik der en tid, hvor der ikke var meget at gøre. Dog skulle hønsene holdes borte, for ellers åd de kålen. Så skulle de hyppes et par gange, og det varede ikke længe, før der kunne plukkes lidt blade til grisene, for ikke et blad måtte gå til spilde. Hvor der var en gammel bedstemor i en gård, og hun ellers var nogenlunde rask, var det hendes bestilling at passe kålgården. Hvis der ingen bedstemor var, der kunne magte dette arbejde, måtte konen gøre det. Her havde vi min gamle bedstemor. Hun var i stand til at passe kålgården, indtil hun døde 86 år gammel. Hen på sommeren var kålene så store, at hun hver dag kunne hente mange blade. Så fik de får, man fedede på til slagting, alle de kålblade de kunne æde, og havde vi en ko eller to, der kælvende om efteråret, fik de de mindste af kålene med top og stok. Sidst på efteråret blev de største og bedste kålplanter sat sammen i en tæt klynge til vinterbrug og til at bære frø næste år.“

Urterne



Kartoffelrive fra Nørre Hedegård i Vemb brugt ved fremstilling af kartoffelmel. Kartofflerne blev vasket godt, før de med skræl på blev revet over et kar, hvori mosen blev skyllet med vand. Stivelsen aflejrede sig på bunden, og urenhederne kunne hældes bort med vandet. Til sidst blev kartoffelmelet tørret i solen eller i bagerovnen. Dette arbejde hørte til det nye sæt kvindearbejder, som kom til i overgangsperioden fra gammel til ny tid i sidste halvdel af 1800årene.

Også hvidkålen hører en gammel tid til, medens de mange andre kålarter som rosenkål, rødkål, savojkål o. s. v. først synes at blive almindelige i den tid, som gamle mennesker kan huske.

Men kålen var ikke den eneste plante, som tog megen plads op. Selv om kartoflerne i det væsentlige var henvist til marken, var det rart, hvis der kunne blive lidt plads i haven til et stykke med tidlige kartofler, som man kunne grave op fra Sankt Hans og videre hen på sommeren, indtil markkartoflerne blev taget op.

„Så var der urtebedene. Disse skulle som kartoffelrækkerne ligge med enden mod gangen. Bedene blev stukket af efter snor. Når snoren var trukket an, trådte man en smal sti langs denne ved at trippe med samlede fødder fra den ene side af stykket til den anden. Et bed skulle være fem kvarter bredt, så der kunne være fire rækker planter deri. Der blev lavet streger i bedene til at så frøet i, men i ældre tid brugte man at bredså frøene, det vil sige, at man spredte dem ud over hele bedets bredde, og for at der ikke skulle blive sået for tykt, blandede man sand i frøene. Der såedes kruspersille, rodpersille, gulerødder, rødbeder, porre, rødløg, timian, pastinak, sukkerærter og senere i tiden portulak. Sukkerærterne kunne man ikke bredså, da de skulle dybere i jorden, hvorfor der blev ridset nogle render med en kæp til at lægge ærterne i, hvorefter de dækkedes ved at trække rivehovedet hen over dem med opadvendte tænder, hvorpå der som ved andre frøbede klappedes til med en skovl. Skalotteløg plantedes ved at trykke dem lidt ned i mulden. Alt dette var kvindearbejde. For at forhindre hønsene i at skrabe i bedene, blev der lagt ris over. Det kunne være pileris, men dog mest syrenris, da disse var mere grenede. De toges fra til dette brug, samtidig med at man huggede risknipper i det tidlige forår. Efter at planterne var kommet godt op, fjernedes risene, men de der lå over ærterne, blev stukket i jorden til støtte for ærtestænglerne. De stilledes i to rækker, således at toppen skrånede ind over midten af bedet“ (Uggerslev på Fyn). Denne skildring stammer fra en egn, hvor havebruget var rigt udviklet fra gammel tid. Mange jyder vil indvende, at ærter i hvert fald ikke hørte til i ældre tid, og mangan husmoder har haft besvær med at lære mandfolkene at sætte pris på sådan noget grønfoder. Skulle de spise ærter, skulle det være i form af gule ærter, og disse kom fra marken og ikke fra haven. I de magre egne dyrkedes der slet ikke ærter. Portulak nåede vist aldrig at få synderlig udbredelse. Enkelte steder nævnes også jordskokker som haveplante, men de faldt heller ikke rigtig i smagen.

Nye grøntsager

Når kirsebærrene blomstrer, skal man så agurker, lyder en almindelig regel. Denne plante var også ny, i den tid som her beskrives, men det ser ud, som om den hurtigt bredte sig. Tidligere havde rødbeden været enerådende som tillæg til det fede flæsk, men agurken var let at sylte, og sammen med dild rykkede den ind i den ene have efter den anden. Agurkerne blev serveret ved de store bryllups- og begravelsesgilder, og var den først kommet til egnen, skulle efterspørgslen hurtigt stige hos den mand, som om foråret drog rundt med urtefrø. Asier lærte man at kende lidt senere, og græskar fulgte snart efter.

Også tomaten blev udbredt via kogekonernes færdighed, som ofte var erhvervet ved tjeneste hos de højere stænder. Mange gamle mindes, hvorledes de ved gilderne hen mod 1890 første gang smagte syltede grønne tomater, og planten begyndte at dukke op i haverne, men blev frugten ikke plukket i tide, fik den en farve, som plejer at være karakteristisk for giftige bær, og der gik flere år, før man lærte, at de røde tomater godt kunne spises. Ikke mindst tomaten er et led i den revolution af smagen, som har sat splid mellem aldersklasserne i mange husholdninger i dette århundrede, og det samme gælder bønner, radiser, de forskellige slags salat og spinat.



Krydderurterne

Selleri kunne derimod bedre gå ind mellem de andre urter, som satte krydderi på urtesupperne, og sammen med porre og persille fortrængte den efterhånden de gamle krydderplanter. Timian var almindelig over hele landet, og den bruges da også lidt endnu. Mindre udbredt var merian, der især brugtes ved slagtingen, og endnu sjældnere hører man om basilikum, der ikke er let at dyrke og derfor bedre egnede sig til herregårdens urtegård, hvor kyndige gartnere tog sig af dyrkningen af kryd-



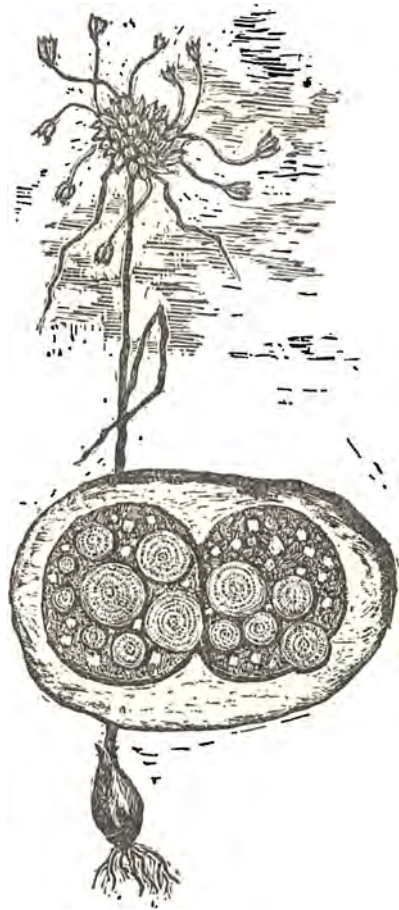
Timian var en af de vigtigste krydderurter. Til brug om vinteren blev den bundet i buketter eller kranser og tørret. Under tagskægget var der et godt tørrested i skygge for solens stråler.



Purløg eller græsløg blev mange steder brugt til at drysse på æggekage eller røræg, der regnedes for fine retter i ældre tid. Purløg fandtes dog ikke i alle haver.

derurter til husholdningen. Esdragon hørte ligeledes til i de højere stænders husholdning. Både merian og basilikum skal sås hvert forår, og de grønne planter blev skåret af og bundet i et bundt, som hængtes til tørring. Timian blev nogle steder sået i urtebed, men kunne lige så vel stå et sted i haven, hvor den fik lov at så sig selv år efter år. Man kunne da gå ud og plukke af den, når der var brug for den, men den blev også tørret i små buketter eller ligefrem bundet i en krans. Krydderplanterne hængtes til tørring under tagskægget, og de tørre planter blev vinteren igennem opbevaret i poser hængende på loftet under stråtaget. Timian ansås iøvrigt for at være en lægeplante, og afkog af den er brugt til kørne både mod trommesyge og efter kælving. Havetimian kunne forville sig uden for gårdens område, men også den vildtvoksende timian er blevet udnyttet, og ved dele af Vestkysten har man samlet den lille timian, der ser så smuk ud i klitterne, for at bruge den til the. Kogt sammen med kanel skulle den smage godt. Den kunne også lægges mellem sengehalm for at holde lopperne borte, men hertil var pors mere almindelig, og som røgelsesplante nævnes den ikke, hvad man ellers kunne have ventet, idet ordet timian går tilbage til et græsk ord for røgoffer.

Blandt de planter, som passede sig selv et eller andet sted i urtehaven, må også nævnes purløg eller græsløg, hvis blade blev hakket og drysset på æggekage eller på smørrebrød. Hertil kunne man også bruge nogle vildtvoksende løg. „Jeg har hørt, at arbejdsfolkene på Korsebølle omkring midten af forrige århundrede i høslet og høstens tid skiftedes til at hente vilde løg, små brungule løg, sødlige i smagen, som voksede på en skrænt øst for landevejen. Skrænten er forlængst opdyrket, og ingen kender forekomst af vilde løg i egnen i nutiden. Disse løg blev dels spist til den ofte noget tørre og ensformige mellemmad, dels beholdt de et løg i munden under arbejdet for ikke at tørste for meget.“ Dette er fra Bøstrup på Langeland, og lad os fortsætte fra Lindelse lidt syd derfor: „Der kan nævnes en art vild porre – den dyrkede meget lig, så man fristes til at tro, at den er et minde fra den tid, da stedet Købing var bebygget. Den findes nemlig kun der og ovre på Eskildsø 400 meter vest for fastlandet. Vi kaldte denne løgplante for *strandløg*, og hvis vi spiste derude, skar vi små løgstykker på brødet.“ Dette er et par gode eksempler på en ældre tids snævre, men indgående kendskab til egnen. Disse planter er benyttet, selv om det kun var få dage om året, man havde lejlighed til at spise i nærheden af voksestedet, og mindet om den ene har endda levet et hundrede år,



Nogle steder vidste man, hvor der groede vildløg, som kunne sætte smag på en pølsemad, når man arbejdede i marken. Vildløg blev også anvendt kogt mod forkølelse.

efter at den var forsvundet. Og lad os tage endnu en beretning, fra Alstrup i Himmerland: „Gården Vester Elkjær havde en lille krat, hvor blandt andet også voksede nogle løg, som de kaldte *hvidløg*, hvad det nu ikke var, nok vildløg (*allium orera-ceum*) eller, måske, strandløg (*allium vineale*), dog nærmest den første. Når en var forkølet, blev der hentet nogle af de løg, kogt i mælk og givet patienten, og jeg tror, det var meget godt – den varme mælk var jo også god.“ Løg fra haven er sine steder benyttet på samme måde, men i Alstrup har man åbenbart haft mere tiltro til de vilde løg ude fra krattet.

Også peberrod voksede gerne på en fredet plet i haven. Den var på Sjælland helt uundværlig til høstgildets peberrodssovs, men som så mange af de andre haveplanter kunne også den finde anvendelse i husråd. Fik hestene kværke, skulle mændene kunne grave peberrod op. Den blev skåret i terninger og givet hestene sammen med hakkelse. Det havde konen ikke noget at gøre med, men ve hende, hvis planten ikke var der.

I nogle haver fandtes der en anden gammel læge- og krydderplante. Fra haven ved en fiskers hus i Keldby ved Stege nor fortælles: „Løvestikke var en stor grådig plante, der enkelte steder stod i udkanten af køkkenhaven. Dens blade lignede selleri, og tog man på den, fik hånden en krydret skarp duft. Mor anvendte den undertiden, enten som lidt afkog eller nogle ganske enkelte hakkede bladflige til kogt fisk – navnlig fladfisk og torsk. Dette gav en egen smag, som dog ikke alle kunne lide. Hun kunne også tage et enkelt blad i en suppevisk, hvor det ellers gjaldt persille og porre. De gamle sagde, at løvestikke var en af de lægeplanter, som man tyede til i følge gamle husråd både til mennesker og dyr, men om dette har jeg aldrig fået nogen oplysning.“ Denne sidste bemærkning er typisk, for troen på mange af disse midler var i stærk aftagen, og det må også indrømmes, at anvendelsen af løvestikke somme tider mere vidner om en stærk tro end om egentlig erfaring. Dette gælder således, når man vaskede kreaturerne med et afkog af løvestikken, før dyrene om foråret blev sluppet på græs, for at onde væsner ikke skulle forgøre dem. Men opdagede man, at en ko gav bitter mælk, eller mælk som ikke kunne kærnes til smør, gav man den på Sjælland løvestikke at æde. I Lille Lyngby i Nordsjælland anvendte man den lidt anderledes: „Min kone fortæller, hvad hendes forældre brugte, når deres køer havde kælvet. De tog et lervad, og det blev fyldt halvt med malt, og så blev der skåret løvestikker, en plante der voksede i haven, så blev der lagt en saltet sild og derpå to snapse brændevin. Så var fadet fyldt. Det



Før mejeriernes tid brugtes der betydelige mængder kommen til den hjemmelavede ost. Til brød anvendtes den kun til kommenskringler, som det især i Jylland var skik at spise mikkelsaften med mjød til.

Syre og søjkål

skulle koen have straks efter kælvningen. Det skulle virke, så efterbøren hurtigere kom.“ Men løvstikken kunne anvendes på mange måder. Fra Alstrup i Himmerland berettes, at det var godt, hvis man havde ondt i halsen, at suge mælk gennem løvstikkens hule stængler, og det var også almindeligt at give køer løvstikke at æde, når de var hugormeslået.

I udkanten af haven stod der vist især i den østlige del af landet en anden kraftig plante, kørvel, hvis skarntydeliggende blade brugtes som tilsætning til grønkålssuppe. Navnlig i Østjylland brugte man tillige en slægtning til den, annis eller anniskål, til at sætte smag på kålsuppen.

En anden slægtning til kørvel er iøvrigt kommen, hvis blade i en snæver vending kunne drøje på kålen i forårstiden, da man endnu måtte nøjes med at plukke blade af de overvintrede grønkålsplanter. Kommen kunne være sået i et urtebed, men der var også steder hvor man ligefrem havde en hel have til kommen. På Strynø avledes der således store mængder kommen, som øboerne solgte rundt om på Fyn og Langeland. Andre steder kunne det være en enke der skaffede sig fortjeneste ved at slå sig på kommenavl til landsbyens forbrug. Dette var ikke så lille i ældre tid, da man lavede ost i alle landbohjem. Nu spiser vi jo også kommen i brød, men det var ikke skik i ældre tid, når man da ser bort fra de kommenskringler, som i visse egne hørte til mikkelsaften. Men kommen gror villigt rundt omkring gården eller ude i vejgrøfterne, og konen og børnene kunne mange steder samle tilstrækkeligt frø til eget brug. De modne skærme blev skåret af, og frøene kunne gnides af mellem hænderne, eller man kunne slå dem af mod den indvendige side af et tøndemål. Siden rensede man frøene i et sold, eller man kunne ude i vinden hælde frøene fra en beholder til en anden. Herved fløj alle stråstumperne bort.

Blade af syre, også kaldet *surblade* eller *surkål*, blev i vis udstrækning tygget. Navnlig børnene satte stor pris på den syrlige smag. Var man i skoven, tyggede man på *kukmandskål* eller *kukmelmad*. Det er surkløverens tredelte blade. Syren blev også anvendt i husholdningen, men da var den ofte dyrket i haven. Det var især tilfældet i Sønderjylland, hvor planten kaldes *surråm*. Fra Felsted fortælles: „*Surråmsuppe*, sødsuppe kogt på syreblade, var og er en stående og yndet ret på Sundeved. Børn yndede den som deres livret, og den serveredes til pandekager. Der hørte tidligere en enkel opdækning til denne middagsret, idet der kom to fade på bordet, et med suppe og et med pande-

kager. Pandekagerne tog man i næverne, og suppen spiste man af et og samme fad, til hvilket man langede.“ Syren blev også hakket og kogt til en kompot eller stuvning med mel og smør. Til vinterbrug kunne de hakkede syreblade hældes på flasker, der blev godt tilproppet.

Når syren navnlig har fået betydning i Sønderjylland, hænger det måske sammen med, at man der havde særlig smag for sure retter, og i ingen anden landsdel er der vist brugt så megen eddike. Det kan tilføjes, at da rabarber begyndte at vinde indpas, var der nogle, der prøvede at bruge syren til grød i stedet for den nye plante. Når syren havde sat frø ude i vejgrøften, blev børnene nogle steder sat til at trække frøene af de lange toppe, for de var fortrinlige at blande mellem foderet til ællinger. Der var også koner, som vidste, at man i ældre tid havde brugt frøet til at blande i brødkornet, og et afkog af frøene kunne som så mange andre plantemidler bruges mod diare hos kalve. Herom fortælles der fra alle dele af landet, skønt det langtfra har været brugt i hver gård.



Strandvejbred med de tykke saftige blade benyttes stadig i marskegnene som kålplante under navnet søjer eller søjkål. Den har en kraftig krydret smag.

Den urt, som er karakteristisk for det mindste geografiske område, er *søjer* eller *søjkål*. Det er planten strandvejbred (*plantago maritima*), som gror i fugtige strandenge. Som madplante har den dog kun været kendt i kystsoegnene langs marsken nord på til Ho bugt. Længere mod syd er den derimod brugt ned i det friske område, hvor planten kaldes *sud*, hvilket er samme ord, som den danske betegnelse. Når tjenestekarlene fra Vestjylland i gamle dage tog til marskegnene for at tjene en god sommerløn i høslet og kornhøst, kom de ud for mange prøvelser. Mangt og meget var helt anderledes i det fremmede, og det gjaldt ikke mindst maden. Når en karl kom hjem, fortalte han vidt og bredt om sine oplevelser, blandt andet at folk dernede spiste græs, og det var ellers noget, som kun dyrene gjorde. Fejltagelsen skyldes, at strandvejbred har nogle smalle, men saftfyldte blade, som nok kan ligne græs. Det var – eller rettere er – disse blade, som indsamles, for som syren er søjkålen stadig i brug. Den kan sætte smag og fedtperler på grønkålen, men den kan også laves til en stuvning, som smager storartet til flæsk. Da der kunne være langt ud i engene til dens voksepladser, var der i flere byer ældre koner, som havde indtægt af at gå ud og samle søjkål. Kvinder uden forsørger måtte udvise stor opfindsomhed for at tjene til livets ophold. Indsamling af planter og bær egnede sig fortrinligt for ældre kvinder. Lægeplanter kunne afsættes til apotekerne.

Kamille



Kamillens fine duft hører med til mindet om den gamle gård. Kamille gror villigt mellem brolægningens sten. Dens lægende egenskaber var højt værdsat, så højt, at den stadig for mange er forbundet med tanken om sygdom og forkølelse. The af kamille plukket på det rette tidspunkt smager godt.

Malurt

Kamille blev undertiden sået i et særligt urtebed, men hyppigere fik den lov at passe sig selv et eller andet sted, hvor den trivedes godt, i haven eller udenfor. Ofte var det i stakhaven, det vil sige den indhegnede plads, hvor man stillede korn- og høstakene. Som timian var den et selvfølgelig tilbehør til et landbrug. Planten har flere slægtninge, som ikke besidder dens værdifulde egenskaber, men hvis man tager lugtesansen til hjælp, går plukkerne ikke fejl. Ofte var det pigebørnene, som holdt af at plukke blomster, der blev sendt ud for at *pille* kamilleblomster omkring Sankt Hans, når den stod i fuldt flor. Det var ikke småpartier, der skulle til, selv om kamillethe ikke var daglig drik, i almindelighed da. Lad os gengive en beretning fra Barrit i Østjylland: „Vi har selv indsamlet den og brugt den, mest som stoppemixtur, når smågrise havde ondt i maven. Jeg drikker selv kamillethe hver morgen. Den bruges mod revner i tungen og ondt i halsen. For nogle år siden havde vor karl været oppe at slås. Han havde været letsindig nok at invitere en anden karl – en smed – på klø, men da der skulle begyndes, slog smeden først, og da jeg den følgende morgen sad henne i kostalden og malkede, kom vor karl ind i stalden, og han så forfærdelig ud. Han kunne ganske svagt skimte lidt med det ene øje. Det andet var helt tillukket. Op ad dagen – det var søndag – kom deputationer af hans kammerater for at se skaden og „kondolere“. På grund af snevejr måtte vi selv på mejeriet med mælken, men far skånede karlen for at blive til grin ved selv at køre. Skaden var stor og omfattende. Men så kom der en gammel kone på besøg. Line hed hun, og Line beså ødelæggelsernes vederstyggelighed. Dæ ska a dæleme snart få kureret, sagde Line, og ved hjælp af kamillethe kunne karlen snart se igen.“ Kamillethe blev ofte anvendt til at bade sølle steder med, og kvinderne brugte den blandt andet til et ømt bryst. Kamillethe har også en smuk gul farve, og den kunne friske på pigernes gule lokker, da det var blevet skik at gå med bart hår efter den lange periode, da kvinderne havde håret gemt under hue og lin.

Endnu en plante har været at finde næsten ved hver eneste gård, i haven eller hvor den selv havde fundet et godt voksested. Det er malurten, som anvendtes til endnu flere formål end kamille. Der blev plukket buketter af malurt, som tørredes under tagskægget, således at den kunne gemmes vinteren over. For at man ikke skulle glemme at få den vigtige plante indsamlet, havde nogle en bestemt dag dertil. Nogle påstod, at Sankt Oles dag sidst i juli var bedst, andre holdt på Bartolomæus dag



Den beske malurt anvendtes til at sætte smag på brændevin, som røgelse, mod møl og mug og til forskellige husråd. Som tilsætning til øl sparede den humle og gjorde øllet holdbart.

Perikon, røllike og salvie

den 24. august, og en bornholmer brugte Mikkels aften dertil. Over hele landet er den blevet brugt til at sætte på brændevin, men ofte tilføjes det, at det var noget, som manden i gården selv måtte tage sig af. Det betyder dog ikke, at ikke også kvinderne af og til kunne få brug for en *møllert dram*, som mange jyder kalder den. Nogle friske malurtgrene blev puttet i en flaske med brændevin, og efter nogen tid havde man en bitter. Om man ville si malurtgrenene fra igen, var et spørgsmål om smag. Denne malurtbrændevin var et middel mod mavebesværligheder, som åbenbart ofte har meldt sig om morgenen, men en god malurtdram kunne nok *tage lus og gnidder fra hjertet* og sætte gang i livsfunktionerne. Selv afholdsmænd kunne godt bruge denne medicin, som andre dog ikke behøvede at have ondt i maven for at nyde til en bid brød, når et par mandfolk var faldet i snak og var havnet inde ved langbordet. Tandpine kunne også dulmes af den kraftige vare; og mange mente, at en ko, der lige havde kælvet, havde godt af en god slurk malurtbrændevin. Det skulle nok lette efterbyrden. Man behøvede dog ikke at bruge brændevin for at få malurtens virkninger frem. Et afkog med vand kunne bruges, for eksempel til at stoppe diare hos kalve, smågrise eller børn.

Den jyske udtale *møllert* ligger iøvrigt nær ordets egentlige betydning: mølurt. Når kisteklæder og linned var solet ved forårets hovedrengøring, var der da også adskillige omhyggelige husmødre, som brugte malurten efter dens navn, idet kister, skabe og skuffer blev røget godt igennem med tørre malurtgrene lagt på gløder. Også i stuerne kunne man røge med malurt for at friske luften, når der ventedes gæster, men hertil var der mange andre midler. Nogle lagde urten i sengehalmen, men det var dog nok ved ølbrygningen, at kvinderne havde mest gavn af malurten, men herom senere. Til slut kan tilføjes, at planten i andre lande blandt sine navne har så velkendte ord som absint og vermuth. Urten er smuk med sit sølvgrå løv, og går man tur i haven med en gammel bondekone, kan man se hende bøje sig ned og trille et blad mellem pege- og tommelfinger for at føre hånden til næsen. Den duft minder hende om mange travle dage, dengang malurten var en nytteplante.

Som smagsstof til brændevinen var perikon skattet i alle dele af landet. Som malurten kunne den være sået i urtehaven, men den blev dog hyppigt plukket ude på grøftekanten, for som en gammel landbo berettede: „I min drengetid stod den ved enhver vejgrøft på min hjemegn, men da jeg nu ville finde en for at sende



Røllike kunne tilsættes øl og brændevin og bruges til omslag og the.

den til Nationalmuseet, så kunne jeg ikke finde en eneste.“ Perikon tilsættes brændevinen på samme måde som malurten, men perikon giver drikken en smuk rød farve. Der er mange andre planter, som blev sat på brændevin, men sammenlignet med malurt og perikon spillede de kun en ringe rolle. Det drejer sig især om enebær, pors, klitrose, potentil, kommen, krusemynte og solbær, samt kamfer og peber.

Røllike kunne også sættes på brændevin. Den blev indsamlet fra grøftekanten, og dens bitre smag tillagdes lægende egenskaber: „Den er fortrinlig at bruge til varme omslag. Mor var misfornøjet, hvis det blev forsømt at plukke og indsamle disse. Den brugtes også til the“ (He). Som omslag brugtes den både mod en begyndende betændelse og på steder, der var hævede som følge af forstuvning eller slag. Som the brugtes den ikke som daglig drik, men kun når der var et eller andet i vejen med de indvendige dele. I Vestjylland kaldtes planten iøvrigt for *brygger*, og det er ikke ukendt at sætte en smule røllike til øllet for smagens skyld.

I nogle haver kunne man finde salvie, der ligesom røllike brugtes som the, især når man havde ondt i halsen eller var hudløs i munden. Det var da godt at gurgle hals og mund med et afkog af salviens tørrede blade. Iøvrigt er den en smuk, kraftig urt, der godt kunne stå i blomsterhaven.

Cikorie

Også cikorie fandtes hyppigere ude i vejgrøften end i haven. Den hører ikke til de meget gamle haveplanter, idet dens udnyttelse hører snævert sammen med kaffedrikningen. Fra Lindelse på Langeland berettes: „Moder fortalte da også, at somme i hendes barndomstid brugte at opgrave, brænde og male planten cikorie, som voksede mange steder langs vejene overalt på Langeland, og jeg har tit tænkt på dette, når jeg ved sommertid færdes langs de blomstrende vejrabatter. Det hænder, at en sådan plante bærer hvide blomster, og når man fandt en sådan hvid cikorieplante, sagde man, at der havde en pige mistet sin mødom.“ Men ellers brugte man at riste korn for at drøje på kaffen, eller man samlede agern i skoven, og kaffe af ristede agern mentes endda at være godt for blegsot eller kirtelsyge, og det var der mange, navnlig piger, som led af i ældre tid. For øvrigt mentes også kaffe af enebær at kunne modvirke blegsot, men det var nærmest medicin, hvad agernkaffe ikke regnedes for.

De planter, som kunne passe sig selv på en fredet plet i haven

eller kålgården, eller som havde fundet sig et voksested i gårdens nærhed, udgør en stor og broget gruppe, og der kunne nævnes mange flere. Humlen kan således regnes med dertil, men den vil blive omtalt i forbindelse med ølbrygningen, og andre kan findes i afsnittet om husmoderen som farver. Mange af disse vækster hører til det meget gamle kulturgods, men kun få af dem har nogen betydning i nutiden. Vi har dog rabarber, men den har ikke gammel hævd i vore haver. Den får betydning netop i den periode, som her bliver beskrevet, og den hører sammen med den nye gruppe lette madretter, som vandt indpas i kostholdet, efterhånden som det manuelle arbejde blev mindre hårdt som følge af bedre redskaber og nye maskiner. Man behøvede mindre grød, og da var rabarbergrød en dejlig ret at sætte i stedet.

Hylden



Det var sjældent ren kaffe, som holdt sig varm på bilæggeren i denne Madam Brun fra Blåvand.

Den samme udvikling spores inden for bærplanterne. Hyld er jo uløseligt forbundet med vor opfattelse af den gamle bondehave. Et gammelt ord lyder da også, at hvor hylden ej kan gro, kan bonden ikke bo, og selv hvor haven på heden blot var en lille kålgård 25 gange 25 meter med et højt dige omkring, stod der et par *hyldetræer*, for i de egne anså man hylden for et træ, og hvor egnen endnu var træløs, var hylden af vestenvinden bøjet ind over diget, og dens stamme var dækket af mos, som udtryk for, at kårene nærmede sig det absolutte minimum selv for så hårdfør en vækst som hylden. Der var da også steder ved Vestkysten, hvor man forgæves forsøgte at få hylden til at gro, således at det gamle ord om hylden og bonden ikke har absolut gyldighed i alle egne. Men hylden var imidlertid en af bondens aller vigtigste vækster. „Hør vinden suser i mine træer, sagde konen, vinden peb i hendes hyld.“ Alt på hylden kunne bruges, og det har givet sig udtryk i, at man var meget varsom med at fælde en hyld, navnlig når denne havde fået fred til at vokse sig stor. Hyld sår sig selv og kan skyde op på de mest ubelejlige steder, men de gamle havde den tro, at når man hader hylden, får man uheld med sit kreatur, og det var man selvfølgelig ikke dristig ved at udsætte sig for.

Ved Sankt Hans står hylden i fuldt flor med sine stærkt duftende blomster, der nok kan gøre en ør i hovedet. De gamle i Keldby fortalte, at den var skjulested for ellepigerne, „og kom i blomstringstiden en pige og hendes ven til sæde i dens ly, var det svært for hende at bevare mødommen“, og det kunne jo godt være nyttigt at vide på forhånd. Fra Hvirring i Østjylland fortæller en gammel kone: „Mor fortalte også, at der døde altid



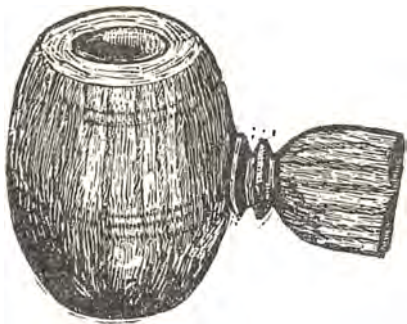
Thepotte fra Lyø af sortglasseret ler. Den har rummet mere hylde the end rigtig the i sin 100 årige levetid.

mange, mens hyliden blomstrede. Det gjorde hun også selv. De gamle tog varsler af alt.“ Men husmoderen måtte også nøje følge med i blomstringen, for når de hvide skærme var foldet ud, men før de begyndte at dufte stærkt, skulle hun og hendes piger i gang med at plukke blomsterne af. Der skulle en stor portion til. Blomsterskærmene blev bredt ud et sted, hvor de kunne tørre, uden at de blev brændt af solen. Når blomsterne var tørret med al deres aroma i behold, kom de i en pose, eventuelt et ærme af en opslidt skjorte. De tørre blomster blev hængt ind på loftet under stråtaget som de andre tørrede planter. Når forkølelsesygdommene så meldte sig, fik hele husstanden hylde the om aftenen lige før sengetid, idet drikken har sveddrivende virkning. Enkelte fortæller, at hyldeblomsterne blev kogt i mælk, men det har ikke været almindeligt.

Nu bruger de fleste vel hylde saft med samme formål, og det er jo også et godt middel. Herom fortælles fra Ryslinge fra en landsbyskrædders husmandssted, hvor man var meget haveinteresserede: „Jeg mindes som i dag året 1888, efterår, det var koldt og fugtigt, min broder 2 år yngre end mig lå til sengs af stærk forkølelse, hvilket skolelærerens hustru havde fået at vide. Skolen lå ikke langt fra vort hjem. Hun aflagde os et besøg, hvor hun medbragte en flaske saft af hyldebær. Det var virkelig godt for forkølelse, det skulle drengen have lidt af i varmt vand, sagde hun. Jeg husker, min moder blev som lamslået. Det kan aldrig gå, de sorte bær er nok giftige, sagde mor. Det førte til, at moder sagde: Da det er dig, madam Apel, som siger det, må

Hylid fandtes ved alle gårde og huse. Fuglene såede den, og hvor der var en smule fred, ved en husside eller i et hegn, skød hyliden op. Den var en nyttig busk, hvis blade, blomster, bark og ved blev udnyttet fra gammel tid. Derimod blev syltning af dens bær først almindelig i nyere tid.



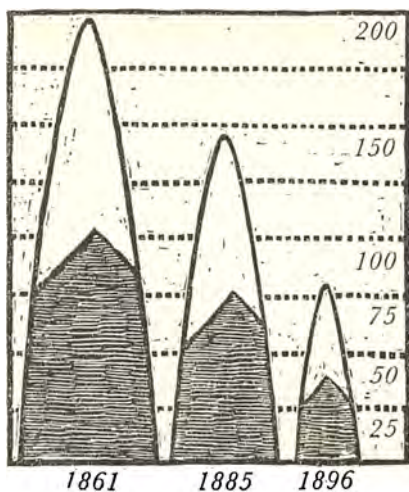


Indsamling af hasselnødder hørte ikke direkte til husmoderens pligter. På øerne og i det østlige Sønderjylland fik de unge efter høst en fridag, der kaldtes nøddedag, og hvor der endnu fandtes nøddekrat blev der samlet store mængder nødder. At spille om nødder var et yndet tidsfordriv, når unge og ældre kom sammen i efterårets løb, og beholdningen skulle gerne strække til jul. Den afbildede nøddeknækker er solgt af en fynsk skemand på Lyø.

det være rigtigt, og vi vil da prøve det varsomt. Der blev tillavet lidt efter madam Apels anvisning, men min broder havde ligget i sengen og hørt på samtalen og var da bange for at smage på sådant. Da broder ikke ville have det, bad jeg om at smage det, da jeg var bleven nysgerrig. Jeg syntes, det smagte godt. Det var almindeligt, at en præsts hustru kaldtes frue, en skolelærers var madamme, og andres var koner. Madam Apel anbefalede moder at lave lidt til vinterbrug. Det kunne nå sig endnu. Nej, siger moder, først vil vi se, hvordan det går for dig med det vove-stykke. Du er den første, nogen har hørt benytte den artikkel. Efter to års syn på sagen blev hyldebær anerkendt, og ikke ene det, men skattet som velegnet til hyldesuppe og hyldetoddy i forkølelsetilfælde.“ Som det gik i den midtfynske landsby, gik det over hele landet. Fra den gamle opfattelse, at hyldebærrerne nok var giftige, gik man over til at koge saft og hyldesuppe af bærrerne, og efterhånden som tiden gik, blev det bærrerne og ikke blomsterne, som blev indsamlet. Iøvrigt er beretningen et smukt eksempel på, hvorledes skolelærerens familie som mellemled mellem de højere stænder og almuen kunne formidle nyheder til den endnu konservative og traditionsbundne bondebefolkning, der ville se resultaterne, før den godtog noget nyt.

Syltning var for så vidt ikke noget nyt. Det er en gammel kunst hos de højere befolkningslag, men syltning krævede sukker, som ganske vist også havde været kendt i århundreder, men sukker var kostbart, alt for kostbart for bondebefolkningen, og først da priserne var faldende, og bøndernes indtægter begyndte at stige, kunne der blive råd til at anvende det i større stil.

Nogle steder var man iøvrigt begyndt at udnytte hyldebær, før man optog syltningen, idet man tørrede dem, og det var i hvert fald en billig metode: „Men når min moder i sommerens løb havde lavet ribs-, solbær- og måske lidt hindbærsaft, så var hendes flasker fyldte, og så tørrede hun hyldebærrerne. I vore dage ville man selvfølgelig have skaffet sig flere flasker, men det var fattige tider, og man måtte spare også på småskillinger. Hyldeklaserne blev lagt tæt sammen på papir på plader i bageovnen med stilkene opad, og når vi havde bagt i den store ovn, blev de tørrede ved den sidste varme. Bærrerne blev derefter pillede af stilkene og gemt i en lærredspose, der blev hængt på skorstenen, hvor de kunne holde sig uden at mugne“ (en gård i Skrave ved Kongeåen). Denne metode var dog ikke almindelig i bondegårde, og den vidner om en mere fremskreden madlavningskunst end flertallets. Dette gælder i endnu højere grad om de enkelte gårde, hvorfra det berettes, at umodne hyldebær



Som mange købevarer var sukkerets pris faldende, medens bøndernes indtægter steg især på grund af større afgrøder.



Et pusterør blev lavet af en ung hyldegren, hvor marven blev skubbet ud. Med et sådant rør har husmødre i århundreder pustet liv i ildstedets gløder om morgenen.

blev samlet og tilsat krydderi og eddike for at blive anvendt som kapers til fiskeretter. Hyldens anvendelse afspejler således udmærket variationen inden for bondestanden.

Men som så mange af de andre planter, der stod i haven eller som indsamledes fra gårdens omgivelser, kunne også hylden anvendes til andet end mad og drikke. „Jeg husker således,“ fortælles fra Vindblæs syd for Mariager fjord, „at min broder engang huggede sig i benet med en økse. Øjeblikkelig for en kone, der kom til stede, ud i haven efter en håndfuld hyldeblade, som hun bankede med en kødhammer, indtil bladsaften trådte frem. Derefter anbragte hun bladmassen på såret og ombandt benet med et stykke rent linned. Der gik ikke betændelse i såret, der lægtes hurtigt.“ Også andre blade er dog blevet anvendt på sår, som der var, eller som man frygtede for, at der skulle gå betændelse i. Hvis det skete om sommeren, at mælken blev blåplettet, var der det råd at skure mælkebøtterne inden i med grønne hyldeblade og derefter skylle med vand. Et andet udbredt husråd var *hyldesmør*, som bestod af det indvendige lag af barken på en ung hyldegren. Dette lag blev æltet med usaltet smør eller kogt med fløde, og man havde da en salve til de sår, som navnlig børn ofte fik i ansigtet i forårstiden, men den kunne også anvendes til andre småsår for eksempel revnede fingre, og hvis koen efter kælvningen fik revner i patterne eller hævet og ømfindeligt yver, kunne man komme salven på en ulden klud og gnide de sårede og hævede steder med den.

Da hylden havde et særligt ry på sig, er den også anvendt til at sætte sygdomme og ildebrand og ulykke, ja selv barnløshed hen i, men det hører mere under en skildring af kloge koners end af landbokvindens virksomhed. Derimod kunne bondekonen sikre et urtebed mod muldvarpens roden ved at stikke hyldegrene ned i dens gange, og med en hyldegren jagede hun fluerne ud af stuen, og ofte var det grene af samme træ, hvormed hun majede sin hørager.

At børnene også kunne bruge de unge skud til hyldebøsser og meget andet legetøj, hører for så vidt kun til vort emne om landbokvindens arbejder i de egne, hvor der ikke var rigeligt af hyl i hegn og krat, således at mødrene måtte værne om det nyttige træ.

Blåbær og Sortebær



Til plukning af de saftige, stærkt farvende blåbær var en hankepotte velegnet. Denne er formet af en jydepottekone et sted i Vendsyssel. De c-vitaminrige, søde bær blev ofte spist med mælk på.

Ingen af de andre frugtbuske havde en så mangesidig anvendelse som hylden, og der var mange haver også uden for de egentlige hedeegne, hvor der ikke var andre. Dette betyder dog ikke, at man derfor var afskåret fra at spise bær, tvært imod: „Jeg husker, at når jeg færdedes over heden og kom til sådan et lille blåbærareal, der stod med modne dejlige bær, så kunne jeg trods travlhed, måske i den tid køerne ville bisse, ikke modstå, måtte have nogle af disse fristende bær plukket og spist. Man tog ikke i betragtning, hvis hede det var i.“ Sådan fortæller en mand fra Stauning ved Ringkøbing fjord, og vi kan fortsætte med en gammel kones beretning fra samme sted: „Sortebær, *swotbær*, var der masser af i min barndom, rigtig en lækkerbisen for børn. Der var flere stykker opdyrket mark ude i heden. Når jeg skulle derud at flytte fårene og unghøwder, tog det somme tider for lang tid, før jeg kom hjem at flytte køerne, og så var det æ *swotbærs* skyld. Så sort som jeg var om munden kunne mor nok se, hvad tiden var gået med. Det endte gerne med et: *Stræv no å kom astej te æ køer*. Det var kuns ganske enkelte, der lavede saft af sortebær. Mor gjorde det ikke. Maden bliver alt for sort, sagde hun. Enkelte gange samlede vi og tog med hjem. Så fik vi *swotbærmælk*, men de bær, man plukkede og spiste straks, smagte nu bedst. Jeg er bange for, at de smagte allerbedst, når man havde travlt og skulle skynde sig hjem. Men det kunne ske, at man fik nogle i munden, der smagte væmmeligt. Det var æ *swotbærmand*, der havde spyttet på eller tisset på bærrerne. Det var et lille dyr, ikke så stort som en *skjellebasse*. Der blev også sagt, at den kunne godt finde på at bide os i tærne, når vi blev for længe ved æ *swotbær*.“



Jordbær og Hindbær

Man vil forstå, at trangen til frugt blev dækket på en let måde for husmoderen, og de omtalte bærplanter skulle der ikke luges om, og man skulle heller ikke passe på, at hønsene ikke skrabede i dem. Det sidste var navnlig et problem med jordbærrerne, men heller ikke disse bær hørte nødvendigvis til i haven: „Af vilde jordbær var der på den tid mange. De voksede vildt på sydsiden af digerne eller på skrænter, hvor der var megen sol. Det var ikke mange på den tid, der dyrkede jordbær i haverne. Det var børn, der gik og plukkede disse kun små, men søde bær med den fine aroma. De blev næsten altid trukket på græsstrå. Det var et skønt syn at se sådant strå med de røde glinsende bær.



Jordbær fandtes ikke i alle haver. Til gengæld var de vilde jordbær almindelige i hegn og krat.

Børn var stolte af, når de vidste et godt jordbærsted. Undertiden gik de rundt og falbød et sådant jordbærstrå og fik så en lille skilling derfor.“ Sådant fortæller en mand fra Aller i den frugtbare del af Sønderjylland, hvis gård lå omgivet af skov og tætte levende hegn, men tilsvarende beskrivelser kunne anføres fra alle nogenlunde frugtbare egne. „Jordbær plukkede vi på solrige pladser i skoven og på volden (d. v. s. et jorddige). Somme tider trak vi dem på strå eller samlede dem i en lille krukke. En del spiste vi med det samme. Var der mange, spiste vi dem med gedemælk“, for beskrivelsen her er fra et landarbejderhus i Øster Broby, hvor en ged leverede mælk til husholdningen. Men kommer man ud i de rigtige hedeegne lyder beskrivelsen som denne fra Store Binderup i Himmerland: „Det skal blot nævnes, jeg mindes ikke at have set et jordbær før 1898, da jeg blev oppasser for min kaptajn (i Ålborg). Han havde en have med blandt andet jordbær i, som jeg skulle luge. Jeg havde aldrig set en jordbærplante og kunne lige så godt rykke den op som ukrudtsplanterne“, og lige så galt var det med blomsterplanterne, for de fandtes heller ikke hjemme i fødegårdens kålgård. Et skovjordbær overgås jo ikke i smagen af nogen anden frugt, men små er de, så til syltning egner de sig ikke. Det gør derimod skovhindbærrene, som var at finde ikke alene i de frodige egne, men også langt ude i de vest- og nordjyske hedekrat. Lad os fortsætte beretningen fra Aller: „I alle skove var der på den tid hindbær. De var ikke så store, som dem der nu dyrkes i haverne, men de var meget eftertragtede for den fine smag og aroma, de havde. Enhver kunne plukke så mange de ville. Man plukkede gerne i en hankepot, som man havde dengang i enhver husholdning. I vore dage findes der ikke så mange skovhindbær. De åbne pletter bliver straks plantede til med andre skovtræer, og hindbærrene forsvinder så efterhånden. Det skete før, at der kom en kone med en pot hindbær til madmoderen. Vedkommende fik da en skilling eller nogle madvarer derfor. Af hindbær lavedes der saft, der kom på flasker.“ Skovhindbær var en god salgsvare i ældre tid, men ofte skulle skovejeren give tilladelse til plukning med henblik på salg: „I min barndom gik nogle gamle kvinder fra byen – altså fra Strøby by – i skoven for at plukke, og jeg har ikke de kvinder, jeg kendte, mistænkt for, at de brugte så mange hindbær selv. Jeg ved, at mormor, som også gik i skoven, plukkede dels til sig selv og måske til en søster eller datter, men de andre havde vist aftagere til hindbærrene. På en sådan tur har jeg selv været med engang. Det var en af de længste dage i mit

liv. Jeg var vel tolv-tretten år. Jeg skulle følges med en lille – i mine øjne gammel kvinde – hun var vist ikke 65 år – ned ad Maglebyskoven til. Vi fortsatte et godt stykke i Maglebyskoven og vist helt ind i Dyrehaven, hvor vi så endte i en stor lavning ved Myrebjerget, hvor der var et stort *hindbærland*. Det vidste Marie Smeds, som jeg fulgtes med. Jeg havde aldrig før set en sådan *slade* af hindbærbuske. Det så næsten ud som om de var plantet i rækker, og så var det vist blot plukkerne, der banede veje i stykket, hvor de gik. Vi var gået tidlig hjemme fra – havde mad med og var ikke hjemme før henad aften.“ Dette udpluk af en meget længere skildring giver et indtryk af, hvor megen ulejlighed man gjorde sig for at få fat i de små søde bær. Husmoderen i en gård kunne ikke forlade huset en hel dag for at plukke bær, men ældre husmandskoner havde god brug for en ekstra fortjeneste og forsynede både landsby og købstad.

Tyttebær



I hedeegnene spillede tyttebær en stor rolle. De var lette at sylte og kunne afsættes til købstæderne.

Hvad hindbær var for skovegnene, var tyttebær for hedeegnene: „Mit fødehjem havde en hedeareal på ca. 100 tønder land (der er tale om et hedehusmandssted, der var under opdyrkning på Vorbasse hede) mest sandbanker, som grænsede til eng og kjer, og der var mange tyttebær. Når de var modne i september og oktober, brugte min søster, som var husbestyrerinde for min far, at tage køerne med sig ned i engen, og alt imens hun flyttede dem, plukkede hun tyttebær. Hun kunne samle to ret store kurve og tage med hjem om aftenen. De solgte dem på brugsforeningen og fik dem indskrevet i kontrabogen, og en lang tid var det dem, der havde penge til gode i brugsen, så dem der havde areal med tyttebær havde en indtægt, der var god at tage med. En lille part blev brugt i husholdningen. Der blev lavet saft og syltetøj af dem. Syltning af tyttebær er ikke vanskelig. De koges og tilsættes sukker, ikke så meget, og holder sig godt.“ Her får vi tillige noget af forklaringen på, hvorfor tyttebær var så skattede, medens sukkeret var en dyr vare, og fra en anden hedegård i Lysgård ved Viborg fortælles: „Tyttebær, som der var en del af, kaldte vi *krusbær*. De blev hensyltet og brugtes i husholdningen og spistes til kartofler som krusbærdyppelse i skift med mel-dyppelse.“ Her er tyttebærrene ikke alene et lækkert syltetøj til at spise ved en festlig lejlighed, men indgår i dagligkosten. Modsat de andre bær var det kun undtagelsesvis, at tyttebærrene blev spist med mælk på. Hvis man havde brændt et stykke hede af, kunne der et år eller to efter være helt rødt af tyttebær. Nogle år kunne risene bugne af bær, medens der ingen var et andet, hvilket skulle skyldes frost i blomstringstiden.

Tranebær



Langs Vestkysten var tranebær højt skattede. Bærrene kan opbevares i vand uden syltning.

Brombær

Der er andre bær i hedeegnene, således de lækre mosebøller, som ligner blåbærrene og ofte forveksledes dermed, men de var fåtallige, og dette gælder i endnu højere grad muldebærrene, som vist kun har spillet en rolle omkring Vildmosen i det nordøstlige Himmerland. Det eneste bær, som kan konkurrere med tyttebærrene i yndest er tranebærrene: „Tranebær kaldte vi ganske simpelt *trån*. Bærret er som tyttebær kun en lille smule stærkere i smagen. Bruges på samme måde. Den vokser kun på lave pladser i klitterne. Jeg kunne unde enhver naturelskende københavnere at stå ude i klitten nord for Råbjerg kirke, hvor han kun kan se himmel og klit, ikke en menneskelig våning. Så skal han se en lille rund tue fint formet af lysegrøn mos, men rød af tranebær. Stilken er usynlig. Det ser ud, som de var strøet ud. Eller en lavning hård i bunden på en 5–6 m² rød af bær. Tranebærplanten er et Guds under blandt planter.“ Således fortæller en lærerinde, som er født i en strandfogedgård i Tversted. Fra de øde strækninger i Hjardemål klit fortælleres: „Tranebær brugtes kun til syltetøj. De modnedes ikke før sidst i august og måske lidt ind i september. Tranebær egnede sig bedst til salg. De var jo mere holdbare, så man måtte være vågen for at få nogle. Sommetider var de ikke for godt modne, når vi plukkede, men så blev de lagt op foran loftsvinduerne på papir, og så modnede de der. Tit blev det helt ind under jul, inden vi syltede de sidste.“ Fra Vestkysten ved Husby: „Tranebærrene bliver lavet i saft og syltetøj. Tranebær kan også gemmes hele. Man gør dem rene for alt snavs, dog ikke med vand, kun med fingrene, og er de fugtige fra da man har plukket dem, da lægger man dem ud i solen en tid, så længe de er tørre for fugt. Så bliver bærrene samlet i poser og hængt hen. Så hen på vinteren har man de fineste tranebær til at lave mad af.“ Andre steder fortælleres det, at man kom bærrene på flasker, som derpå fyldtes op med koldt vand. Således kunne bærrene holde sig hele vinteren. Intet under at der var kapløb om at plukke disse bær, der kun undtagelsesvis findes uden for det vestlige og nordlige Jylland.

Brombær hører fortrinsvis til på de frugtbare egne, men på sydvendte skråninger kan rankerne med de hvasse torne godt klare sig ude i lyngen. Der er flere arter med større eller mindre bær, og de forskellige navne er rigt vekslende. Således kaldes brombærrene adskillige steder for blåbær, således at det kan være vanskeligt at finde ud af, hvad det egentlig var for bær, som blev indsamlet. Ikke mindst i det østligste Sønderjylland



Hyben af de vilde roser, som voksede i hegn og krat, var gode at lave perlekranse af. Kun i det østlige Sønderjylland var udnyttelsen af hyben til madlavning almindelig.

Hyben

fandtes der mange brombær. „Var der (i Felsted) mange slåen, så var der i min barndom ikke mindre brombær. Man kunne spise sig mæt i brombær, når man om efteråret vogtede kørne, der blev slået løse efter høsten. I bønderskovene, som endnu den dag i dag forsømmes og ikke behandles forstmæssig, var store pletter overgroede med brombær, hindbær og kristtjørn (ofte også slåen) og disse krat kvalte ungs koven. Somme år var der mange brombær, andre ikke. I hegnene groede brombærranke også. På halvøen Løjt kan man endnu træffe hegn i hele agres bredde, hvor der er overflod af bær og hasselnødder. Som barn var jeg hvert efterår først i september måned med mor henne i noget man kaldte Grævlingebjergene, nogle skovbakker, at plukke brombær. Man lavede saft af bærrerne og man kogte brombærgrød og brombær suppe. Jeg har kendt en mand, hvis livret var brombærgrød. Mange småfolk samlede brombær og solgte dem i købstaden.“ Brombærrerne skulle man iøvrigt spise i tide, for mikkelsdag smurte fanden sine støvler i dem, og så smagte de ikke godt længere. De levende hegn er netop karakteristiske for Sønderjyllands østkyst i deres fuldt udviklede form, som genfindes såvel sydpå ned i Holsten som i England og Nordfrankrig, især Bretagne.

„Hyben kaldte vi (i Felsted) *jugbær*. De voksede vildt i hegnene på marken. De blev indsamlet både til salg og til husholdningen. Der blev kogt saft på dem, der gav en meget velmagende suppe. Også blev der lavet vin af dem. Den er en meget sund drik. I mine ældre år samler jeg med forkærlighed hyben ind om efteråret, hvoraf der så bliver lavet vin. Heraf tager jeg mig et glas hver aften, inden jeg går i seng, så længe forrådet varer (det kan tilføjes, at beretteren er en gammel gårdmand, som lider af astma). De bliver kogt i vand og tilsat sukker, 2 pund sukker til 2 pund bær. Derefter henstår den et fjerdingår tæt tilukket og fyldes så på flasker færdig til brug.“ Også på Lolland var der enkelte, som i den beskrevne tid har lavet vin af hyben, men man skal ikke langt nord for den gamle grænse, før det fortælles, at børnene dengang blev advaret mod de smukke bær, for de var giftige, og bærrerne hørte til børnenes kæreste legetøj. Ofte kaldtes bærrerne *røde grise*, og pigerne lavede sig fine perlekranse af de skinnende bær. De store drenge pillede også frøene ud og puttede dem ned på ryggen af hinanden og selvfølgelig på pigerne, for det virkede som kløpulver, men bortset fra at mødrene skældte ud, hører det jo ikke til emnet. Allerede i gamle kokebøger kan man finde vejledning i tilberedning af hyben,

men de fleste steder var det først under krigene, at en udnyttelse blev mere almindelig.

Den romantiske læser vil måske her tænke, hvilket fald i kultur, smag og sans for de virkelige menneskelige værdier, når man i nyere tid nøjes med ribs, solbær og stikkelsbær. Men landhusmoderen vil ikke give læseren ret. For i haven kan hun avle flere bær, end der kunne samles på mange tønder land, og dertil kommer, at de fleste steder, hvor man tidligere kunne samle bær, nu er inddraget til langt mere produktive formål, og så var det jo ikke nær alle steder, at der selv i ældre tid var adgang til at samle bær, og i nyere tid bruges der trods alt flere bær end tidligere, selv om børnene måske nok ikke alle steder får så mange rå bær som før i tiden.

Blommer og kirsebær



Hjemmelavet nøddeknekker fra Barritskovby, Barrit sogn ved Vejle.

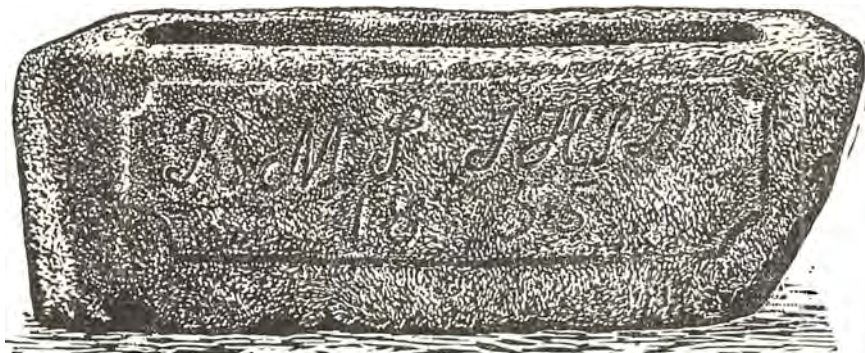
Af blommerne kan man skelne mellem to grupper. En beskrivelse fra en gammel have i Hillested på Lolland belyser den ene: „Spilker var store saftfulde og velsmagende blommer. Der var to gamle træer i haven, og der var altid mange blommer på dem. De fleste spistes efterhånden som de blev modne. De fulgtes som regel med høsten, som var lidt senere den gang end nu. Dengang fik arbejdsfolk altid kosten på arbejdsstedet, så der kunne være et helt pænt lille selskab ved et middagsbord, og når en skål af disse blommer var stillet på bordet, var skålen altid tom, når folkene rejste sig. De nød dem med velbehag både til et stykke flæskesteg såvel som anden steg, og det var også forfriskende en varm sommerdag at spise en blomme til et stykke fedtbrød, når vi spiste *midaften* ude i marken.“ Dette kan gælde for de store saftfulde, stærkt forædlede blommer af forskellige sorter. Disse stod gerne i haven, men i havehegn og ude i markhegn og krat fandt man ofte nogle små blå eller sorte blommer på krogede træer, der kunne have torne. Disse blommer kaldtes ofte *kræger*. De modnedes sent, og de små runde blommer indeholdt ikke megen saft. Det vil sige, at de egnede sig til at blive tørret i bagerovnen. Når de kom i sød-suppe, frigjordes hele den kraft, som rummes i disse små blommer. Men krægerne kunne også bruges til most, og hertil anvendtes også bærrerne af slåen. I modsætning til krægen er denne en helt uforædlet blomme, og før den har fået nattefrost, er den som bekendt helt uspiselig, selv for en hyrdedreng i gamle dage, da dens store indhold af garvesyre snærper munden sammen. Når bærret har fået frost, svinder noget af den skarpe smag, og på Fyn med omliggende øer og også af og til på Lolland og Falster og i dele af Østjylland drog kvinderne ud for



Især på Fyn blev der lavet megen slåenmost. Slåen kunne også sættes på brændevin, men hertil var solbær mere yndet.

at plukke slåen, selv om pigerne ikke altid var glade for at få armene forrevet på de skarpe torne, som vi skal vende tilbage til senere under omtale af slagtingen. Det kunne også lade sig gøre at brede et forklæde ud under busken og tærse bærrerne af med en kæp. Slåen var ikke en plante man behøvede at frede om. En lille tønne var skyllet godt, og slåen eller kræger, undertiden begge dele, blev hældt i ankeret, således at dette var næsten fuldt. Derefter blev der hældt kogende vand over, og beholderen blev lagt til side for at ligge i fred og ro. Efter en tid kunne man tappe most af tøndens. Jo længere den fik lov at ligge, des stærkere blev drikken, og man kunne lade den gære til en vin. Den friske syrlige most blev fortrinsvis anvendt som dypelse til grød, og den kunne spare en hel del på øllet, men sur var den, og den kunne godt trænge til at få sukker eller sirup tilsat, men det var ikke altid, at man ofrede dette. Ellers er slåen ikke blevet udnyttet i større stil. Drengene kom ofte hjem med en lomme fuld, og når de så tyede op til bedstemoderen i aftægten, fik de somme tider lov til at stege bærrerne på kakkellovnen. Dog kunne man udnytte garvesyren ved at komme nogle bær sammen med de syltede rødbeder, og et afkog var et middel mod diare hos mennesker såvelsom kalve. Slåen kunne også sættes på brændevin, men det var ikke almindeligt. Hertil var solbær mere yndet. Bærrerne blev simpelt hen fyldt på en stor flaske eller en stendunk, og brændevin – eller rom – blev hældt på, og efter nogen tid havde man en rød herlig drik, som fortrinsvis blev skænket for kvinder, og drikken kaldtes da også *sød snaps* eller *fruentimmersnaps*. Også kirsebær kunne anvendes hertil, men de gav knapt så kraftig en smag.

Kirsebærret var højt vurderet i den tid, som her beskrives, og det fandtes i flere sorter foruden de kirsebærtræer, som var sået af fuglene rundt om i hegn og krat. På egnen rundt om København kunne man finde hele kirsebærhaver, og det samme gælder for eksempel egnen om den østlige del af Mariager fjord, hvor kræmmere daglig opkøbte kirsebær i modningstiden, og konerne kunne tjene sig en helt god skilling på en kirsebærplantning. De små syrlige kirsebærsorter egnede sig også godt til at tørre i ovnen, men det var ikke almindeligt. Kirsebærrene modnede på et tidspunkt, da der var nok at tage sig til i landbruget.



Med æbler og pærer kommer vi til en del af haven, som ikke helt hørte under konens domæne. Det regnedes således for mandsarbejde at pode træerne. Beskæring var der ikke meget af, og sprøjtning da heller ikke. I de egne, hvor frugtavlens spillede nogen rolle, det vil sige på øerne og i den sydligere del af Østjylland, stod træerne gerne i en særlig afdeling af haven med græs under træerne. Når dette blev for højt, blev det slået til grønfoder, og her tøjredes ofte kyllingehønen, og pladsen må ikke forveksles med vor tids græsplæner. På Als kaldtes frugthaven *abildgården*, og det er jo et smukt gammelt navn. Vi skal ikke her komme ind på alle de gamle sorter af æbler og pærer, men i modsætning til nutiden da æblerne dels er beregnet til spisebrug, dels til madlavning, er en række af de gamle sorter af såvel æbler som pærer lidet egnede til disse formål, hvorimod de var fortrinlige til at lave most af. Denne drik hører dog ikke til i alle æbleegnene, men er vel især typisk for Fyn og de tilgrænsende landsdele, og sammenligner man æblemestens udbredelse med slåenmostens, kan man se, at den sidste har en tendens til at være de mindre velstillede drik, medens fremstilling af æble- og pæremost fortrinsvis er at finde i de gårde i landsbyen, hvor man kappedes om at være den *villeste*, det vil sige den dygtigste. For at få saften frem blev æblerne og pærene knust. Havde man et vandtrug udhulet af en stor sten, således som man endnu ser dem ved adskillige fynske gårde, kunne man gøre dette godt rent, fylde frugten i trug og knuse den med en kølle. Andre havde et trug udhulet af træ, hvori man stødte med en særlig støder af træ. I nyere tid fik man ofte en rivemaskine, som blev drejet med et håndsving. Den masede frugt østes op i en stærk, groftvævet pose. Denne blev lagt i en presse, hvor man med en lang vægtstang pressede posen ned i en kasse med tremmebund. Så sivede den liflige saft ned i et kar. Her stod den til klaring, inden saften



Mange af de gamle sorter af æbler og pærer var bedst egnede til at lave most af. Frugten blev efter gammel metode knust i et trætrug med en støder. Havde gården et vandtrug af sten som trug øverst på siden, kunne dette også anvendes. Begge er fra Lyø.



Mostpresse fra Køng-Højrup på Fyn. Knuste æbler eller pærer fyldtes i groftvævet pose, som med en stang presses ned mod tremmebund.

forsigtigt blev øst over i et anker. Nogle fortæller, at det var godt at komme nogle af de vildtvoksende skovæbler mellem havefrugten, for så holdt mosten sig bedre. Disse *vildkratter*, vildæbler, groede i hegn, krat og skovbryn. De små æbler kunne se fristende ud, og børnene kunne ikke lade være med at smage på dem, men æblerne var forfærdelig sure, så de nåede ikke mere end at bide i dem. Derimod spiste kørerne dem begærligt, når de efter høst blev vogtet på markerne. Adskillige steder var der dog en behjerttet mand, som podede en gren fra et forædlet træ ind i vildæbletræet, og så kunne man være sikker på, at gangsporene i efterårstiden havde en tendens til at bøje om ad træet. Iøvrigt flyttede man ofte et ungt vildæbletræ hjem i haven for at pode det. Mosten blev på Fyn fortrinsvis brugt til dypelse til grød, især til boghvedegrøden, og den var en kærkommen afveksling.

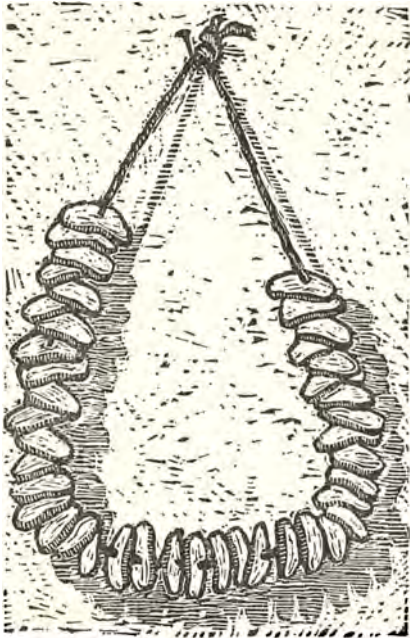


Tørret frugt



Nyere rivemaskine til mostfremstilling fra Hjelmstrup i Verringe sogn på Fyn.

Større betydning havde det, at mange gamle æble- og pæresorter ligesom blommerne egnede sig fortrinligt til tørring, og denne konserveringsmåde må betegnes som almen på det sydligste hjørne af Sjælland, Bornholm, Møn, Falster, Lolland, Langeland, Fyn med øer og på kysten langs Lillebæltets vestbred. Denne tørring foregik som regel ved eftervarmen efter en rugbrødsbagning, men ville konen have en særlig stor portion, måtte ovnen fyres en ekstra gang. Nogle øste de små æbler og pærer ind i ovnen uden nogen forudgående behandling. Dette passede godt til gammeldags bordskik. Når der var pærer i sødsuppen, fiskede man en op med skeen af det fælles fad, og så holdt man den i stilken og gnavede af den, alt mens man fulgte med i tempoet for at få del i indholdet i det fælles fad. Dagen var lang om sommeren, og alle længtes efter middagssøvnen, som ventede så snart skeen var tørret af. Denne praktiske spise-måde passede dog ikke ind i de nye spisevaner, som var ved at trænge frem, og sirlige husmødre satte pigerne til at skære frugten i skiver. Skrællede man frugten, blev arbejdet mange-fold forøget, især hvis der ikke var storfrugtede æbler og pærer at tage af, men i denne retning gik udvælgelsen af sorterne.



Skiver af æbler tørret i bagerovnen. Tørring af frugt spillede en stor rolle i de gamle frugtegne. De brugtes i forskellige madretter og blev givet til børn at tygge på.

De tynde frugtskiver kunne trækkes på snor, således at man kunne hænge en rinkning op. Ofte hører de æblekranse, som venlige koner gav børnene på skolevejen, til de kæreste barn-doms minder. De syrlige æbler fik en herlig smag, når de blev blødt op i munden, og konen havde i dem et middel til at give mangfoldige madretter en ekstra velsmag. Men det var altså kun i en begrænset del af landet, at der var tid til og sans for dette raffinement, og da frugthaverne omkring århundredskiftet bredtes til hele landet, var foregangsmændene som regel ophørt med hjemmebagning, og nu kunne man let og også billigt købe svedsker hos købmanden, så der var ikke behov for at optage de gamle frugtegenes konservering. Nu var det også mere anset at lave alt for sød æblegele, som bønderne ikke havde haft råd til i rigtig gammel tid, og som derfor havde karakter af et standssymbol, som enhver dygtig husmoder hurtigst mulig måtte tilegne sig.

Det er iøvrigt mærkeligt at høre om, at der i forblæste vestjyske egne kunne findes både herregårds- og præstegårdshaver, medens bønderne stadig mente, at det ikke kunne nytte at plante træer, men da den seminarieuddannede lærer anlagde en have ved skolen, blev han foregangsmand indenfor havebruget. For at læserne kan forstå dette, må vi hellere fortælle en oplevelse fra Velling: „En mand overværede en samtale mellem en gruppe gårdmænd, hvor den ene besværede sig over, at degnen sagde De til bønderne. Han var dog ikke stort mere end de andre var, og kunne man sige Du til Vorherre, skulle man så ikke kunne sige det til degnen. Hertil bemærkede en af de andre, hvad så med præsten. „Ja, det er noget andet,“ mente manden.“ Sådan må det også have været med mange andre ting. Præsten var et højere væsen, som i gammel tid ofte levede i en ufattelig luksus set ud fra bøndernes synspunkt, og hans husholdning kunne det ikke falde noget fornuftigt menneske ind at efterligne. Men dette gjaldt ikke læreren.



DEN DUFTENDE HAVE



I middagsstunden var gården som uddød en sommerdag. Medens de yngre sov, var det den gamle aftægtskones opgave at se efter om bierne ville sværme. Ofte samledes børnene om hende, og hun fortalte om blomsterne og om gamle dage.

Det er næppe mange kålgårde, som har manglet et par blomsterarter, der må regnes med til prydplanterne. Dette gælder først og fremmest ambra, men også omend i mindre grad balsam. Navnene udtaltes noget forskelligt, men er dog let gennemskuelige. Dog kunne man på Fyn og Bornholm høre navnet *ruentræ* eller *ruertræ* om ambra. Begge kunne de også kaldes *lugtegrønt*, for de udsendte en balsamisk duft fra deres plet i haven en varm sommerdag, når børnene samledes om bedstemoderen, som i middagssøvntiden sad ude på en bænk og holdt øje med bikuberne, der måske ville udsende en sværm i den varme tid, medens gården ellers var som uddød. Fra disse stunder har mange gamle deres viden om blomsternes egenskaber. Og bedstemoderens tanker kunne også gå tilbage til ungdommens lyse tid, da hun gik til dans og leg, disse to af menneskehedens ældste glæder, som var umistelige for en tid, da man ikke blev underholdt – hvis tanken om livet i den næste tilværelse da ikke havde grebet egnens befolkning for en tid og sat alt andet i skygge. Bedstemoderen havde ganske vist ikke haft tid eller lejlighed til at vaske andet end ansigt og hænder, før hun hastede af sted, og det var kun det yderste lag tøj, som blev skiftet, men så satte hun et par grene af balsam på brystet, og dens duft blandede sig i glæden, som mange år senere kunne vende tilbage ved dens duft. Balsam kunne også tørres til krydderposen, som blev lagt på en øm kind eller øre, og ambra kunne tørres til at røge med i stuen, men hertil havde den en konkurrent i lavendlen, som også havde fundet vej til mange kålgårde. Den bar man ganske vist ikke på brystet, men dens fine små blomster blev plukket og tørret i små buketter til at lægge mellem linned, og da klædeskabene var kommet frem sammen med det polstrede tøj, som vi stadig plages med, blev der også hængt en buket i skabet. På loftet kom der et stort bundt i alle de hjem, hvor man foretrak dens duft til røgning i stuerne. En optælling i optegnelserne gav 38 eksempler på brug af lavendel hertil, medens rosenblade kom ind med 34, enebær med 14, kirsebærblade 12, medens skovmærker, malurt, grannåle, mynte, ambra og laurbærblade alle havde under 10. Dertil må tilføjes, at skovmærker eller enebær sjældent var plukket i haven. De gamle hårdføre rosenarter kunne godt trives i en forblæst kålgård i læ af et dige eller et hus. De duftede dejligt under den kortvarige blomstring, men ofte fik denne ikke lov at vare tiden ud, for man kunne få mere glæde af den ved varsomt at plukke blomsterbladene af og tørre dem. Hos de højere stænder havde man længe brugt potpurrikrukker, og

på markedet ville pottemageren gerne friste bonden til at give konen en sådan i markedsgave, når de nødvendige potter og fade var indkøbt. Ofte lod han sig overtale, men det var ikke altid, at den blev brugt efter sit formål, for så skulle rosenbladene lægges ned med salt, og der skulle helst også stænkes velugtende vande på, men de skulle jo købes, og selv om duften så også var fornem, kunne man meget vel klare sig ved på gammeldags maner at tørre røgelsen, og tiden viste, at røgelse i alle former var noget, som ikke tilhørte fremtiden, men dette fører os over i rengøringen, som ikke skal omtales i denne sammenhæng.

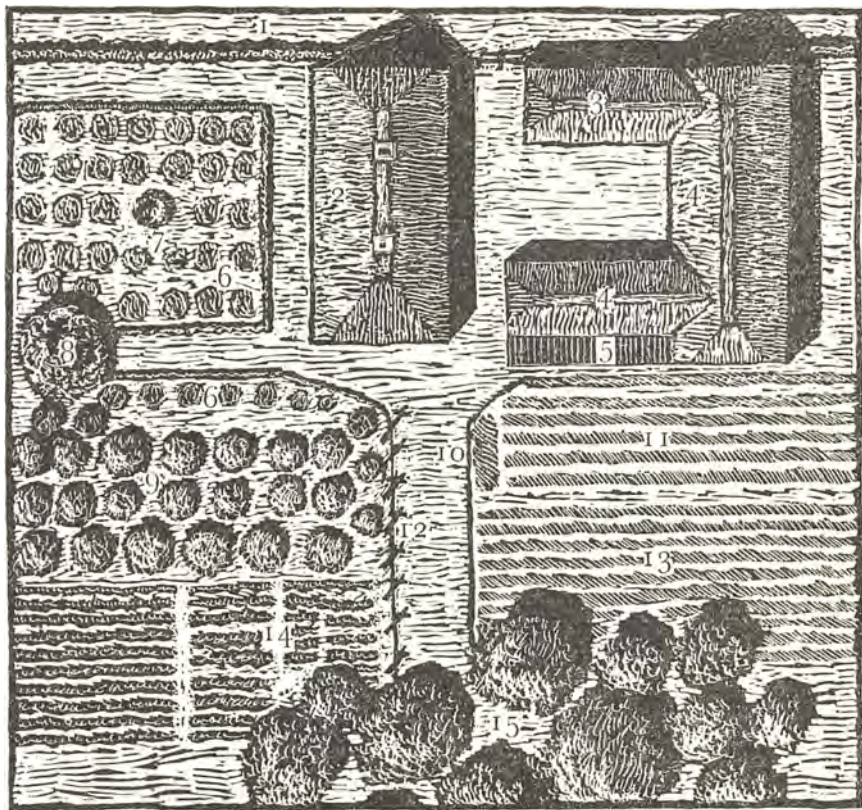
Blomsterhaven

Skal vi finde flere blomster i den rigtig gamle bondehave, må vi indskrænke området stærkt og nærmest holde os til det sydøstlige Jylland og øerne, og især til Fyn. Her lå herregårdene tæt, og ved herregården boede en herregårdsgartner, som skulle have hjælp hos husmændene, og lugekoner var der også brug for. De kunne let tigge nogle af de fine blomster, og desuden kunne gartneren godt have brug for en ekstra indtægt ved at sælge frø og planter. Flere steder oplyses det, at alle landsbyens blomsterhaver var anlagt efter ganske samme plan, for havde gartneren først anlagt den ene, var naboen nødt til at gøre ligeså for at få ro i sindet. Om haven hvis plan er gengivet øverst på næste side slutter beskrivelsen: „Der var en farverigdom samt lavendelduft og resedaduft. Hele denne herlighed af blomster og duft var lige uden for vinduerne. Og hvem der passerede på gaden kunne nyde det. Lysthuset var plantet af bøg, så de kunne vokse op og gå sammen i toppen. Så var huset der. Sådanne lysthuse kunne ses i de haver, der var gjort noget for at gøre smukke og tidssvarende. Smedens have blev et forbillede for andre.“ Man må mærke sig ordene om, at folk på gaden havde glæde af de mange blomster. Skulle der være bryllup eller et andet større gilde i byen, fik kvinderne meget travlt i de mange små bede, for i en fynsk landsby var det ikke nok, at alt var pyntet og fint i gildesgården. Alle haver i byen skulle være lugede og nyrevne, ellers gik der et skår i byens ære. Den beskrevne have er fra omkring 1890, og da var man godt på vej til at gøre haverne alt for overlæssede. Dette hænger sammen med de dybtgående ændringer, som i løbet af nogle årtier helt forvandlede husholdningen i en gård, idet en stor del af kvindernes arbejder blev overtaget af fabrikker, og kvinderne fik i en overgangsperiode mulighed for at anvende mere tid på andre opgaver, og hertil hørte haven, der endte med at blive



Fyrfad fra Lyø. Når der trængtes til vellugt i stuen, lagdes gløder i fadet og derpå dryssedes vellugtende urter især lavendel eller rosenblade. Ved Vestkysten brændtes rav som røgelse.

Smedens have i Barløse tegnet efter en gammel mands plan og beskrivelse. 1. Bygaden, 2. Stuehus, 3. Stald, 4. Lade, 5. Skur, 6. Blomsterhaven: „Alle de små rundinger var blomsterbede med røde tusindfryd eller røde primulaer omkring. Primulaerne kaldtes kodriver. Gangene mellem de små bede var kun så brede, at en træsko lige kunne være der. Al jorden var udnyttet, og de mange røde blomster var af en vis virkning, en skønhedsåbenbaring syntes folk. I selve bedene var der tulipaner, bostnilliker (studenternilliker har jeg hørt nogle kalde dem). Der var en farverigdom samt lavendelduft og resedaduft.“ 7. Pebertræ, 8. Lysthus af bøg, 9. Ribs og stikkelsbær, 10. Rabarber, 11. Kål, 12. Tøjstøtter, 13. Kartoffler, 14. Urtesager, 15. Store frugttræer, gode at kravle i. Langs gangene om blomsterhaven og ind til lysthuset var der hække af buksbom.



alt for stor, således at den senere blev en plage, ikke mindst for børnene, som hellere ville lege end luge små runde blomsterbede. Dette tema med kvindernes nye opgaver, vil vi vende tilbage til især i forbindelse med borddækningen. Den beskrevne have havde ikke græsplæne, for den syntes man endnu ikke om. En landmand så græs nok ude i marken. I virkeligheden stod lysthuset også tomt, når der ikke var besøg af børnene, som var flyttet til købstaden, for når man til daglig færdes ude i solen, er det meget behageligere at sidde indendørs og spise.

Stedsegrønt

Buksbom var endnu højeste mode i bondehaven, hvor den dannede lave hække. Men der skulle også gerne være et sted, hvor den fik lov at vokse sig højere, således at man altid havde noget grønt at tage af, når der skulle bindes kranse til en begravelse i vintertiden. Ganske vist var dette en ret ny skik, men den var dog blevet almindelig i alle dele af landet i den beskrevne periode.

I mange haver, måske i de fleste i hvert fald på øerne, stod en anden stedsegrøn vækst. Den har et smukt løv, men jeg har aldrig hørt den omtale til kransebinding. Den ville sikkert give



En stedsegrøn busk af sydlandsk oprindelse var nyttig at have ved gården, da den kunne fremme en fødsel hos husdyrene.

Grønne krans



Den fine duft af tørrede skovmærker eller bukkar, som de kaldtes på Sjælland, var højt skattet i ældre tid.

følget for mange uvedkommende tanker, for der var et almindeligt kendt rim om dens egenskaber, i virkeligheden et råt og rystende rim. Ofte tilføjes det i beskrivelserne, at den stod i et afsides hjørne af haven. Når den alligevel stod der, skyldes det, at der var god brug for den til at drive på en fødsel hos køerne. Man måtte passe godt på, at køerne ikke uforvarende kom til at æde den. Men selv om den blev omtalt i forblommede vendinger, så viser rimet og adskillige af Nationalmuseets optegnelser, at det ikke var muligt at holde dens egenskaber skjult for pigerne, og kunne en ulykkelig pige ikke finde den i en have, så vidste man en klog mand, som både havde den og gerne for betaling gav anvisning på dens brug. Iøvrigt er der flere af de tidligere nævnte planter, som har samme virkning, blot i svagere grad, og vi må konstatere, at problemet med afbrydelse af svangerskab, som bliver diskuteret så ivrigt i nutiden, ikke er noget nyt problem. Men de høje tal for uægte børn i ældre tid viser også, at mange veg til side for at bruge de alment kendte midler. Dette kan jo være en trøst for de mange, som studerer deres slægts historie, og som finder mindre heldige træk deri. Det kan tilføjes, at planten ikke er vildtvoksende her i landet, men er indført fra de sydeuropæiske lande som så mange af de andre lægeplanter.

En krans var i ældre tid tegn på fest og glæde, men da det for et hundrede år siden blev almindeligt at pynte kiste og grav med krans, har dette ændret vore følelser over for blomsterkrans. Kun i særlige tilfælde som ved rejsegilder og hyldest til kunstnere og i småpigens leg har kransene bevaret lidt af den gamle betydning. I ældre tid var det almindeligt at have en lille krans af skovmærker hængende i stuen. Overalt hvor planten var at finde i skoven, blev den om foråret plukket og bundet i krans eller i buketter. Dette skulle ske, før den kom i blomst, da bladene derefter taber i duft. Ældre kvinder havde mange steder en indtægt af at plukke skovmærker til salg både på landet og i købstaden. I hjembyen blev kransene ofte foræret bort, og giveren blev da senere eventuelt til jul betænkt med slagtemad og brød. Selv til den lille ø Manø kom der ad ebbevejen over marsken en kone gående med grønne krans. Disse hængtes på væggen, og når skovmærkerne duftede særlig kraftigt, vidste man, at det ville blive regnvejr. Kransene fik lov at hænge til næste forårs hovedrengøring. Også til røgelse kunne skovmærkerne som nævnt anvendes.

HUMLEGÅRDEN

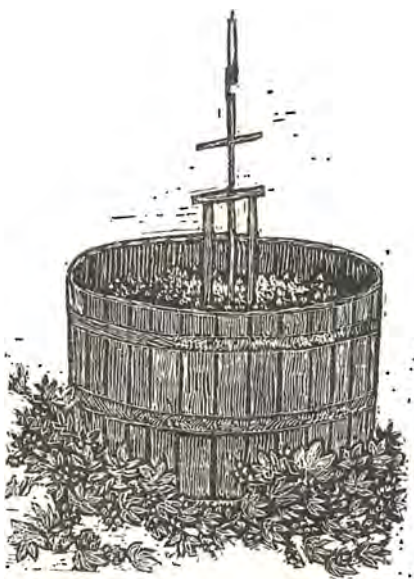
Overalt i landet kunne man finde en humlehavn. Endog ved enkelte gårde på Holmsland Klit snoede humleranker sig op ad en halmsime på østsiden af en længe i læ for vestenvinden. I langt de fleste landbrug dyrkede man dog ikke selv humle, men man ventede på, at en fynsk humlekræmmer skulle komme kørende med store sække fyldt med humle. Havde egnen en spredt bebyggelse, måtte man ofte søge til et af egnens efterårsmarkeder for at træffe humlekræmmeren. Og hen mod århundredskiftet overtog landkøbmanden forhandlingen af humle de steder, hvor man endnu hjemmebryggede øl.

Regeringen havde ganske vist i flere hundrede år søgt at tvinge alle landmænd til at dyrke humle, og vildtvoksende planter vidner mange steder om, at man i forgangen tid har avlet humle. Derimod havde en række sogne på Fyns nordvesthjørne humleavl som et vigtigt bierhverv, og herfra stammede den humle, som kræmmerne på syngende fynsk og med en traditionel lune falbød overalt i landet. Der var humlehaver på en tønde land, og alene plukningen af humle kunne her give tre ugers arbejde efter høst. Det var en travl tid for gårdens kvinder, selv om husmandskoner hjalp til, men så kunne der også sælges en 300 pund tør humle, og den kostede i 1880'erne 1 til 2 kroner pundet, og da var en krone en daglejers dagløn for arbejde fra morgen til aften. De almindelige humlehaver var ikke nær så store. Om foråret var det mændenes arbejde at sætte en 4-5 meter høj stang ved hver plante, og når humlerankerne om forsommeren havde nået en sådan højde, at de kunne nå tre gange rundt om stangen, skulle de bindes op, og det var et arbejde, som lå for pigerne. Til at binde med brugte man nogle steder uldtråd, medens andre foretrak skoldet halmstrå, for båndene måtte ikke snære de spæde ranker. I den første tid skulle rankerne vises vej rundt om stængerne, og det skulle ske med solen, for den vej snor ranken sig videre op ad stangen. Når planten først er kommet i gang, løber den hurtigt til tops. På Møn sagde man, at de nedhængende ranker, *rever*, vinkede efter husbonden. På Fyn kaldtes de *rusmer*. Man regnede med, at rankerne skulle have nået toppen til Sankt Hans, og såvel blomstring som modning faldt sammen med hyldens. De modne *humlekopper* var brune og klæbrige, således at de hang i fingrene, når man tog på dem. Når dette skete omkring 1. oktober, skulle mændene høste humlen. Rankerne blev skåret over, og nogle lod dem hænge nogle dage, for at bladene kunne visne, inden stængerne blev rokket løse. Forsigtigt blev de lagt ned, og rankerne blev skåret over et par steder og trukket af.



I mange haver fandtes et stykke med humle, som snoede sig op ad høje stænger. På Brenderup-egnen på Nordvestfyn var humleavl et vigtigt bierhverv, og fynsk humle blev forhandlet af kræmmere over hele landet.

Humlen pilles

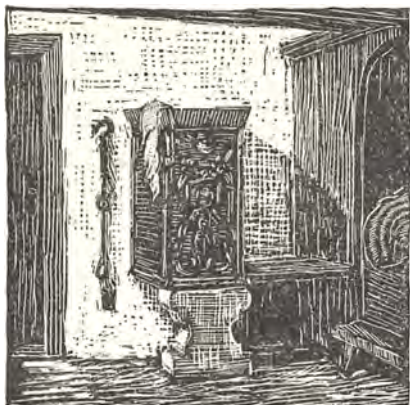


I humlerankernes topende sidder de koglelignende humlekopper. Disse indeholder et bittert stof, der gav øllet smag og bidrog til at gøre det holdbart. Rankerne blev anbragt i et kar, hvori der stod en høj lysestage, som gav lys til plukkerne, som sad rundt om karret.

Fra byg til malt

Så var tiden inde til at plukke de koglelignende blomsterstande af. Dette foregik ofte som i en gård i Tullebølle: „I bryggeriset foregik så pilningen. Den var meget fornøjelig. Vi sad som regel om både mæske- og svalekar (bryggerkarrene). De aftener var vi tit 14 à 16 personer, husmændenes og håndværkernes koner, nabogårdens karle og piger. Da var der en livlighed som til en stor fest. Den ene skulle helst overgå den anden. Spøgelseshistorier var yndet, sang også en yndet vare, ikke sjældent en karl kunne en slibrig sang, men Trine, en husmandskone, havde altid et rammende svar, så det gentog sig ikke mere. Spøgelseshistorierne havde også en anden side (foruden det rent underholdende). Pigerne turde ikke gå ene hjem, så der var en lejlighed til at få kavalier på. Der kunne sidde 8 omkring hvert kar. I midten af karret stod en *lysmoder* (en høj lysestage) med et særlig kraftigt lys i, foruden en petroleumslampe i loftet. Hver havde et lærredsforklæde på, hvis nederste del var anbragt i karret. Der var også en til at skære for (det vil sige skære rankerne i kortere stykker og give til hver deltager). Pilningen foregik så til henad tolv, ikke i træghed, men med liv og lyst. Punch, kaffe, kage, store stykker hvedekage, var der rigelig af. Tobaksæsken stod parat med Java nr. 2 til 80 øre pundet. Drengen skar tobakken for, sørgede for, at alle piber var rygeklar, stoppede og tændte, nogle var slemt sure, der var nok at bruge fingrene til. Inden opbruddet serveredes the, rom og kage. Ved sidste hjertestyrkning var pigerne meget optaget af at fornagle en pibe eller komme krydderier i. Ved opdagelsen faldt der dom, et kys på stedet, ikke gå ene hjem, eller mere groft et pund chokolade. Efter sidste pilleaften kunne trækharmonikaen også komme frem til en svingom. Et glas punch og jævn vals med træsko på forenedes udmærket på stengulvet i bryggeriset.“ Efter pilningen skulle humlen tørres. Den blev bredt ud på loftet over stuerne, hvor rugen havde sin plads om vinteren, når den var aftærsket. Vinduerne eller lugerne i gavle og kvist blev lukket op, og af og til blev der revet med en rive i humlen. Når den var tør, hældtes den i en stor tønde, hvor den blev trådt godt sammen, og over den lagdes en træskive med en 50 punds sten ovenpå for at presse den godt sammen.

Det egentlige råstof til brygning af øl er malt. Denne fremstilles af byg. I Nordjylland, hvor jorden nogle steder ikke egnede sig til byg, blev den delvis erstattet af rug. Byggen brugtes tillige til mel til madlavningen og til gryn, og den regnedes da også for konens særlige kornart. I dele af Vestjylland måtte hun således



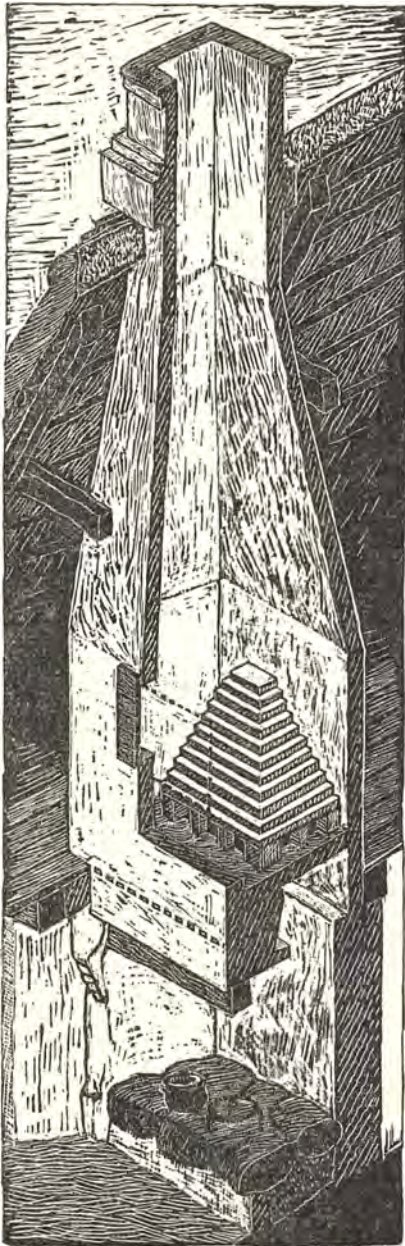
Bilæggerovnen med ramme til malttørring i Frilandsmuseets gård fra Salling. Bilæggerovnen er en jernkasse indmuret i væggen ind mod den åbne køkkenskorsten, hvorfra der fyres i ovnen. Denne står på en muret fod. Over ovnen er sat en ramme af træ, hvori malten blev tørret i små portioner. Denne fremgangsmåde var almindelig i den nordvestlige og nordlige del af Jylland.

Tørring af malten

give et traktement, når den var høstet, medens karlen gav for havren, der skulle bruges til hestene, som han havde ansvaret for, og så gav manden i gården for rugen. I det nordlige og vestlige Jylland blev malten mange steder lavet i flere omgange i mindre portioner, medens man ellers fremstillede malten i een omgang, selv om der i de frugtbare egne brugtes mere malt per person i husholdningen end i hedeegnene. Men netop dette er vel årsag til, at man kunne lave malten på een gang, idet man da havde en særlig indretning, en *kølle*, til at tørre malten på.

Den omhyggeligt rensede byg blev øst op i et stort kar. Der hældtes vand på, og efterhånden som de tørre kærner sugede vandet til sig, sattes der mere til. Når bygkærnerne ikke kunne optage mere efter et par dages forløb, blev det våde korn båret op på loftet over dagligstuen. I gamle huse kan man ofte se, at et stykke af loftsbrædderne er malet på oversiden, eller også er loftet rådnet på et stykke. Det er byggens plads. Drejede det sig om en stor portion byg, var det mændenes arbejde at sætte kornet i *støb*, medens kvinderne hyppigst passede spiringen, der hurtigt kom i gang over det varme loft. Nogle lod byggen begynde spiringen i en dyng, medens man andre steder straks bredte byggen ud i et lag, så tykt som pigens fingre var lange. Det gjaldt om ikke at glemme kornet, selv om det lå på det mørke loft. Det groede sammen i en kage, og det måtte kun rodspire, medens topspiren endelig ikke måtte bryde frem, for så mistede malten sin søde smag, og det er netop sukkerstoffet, som melet omdannes til under spiringen, som udnyttes ved ølbrygningen. Er det rette tidspunkt kommet, skal spiringen afbrydes. Malten blev spredt ud i et tyndt lag, og kærnerne blev gnedet fra hinanden, således at malten kunne begynde at tørre, før den endelige tørring fandt sted.

Denne foregik på to forskellige måder, som i høj grad prægede øllets smag og udseende, for ved den ene tørredes *grønmalten*, som kornet kaldes på dette stadium, i varm røg, medens den anden bestod i tørring ved varme uden røg. Den første er illustreret ved tegningen af ildstederne på side 46 og 47, den anden ved bilæggerovnen af jern på denne side. Oven på selve jernovnen er der sat en ramme af træ med udfaldende sider. Her blev den spirende malt anbragt og tørret ved varmen fra ovnen i dagligstuen, og denne tørring fandt sted med mellemrum hele fyringsperioden igennem. Nogle havde en skuffe under eller inden i bilæggerovnen eller under fyrstedet i køkkenskorstenen, men fremgangsmåden var den samme, og det var ikke store



Snit gennem ildsted med malkølle i gård i Stubbum ved Christiansfeld. Fra ilden på ildstedsbænken trak røgen op i en pyramideformet hætte, hvorfra den fandt vej ud gennem syv huller. Malten blev fra loftet hældt ind gennem en luge i skorstensvæggen ud på risflettede flager rundt om pyramiden.

mængder, som kunne tørres ad gangen. Derfor tog man ofte bagerovnen til hjælp, selv om det ikke var godt for den varme ovn at blive fyldt af dampen fra det fugtige korn. Man fyrede ikke ovnen op for at tørre malt, men udnyttede den varme, som stod i ovnen efter en bagning. Bagerovnen er anvendt hertil i et stort område i hele det vestlige og nordlige Jylland.

Øst for Storebælt er det i nutiden yderst svært at få oplysninger om den malkølle, som tidligere var muret op inde i bryggerset ved siden af ildstedet. På Fyn og i dele af Østjylland var malkøllen altid anbragt inde i bryggersildstedet, således som det ses på side 47. Til højre i skorstenen ses et ildsted med indfyring fra forkanten af skorstensvangen, som sidevæggene i en åben skorsten kaldes. Røgen trak da ud gennem hullerne i ildstedet, og derfra op gennem skorstensrummet. I loftshøjde blev der under malttørringen anbragt flager flettet af grene eller brædder med huller i eller i nyere tid en rist af jern, hvorpå malten blev hældt ind gennem en lem i skorstenen over loftet, således som det ses på det sønderjyske ildsted på side 46. For at malten ikke skulle falde igennem hullerne havde man i nogle gårde et stykke stof vævet af garn spundet af hestehår til at brede over flagerne. Under tørringen blev der på Fyn sat en port for skorstenens forside, således at røgen og lugten fra malten ikke trak ud i bryggerset. Helt kunne man dog ikke undgå at få fyldt stuerne med den sødlige lugt, som mange vestjyder mindes som noget hyggeligt fra vinterdagene indendørs, men som den sirlige fynske bondekone ikke var glad for i de fine stuer. Den fynske malkølle er så snildt udformet, at Fyn vel nok er den landsdel, hvor man længst er vedblevet at tørre malt til eget forbrug. På Sjælland ophørte man adskillige steder allerede i 1870'erne at brygge øl hjemme, idet man gik over til at købe øl.

I andre dele af landet vedblev man at brygge hjemme i mange år efter den tid, og man kan da heldigvis endnu flere steder – især på Fyn – blive budt på hjemmebrygget øl, og museumsmanden, der kører rundt for at tale med gamle mennesker, kan komme i en vanskelig situation, for det er ikke høfligt kun at drikke et enkelt glas, og man er ikke skikkaet til at køre, hvis man har drukket øl mere end et par steder. Men forfatteren har aldrig smagt øl brygget af hjemmelavet malt – desværre, for han tror, at han kunne smage sig til, hvor i landet øllet er fra, ud fra de beskrivelser han har læst. En langelænder skriver: „Til sammenligning vil jeg nævne, at jeg i min fynstid ofte blev budt gammeltøl, men i min mund smagte det fynske ikke så godt som det langelandske, og det fynske øls kulør var mig for lys.“

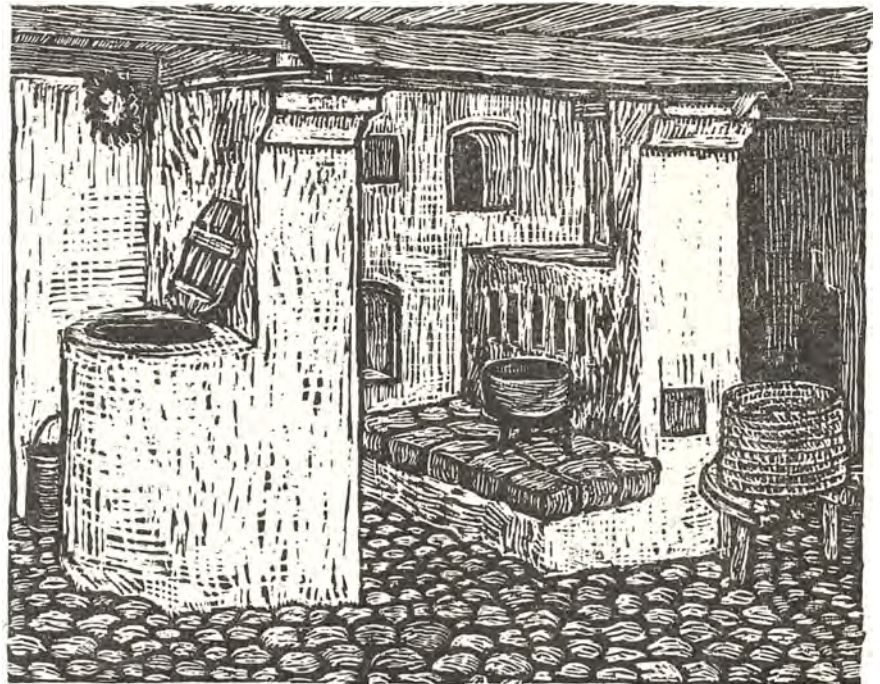


Da maltkøllerne indrettet i forbindelse med køkken- eller bryggersildstedet var brandfarlige, og malttørringen gav lugt i huset, var mange steder gået over til at indrette maltkøllen i et fritliggende hus, der ofte var fælles for flere gårde og huse.

Dette hænger sammen med, at fynboerne gav malten mindre varme end langelænderne. Men også brændslet spillede en rolle, og mange fynske gårde havde et skovskifte med elletræer, for ellebrænde giver malten en særlig sød og fin smag, så man måtte da være en ren barbar for at kunne bringe det over sit hjerte at rydde en sådan skov, selv om jorden kunne give flere penge, hvis den blev opdyrket. Det har man overladt til en på det felt mindre velstående tid med en efter de gamles opfattelse ringe madkultur.

At passe ilden under malten var et betroet arbejde, som konen kun overlod til den fuldt uddannede *villstpige* eller *førpige*. Malten kunne let få for megen varme, således at alle besøgende rynkede på næsen, og de unge snakkede sammen om det, når de mødtes, men maltkøllen var også brandfarlig, og mangel en gårdbrand er begyndt i køllen. Derfor så brandmyndighederne også gerne, at malttørringen blev henlagt til et særligt hus, der udmærket kunne være fælles for hele landsbyen. Midt i huset lå fyrstedet, og over det lagdes flagerne til malten. I maltkøllen var det ofte mændene, der overtog fyringen, og når manden om aftenen sad ved køllen, fandt hans fæller vej dertil, og så hyggede man sig med snak og lidt til at skylle halsen med for røgen. Nogle læsere har måske hørt sige om en pige, som sad over ved dansen, at „hun sad og tørrede malt“. Hvis det var en

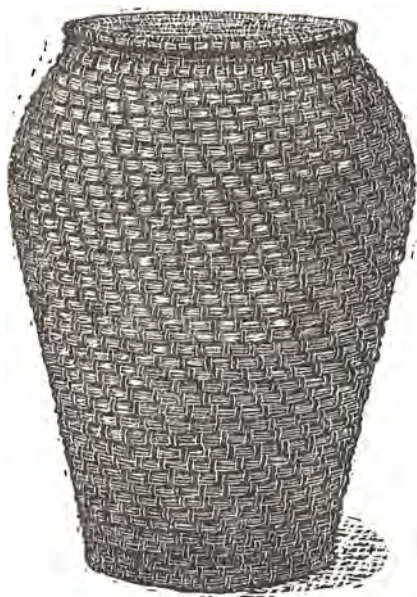
Bryggersildsted i gård fra Lundager på Vestfyn, nu i Frilandsmuseet i Lyngby. Til højre for ildstedsbænken ses ildstedet til malttørring med indfyringslåge fra skorstenens forkant. Røgen trak ud gennem fem aflange huller og fra skorstensrummet op gennem malten, som lå på gennemhullede flager tværs over skorstenen i loftshøjde. Bag den indmurede bryggekeddel, hvori der fyres fra skorstensrummet, hænger en gærkrans.



pige, som vågede over ilden til langt ud på aftenen, var det selvfølgelig hendes aldersgruppe, som listede hen til køllens varme. Men efterhånden som landsbyens styre smuldrede hen til fordel for sognerådet, blev det svært at få køllehusene ordentlig vedligeholdt eller genopbygget, når et var brændt. Foretagsomme mænd kunne da få et bierhverv ved at overtage malttilberedningen for egnen. Ofte var det mølleren, som føjede denne beskæftigelse til sin virksomhed.

Under tørringen skulle der jævnlig røres i malten, således at den kunne blive helt ensartet, og det var ikke et arbejde, som pigerne var glade for. Når malten efter en uges omhu var tørret, blev den øst op i en tønde, i en kiste eller i en stor halmkurv. I alle tilfælde skulle der være tæt låg over beholderen, således at malten ikke tabte sin duft.

Øllet går på hæld



Kurv med tætsluttende låg beregnet til opbevaring af malt. Den er bundet af halm i løbbinding. Een sammenhængende halmvust er syet sammen med flækket pil. Kurven stammer fra Bording ved Herning.

I det vestlige og nordlige Jylland bryggede man ofte hver tredje uge, og i høslæt og kornhøst, når der var særlig behov for drikke, måtte der somme steder brygges hver anden uge, medens man i resten af landet gerne lod gå en måned mellem hver brygning. På øerne og i Østjylland nord på til omkring Århus, på de frugtbareste dele af Djursland og i de vestlige – også frugtbare – Limfjordsegne bryggede man i februar eller marts særlig kraftigt øl, som kunne lagres til høstens tid. Det er *gammeltøllet*, hvormindet kan få gamle bønder til at blive fjerne i blikket. Før jul bryggede man også lidt bedre øl, men det blev ikke gammelt.

Når øllet *gik på hæld* var det på høje tid at få brygget. At gå på hæld, vil sige, at tønderne måtte skubbes, således at de kom til at ligge skråt, for at det sidste øl i bunden kunne løbe til tappen. Hvor der på øerne var en ældre kone i gården, nøjedes hun ikke altid med at se efter tønden. Hun ville også have rede på månens fase, og dette gælder da især brygningen af gammeltøllet. Man mente, at gæringen lykkedes bedst nogle dage efter nytænding. Bryggede man ved fuldmåne, var øllet ikke til at styre, og det ville ikke falde til ro i tønderne. Men for at få disse hensyn forenet, måtte konen have erfaring for, hvor meget øl der blev drukket på en måned til de forskellige årstider, for det kunne ikke gå an at sige, at mændene skulle drikke mindre. Ølkruset der stod på bordet eller bænken i dagligstuen skulle fyldes af pigen, så snart det var tomt. Hver gang en af gårdens folk følte tørst, og det følte man tit i ældre tid, da man spiste mad lavet af saltet og røget flæsk og kød, gik han eller hun ind og drak af kruset, og var der en eller flere, som var i marken, skulle der gives øl med. Kun hyrdedrengen kunne slukke sin

Til bryggeredskaberne hørte maltroret, hvormed man rørte i den opblødte malt. Alt hvad der kom i forbindelse med urten, blev efterhånden sort.

I morgen skal vi brygge



I rostekarret blev urten filtreret gennem et lag halm. På Fyn lagde man en rostgreb over taphullet i bunden for at lette tilløbet. Fra Lyø.

tørst i vandhuller og bække, men han havde heller ikke, navnlig ikke i de vestlige dele af landet, fulde rettigheder, for han var ikke konfirmeret endnu.



Den første forberedelse til at brygge bestod i at få malten malet. Det foregik enten på møllen eller på en håndtrukken kværn hjemme. Af den sidste ligger stenene ofte ved gårdene, og når man ser på dem, siger den gamle kone ofte: Ja, det var en stræng tid. Det var jo godt, om man var gode venner med karlene, så man kunne få dem til at give en hånd med. Malten måtte ikke males til mel, men en kærne skulle lige knækkes i tre dele. Når malten var ordnet, var det tid at tage bryggekarrene og de andre bryggeredskaber frem. Få ting blev der i ældre tid passet på som de kar og baljer, der blev brugt til at brygge i. De skulle helst gemmes et sted, hvor der både var rent og ikke for tørt, for ellers blev karrene utætte og måtte sættes i blød flere dage, før brygningen kunne finde sted. I ældre tid var trækarrenes stave ikke sammenholdt med jernbånd, men båndene var af træ, og disse træbånd var skøre. Et kar skulle bæres, ikke trilles i ældre tid. Karrene var dyre, og sprang der et bånd, var det ikke hver mand, der havde grejer i sit huggehus til at spænde et nyt bånd sammen med, og hvornår havde bødkeren tid til at komme. Men karrene skulle også være rene. Helt rene, og de måtte ikke skures med noget, som kunne give afsmag på øllet, og mangen husmoder var ængstelig ved de nye kemikalier. Sodaen var god til gulvene, men gik det nu også an til bryggekarrene. Sikrest var det at skrubbe dem godt i varmt vand og så til sidst skylle med en omgang malurtvand.

Sammen med bryggekarrene lå der et *maltror*, en kort åre, på Fyn også en *rostgreb* og en hane og tap, der i andre dele af landet erstattedes af en stav, som var lidt længere end det ene bryggekar var højt. Det er *tapstangen*, som kunne lukke for det hul, som var boret i bunden af det kar, som over en stor del af landet kaldtes *rostekarret* eller *tapkarret*. I mælkekælderen eller spisekammeret lå tre hovedstore granitsten, der var helt sorte af deres brug i rostekarret. Også disse ting skulle skures rene. Når dette var endt, måtte pigen over i loen til karlene, som var glade for besøg og ikke alt for hurtigt fandt det knippe rentærskede og kæmmede rughalm frem, som hun skulle bruge.

I nogle egne foretrak man dog i stedet et havreneg med kærnerne i, for havren gjorde øllet sødt. Halmen blev anbragt som silag i bunden af tapkarret, således at malt kunne lægges ovenpå halmen og udvandes med kogende vand. Dette opløste sukkeret og smagsstofferne i maltet, hvorved det blev til *urt* (også udtalt *ut* eller *wot*). Denne blev ved aftapningen filtreret af halmen. De tre sorte sten blev lagt oven på halmen for at holde denne i bund.

Vandet



Hvor der ikke var for langt til vandet, var en brøndvippe den mest hensigtsmæssige løsning før pumpernes tid. En sten på enden af vippen ophæver vægten af den fyldte spand. Den viste brønd fra Bornholm har brøndkarm af neksøsandsten.

Men det nyttede ikke at have kraftig humle, god malt og rene redskaber, hvis vandet ikke var godt. Vor tid vil uden tøven bedømme alt vand i de stensatte brønde i en tætbygget landsby med brolagte møddinger, hvorfra saften sivede ud i jorden, som sundhedsfarligt. Men det var ikke det problem, som spillede nogen rolle. Det var jo netop derfor, at man aldrig drak vand. Var man tørstig, tyede man til øllet, som er kogt og konserveret vand. Jeg har kendt en gammel kone, som bedyrede, at hun aldrig havde smagt vand, og det var en kone, som hverken plejede at overdrive eller at fare med usandhed. Problemet med vandet til brygning blev ikke løst med moderne dybe brønde, tvært imod var vandet i disse hyppigt uanvendeligt til godt øl, for vandet skulle være blødt. Ofte var vandet i gadekæret velegnet, og jeg kender gårde, som brugte det, selv om alle byens køer blev vandet deri, og selv om man udmærket vidste, at der var tilløb fra adskillige møddinger. Men der blev godt øl af det. Sine steder måtte man læsse kar og tønder på vogne og køre ud til en kilde eller brønd ude på marken for at få det rigtige vand. I Brundby på Samsø er der en brønd, der kaldtes *low-keelen*, og navnet fortæller, at her hentedes bryggevand, for der var den skik, at man under brygningen mange steder ikke talte om vand, men i stedet kaldte det kogende vand *low*.

Et af gårdens kostbareste stykker inventar var bryggerkedlen af kobber. I Vestjylland kunne den være lavet af sort jydepotter. I ældre tid blev den hængt op inde i den åbne skorsten, men i nyere tid blev den omgivet af en muret kappe, der sparede på brændslet. Dagen før brygningen blev kedlen gnedet med en skurevisk af halm dyppet i ler eller aske, således at al ir var pudset bort, for dette var giftigt. Når så der var fyldt vand i kedlen, og brændsel i stor mængde var båret ind og fyret lagt til rette under kedlen, kunne pigen gå i seng. Selvfølgelig skulle alt det daglige arbejde også være gjort, men det hørte med til en dygtig madmoders kunnen at beregne husholdningen, således at ingen større arbejder kom i vejen for brygningen.

Bryggedagen

Næste morgen skulle pigerne tidligt op. Inden de gik ud for at malke, satte de ild under bryggerkedlen, og når konen kom på benene, passede hun fyret, medens hun lavede morgenmad. Når mælken var til side, kogte vandet, og det første var da at hælde malten i et kar, hvor den blødtes op med varmt vand. Der stod den og trak, medens tapkarret blev stillet op på en trefod, og si-halmen blev lagt til rette som allerede omtalt. Så blev der hældt kogende vand på halmen for at skylle støv og snavs bort. Det blev tappet ud gennem hullet i bunden. Der rørttes godt op i den opblødte malt, og når vandet atter var i kog, blev malten øst op i tapkarret. Der hældtes kogende vand på, og karret til-dækkedes, således at vandet kunne holde varmen. Luften i bryggerset var efterhånden fyldt med varm damp, som om vinteren næsten blændede vinduerne med dug. Der fandtes iøvrigt bryggerser i gamle gårde, hvor der ikke var vinduer, og pigen gik rundt i halvmørke, men da bryggerkedlen i sådanne gårde sjældent var blevet indmuret, lyste ilden fra ildstedet gennem dampen, men der skulle øvelse til for at færdes i et sådant rum med koghedt vand.

Medens malten trak i tapkarret, var der tid til at give tøn-derne en sidste rengøring. Så snart en tønde var blevet tom, skulle den i en god husholdning tømmes for bundfaldet fra øllet, den såkaldte *bærme* eller *kvæger* som man sagde i det nordlige Jylland. Der er mange landsdelsprægede fagudtryk knyttet til brygningen, men beskrivelsen ville blive alt for vidtløftig, hvis der skulle gøres rede for deres specielle indhold og udbredelses-område. Ikke engang alle de lokale fremgangsmåder kan komme med. Tønderne var forsynet med så stort et hul på oversiden, at pigen kunne få en arm ned i tøndens og skure den i alle kroge. Som en sidste desinficering blev der hældt skoldende hedt vand i den sammen med nogle grene malurt. Denne urt tillagdes rensende virkning, og den virkede konserverende på øllet lige-som humlen, og i hjem, hvor der dårligt var råd til at købe humle, kunne malurten helt eller delvis erstatte denne. Imid-lertid havde en granitsten ligget i ilden, og nu kunne man se et glimt af oldtiden, da man ikke havde større lerkar, som egnede sig til langvarig kogning. Pigen tog stenen med ildtangen og lagde den ned i tøndens. En dampsky vældede op gennem hullet, og det varme vand kom i kog inden i tøndens. Denne blev rystet godt, således at vandet kom ud i alle kroge og dræbte alle de bakterier og svampe, som kunne angribe øllet. Lad os tilføje, at der kendes indianerstammer, som ikke havde lerkar, men som forstod at flette kurve så tæt, at de var vandtætte, og i disse



Det var et stort arbejde at hente vand til en brygning. Stod vandet højt i brønden trak man spanden op med en stang med krog på enden. Fra dybe brønde hejstes vandet op. Almindelig var en vinde med hånd-sving, sjældnere var en trisse som i denne brønd fra Samsø.

Karstole blev lavet af en grentveje, hvori der tappedes 3 ben. Denne lyøgård havde et udvalg af større og mindre karstole hængende på væggen under tagskægget.

kurve kogte de vand ved hjælp af varme sten. Man forstår af dette, at brygningen hvilede på gamle traditioner. Der fandtes dog steder, hvor man i stedet for den ikke helt ufarlige skoldning foretrak at røge tønderne med malurt eller især på Fyn med svovl.

På dette stadium skilles fremgangsmåden i de forskellige egne. Nogle steder gav man malten et kog i bryggerkedlen, andre gav urten, som nu kunne tappes af tapkarret, et opkog, medens de fleste blot tappede den langsomt ned i en spand eller i en lille balje med ører til at bære den i. Den første aftapning var den kraftigste, medens de følgende blev svagere og svagere. Den, der kom sidst til et møde, kunne blive mindet om, at det tynde øl kommer til sidst, og når man ved, hvor ringe dette var, forstår man, at det ikke var nogen behagelig udtalelse. Det stod husmoderen frit for, om hun ville blande de forskellige aftapninger sammen, eller om hun ville dele øllet i forskellige kvaliteter. Men i hvert fald skulle bryggersken give sig god tid. Vandet skulle koge godt mellem hver gang, der blev hældt på malten, og det skulle stå passende tid for at få kraften ud af kærnerne. Karlene måtte gerne sinke hende med lidt snak.

Besøg i bryggerstet



„Så snart man linnede tapstangen, begyndte urten at løbe. Så kom manden og skulle smage på den. Den smagte så dejlig, sød og jævn som den var, så læberne hang sammen efter at have smagt på den. Vi piger tog os også en ordentlig slork, og karlene skulle nok finde et ærinde ind i bryggerstet eller på loftet, da lofttrappen stod i bryggerstet. Så var det skikken, at pigerne opvartede dem med en kop urt. Vi havde en kop i bryggerstet til det samme. Den drak vi af alle sammen. Var der en karl, man havde noget udstående med, hævnede man sig på ham med at ikke tilbyde ham urt“. Sådant fortæller en kone, der i 1870erne var med til at brygge i Kirke Helsinge på Sjælland. En mønbo fortæller ud fra karlenes oplevelser (i Keldby): „Jeg har hørt udtrykket, at karlen havde hentet sig en tår pigepatte, når han havde været inde at få en skål nybrygget og varmt godtøl, før det var gæret“, og det kan der jo nok være noget om, men pigerne kunne også være drilagtige. „Kom der nogen, som ikke kendte til brygning, når vi tappede humlen af, bød vi dem gerne at smage en drik af det nye øl. Men hvor de spyttede og lavede ansigt. Humleurten er jo meget bedsk. De skulle ikke smage mere nyt øl“ (Magleby, Møn). Iøvrigt skulle man ikke drikke for meget urt, for det kunne godt give mavepine. Ved julebrygningen tog mange urt fra til at dejne rugmelspebernødder i. Så behøvede man ikke andet sødestof. På Samsø dejnede man

også sigtebrød i urt, men urtbrød er specielt for Samsø, og man skal til Sverige for at smage lignende brød. Nogle steder benyttede man tillige lejligheden til at få lidt afveksling i kosten i anledning af brygningen, og man tog urt fra til en gang urtsuppe, der bestod af byggryn kogt i den søde urt, og nogle steder havde man tørrede pærestykker at putte i. I Sønderjylland spiste man urtsuppe med melboller kogt af boghvedemel. Mange steder stod middagsmaden bryggedagen på øllebrød kogt på den friske urt.

De drilske piger gav karlen humleurt. Denne blev afkogt på et eller andet tidspunkt og siet. Nogle hældte humlevandet i tapkarret, medens andre holdt humleurten for sig selv for siden at fordele den i passende forhold i de forskellige sorter øl.

Fra urt til øl



Brygning i gård i Egebjerg i Holeby sogn på Lolland. Tapkarret med silag af halm i bunden står på karstol, således at et bærekar kan stilles ind under hullet i bunden af tapkarret. Tapstangen, som lukker tap-hullet, ses over karrets rand.

„Men nu kom det vigtigste øjeblik af det hele, for nu skulle gærkarret stilles an, og det skulle husmoderen selv. Det var det samme kar, hvori man havde rørt *mæsken* (det vil sige den opblødte malt). Før karret blev sat på plads, tog konen en ildskovl af udbrændte tørvegløder og lagde på gulvet, det var jo kampestensgulv, og derover blev så karret sat. Det blev gjort, for det kunne ske, at der kom en heks. Dem kunne man aldrig være sikker for, og dem måtte man jo sikre sig mod. Selv om ikke alle og enhver fik lov at komme ind i bryggerset under brygningen, kunne det alligevel ske. Der var to ting, som var probat mod hekse, og det var ild og stål. Så skulle hun jo enten brænde eller skære sig.“ Beretteren (fra Kirke Helsing) mener, at den mislykkede gæring skyldtes mangel på termometer, således at urten ikke havde den rette temperatur. Men beretningen er et interessant eksempel på, at man ikke kan skille folketro fra praktiske foranstaltninger, for andre har brugt samme fremgangsmåde uden at knytte nogen tro til det. På Fejø desinficerede man tønnerne således: „Man lavede en fordybning i lergulvet i bryggerset. Derefter lavede man et bundt af den tørre malurt, tændte ild i det og lagde øltønden med spundshullet nedad henover hullet. Røgen trak da op i tønden, og den fik en frisk og sund lugt.“ I Dybbøl tændte man et bål af halm på bryggersgulvet, og hvævede bryggekarrerne over denne ild for at rense gærkarret. Men troen om ilden og heksene levede mange steder, selv om det mest var generationen forud for den, der her beskrives, som fæstede lid til den slags. Fra Ringe lyder beskrivelsen: „Jeg tror nok, at moder, så længe farmoder levede, kom en brændeglød i ølkarret. Farmoder var lidt overtroisk, og moder ville gerne gøre hende tilpas, som det hedder. Bedstemoder kom



Krogskål fra Øster Bisholt i Glud sogn ved Horsens. Når man øste urt med en strippe, holdtes en krogskål under for at opfange dryppet. Det hed sig, at en frugtsommelig kone ikke måtte drikke af krogskålen, for så ville barnet blive bredmundet. Den plumpe form tyder på, at denne er lavet i gårdens huggehus.

også en daler eller en specie i karret for at gøre.“ Det vil sige, for at gæringen skulle lykkes. Her er der ikke tale om noget praktisk, for det er blot en lille glød, som kastes i karret, og mange kan huske dette middel mod trolddom. Det havde tidligere været helt i overensstemmelse med kirkens lære, og midlet var lige så ærligt ment, som det der brugtes mange andre steder: „At begynde et arbejde i Guds navn har jeg kun et eksempel på (der berettes om religiøst liv i Majbølle) og det var, når mor skulle brygge. Hun tog da tre gange to håndfulde malt og holdt hænderne overkors, mens hun lod den falde i den store bryggekedel. Hvad hun stille sagde, ved jeg ikke, men hun har vel sagt: I Jesu navn. Arbejdet skulle jo lykkes, hvorfor man behøvede Guds velsignelse.“ „Før tappestaven ved en brygning blev drejet venstre om, blev der lagt to strå fra rosthalm over kors i baljen under bryggekaret. Så skulle det første øl løbe der igennem. Jeg sagde, det var noget toseri, men bedstemoder sagde, at så blev øllet godt.“ Sådan fortæller en kone fra Horbelev, og det giver udmærket brydningen mellem de forskellige generationers religiøse opfattelse. Nu er korsets tegn blevet til overtro, når det bruges uden for kirken, måske bortset fra smykkernes område. Vi skal ikke være for hurtige til at smile af den gamle tids tro, og i hvert fald viser eksemplerne, hvor alvorlig en sag det var at brygge, og hvor famlende man stod over for de ting, som først vor tid har kunnet se i mikroskop. Man havde iøvrigt godt nok bemærket, at der var smitte med i spillet, for var øllet mislykket een gang, så havde man erfaret, at der var fare for, at øllet også blev surt næste gang. Så måtte tønder og kar have en ordentlig omgang rensning. Man vidste også, at der var husholdninger, hvorfra man ikke skulle bruge gæren, for der plejede øllet ikke at blive godt. Påpasseligheden med at holde døren til bryggerset lukket, kan også begrundes på anden måde. Fra Hårlev forklares: „Nu måtte man ikke lade bryggersdøren stå (åben) ved brygningen, da øllet ikke måtte få træk, da øllet nemt kunne kaste sig (under gæringen ved for hurtig afkøling), og kastede øllet sig, blev det nemt plumret.“ Dertil kom, at der let kunne ske en ulykke, hvis børn kom for nær det kogende vand. Lad os med det samme fortælle en historie fra Stavning, om hvad der kunne ske, når man vendte sig bort en stund: „Der var en gård ikke langt fra mit hjem. Vi havde markskjel sammen. Det er foregået før den tid, jeg kan huske, men det skal nok være sandt, for min mor har fortalt det flere gange. Konen bryggede, kom ud i bryggerset. Da opdagede hun, at en kattekilling var druknet i *æ wotkår*. Hun hev den op, rystede den godt

af over karret, mens hun holdt den om hovedet, så både det udvendige og indvendige kunne komme i karret. Mens hun hev den op, udbrød hun: *Hva viel do dæ ætter*. Hun fortsatte brygningen, som om intet var sket. Men det blev til et mundheld, når en eller anden havde raget sig ind i noget, han kunne have undgået: *Hva viel do dæ ætter*, sa hun Ellads, te æ katkilling.“

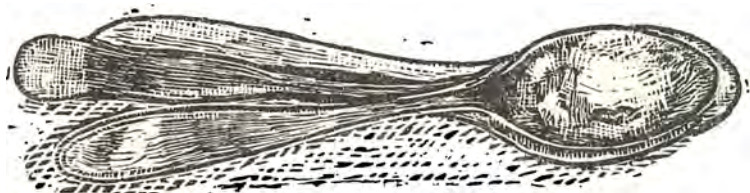
„Før gæren kom på øllet (urten), kom man den i lunken øl i et lervad, satte det lidt til varme for at se, om den var god. Var den god, slog den bovler eller vapler, og da var den, som den skulle være, og man kom den på øllet, som blev dækket til og stod til næste dag. Det var altid spændende, hvordan øllet ville gære. Jeg var altid oppe om natten og kikke til det. Var der så en tyk gærhinde over det hele, kunne man gå rolig i seng igen, for så var æren reddet, men var der kun en tynd hinde, så rørte man op i det eller varmede en spand øl, som kom i. Så kunne det blive godt alligevel.“ Lidt længere nord for Havrebjerg ved Slagelse, hvorfra denne skildring er, var det almindelig skik, at man kom en gammel specie i gærekaret. Dette er et gammelt middel, som af og til træffes over hele landet. En sølv-ske, især et stykke arvesølv, kunne også bruges. Også i andre tilfælde brugte man sølvet. Således kogte man sølv sammen med muslinger, idet man mente, at sølvet ville blive sort, hvis der var gift i muslingerne. Hvis øllet var blevet for koldt, varmede man en sten, som så kom ned i urten. Andre midler stod imidlertid til rådighed: „Så blev karret dækket med et lagen og et uldtæppe. For at fremme gæringen lagde man ofte et par karlebukser over karret. Jeg tror også, der blev strøet lidt rugmel over øllet. Så blev det rolig stående til om morgenen. Men var det trods alt ikke lykkedes, måtte jeg som dreng ofte afsted til ølbryggeren inde i byen, en halv mils vej, for at hente gær i en flaske. Det skete også, at man lånte gær hos en nabo“ (Løgumkloster). Det med karlebukserne er ikke et tilfældigt påfund, for i spøg er dette hjælpemiddel omtalt over hele landet, og om godt øl kunne man sige, at det var ikke brygget på karlebukser alene. Der er en lang række tilsvarende udtryk, for eksempel at det er ikke brygget på lutter langhalm og ler. Sådanne udtrykte man sig ofte af varsomhed, for roste man for direkte, kunne det udlægges som tegn på misundelse, og så kunne man gøre ejeren af øllet ængstelig for, at det skulle blive forhekset. Et uheld, indtruffet efter at en eller anden ting var rost af en besøgende, var nok til at sætte vedkommende under mistanke for trolddom. Dette har kunnet ske langt op i dette århundrede. At strø mel over urten var adskillige steder et almindeligt led i forberedel-



En strikke anvendtes som øse. I ældre tid blev der også malket i strikker. Den sorte farve indvendig viser, at denne fra Lyø er anvendt til at tappe urt i.

Tre gamle sølvskeer fra Herning-egnen som har været brugt til at lægge i gærekarret for at sikre en heldig gæring af øllet.

serne til gæringen. Og på en egn som Fyn, hvor man gjorde sig virkelig umage for at få godt øl, og hvor man gerne ville ofre rigeligt af både malt og humle for ikke at få ry for dårligt øl, hørte det da også til undtagelserne, at øllet ikke næste morgen var dækket af et lag gær. Jo kraftigere øllet var, des bedre gærede det, og hvor man bryggede både *godt øl*, *godt skidt øl* og *skidt øl*, vidste man udmærket, at urten til det ringere øl skulle være en smule varmere end til det gode øl, for at det kunne gære. Iøvrigt er det morsomt at se, hvorledes urten er ligesom levende, når gæringen tager fat, og foran et gærkar kan selv et nutidsmenneske, der har læst om gæringens natur, godt forstå de gamles ængstelse for det mærkelige, som er ved at ske.

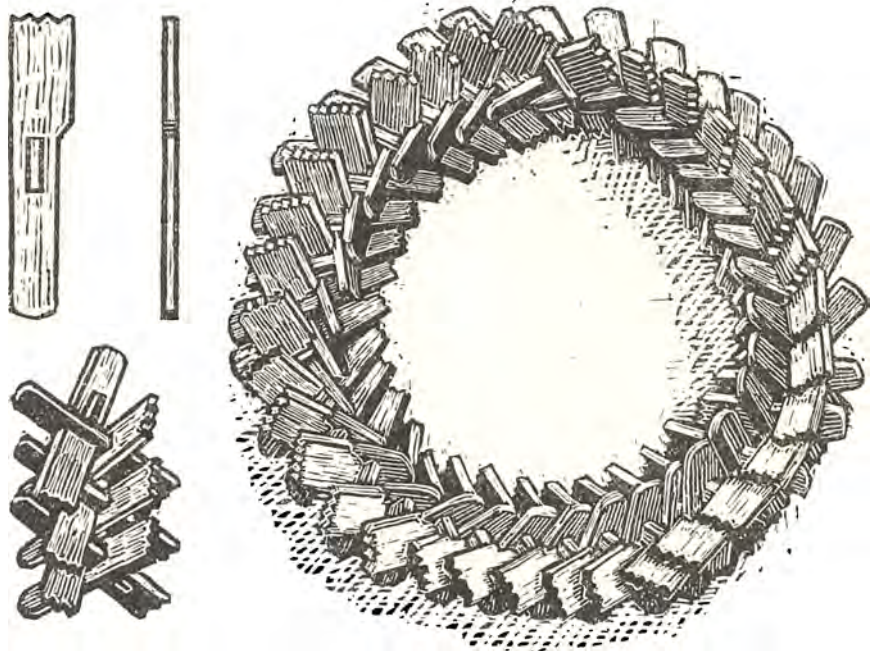


Gæren

Når gæringen var endt, ofte hen mod aften, blev gæren skummet af med en særlig skummeske eller med en stor træske. Al gæren skulle fjernes. Det var givet, men hvordan man så bedst skulle opbevare den kostelige gær til næste brygning, var man alt andet end enige om. Man kan dog skelne mellem to metoder. Ved den mest almindelige kommer man gæren i en krukke og hælder vand eller øl over. Så stilles krukken et køligt sted, og med jævne mellemrum skiftes vædsken over gæren. Det kunne se ud til at denne fremgangsmåde især brugtes i de egne, hvor man bryggede ret hyppigt, og nogle steder var det vist en nyere metode, som havde afløst den anden hovedtype på opbevaring af gær. Denne er karakteristisk ved, at gæren tørres. Nogle lagde den fugtige gær på et stykke lærred, der blev anbragt på et trug fyldt med tør aske til at suge væden. Asken blev skiftet nogle gange. Andre brugte teglsten i stedet for aske, og nogle vovede at lægge gæren ind i bageovnen, der endnu var varm efter en bagning, men gæren tåler jo ikke for megen varme. Andre steder flettede man en krans af langhalm og lagde den ned i gæren, som satte sig mellem stråene. Så kunne man hænge kransen til tørring, og ved næste brygning lagdes kransen ned i urten. Enkelte kan huske, at man i stedet for en halmkrans havde en samlet af tynde træstykker til samme brug, og denne gærkrans ses ofte i museerne. I vore nabolande kan man se mindre krans, tættere og af kortere pinde end vore gærkrans, og disse for-

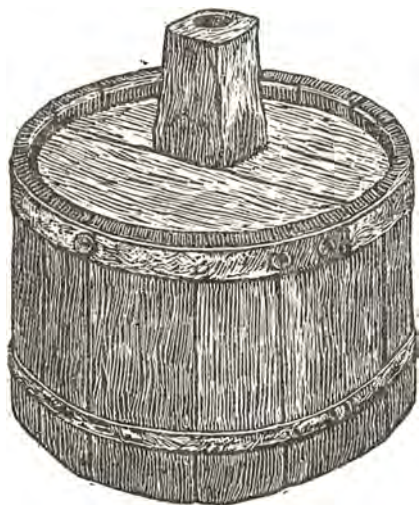
handles nu som kunstindustri også her i landet, men disse kranser er beregnet til at sætte en varm gryde eller pande på, hvortil man her i landet sædvanligvis har brugt en træskive. Der er andre måder at tørre gæren på, f. eks. på en riskost eller en halmvisk. På Fyn brugte man nogle steder begge de to hovedtyper samtidig, idet gæren, der skummedes af overfladen, blev tørret, medens den gær, som var sunket til bunds, blev opbevaret under vand. Denne bundgær regnedes for at være mindre god, og den blev brugt til bagning af finbrød og til pandekager. Havde man ikke tilstrækkeligt hertil i undergæren, tog man lidt af overgæren og blødte op.

Men hvordan man end opbevarede gæren, hændte det, at denne havde mistet sin formeringsevne inden næste brygning. Så måtte man låne hos naboen. Var det en god nabo, som bryggede godt øl, var dette også velkomment, for så kunne man få fornyet gæren, til man selv skulle brygge, men bryggede låneren surt øl, var det mindre velset. Det var ellers ærlig sag at låne gær – man lånte også til at bage af – men vidste naboen, at man var i gang med gæringen, så kunne det være flovt at indrømme, at det var gået skidt, og vi har allerede hørt om en gård, hvor drengen blev sendt ind til bryggeren i købstaden for at købe gær. På den anden side var det en udmærkelse for en kone, hvis hun kom i ry for altid at have rigelig og god gær. For det er jo ikke alene gærstammerne, som er af forskellig kvalitet.



Når en gærkrans blev lagt i gærekarret, samlede gæren sig imellem de små pinde, og det var på denne måde let at opbevare gæren fra brygning til brygning. Kransen er fra Lyø.

Ølkammer og kælder



Oftede ventede man til næste dags morgen, før øllet blev fyldt fra gærekarrerne og over i tønderne. Disse blev opbevaret et sted, hvor temperaturen var lav og så vidt mulig ensartet. I mange gamle stuehuse finder man et mørkt rum midt i huset. Var der ikke plads hertil, ville man helst have, at *øl-kammeret* vendte ud mod en nordvæg, men rummet skulle tillige være frostfrit. Da man fik forsænkede kældre til mælken, kunne man anbringe øllet her, men iøvrigt foretrak man, at der ikke opbevarede andet sammen med øllet end karrerne med saltet kød og flæsk og fisk. I nogle gårde kan man finde gamle kældre mere eller mindre dybe, ofte med vægge sat af store sten som et stengærde. Her kunne øllet holde sig koldt og frisk. Tønderne skulle ligge helt stille, og de skulle ligge så højt, at der kunne holdes et stort krus under hanen på tøndens. Store *øl-træer* lå på svære planker med udskårne lejer til tøndens at hvile i. Halvtønder og ankre lå ofte på en stol, to buede træstykker med ben under.

Tylle øl

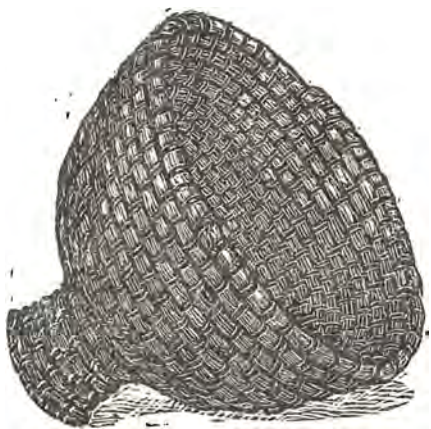


Øverst: Øltragt fra Lyø lavet af bødkeren i Horne, der udførte alt bødkerarbejde til øen. Tragten kan rumme en spandfuld øl. Nederst: Tragt sat i tønne liggende på tøndestol.

I tøndens spandshul blev der sat en tragt. Sådanne kaldte man indretningen vest for Storebælt, men på Sydøerne øst derfor talte man om *tranten*, og der blev øllet ikke *tyllet i øl-træerne*, men man *tvilledede* det. Øllet blev forsigtigt øst fra gærekarrerne op i en spand, og var der to piger, kunne de hjælpe hinanden med at bære øllet ned til tønderne. Nogle steder var det mange spandfulde, som skulle derned, og der måtte ikke spildes. En ordentlig tragt kunne rumme en hel spandfuld. Man havde på forhånd nøjagtig rede på, hvor meget de tomme øltønder kunne rumme, og der måtte hellere være lidt for meget end for lidt, ja, der skulle være en spandfuld mere, end tønderne kunne tage i første omgang, for selv om øllet havde stået en tid, var det ikke helt afgæret. Nogle kom en varm sten i den fyldte tønne, for at få eftergæringen hurtigt overstået, men ellers fyldte man tøndens helt til randen, således at den udviklede gær kunne flyde ned ad tøndens sider og dryppe ned i et fad. Der blev stadig fyldt øl på, således at tøndens holdtes fuld til randen. Jo kraftigere øllet var, des længere ville det gære, og i de egne – Nordjylland og Vestjylland – hvor de fleste kun bryggede noget tyndt sprøjt, der kun kunne holde sig et par uger eller tre, og endda blev surt før den tid, var der ikke mange anstalter. Men hvor man i februar eller marts bryggede gammelt øl, som der først skulle tages hul på hen på sommeren, var der mere at tage vare på. Nogle kom et par, ja enkelte en halv snes, hele æg ned i gammeltøltønden, og der var det mærkelige, fortæller en mand fra Ryslinge, at når tøndens var tom, så lå de tomme



Øltragt af sortbrændt ler, fra Hoven ved Tarm. I de træfattige egne i det vestlige Jylland, hvor der var langt mellem bødkerne, havde jydepottekonerne god afsætning på deres udgave af øltragte.



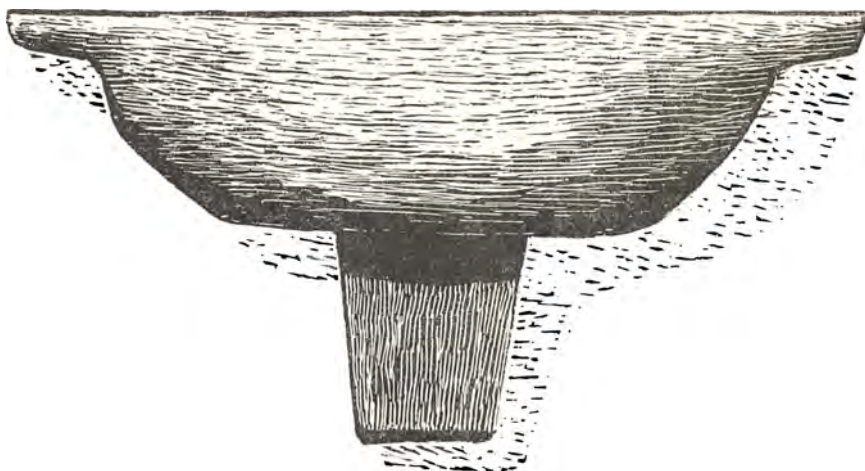
Øltragt fra Herningegnen, bundet af halm og tættet med tjære. Den er et typisk husflidsprodukt fra de træfattige egne.

Øltragt fra Lolland bestående af skål udhulet af en træklods, hvori der er indtappet en tud. Stykket er et typisk husflidsprodukt fra de egne, hvor der til enhver gård hørte et huggehus. Måske stammer tuden fra en bødkerlavet tragt, som er faldet i staver.

skaller tilbage, medens indholdet var borte. Man kunne også for at modvirke, at øllet blev langt, komme en pose med klid ned i tøndens, og han fortæller, hvorledes hønsene engang på møddingen fandt en pose klid fra gammeltøllet. De åd løs, til de blev fulde og dinglede, og de blev helt sorte i kammen. Joh, det var kraftige sager, fynboerne bryggede.

Når øllet var faldet til ro, blev *spunsen* lagt over spuns-hullet og til sidst klinet til med en lervælling for at gøre låget helt tæt. En kone ville sikre sig til det yderste, hvorfor hun med fingeren ridsede et kors i det våde ler. I de egne, hvor der ikke var let adgang til ler, klarede man sig med mel udrørt i vand.

Når brygningen – især hvis det drejede sig om brygning af gammeltøl – var nået så langt, var et stort arbejde overstået, og tøndernes indhold repræsenterede en betydelig værdi. Lad os gengive en falstrings oplevelse fra en gård i Horbelev, hvor alt gik så rigtigt til som muligt: „Vi havde en kedelig hændelse, engang vi havde brygget gammeltøl. Da jeg kom ned i kælderen næste morgen og skulle se, om øllet var gæret, var der en rotte, som var druknet i det bedste øl. Jeg blev ked af det, jeg gik op i køkkenet og sagde det til madmor. Hvad skal vi dog gøre ved det gode øl, sagde hun. Vi talte frem og tilbage om det. Så blev vi enige om ikke at fortælle det til nogen. Det var jo en kapital at smide øllet ud, så vi tav. Hver gang husbond skulle ned og tappe et krus øl, så madmor og mig til hverandre, men vi sagde ingen ting, og alle mandfolk var glade for et krus øl. Det var flere år efter, at jeg fortalte min mand det. Han tjente også på gården der og var med til at drikke øllet. Han syntes ikke, at det var rigtigt, og det synes jeg heller ikke“.



Ølsorter



Øllejle, en flad tønne 23 cm i diameter og 12 cm dyb, beregnet til at have med i marken især i høslæt og kornhøst. Alle høstfolkene drak af hullet med den store trætd, medens det lille tjente som lufthul. Det var gerne drengens opgave at bære lejlen på ryggen. Fra Lyø. I det vestlige og nordlige Jylland brugtes som regel en stendunk i stedet, og sådanne afløste efterhånden lejlerne også i de østlige dele af landet.

Den vejfarende, som bad om en slurk øl, lærte meget om egnen og gården ved at smage på øllet. I fattige egne måtte man spare, og det gjorde man ved at knibe på malt og humle. Så blev øllet tyndt, og det blev hurtigt surt. Men øllet blev ikke kasseret. I stedet blev der hældt mælk i kruset, hvor den løb sammen i småklumper. Så rørte man rundt med en ske, før man drak. Mælken tog i hvert fald noget af surheden, og øllet slukkede godt for tørst, men man kunne ikke lide det. Det sparede på øllet. Hvor det stod mindre slet til, sparede man på malten, men brugte meget humle. Så holdt øllet sig bedre, men blev besk. Man kunne dog også spare på humlen og i stedet bruge malurt eller pors. Så blev øllet bittert. På gode egne hvor der rådede et godt demokratisk forhold mellem herskab og tyende, var både dagligøllet, og det, som var beregnet på særlige lejligheder, af god kvalitet, men der var også egne, hvor det rigelige mål af malt og humle blev delt sådan, at gildesøllet var meget fint, det gode øl blev drukket af husbond og hans fæller og velstående gæster, medens det daglige øl var ringe. Jeg skal ikke krænke læsere fra sydøerne ved at fortælle, i hvilken gruppe deres øl kom, men vil hellere gengive en historie fra Bornholm, som har en herlig befolkning, men hvor de sociale skel så afgjort var størst: „Jeg hørte engang en lille morsom episode, der netop handler om det sure *drikka* (tyndt dagligøl med meget malurt). Jeg var i et eller andet ærinde på en af de større gårde. Det var i høsttiden, og det var meget varmt. Jeg stod i køkkenet og talte med fruén på gården (på Bornholm var en gårdmandskone frue også i ældre tid, jfr. side 23), da en af mejerne kom ind og bad og at få noget *drikka*. Å Munk, kan De ikke selv gå ned i kælderen og tappe noget. Jeg har dårlig tid. Munk, der var en ældre daglejer og en lun fyr, sagde ja, og gik ned i kælderen. Nu havde de netop brygget nogle dage før og også brygget øl (det vil sige godt øl). Da Munk kom ned i kælderen, gik han rask hen og tappede af øltønden i den lille tønne, på bornholmsk *eijn lajl*, hvori der gik 4–5 potter. Fruén, der passerede kælderlemmen, opdagede, at Munk tappede af øllet. Holdt – holdt, Munk, råbte hun, tag nu resten af den store tønne. „*A-a-e, ded behøves sãmæijn ikkje, detta her kaijn vest godt drikkes ilæl*, svarede Munk, *ja troer ente a ded behøver å spæs*.“ Dette er ikke fortalt til forklejning af bornholmerne, for det er berettet af en af deres egne, der ved, at øen havde en aristokratisk gårdmandsstand, der netop er baggrunden for øens bekendte nationale sindelag og frihedstrang.

Men der er ikke alene forskel mellem de enkelte egne. Også øl-

let i de enkelte gårde og huse varierede alt efter madmoderens sindelag – og dygtighed, men derom har vi talt. Dette vidste tjenestefolkene nøjagtig rede på i vid omkreds, for det var et af samtaleemnerne, når de unge mødtes. Den gård, som gav folkene ringere øl end de andre gårde, sparede vist ikke altid, for så fik man også ringere folk. Der er desuden et almindeligt kendt ord, som siger, at hvor der er lagt en tønde malt, spares der en tønde rug. Og som en gammel fynsk kone forklarede efter sin bedstemoder, der ikke kunne lide at se høstfolkene drikke vand: I varmen i høstens tid, da det gjaldt om, at alle kunne yde det yderste, kunne folkene ikke spise meget. Derimod kunne de drikke øl, og det styrkede, medens de blev matte af at drikke vand.

BRÆNDEVIN

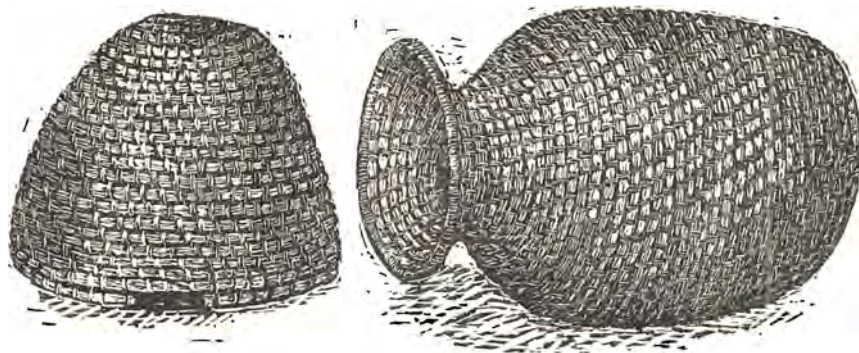


Brændevinsflasken stod ofte i et hængeskab. Disse findes endnu i betydeligt antal, idet de ofte fik lov til at hænge, selv om stuen blev moderniseret. Det afbildede skab fra Odderegnen er dateret 1770.

Brændevin blev endnu for 70 til 100 år siden drukket i betydelige mængder, således som det allerede er antydnet i afsnittet om brændevinsurter. Tidligere brændte man i vis udstrækning brændevin hjemme i gårdene, men det blev forbudt i 1768 i de fleste dele af landet, og fra statens side satte man meget ind på at få loven overholdt, fordi man håbede at få forbruget nedsat og derved opnå, at der blev en større mængde korn til eksport, idet brændevinen dengang blev fremstillet af byg. Dette forbud vakte megen harme, og i egne som Vestjylland klagede man over, at nu skulle kornet køres ad lange, sandede veje til købstæderne, hvor såvel kornhandel som brændevinsbrænding var samlet ifølge lovens påbud. Men det var trods alt en lettelse for kvinderne at slippe for den besværlige brænding, og det var kun i få gårde, at man stadig trodsede lovens forbud. Brændevin var desuden billig sammenlignet med andre købevarer. En hel flaske kunne fås for en fjerdedel af en daglejers dagløn, og i modsætning til den hjemmelavede var den så fuselfri, at den ikke absolut krævede tilsætning af brændevinsurter.

Det kan tilføjes, at brændevinen i vid udstrækning blev anvendt som medicin, og den blev ofte drukket for at dulme smerter, som man i dag går til læge eller tandlæge for at få fjernet. Man vaskede sår med den – ofte med tilsætning af planten volverlej (arnika) – og den kunne fordrive orm fra gamle oste og gøre vinduerne klare. Man brugte også at gnide sig i ansigtet med en klud vædet i brændevin, når man havde behov for at blive helt ren.

Stående og liggende bikube. Liggekuber er kun kendt fra det nordvestlige Jylland. De er efterligninger i halm af de hule træstokke, som tidligere blev brugt som biboliger. Fra 1600 årene afløstes de af halmkuber bundet i løbbinding.



BIER OG HONNING



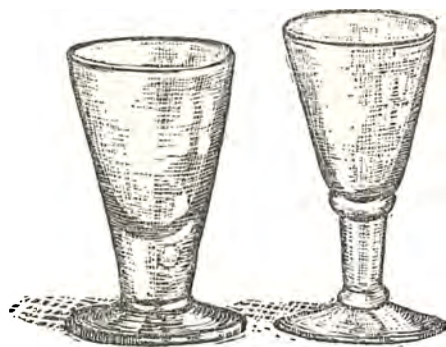
Overvintringskube dækket af en halmhat, som beskyttede mod regn og sne. I sommerens løb udsendte bifamilien sværme, som blev indfanget og sat i nye kuber. Om efteråret blev de bedste familier udvalgt til overvintring, og resten blev dræbt, for at man kunne udnytte biernes forråd af honning og voks.

I et hjørne af haven stod der mange steder en række bikuber. Kubernes antal blev sommeren igennem forøget, efterhånden som de forskellige bifamilier udsendte sværme, der blev indfanget og sat i nye kuber. Om efteråret blev de bifamilier, som man ikke ville beholde til formering næste år, dræbt som regel ved hjælp af røg. Så blev biernes vinterføde taget ud af kuberne og bragt ind til kvinderne. Honningen sidder i celler af voks. Låget over disse blev skrællet af, og voksflagerne blev lagt til afdrypning på lærred bundet over krukker. Da sukker endnu var kostbart, spillede honning en stor rolle som sødestof, og vel som følge af at man fik meget få søde spiser, var sødt i høj kurs. Når indholdet i kuberne blev taget ud, fik børn og voksne et stykke at spise af, og den friske voksblandede honning blev smurt på brød. Men honning indeholder også stoffer, som er bakteriedræbende, og dette blev udnyttet på forskellig måde såvel mod forkølelse – varm mælk med honning – som mod betændelse. Tygget rugbrød blandet med honning var et af de midler, som brugtes til at trække hul på et betændt sted.

Selv om den friske honning er blød, kunne det knibe at få det sidste ud af cellerne. Man puttete da voksflagerne i en lærredspose, som blev dyppet i varmt vand. Vokset smeltede og lagde sig i et lag på overfladen. Dette blev taget af og smeltet endnu et par gange for at rense det. Det meste af vokset blev solgt for god pris, da det ikke var almindeligt at lave vokslys i gårdene. Dertil havde man tælle. Derimod skulle man altid have voks til at stryge sytråden med, og mange husmødre ville også have voks til at lave plastre af, hvis der blev brug herfor. I det vand, hvori vokset var smeltet første gang, var der en del honning. Havde man kun et par kuber, kunne man lave *honningsuppe* deraf med byggryn og eventuelt æbler. Det var en af de kærkomne afvekslinger fra den daglige kost i mange hjem.

Mjød

Men man kunne også lave mjød af honningvandet. Denne kan brygges på mange måder, og dens styrke kan variere fra sukker- vand til den tungeste hedvin. Skal man have en kraftig mjød, må der så megen honning til, at opløsningen lige kan bære et æg. Derpå koges den, hvorved de bakteriedræbende stoffer går til grunde, og forskellige urenheder kan skummes bort. Sammen med honningvandet kogtes nogle krydderier bundet i poser. Der brugtes humle, men også malurt og perikon eller ingefær, nelliker, kanel og muskat. „Man må smage sig frem, når man brygger mjød, og passe på, at der ikke kommer hverken for lidt eller for meget vand i kedelen, og passe på, at humlen ikke smager for meget igennem,“ forklarer en kone fra Kirke Helsing, som har brygget mjød mange gange. Efter kogningen hældte mange honningvandet på et anker, som blev stillet et lunt sted, hvorefter en selvgæring kom i stand. Man havde taget en portion fra for at kunne holde beholderen fyldt til randen, således at gæren flød oven ud. I stedet for et anker brugte adskillige en stendunk, som var lettere at have stående ved ildstedet med et fad under til at opfange gæren. Efter en til to måneder var gæringen så vidt fremskreden, at det var tid at hælde mjøden på et rent anker for at blive fri for bundfald, men i en træbeholder gærer mjøden langsomt videre og bliver stærkere og stærkere. Dette havde man dog sjældent ankre nok til, og kun mjød, som var beregnet til særlige lejligheder, fik lov at ligge i årevis. Normalt blev mjøden ved næste års brygning hældt på flasker, men heri standser gæringen. Nogle satte da også ølgær til honningvandet i et kar ligesom ved ølbrygningen. Herved fik man en voldsom forgæring i et par døgn, således at man kunne skumme gær af, inden mjøden blev tylllet på ankre. Navnlig på Fyn har man brygget en blanding af øl og mjød. Man kaldte den *mjøsøl*, idet man blandede honningvandet med ølurt. Det giver en fin gildesdrik, men hvis der til brylluppet var fremmede med, som ikke kendte drikken, blev de uvægerlig berusede, og det er en rus, som ikke soves ud på et par timer. Den bronzealderpige, som blev begravet for mere end 3000 år siden i Egtved, havde mjøsøl i en birkebarksspand i fodenden af kisten, og helt op til ny tid har mjøden været kvindernes foretrukne drik. Konen blev budt på mjød hos købmanden, når hun var med til staden, med den sagde man velkommen til kvinderne, når de ankom til gildesgården, og den trakterede karlene pigerne med på markedet, eller når ungdommen efter leg på bygaden trængte til en hjertestyrkning og derfor var søgt ind hos den husmandskone, som bryggede mjød med salg for øje.



Den søde mjød var fra gammel tid kvindernes foretrukne drik. I styrke kunne den variere fra det rene honningvand til den tungeste hedvin. Den blev drukket af brændevinsglas. I oldtiden spillede mjød samme rolle i Nordeuropa som vinen læn- gere syd på.

HUSDYRENE

Hesten havde kvinderne intet at gøre med, bortset fra de egne, hvor gårdmændene var søfolk, således at kvinderne måtte passe landbruget sommeren igennem. På Læsø kunne man se konen holde tømmerne, når familien kørte til kirke i julen, medens hendes mand sad ved siden af og så til, men i en almindelig bondes øje var dette helt bagvendt. I gammel tid måtte pigerne dog mange steder være med til at harve, og når de gamle koner fortalte herom, tilføjede de ofte, at det var en streng tid, og de lange skørter af tungt, stift stof slog ind mod læggene, således at huden blev slidt helt af. Piger lærte selvfølgelig også at køre et par heste, men hestens pasning var helt og holdent karlenes område.

Husmandskone fra Simmelkær trækker sine to køer på græs. I det meste af Jylland blev køerne malket hjemme i stalden morgen, middag og aften. Køerne er efter vestjysk skik tøjret med reb om hornene.



KOEN

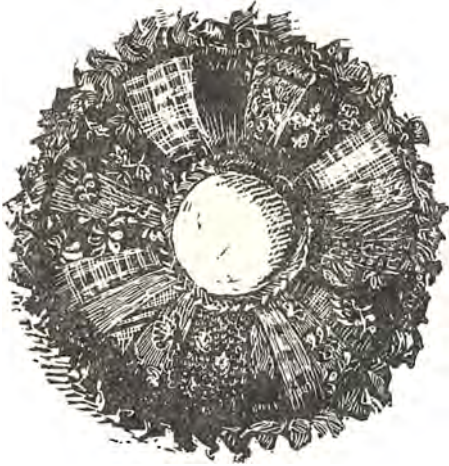
Vanskeligere er det at gøre rede for kvindernes deltagelse i pasningen af hornkvæget. Dog kan det slås fast, at det i den beskrevne tid altid var kvinder, som malkede køerne på en almindelig bondegård. I ældre tid har det formentlig været de færreste landmænd, som overhovedet kunne malke en ko. Lå kvindfolkene syge, måtte man have fat i nabokonen for at få hjælp. En gammel mand fortalte, at han var fra en lille gård, hvor hans moder havde lært ham at malke. Da han kom ud at tjene, ville han gerne være meget venlig over for pigen, og da hun en dag sad og malkede, tilbød han at hjælpe hende, men hans gode tilbud havde slet ikke den ønskede virkning, for pigen syntes åbenbart, at han ikke var noget rigtigt mandfolk, når han

kunne tænke sig at give sig af med noget så kvindagtigt. Det var først, da mælkemængden blev større, og der blev mindre kvindelig arbejdskraft, som følge af at de gamle kvindesysler var faldet bort, at mændene tog fat på malkningen.

Som en naturlig følge af, at det var kvinderne, som havde arbejdet med mælken, påhvilede det også dem at give kalvene mælk at drikke, eller i hvert fald sørge for, at det blev gjort, hvad enten kalvene stod i et aflukke i stalden eller om sommeren var tøjret på græsningen ved gården. Når kalvene ikke længere skulle have mælk, gik pasningen af dem på græsgangen over til tjenestedrengen. I Jylland måtte denne også passe køerne, hvad enten de stod tøjrede eller blev vogtet på markerne efter høst. I Jylland blev køerne sommeren igennem trukket hjem hver aften for at tilbringe natten i stalden. Undtaget herfra var dog den østlige del af Sønderjylland, hvor markerne var omgivet af tætte levende hegn, og dertil enkelte steder længere vest på, hvor køerne gik løse på græsgange omgivet med vandgrøfter. Bortset fra et område i Østjylland, der grænsede til det sønderjyske hegnsområde, blev køerne i resten af Jylland om sommeren trukket hjem til stalden også om middagen. Det vil sige, at malkningen hele året foregik inde i stalden eller eventuelt ved stalden, hvis der var for mange fluer inde i den. Helt anderledes var køernes pasning på øerne, hvor køerne fik lov at blive på marken i hele græsningsstiden bortset fra begyndelse og slutning. Køerne blev da malket ude tre gange om dagen. Det gav en væsentlig større arbejdsbyrde for pigerne, at de måtte drage ud for at hente mælken hjem, men dette var man vant til fra gammel tid de fleste steder. Før fællesgræsningens ophævelse ved udskiftningen af jorden, som fandt sted omkring 1800, var arbejdet endnu større, for øbohyrden fulgte ikke i hælene på køerne som den jyske hyrde, men han nøjedes med at se efter, at dyrene ikke brød ind i markerne, og på pigernes spørgsmål om, hvor koflokken var henne, kunne han ofte blot oplyse, at de nok var ovre i den retning. Det gjaldt da for pigerne at kende køernes græsningsvaner, og ofte havde køerne klokke på, således at pigerne kunne lytte sig til, hvor koflokken var at finde. Men det er klart, at det tog lang tid at få malket. Det gjaldt om at være tidlig på færde om morgenen, således at de kunne nå ud til flokken, før den rejste sig igen ved solopgang. Man kan endnu høre stednavne som Hvilebjerg eller Sladretornen, hvor pigerne hvilede sig eller mødtes efter malkningen, hvis koflokken græssede spredt. Når dette bliver gennemgået så udførligt – det er dog en stærkt forenklet beskrivelse – skyldes



Mælkesi af messing med fine huller i bunden, bryllupsgave til Christen Andersen og Johanne Christensdatter på Lyø. Den hænger nu fint pudset i gården, medens de almindelige sier af jernblik forlængst er gået til grunde.



Malkekrans brugt af en husmandskone på Lyø, der har syet den af rester af forskellige bomuldstøjer. Fra gammel tid kappedes pigerne om at have de smukkeste farvesammensætninger på deres malkekranse, som lagdes på hovedet som underlag for malkebøtten.

det, at det er nødvendigt for at kunne forstå forskellen mellem øerne og Jylland. De mange piger, der var nødvendige for at få malkningen besørget, gav et overskud af arbejdskraft på andre tidspunkter, og det er nok forklaringen på, at broderekunsten var langt mere udviklet på øerne end i Jylland. Pigernes leden efter køerne hørte ganske vist en svunden tid til, som kun de gamle fortalte om, men det tog alligevel lang tid tre gange om dagen at gå ud til køerne, og når de nu alligevel skulle derud, var det naturligt, at det var pigernes opgave at flytte køerne og også at vande dem samtidig med malkningen. Var der mange køer, kunne hun få tjenestedrengen med til at tage sig af flytningen, medens hun malkede. I ældre tid bar pigerne på øerne malkebøtten på hovedet, og var der mere mælk, end een pige kunne bære, sendte man to af sted. Det kunne være strengt at gå en lang vej med mælken. Lad os gengive en beretning fra Avernakø, hvor beretteren søgte at få noget at vide om forholdene helt tilbage til før ophævelsen af græsningsfællesskabet: „Jeg forsøgte så hos Klingensbergs Hanne. Hun er over 80 (1945). Hun er født og har altid opholdt sig her på øen, hun har tjent her som ung pige og siden boet her som husmandskone. Men der var det heller ikke godt med hørelsen, og meget havde hun glemt af, hvad de gamle havde fortalt. Derimod huskede hun en del fra sine egne unge dage. Hun havde mange gange gået hjem fra marken med mælkebøtten på hovedet. Bøtten kunne rumme 10 kander – 40 pund – og når den var fuld, kneb det med at få den på hovedet. Men så satte jeg bøtten op på en ledpæl, lagde mig på knæ tæt op til pælen og skubbede bøtten over på hovedet. Så kunne jeg rejse mig op ved at støtte mig til pælen, og når jeg først fik den op, kunne jeg sagtens bære den. Men nok for det, min søde. Det var nu sådan et mundheld, hun tit brugte.“ Det er typisk beretning. Selv på et sted med en stærk tradition er det svært at få andet end løsrevne historier om tiden forud for meddelerens egen tid. Derimod står ungdommens oplevelser lyslevende for den gamle, og det alt for hårde arbejde med at bære mælken hører til de uudslettelige minder. At gå med en byrde på hovedet kunne give en rank holdning, men det kunne også medføre en brudt ryg. Efterhånden som der blev mere mælk, gik man over til at bære mælken i to spande ved hjælp af et åg, eller man måtte anskaffe en kærre, som mælkebøtterne kunne stå på. På store gårde kunne det betale sig at køre ud til køerne med en hestevogn, således som det beskrives fra en stor sydsjællandsk gård, hvor man var så moderne, at man havde brudt den gamle regel om

at malke tre gange om dagen: „På Gødstrupgården (i Toksværd) blev der kun malket to gange, morgen og aften. Om sommeren blev kørerne malket på marken, hvor de stod (tøjrede), og da kørte vi med hest og vogn. Vi havde en gammel hest til det samme, som vi piger for det meste selv måtte hente i marken og spænde for. Vognen blev kun brugt til det samme, den var med to store kroge, en på hver side, hvor de to store mælketønder hængte, som vi lige hældte mælken i. Den blev først siet, når vi kom hjem. Til at bære de mælketønder ind måtte vi være to. Vi havde en tyk stang, som blev stukket ind under hanken. Om efteråret, når kørerne gik løse, blev de (om aftenen) jaget ind i et indelukke ved gården, hvor de så blev malket, som de gik løse imellem hverandre, og det var somme tider i måneskin. Så var det ikke altid lige let at finde dem alle. Jeg husker endnu, at når vi sad og så ud over Gødstrup og Ravnstrup moser, så bildte vi os ind, at vi så lys hoppe omkring derude, og de gamle husmænd fortalte, at det var lygtemænd.“ Disse antoges i ældre tid at være overnaturlige væsener, som gerne ville lokke vejfarende på vildspor, således at de gik i bløde og druknede.

På øerne stod kørerne på marken hele sommeren, og pigerne gik ud for at malke. I ældre tid bar de mælken i en bøtte på hovedet, således at de kunne strikke undervejs. Efterhånden som gårdene fik flere køer, gik man over til at bære mælken i to spande ved hjælp af et åg, eller man kørte den på en kærre. Husmandskoner vedblev dog længe at bruge den gamle metode. Efter optagelse af fotograf Bay, 1926, fra Høve, Asnæs sogn, Odsherred.



MÆLKEN



Malke-spand fra Oksbøl ved Varde, hvor man altid malkede inde i stalden. I ældre tid malkede man også i en strippe. Nogle malke-spande var bredest ved bunden. Skulle man bære mælk i en spand, lagde man en træskive ned i mælken, hvorved denne ikke så let skvulpede over. Spanden har været grønmalet.

Når man malkede samme sted hver gang, kunne der ligge en af de trebenede malke-skamler ude ved malkestedet, men ellers måtte malkersken sidde på hug under malkningen. I stalden brugtes malkestolen altid, og selv om indkaldte svejtsere på herregårde og proprietærgårde brugte deres hjemlands eenbenede malkestole, der spændtes fast med en rem om livet, og selv om nogle landbrugskoler tog ideen op, vandt den fremmede type malkestol ikke indpas. Så længe man bar mælken hjem fra marken, malkede man i bærebøtten eller spanden, men i stalden brugtes en særlig malke-spand. Fra næsten alle dele af landet er der oplysninger om, at man i ældre tid brugte at malke i en strippe svarende til den, der er omtalt i forbindelse med brygningen, blot noget større, men man havde også træspande med hank enten i form som vor tids eller med en bred bundflade. Denne sidste form var praktisk, idet den ikke så let væltede, og en ko havde også vanskeligere ved at sætte et ben op i den smalle åbning. Malkersken sad med strippen eller spanden mellem knæene. I det meste af Jylland anbragte pigen sig mellem de to køer, som stod sammen i en bås. Når hun havde malket den ene, vendte hun sig blot om og malkede den anden. Dette kunne ikke gå an i det østlige Jylland og på øerne, hvor man holdt på, at koen altid skulle malkes fra højre side. Køer er vanedyr, og en ko var ikke rolig, hvis ikke den blev malket fra samme side hver gang. For folkelivsforskeren er det interessant, at der ikke er nøjagtig overensstemmelse mellem udbredelsen af højresidemalkning og markmalkning, fordi det viser, hvor langsomt man i ældre tid tilpassede sig ændrede forhold.

De fleste malkede først de forreste patter og dernæst bagpatterne for så til sidst at eftermalke, men dette var der delte meninger om rigtigheden af. Nogle ville have malket de nærmeste patter først, og andre ønskede patterne malket over kors. Vigtigere var dog selve grebet om patterne, og kampen mod at malke med våd hånd ved at trække ned over patten med tommel- og pegefingre begyndte allerede i den beskrevne periode, idet denne metode synes den almindelige i ældre tid. Men de unge, som havde lært mejeribrug på en skole eller kursus eller på en større gård med mejeri, havde lært at malke med fuld hånd. Dette var ulige vanskeligere, og mange af de ældre fik det aldrig lært. Når man har studeret gammeldags brygning og set, hvor meget man ved dette arbejde satte ind på renlighed, forbavses man over den ringe sans herfor, som prægede mælken behandling, men sagen er vel, at mælkeprodukterne udmærket kunne holde sig, selv om der var snavs i mælken. Adskillige af

de lande, som i dag laver højt skattede specialoste, udmærker sig ikke just ved højtstående hygiejne. Der var ikke tale om at vaske hænder før malkningen, og det var også meningsløst, for med hænderne strøg man det løse snavs af yveret som indledning til malkningen af det enkelte dyr. Derefter klemte man lidt mælk ned først på den ene hånd og så på den anden, og derpå tog man fat med de mælkevåde hænder, og inden længe sad der en rand af snavs på bagsiden af fingrene, medens indersiden var ren, for derfra løb skidtet ned i malkepanden. Det meste af snavset sank vel nok siden til bunds, og ikke alt for spartanske husmødre hældte bundfaldet i mælkefadene i svinetønden, men smagen blev jo i mælken. En gammel kones beretning fra Kirke Helsing (hun er født 1855) tyder imidlertid på, at malkning med mælkevåd hånd var et fremskridt for den tid, for: „Mange gamle havde for skik at spytte i hænderne, når de begyndte at malke. Jeg har kun kendt en, som gjorde det, men en gammel kone har fortalt, at i hendes ungdom var det almindeligt. Man sluttede sådan, at det naturlige for koen var jo, at kalven pattede hende, og kalvens tunge er slimet. Men man synes jo nu, at det var noget svineri. Man brugte i min ungdom at dykke fingrene i mælken.“ Om vinteren blev der malket tredje gang lige før sengetid, og gamle koner kan fortælle, at i deres ungdom fik de ikke lov til at tage lys med i stalden. Så vidste de, hvor mange skridt der var til de forskellige steder, men når man skulle klare malkningen i mørke, var det ikke let at være sig for snavs. I øvrigt hjalp de gamle staldlygter med et tællelys i ikke meget i denne forbindelse.



Mælkebøtte til at bære på hovedet. Låget er fastgjort med en drejelås, således at bøtten kan løftes i hanken, men indretningen var ikke let at gøre ren. Bøtten er 28 cm høj og 30 cm i diameter i bunden.

Et træk ved den gammeldags malkning må iøvrigt nævnes, og det er pigernes sang, der synes at være en fast regel, og i ældre tid kunne en folkelig melodi ikke nøjes med et kort refrain, men sangene om ulykkelig eller ulovlig kærlighed havde mange vers til stor glæde for køerne, som følte sig beroliget ved at høre den samme stemme og den samme sang dag efter dag.

Lad os tilføje, at i visse egne på øerne var det også pigernes arbejde at muge under køerne og at drive dem ud til gadekæret eller vandingen vinteren igennem. Men i disse egne mærkede man, at det efterhånden kneb at få piger andre steder fra, og da roerne begyndte at komme frem, blev det desuden alt for strengt for piger at muge, medens gødningen ikke var særlig vægtig med en ældre tids fodringsmåde. Gødningen var nogle tørre faste knolde, og væde var der ikke meget af. Derimod var der mange lopper, men det har vi allerede omtalt.

Mælken sies



Mælkefade, røget flæsk og brød på mælkehylde i køkken i husmandssted på Lyø 1956.

I gamle stuehuse kan man, hvor bjælkerne ikke er blevet beklædt, se mærker af, at der i dagligstuen har siddet et par tværstykker under loftsbjælkerne. Disse har båret hylder, og her på stod de fade, hvori mælken blev hældt op for at trække fløde. Der er dog kun få nulevende, som kan huske dem, og de nye stuehuse, som blev bygget i sidste halvdel af 1800'erne fik indrettet en mælkekælder forsænket et par trin. Ofte var der desuden en bilæggerovn i rummet, for mælken skulle stå frostfrit. Dette er også årsagen til, at man i ældre tid havde mælken i dagligstuen. Mælkekælderen var et stort fremskridt, og det er vigtigt at gøre sig klart, at mælkens tilberedning var inde i en rig udvikling. Det var ved at blive sædvane, at døtre fra gårde blev sendt til større gårde for at lære mejeribrug, og disse piger var efterspurgt livsledsagersker for unge mænd, som havde en gård på hånden. Jeg mindes en gammel mands betragtelse, om hvorledes han svigtede den pige, som hans hjerte egentlig stod til, fordi hun var fra et fattigt hjem og ikke havde haft lejlighed til at lære alt det nye sådan som den pige, han tog i stedet for. Ikke mange år senere var al den nye lærdom overflødig, for det blev mejerierne, der kom til at føre udviklingen videre, og han havde som 82årig ikke glemt den pige, som hans hjerte valgte, men hans forstand vragede. Måske er der flere, som det er gået på samme måde. I al fald kom mange nyindrettede kældre med støbte bassiner til vandkøling til at stå nytteløse hen sammen med de nye redskaber, som hørte til den dengang moderne kærning og ostetillavning.



Mælkefad fra Snesere i Sydsjælland. Diameter 32 cm. I et sådant bredt, lavt fad stod mælken og trak fløde.



Si bestående af ring med påbundet lærred stående på silad over mælkefad af træ.

Når mælken var båret ind, blev den siet op i fadene. Navnlig i efterårstiden fældede kørne stærkt, og der var altid hår og andre urenheder, som kunne fanges af et stykke forvasket lærred. Nogle klarede siningen ved at holde sikluden op for spannden, som mælken hældtes fra, men de fleste steder havde man en ring af træ eller metal, som lærredsstykket blev bundet på. Det var en yndet bryllupsgave at forære bruden en messingsi, og nu hænger den ofte på væggen i gården, medens de tarveligere sier forlængst er gået til. Senere kom der sier med trådvæv i bunden. Sien stillede på et stigeformet silad, som i nyere tid blev brugt til sining af frugtsaft. Når mælken var hældt i fadene, skulle mælkespanden eller mælkebøtten skylles med lidt vand, der tog den sidste mælk, og dette vand blev hældt i tøndnen til svinenes æde. Så blev beholderne skuret med en skruppe bundet af revling eller af ribber af fjer, og med en skurevisk af halm blev alle flader gnedet med sand, ler, kalk eller aske, og navnlig malkebøtten, som pigen bar på hovedet, skulle holdes fin hvid i træet, og havde den metalbånd, skulle disse holdes strålende blanke. Det var en æressag. Malkebøtten havde et tætsluttende låg, hvis låseanordning ikke var let at holde ren. Nogle steder kaldtes den *himlen*, og det var nok lige så svært at komme ind i dens kroge, som at komme ind i den rigtige himmel.

Fløden



Flødebøtte fra Lyø med taphul ved bunden. Heri samledes fløde, indtil der var tilstrækkeligt til kærning. Der har tidligere været trælåg til at lægge over den.

Når mælken havde stået et døgn i mælkefadet, skulle fløden skummes af. Det var som regel et arbejde, som konen ikke betroede til andre. Der måtte ikke komme for meget mælk med fløden, for det vanskeliggjorde kærningen, men der måtte da heller ikke blive for megen fløde tilbage. Den håndskummede mælk svarede iøvrigt nærmest til det, man nutildags kalder sød mælk, for håndskumning var mere lempelig end centrifugen. Efter gammel skik foregik skumningen ved, at konen med pegefingern strøg fløden løs langs randen af fadet, og kunne hun sin kunst, holdt hun fadet på skrå over flødebøtten, og så blæste hun flødelaget ud over fadets kant og ned i bøtten. Andre skummede forsigtigt med en bred, flad ske, og det faldt bedre i de unges smag. Men pegefingern brugtes også i dette tilfælde, og det var konens lækkerbissen at sutte den af for hvert fad. Jeg mindes en gammel kone fra Blåvand, som ikke rigtig kunne lide at fortælle om den gamle tid, og hun kunne ikke forstå, hvorfor jeg ville vide alt det, for den tid ville aldrig komme igen. Hun skyndte sig at fortælle om noget andet, som hun vidste ville interessere mig, da vi var nået til skumningen, men hendes mand sadovre i et hjørne af stuen. Han var noget forkalket og



Bred ske af horn til skumning af fløde fra Gadebygård i Øster Marie på Bornholm.

kunne ikke følge rigtig med, men han havde da hørt, at vi var nået til skumningen, og så udbryder han: „Og så strøg I rundt langs randen med fingeren,“ og så demonstrerede han højlydt, hvordan fingeren omhyggeligt blev suttet af. Jeg havde lidt ondt af den stakkels kone, for hvem striden mellem generationerne om hygiejnen endnu ikke var blevet en fortid, som man kunne se stort på.

Når fløden var skummet af, blev nogle af fadene sat hen til brug i husholdningen, og resten af mælken blev givet til kalvene og svinene. I en større bondegård var der mælk til kærning hver dag sommeren igennem, medens man i mindre brug nøjedes med at kærne et par gange om ugen. I ældre tid, da kørerne fodredes sparsomt, foretrak man at lade de fleste af dem kælve om foråret, hvilket betød, at kørerne ikke gav mælk i den sidste del af vinteren. De skulle stå et par måneder før kælningen uden at give mælk. Vest for Storebælt og på Bornholm kaldte man det, at de stod *sene*, medens man øst derfor sagde, at de var *golde*. Om vinteren tog kærningen derfor ikke så megen tid, men det var kun velkomment, for vinteren havde sine arbejder, hvad vi skal komme tilbage til i forbindelse med ulden og hørren. Kærningen tog gerne en times tid, så det kunne let blive malketid igen for pigen, som havde arbejdet med mælken, inden hun blev færdig.

I den gammeldags gård havde flødebøtten ofte sin plads under bilæggerovnen i stuen, for at fløden kunne syrne, inden den skulle kærnes til smør. Der stod den nogenlunde i sikkerhed for ikke at blive væltet under børnenes tumlen, og der var låg over den, således at hunden ikke kunne slikke i den, hvad den ellers gerne ville se sit snit til. Fløde regnedes som noget meget lækkert, og kom der børnebørn på besøg, kunne konen dyppe et stykke hvedebrød i flødebøtten til den lille gæst. Også dengang havde bedstemoderen forret til at forkæle børnene, især hvis de ikke boede i gården.



Mælkefad af kobber fra Tranemosegård i Brøndbyvester ved København. Diameter 31 cm. Sådanne fade viser forsøg på at forbedre det hjemmetilvirkede smør, som blev gjort før andelsmejeriernes tid.



KÆRNINGEN

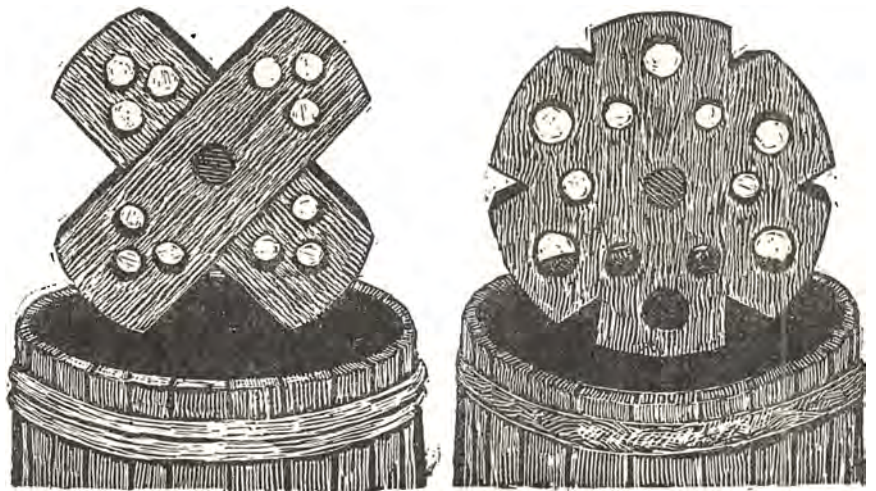
Når der var samlet nok, blev den sure fløde hældt i kærnen, og så begyndte pigen eller pigerne at trække op og ned i stangen, hvorved den hullede brikke på enden af stagen blev presset op og ned gennem fløden. Det var et strengt arbejde, og kunne man henlægge en kærning til søndag formiddag, var der mulighed for at få hjælp af karlene. Børnene kunne også give et nap med. Om vinteren foregik arbejdet inde i dagligstuen, medens det om sommeren som regel var henlagt til bryggerset. Nogle steder passede man på ikke at stå under en bjælke. Man havde den opfattelse, at trolddomskyndige kvinder kunne sætte et par strikkepinde i bjælken hjemme i stuen, og af disse kunne heksen malke andre folks køer, og hun kunne stjæle smørret fra kærnen. Ondsindede kvinder kunne også se på kærnen, således at denne ikke ville give smør. Dette kan nu forklares ad naturlig vej, men det kunne man ikke i ældre tid, og man holdt sig til den forklaring, som fra gammel tid havde været godkendt også af rettens myndigheder. En glød i kærnen skulle kunne hjælpe, og brikken i de ældre kærner var da også ofte formet som et kors. Men bedst var det at stå på god fod med konen med de særlige evner. En af Nationalmuseets meddelere fortalte, hvorledes hans bedstemoder af og til tog ham ved hånden – hun var gift med en fattig daglejer på en herregård, og hendes ry var ikke det

Kærning af smør til hjemmebrug i lille kærne i gård på Læsø 1943. Arbejdet foregik i dagligstuen. I samme gård blev der endnu bagt og brygget og lavet mad på åbent ildsted.

bedste – og så gik de på besøg rundt i gårdene ved den tid, da hun vidste, at der var kærnet smør. Når de kom ind, hilste bedstemoderen venligt og kastede et langt blik i retning af kærnen. Så fik de altid en god klump smør med hjem som gave fra konen i gården. Vidste man ikke, hvem der var årsag til uheldet, var der altid en såkaldt klog mand eller kone på egnen, som kunne give anvisning på, hvordan man kunne genkende vedkommende, og også give råd om, hvordan kærnen skulle behandles med skoldning og andre stærke midler, selvfølgelig for god betaling. At rådet ofte havde til følge, at der opstod strid i landsbyen og mistanke mod uskyldige, måtte man se bort fra, når man ville have den gode indtægtskilde. En lettelse var det i al fald, når man kunne mærke, at fløden begyndte at skille, og der dannede sig små smørkugler. Nu skulle en øvet overtage arbejdet for med nogle særlige tag at samle smørret i større klumper. Så var kærningen endt, og smørret kunne fiskes op med hånden eller med en særlig langskaftet ske. Kærnemælken, som var skilt fra, var fed og tyk og havde mange anvendelsesmuligheder i husholdningen, og resten fik svinene. Kærnen skulle skylles og skures godt, hvorefter den blev stillet til tørring på tremmebænken ved siden af bryggersdøren, hvor de andre mælkebeholdere havde deres plads.

Ofte fik børnene, især hvis de havde hjulpet med kærningen, et stykke brød med det friske usaltede smør. Det kaldtes en *kærnebryge* og blev anset som noget lækker. Pigerne fik da også stundom en sådan mad.

Ved kærningen pressedes de gennemhullede kærnebrikker op og ned gennem fløden, der efterhånden skilles i smør og kærnemælk. Den korsformede er fra Lyø, den cirkelformede fra Smidstrup ved Vejle. De to former kan findes jævnsides.



SMØRRET



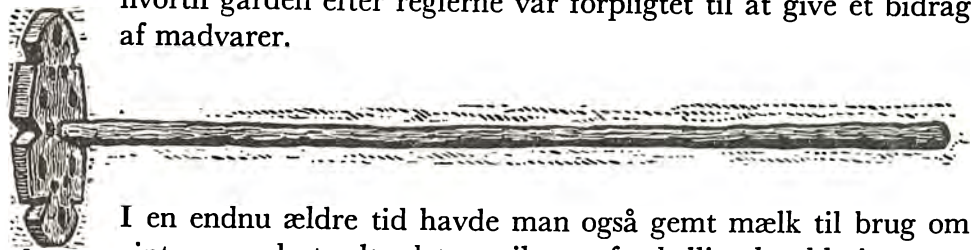
Trug til at ælte smør i, fra et husmandssted på Lyø, hvor man hjemmekærkede smør, længe efter at øen havde fået mejeri, men konens gode smør var let at afsætte i Fåborg, og det opnåede bedre pris end mejerismørret, fordi det smagte, som man fra gammel tid var vant til, at smør skulle smage.



Stempel til pyntning af smør fra Jordløse ved Kalundborg.

Smørret blev lagt i et trætrug, ofte med et hul i bunden, således at den kærnemælk, der var blevet tilbage, kunne tappes ud. Smørret æltes flere gange med et stykke tid mellem hver. Piger med kolde hænder var særlig gode til at ælte smør, for mange steder æltes med hænderne. Nogle brugte en flad ske til at ælte med, og nogle skyllede smørret med vand. Det blev også saltet godt, og hvis det skulle sælges, blev der æltet smørfarve i, især om vinteren, når smørret var blegt. Smørfarven blev købt, men man kunne også rive gulerod og bruge saften som farve. I 1880'erne fik man omkring 50 øre for et pund smør, og det var en halv dagløn til en daglejer på kost i gården. Smør var også i ældre tid en kostbar vare, som der de fleste steder blev sparet på, og hvad der kunne undværes, blev solgt. Som regel blev smørret slået i en særlig smørbøtte, men der var steder, hvor man ikke ville ofre penge herpå, og hvor man blot pakkede det ind i et stykke lærred eller eventuelt i store grønne blade, når det skulle bringes til købmanden. Denne satte prisen i hvert enkelt tilfælde efter smørrets kvalitet, og efter om stedet havde gæld til ham. I sidste tilfælde behøvede prisen jo ikke at være så høj. Smørprisen gav megen bitterhed, og den var et stående samtaleemne, når kvinderne kom sammen, og følelsen af afmægtighed over for aftageren er en del af forklaringen på, at andelsmejerierne fik en så stor tilslutning. Men vi må ikke generalisere for stærkt. Der var smørgrosserere, som gjorde meget for deres leverandører. Nogle sendte endda mejersker rundt for at lære konerne de sidste ny metoder. En stor fordel var det, om gården lå så nær en købstad, at konen kunne afsætte varen på torvet eller direkte til faste aftagere. Sådanne gårde kom ofte sent med i et mejeri. Det var ivoirigt ikke alle, som var glade for mejeriernes smør med den rene smag. I en gård var den tidligere ejer ofte på aftægt, og der skulle leveres bestemte mål af de forskellige fødemidler, også smør, og en mand fortæller, at da faderen var gået ind i Hårby mejeri, måtte han købe smør i en gård, der lå for langt borte til at få mælken afhentet, og hvor man derfor stadig kærkede smør, for bedstemoderen på aftægt ville ikke vide af det nye maskinsmør, som smagte af olie og metal, og centrifugemælk – futmælk, som den hånende blev kaldt – ville hun heller ikke have, for den lignede slet ikke den skummetmælk, som hun var vant til. I sensommeren omkring ved bartolomæusdag blev der lavet smør, som blev saltet særlig kraftigt. På den årstid var det blevet så køligt, at smørret var blevet mere holdbart, og kærne gik løse på de afhøstede stubmarker og fik en alsidig kost. Derfor egnede dette

smør sig til at gemme til vinterbrug. I julen blev der således taget hul på det dejlige ævresmør. Sådant smør kunne også bruges, hvis der om vinteren indtraf bryllup eller begravelse, hvortil gården efter reglerne var forpligtet til at give et bidrag af madvarer.



OSTEN

I en endnu ældre tid havde man også gemt mælk til brug om vinteren ved at salte det og tilsætte forskellige krydderier, men det var forlængst gået af brug. Derimod blev der lavet ost i alle landbrug. Dette skete især i forsommeren, da der var rigeligt af mælk, og kvinderne havde god tid, før de skulle hjælpe til i marken med høet og siden kornet. Der skulle helst en stor portion frisk mælk til, og hos husmænd kunne det knibe at få samlet tilstrækkeligt sammen, men gik manden regelmæssigt på arbejde i en gård, kunne det være aftalt i lønnen, at han skulle have mælken fra en malkning på gården til at lave ost af. Noget tilsvarende kunne være bestemt i aftalen med landsbysmeden eller bødkeren, skolelæreren eller jordemoderen, og der kunne også være andre, som havde en lignende aftale med en by eller et sogn. For den enkelte gård spillede det ikke nogen rolle at undvære et mål mælk – det var i reglen morgenmælken, der er den fedeste – men for modtageren blev det en stor portion. Det var de fleste steder jordemoderen, som længst holdt fast ved denne form for betaling, og jordemoderost betegnede den højeste kvalitet. Hvor bebyggelsen var spredt som mange steder i Jylland, fik jordemoderen en mand til at køre for sig. Så sad han lidt forlegen ved siden af den myndige matrone. På kirkestævne var det oplyst, hvilken dag hun ville komme, og når vognen svingede ind i gården, kom pigerne ud med mælken og hældte den op i tønden, som lå bag i vognen. Til gengæld skænkede jordemoderen en sød snaps til hver og gav en kage til, for når man fik noget i ældre tid, skulle man altid give lidt igen. Det var en ufravigelig regel, som stammer fra den tid, da man ikke gav kvittering på en lap papir. Hvor afstandene var mindre, blev mælken ikke afhentet, men det var pigernes rettighed at gå hen med den iført deres stiveste puds med nysværtede træsko med blanke gjorde, og alle så selvfølgelig efter, hvis mælkebøtte, der var finest hvidskuret. Pigerne fik et traktement, og der blev snakket og leet ved en sådan sammenkomst. Det var en højtidsdag for tjenestepigerne, for det var den pige, som

havde arbejdet med mælken, som havde ret til denne afveksling i dagligdagen. Betydningen heraf forstod de gamle bedre end den dengang unge og rationelt indstillede generation. Ungdommen omkring og efter århundredskiftet er sikkert den, der har haft mindst frihed og færrest fornøjelser af alle, fordi de fleste af de gamle sammenkomster var faldet bort, og en virkelig erstatning var sjældent kommet i stedet.

Bedst blev osten af frisk sødmælk, men der blev ofte lavet ost af skummetmælk, og kærnemælk kunne også blandes i. Kærnemælken gjorde den lidt mere skør, men kom der for meget i, ville osten smuldre. Allerbedst blev osten, hvis der var lidt fåremælk at blande i sødmælken. Det stod til konen at afgøre, hvor meget fløde der kunne ofres for den gode smag.

Osteløbe



Tyndvægget messingkedel fra Lyø. Den blev hængt på en svingarm, der var fastgjort i skorstensvæggen, således at gryden kunne drejes bort fra ilden, når indholdet blev for varmt. Navnlig ved ostning var det vigtigt at kunne regulere varmegen.

Mælken blev hældt i den store bryggerkedel eller i en mindre kedel eller gryde passende til den portion mælk, som der lavedes ost af. Mælken blev nu forsigtigt opvarmet til den var godt lunken, hvorefter der skulle tilsættes løbe. Denne kunne fra 1870erne købes hos købmanden fabriksfremstillet på flaske. Dette var en lettelse for husmoderen, men adskillige vedblev dog, så længe der blev lavet ost hjemme, at tage løbe fra ved kalveslagtningen. Fremstillingen af løbe hvilede på ældgamle erfaringer, men husmødrene var endnu ikke blevet enige om, hvilken måde der var den bedste. Der er tale om småvariationer, som ikke synes at være fordelt efter landsdele. Da der er meget få nulevende, som kan huske noget derom, vil vi give en række beskrivelser. Arbejdet hører egentlig til i forbindelse med slagtning, idet det er kalvens fjerde mave, som giver råproduktet. Fra Karlebo i Nordsjælland fortælles: „Man brugte maven af kalve til at fremstille osteløbe. Det var kalve, som havde fået mælk nogle dage. Så tog man hele maven, når kalven var slagtet, og hængte den op i skorstenen for at blive tørret og røget. Så blev det (maveskind og indhold af syrnet mælk) en fast masse. Mælken, som skulle være til ost, kom så i ostegryden og blev opvarmet til 32 grader. Så blev der taget et lille stykke af massen og kom i mælken, og så løb den sammen og blev til ostemus.“ En interessant variation berettes fra en hedegård i Agerskov i Ilskov ved Karup å. Den er interessant ved at afspejle en gammel mælkekonservering med krydderier: „Kalven måtte ikke få føde af andet end mælk, når man skulle bruge maven til osteløbe. Osteløbe blandede man sammen med 7 forskellige ingredienser. Jeg husker, der skulle rom, alun, kommen, anis, safran, og hvad den 7. var, husker jeg ikke. Når det



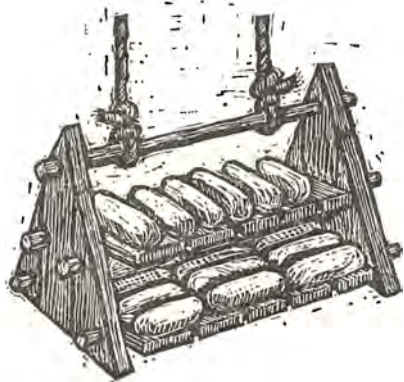
Bødkerlavet ostekar fra Tåsinge. Heri blev ostemassen presset og formet. I bunden er der 5 små huller. Nede i formen ses låget, der er forstærket med et kryds af træ. Der er mange træbånd om karret, for at det kan holde til presset. Karrets diameter er 24 cm.

Ostningen

hele var blandet sammen med indholdet i kalvemaven, kom det hele i maven igen, og den blev lukket med en pølsepind og hængt op til indtørring på vinduesposten i køkkenet. Heraf (d. v. s. indholdet) tog man så lidt og kom i mælken for at få den til at løbe sammen, når der skulle laves ost.“ Men man kunne også nøjes med at bruge selve maveskindet med dets indhold af enzymet chymosin, og dette synes at være det almindeligste. Fra Tamdrup ved Horsens fortælles: „Den tarm, som mælken først går i, kaldte vi løbe. Den blev taget fra. Løben blev skyllet ren, ikke skrabet eller skoldet, men skyllet godt både udvendig og indvendig. Da blev den stoppet ud med rent halm og hængt til tørring. Når så den var helt tør, var den fin og klar. Så blev halmen taget af, den blev klippet i stykker og saltet i en krukke. Når vi så lavede ost, blev der taget en spiseskefuld af denne saltlage og kommet i et stort kar mælk.“ En anden metode, fra Egtved: „Løben toges af kalvemaver. Den skares i stykker og lagdes i salt i en tallerken en kort tid, hvorpå den kom i en vidhalset flaske. Valle blev hældt på, og på den måde opbevarede løben. Når der blev taget et mål af flasken, ca. et snapseglass til en ost, blev der atter hældt valle på.“

I den tid der især lavedes ost, var der som regel altid kalve at slagte, men der var egne, hvor man så vidt mulig lagde alle kvie- og tyrekalve til, således at man kun slagtede kalve, som ikke var levedygtige. På Sjælland blev kalvene i reglen solgt. Man kunne da anvende maven af en gris i stedet, således som det er beskrevet fra Tørring ved Lemvig, hvor opdræt af kreaturer har haft stor betydning fra gammel tid: „Man lavede osteløbe af grisemavens indvendige side ved at skære denne itu i småstykker og opbevare disse i brændevin på flasker.“ I beskrivelserne antydes endnu flere måder, og det kunne være interessant at få at vide, om samme metode blev fulgt af alle „indfødte“ i en landsby, eller om variationerne er familiearvegods, eller hvad der ellers kan ligge bag de forskellige fremgangsmåder, men det er jo nok for sent at få mere at vide derom.

Når løben kom i den varme mælk, skilte denne ad ligesom i kalvens mave, og den deltes i ostestof og valle. Der blev rørt om i massen, og man måtte passe på, at varmen var tilpas, indtil processen var til ende. Så kunne den bløde ostemasse fiskes op med en hulske, æltes med salt og ofte også kommen og fyldes i en træform, hvori der var lagt et stykke lærred. Når osteformen var fyldt, blev snipperne af det firkantede osteklæde foldet sammen over ostemassen. Et trælåg blev lagt ned i formen, og så



Ostehæk til ophængning under hanebåndene på loftet, hvor ostene kunne lagres uden for musenes rækkevidde.

pressede man vallen ud, ved at der blev lagt en sten oven på låget. Da man begyndte at forbedre de hjemmelavede mælkeprodukter, fandt man også på mange nye former for ostepresser, som endnu kan findes rundt om på gamle gårdes lofter, og man undrer sig over den flyvske fantasi bag de indviklede apparater, der næppe har været bedre end en velformet sten, der ikke tog nær så megen plads op, men de så jo flotte ud og har sikkert givet gården en vis, omend tidsbegrænset prestige.

Tilbage i kedlen var en stor portion valle. På mejerikurser og i bøger om mejeribrug blev der givet anvisning på at koge myseost af vallen, men det blev aldrig almindeligt. Noget af vallen kunne bruges til at koge vælling af, og den gjorde også god gavn i svinetruget, så hvorfor bruge en mængde brændsel på at indkoge en sødlig ost, som mændene ikke kunne lide, og som ikke rigtig passede ind i den tilvante arbejdsplan: „Vallen gik i svinetønden. Men så var mor træt, og når hun kom ind og satte sig til rokken, faldt hun hen og begyndte at nikke: Du sover Mor. Nej, jeg lukker bare øjnene“ (Avernakø).

Når ostene var tørret et par dage i formene, blev de taget ud. Nu skulle de lægges til tørring stadig holdt sammen af klædet. De blev regelmæssigt vendt, og blev de behandlet rigtigt, løb de ikke ud til en pandekage, de revnede ikke, og de gav sig heller ikke til at mugne eller gære. Mindre revner kunne tættes med smør, således at fluerne måtte holde sig til overfladen. Når en ost var blevet fast, blev klædet taget af, og når der var tørret skorpe på den, kunne den lægges til lagring, således at den grønne ost kunne modnes. Denne modning foregik som regel på et bræt mellem hanebåndene (det er tværstykkerne mellem spærene) under taget. Ville man være helt sikker for mus og rotter, måtte ostefjælen selvfølgelig hænges op. Det var dog ikke alene gnaverne, som holdt af ost. Fluerne gjorde det også, og de havde god smag, når de skulle vælge et opholdssted for deres afkom. Det var altid de bedste oste, som der gik *orm* i. Derfor så man også stort herpå. Rom og brændevin var billig sammenlignet med så mange andre ting, som skulle købes. Derfor var konen ikke ked af at fordrive ormene ved at hælde en af de stærke drikke i hullerne, og mændene var glade for smagen. „Hel rug vækkede parringslyst hos koen, skarp ost hos mænd,“ siger en gammel regel, og i korndyngerne havde man et godt sted at lagre osten, og i sandbeholderen, som i ældre tid var en selvfølgelig ting i ethvert hus, kunne osten holde sig frisk i lang tid, således at husholdningen kunne holde sig med ost året om, selvom der blev brugt af den daglig. Der gik jo en



Firsidet ostekar samlet med tappe med pind igennem, således at formen kan skilles ad, når osten skal tages ud. Formen er mærket M M D (Maren Madsdatter?) 1818. Fra Odsherred.

tid, inden de nye oste var tilstrækkelig lagret til at spises, men fra det sydlige Jylland og Sønderjylland er der enkelte oplysninger om, at man satte en ny ost i bagerovnen, når der bagtes. En sådan ost kaldtes *bagenost*, og den havde en særegen smag.

Skørost og syltemælk

Til brug straks lavede man ellers en anden slags ost, hvortil der ikke brugtes løbe, idet ostestoffet udskiltes ved syring, og der er alle overgangsstadier fra tykmælk til stærke, langtidslagrede oste, og der er næppe tvivl om, at der er urgamle traditioner bag de primitive ostetyper, der netop ved deres enkelhed har overlevet alle omvæltninger inden for mejeribruget. På Fyn kan man høre tykmælk betegnet som *skørmælk*, og ost lavet af opvarmet tykmælk eller kærnemælk kaldes *skørost*. Dette navn hentyder ikke til ostens konsistens, men mange jyder kender samme ord som betegnelse for et af høstens gilder, *opskør*, *skårgilde*, *skuregilde*. Det er et gammelt ord, der betyder skære, skille fra, og gildebetegnelserne stammer fra den tid, da man skar kornet af med en segl. Skørmælken eller -osten er skilt fra vallen. I de andre nordiske sprog har forskellige mælkeretter



Røgning af rygeost i Rønninge på Fyn 1958. Konen sidder ved det åbne ildsted i bryggerset. Foran indfyringen til bagerovnen er sat en bundløs spand, hvori der er antændt fugtig halm. Osten holdes ind over røgen på et ristejern.



Dørslag af glaseret lertøj fra Lyø, formentlig lavet af pottemager i Fåborg. Det er blandt andet brugt ved fremstilling af skørost. Først i nyere tid er enkelte begyndt at lave rygeost på Lyø.

navnet skør, skjør, skyr. Den fynske skørost laves ved, at den sammenløbne mælk hældes gennem et stykke lærred, der er lagt i et dørslag. Den salttes og blandes ofte med kommen, sådan som vel de fleste husmødre gør endnu. Den spistes frisk som pålæg på mad. Men den blev også i ældre tid brugt som aftenret, idet den blev lagt i et fad nymalket mælk. Så søbede man af fadet med en ske og spiste smørrebrød til. På dele af Fyn, på Langeland og i hvert fald det vestlige Lolland udnyttedes den friske skørost tillige til en raffineret festret, der ofte blev budt høstfolkene, som om aftenen kom hjem efter en streng dag, når de havde bestræbt sig for at få en mark høstet færdig. Så fik de sat et fad med skørost overhældt med gammeltøl på bordet. Det kaldtes *ølost*, og så kunne man spise sig en rus til.

Den bløde skørost kunne også røges. Det var dog ikke almindeligt over hele Fyn i den beskrevne tid, men nu regnes den jo som en oprindelig fynsk specialitet.

I stedet for skørost taler sjællænderne om *syltemælk*. Ved syltning forstår vi nu konservering med sukker, men ordet er i virkeligheden beslægtet med salt. Mange ved endnu, at en lav eng ud mod saltvand hedder sylteng, og syltemælken er sikkert et minde om den tid, da man konserverede sommermælken til vinterbrug med salt. Brugen i nyere tid som en sommerret fremgår af en skildring fra Kirkerup ved Roskilde fjord: „Syltemælk blev lavet af tykmælk. Denne blev ligesom mælken til knapost hængt op i en lærredspose, til vullen var løbet fra. Så blev ostestoffet samlet i en lerkrukke. Når det så skulle bruges, blev det i et fad rørt op med nyskummet mælk, så det dannede en jævn vælling. Vi dyppede så brød deri og spiste det især om morgenen, efter at vi først havde spist spegesild til bart brød. Syltemælk blev af alle foretrukket for mælkoggrød. Den smagte også herlig, bare den ikke blev sur. Jeg kan ligefrem smage den endnu i dag.“ Endnu bedre blev den af fåremælk.

Over hele landet var det ganske almindeligt, at man tørrede den hvide ostemasse, som man fik på den beskrevne måde af tykmælk eller kærnemælk. Disse oste blev formet i kugler, triller eller toppe, som har givet ostene navnet *knapost*. Benævnelsen *appetitost* er også almindelig over det meste af landet. Smagen kunne på forskellig måde varieres, lad os som eksempel gengive en beskrivelse fra Karlebo i Nordsjælland: „Knaposte eller appetitoste blev lavet af tykmælk. Den blev kogt, og så blev der en ostemasse tilbage. Denne kom i en krukke af ler og blev sat på loftet for at tage varmen, det vil sige, til den var blevet gammel. Det gjorde ikke noget, at der var gået orm i massen, jo bedre

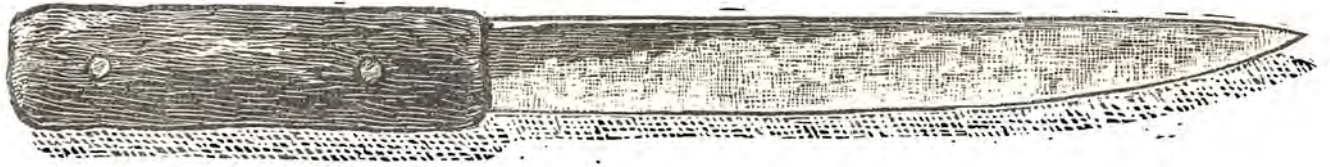
blev ost. Når massen så var gammel nok, blev den æltet og formet til små oste, som blev kaldt knaposte.“ Disse blev tørret på en hylde under tagskægget. Det er ellers især i Vestjylland, at konerne var specialister i at lave *bitterost*. Her sparede man på fløden til de rigtige oste, og det er, som om man så gør gengæld ved at lave særlig raffinerede *bedderwost*, som folkene fik med i høslæt og kornhøst. Navnlig i høslætten på de store engarealer mødtes folk fra vid omkring, og der var rig lejlighed til at smage de forskellige gårdes oste, der kunne være kogte i høvand eller lagret på en hylde i kostaldens lune luft, hvis den ikke ligefrem havde været gravet ned i møddingen. Kærnemælken fra hjemmekærningen var fed, og dog kom nogle ekstra smør i og kaldte ostene *botterost*, vel efter det tyske butter.

Gede- og fåremælk



Ostehylde, *wostrak*, hængende på muren i læ af tagskægget på en gård i Juvre på Rømø 1949. På hylden tørredes *bitterwost* dækket af et hvidt lærredsstykke.

I ældre tider var geder ikke almindelige. I gårde havde man undertiden en gedebuk stående i stalden, men formålet hermed var, at stanken fra den skulle holde kalvekastning borte. Geden var den jordløse daglejers dyr, men i ældre tid fik daglejeren, som endnu ikke havde fået råd til at anskaffe sig en ko, skummetmælk med hjem fra gården uden ekstra betaling derfor. Det var fattigfolks ret at få mælken i gården, men dette ændredes, da mejerierne kom frem. I stedet for at købe mælk fra mejeriet, anskaffede nogle en ged, når der ikke var råd til ko. Det var kun små mængder mælk, som kunne malkes af et får, og de færreste steder ofredes tid derpå, selv om mælken var lækker. Husbonden var desuden ikke glad for, at mælken gik fra lammene, der gerne skulle være fede til salgs- og slagtetiden. Længst vedblev man at malke fårene på Sjælland, hvor man solgte halvstore lam til København: „Fåremalkning foregik kun en kort tid om efteråret, når lammene var leveret til lammepreangeren, og malkningen stod kun på en månedstid. Fårene var så udmalket, og det var kun den første tid, de kunne være sprænkt i yveret, så malkningen var særlig nødvendig. Malkningen blev foretaget i fårehuset, hvor de gik løse. De blev fanget af en dreng, der holdt dem om halsen, og pigen med strippen i hånden satte sig bag dem. Får bliver kun malket bag fra, så i dette tilfælde gjaldt det om at være hurtig til at fjerne strippen, hvis fåret viste tegn på at ville give vand, hvilket nok kunne hænde.“ Mælken brugtes i Fårevejle i Odsherred, hvorfra denne beskrivelse stammer, til at blande i ost og syltemælk. I Vestjylland lavede man enkelte steder *fåresmør* ved at røre en jævning af hvedemel med hakket purløg ud i kogende fåremælk. Den bløde masse spistes som pålæg på bart rugbrød.



FÅRESLAGTNING

Stikkekniv til griseslagtning, bladet
20 cm langt, fra Vorup, Vejen sogn.

Fåret stikkes

Fåret var helt uundværligt i den selvforsynende husholdning. Det var et nøjsomt dyr, som kunne udnytte græsning, der var for ringe for de andre husdyr, når blot stedet ikke var for fugtigt, idet fåret bliver angrebet af snylttere, når det græsser på fugtig bund, men selv sådanne steder holdt man får, for man var nu engang vant til, at der skulle være får i et landbrug. Selv efter at man var holdt op med at tilberede ulden til klæderne, vedblev man at holde får i en årrække fremover, for de gamle kunne dårligt undvære fårekødet, som overalt i landet udgjorde en væsentlig del af indslagtningen, men dog mest i det vestlige og nordlige Jylland, hvor der ofte blev slagtet et får eller stort lam for hvert medlem i husstanden. På øerne nøjedes man ofte med et par stykker i en husstand på en halv snes personer, men så var det gerne beder, det er kastrerede væddere, der var halvandet eller to og et halvt år gamle. En sådan bede giver store mængder af mad og tælle. Ofte blev der dog slagtet et stort lam til høstgildet, og denne slagting omkring ved Mikkelsdag (29. september) var ofte begyndelsen til slagteperioden. Hvor man i efterårets løb skulle slagte en halv snes får, blev de slagtet med jævne mellemrum et eller to ad gangen.

I ældre tid var det helt og holdent kvindernes arbejde at slagte fårene, men efterhånden som der blev blandet engelske fåreracer ind i den gamle danske, blev dyrene større, og det kom navnlig på øerne og i Sønderjylland til at knibe for kvinderne at tumle dem, således at man fik den mand, der plejede at komme og slagte grisen, til også at slagte fårene. Men det var nu ellers en gammel regel, at en pige ikke var fuldt udlært – og altså giftefærdig – før hun kunne slagte et får, og ofte fik mændene kun lov til at holde på dyret, medens konen eller pigen stak det. Det hændte, at et får fik tre lam. Det kunne da være nødvendigt at give det ene lam mælk af en sutteflaske, og det samme var tilfældet, hvis et får døde fra lammene. Det

var da lillepigens og børnenes arbejde at give lammet mælk, og det endte gerne med, at dette blev en stor krabat, der var til plage for de voksne. Det kunne ikke følge med de andre lam i marken, og det blev så tamt og hengivent, at det kom springende, så snart det fik øje på sine nye mødre. Det kunne godt være svært, når et sådant dæggelam skulle slagtes. Men ellers er den slags en vanesag. Da en pige protesterede mod at tage stikkekniven, forklarede madmoderen hende, at endnu var der aldrig kommet en pige fra hendes gård, uden at hun havde lært at slagte, „og det gør du heller ikke“. En måske mindre pædagogisk madmoder lukkede en genstridig pige inde sammen med fåret, og så kom de ikke ud, før dyret var aflivet, fortælles der. Værst var det selvfølgelig, hvor der kun slagtedes et par gange om året. Hvor snildt det kan gøres, får man et indtryk af i følgende beskrivelse fra Stavning i Vestjylland, hvor to kvinder klarede sagen helt alene: „Vi var to til at slagte et får. Alle 4 ben blev bundet sammen på fåret. Det blev lagt op på en stol, benene stukket ud gennem ryglænet, og et kosteskæft stukket ned mellem stolen og benene. En stod med knæene mod ryggen af fåret og holdt i kosteskæftet. Den anden stak fåret i nakken med stikkekniven, rørte i blodet, men måtte passe på, at hovedet ikke kom for langt ned, så kunne blodet blive forurennet gennem spiserøret, *æ vessen*. Når fåret var død, blev det allerførst sprættet op i halsen, så man kunne få fat på *æ vessen*, den blev snittet over så nær hovedet som muligt, så blev den forsigtigt snittet igen, et stykke fra enden, så kunne man trække det yderste lag skind ned, men ikke helt af, på det tynde sted blev der slået en knude, så fik hovedet lov at hænge ned.“ At lægge fåret på en stol er kendt i alle dele af Jylland, men det almindeligste var at lægge det på bunden af et omvendt kar. Metoden med at stikke fåret i nakken, var kun almindelig i Vestjylland fra Es-



Dæggehorn fra Lyø til at give moderløst lam mælk af. En lædersut er bundet på et tilsnittet kohorn. På kalkmalerier fra middelalderen ses Jomfru Marie give Jesus-barnet mælk af et tilsvarende horn.



Flåningen

Saltet fårelår hængende til tørring på husvæg i Øster Oksby ved Blåvand i marts 1961. I ældre tid kunne man se en lang række fårelår hænge på en husside. Fårene var slagtet i løbet af efteråret indtil jul, og lårene lå i salt, indtil rigtigt godt tørrevejr indtraf i marts måned.

bjerg til Limfjorden. I den øvrige del af landet plejede man at tage et tag i fårets spiserør, og så stak man kniven gennem halsen inden for røret på det sted, hvortil fårets øre kunne nå, med knivens ryg vendende mod røret. Dette har iøvrigt mange navne som *halstarmen*, *rollen*, *rallepiben*, *skrænen*, *skralderen*, men det kunne også betegnes som *den slem dreng* eller *den slemme*, for fårets mavesaft er meget stærk, og såvel blod som kød blev uspiseligt, hvis der kom syre til det. Det var derfor mere risikabelt at stikke gennem halsen end at stikke i nakken, men metoden havde den fordel, at dyret døde hurtigere, og var man vant til den slagtemetode, kunne det være ubehageligt at flytte ud vest på, hvor den anden var gængs, og der se på, at fåret lå med åbne øjne og forblødte langsomt. Nogle brugte da også at slå forklædet over fårets hoved. Men når man er vant til det, spiller det ingen rolle, og det var en sikker metode til at afgøre, om dyret var dødt, at berøre øjet med en finger. Reagerede øjet ikke, kunne man gå videre med at skære spiserøret frit og binde for det.

Så blev der kaldt på børnene, hvis de da ikke havde været nysgerrige tilskuere, for de kunne holde ved benene, medens dyret blev flået. Med en skarp kniv ridses der rundt om benenes nederste del, derfra langs indersiden af benene og midt langs bugen. Skindet trækkes fra med den ene hånd, medens man med den anden skærer små hurtige snit i det hvide lag mellem skind og kød. Det er en fornøjelse at se en rap, sikker hånd under dette arbejde. Der må ikke sidde kød på skindet, men: „Man måtte passe nøje på ikke at komme til at skære hul på skindet, for så var det ikke så meget værd, og skete det alligevel, skar man et stykke kød af, som passede til hullet, og satte i. Det var ikke let at opdage, når det skete, medens kødet var varmt. Man havde den tro i almindelighed, at *hønsekræmmeren* tjente alvorligt på skindene og snød, hvis han kunne. Der var jo ingen, der kunne kontrollere ham, så hvis man kunne, gjorde man gengæld.“ Denne beskrivelse er fra Kirke Helsing på Sjælland, hvor den såkaldte hønsekræmmer opkøbte alle mulige produkter fra husholdningen som æg, smør, fjerkræ, dun, flæsk og småkalve. Når man under flåningen er nået til selve kroppen, kan store dele af skindet presses af med hånden. På hovedet fik skindet lov til at blive siddende, men ørerne skulle følge skindet. Til sidst lå fåret på ryggen med skindet bredt ud til hver side. På den måde undgik man, at uldsiden af skindet berørte kødet, for kommer der uld derpå, er det svært at få det rent igen, og

mændene satte ikke pris på uld i grønkålen. På brystet er der et parti, hvor skindet sidder så fast, at lappen skæres fri og først tages af, når dyret ellers er flået, og denne lap kunne der gøres løjer med, idet man kunne bruge den til at tage varsler med. Dette synes især almindeligt i den nordøstlige del af Jylland, men var da også kendt andre steder. „Skindlappen på brystet toges af til sidst. Den holdt vi kommers og fest med ved at lægge den i vor flade hånd, den lådne side mod håndfladen, og så prøve med et rask kast og få den til at sidde fast på den hvidkalkede bryggersvæg. Pigerne prøvede først. Sad den fast på væggen, var deres kærester dem tro, faldt den af, kunne de ikke stole på dem. Det skulle vi jo prøve, alle som hjalp til med slagtingen. Det var jo sjov at få den til at sidde fast. En slagtedag var jo halvvejs en festdag, trods travlheden.“ Denne beskrivelse er fra en stor gård i Ørum ved Vejle, og den afspejler de unges skæmt. Hvis det var døtrene, som flåede får, kunne de spørge lappen, om der snart skulle være bryllup i gården, for det var ikke noget, de selv bestemte. Men en kone kunne spørge: „Er det en dreng, så blat, er det en pige, så skvat,“ for det var jo nok værd at vide på forhånd, om hun ventede en pige eller



Flåning af et får. På kroppen kan skindet presses eller trækkes af på store partier. Kvinden til højre trækker i skindet, idet hun sætter imod med albuen, som ikke har været i berøring med ulden. Hvor skindet sidder mere fast, snittes mellem skind og kød med spidsen af en kniv.

en dreng. Iøvrigt skulle en rask karl kunne trække lappen af med tænderne, når den var løsnet i den ene ende, og det kunne da hænde, at en pige ikke ville stå tilbage.

Både løjerne med lappen og da også selve flåningen skulle ske, medens dyret var varmt, og det hele måtte ikke tage for megen tid, for fåret skulle også sprættes op. Ofte var det forinden hængt op ved bagbenene. Hyppigt var der et par svære spiger eller kroge i bjælken i bryggerset til at hænge det på. Forsigtigt sprættes bugen op. Man lader to fingre følge kniven, således at man sikrer sig mod at skære hul på nogle af indvoldene. Disse trækkes ud og glider ned i et trug, som en hjælper holder under, og så kan man tage fat på arbejdet i køkken og bryggers med at få gjort de forskellige dele tjenlige til føde.

Stegepande af malm fra Kolby på Samsø. Den kan sættes direkte over ilden på de tre tæer. Stegepander uden tæer blev sat på en trefod.



Fåreblod

I Jylland og på Sjælland blev der lavet blodpølse af blodet. Der blev da rørt rundt i det, medens det løb ud i spanden, således at det ikke løb sammen i en klump. Det blev siet og blandet med rugmel eller byggryn, eventuelt begge dele. Der var dog steder, hvor man mente at kunne tillade sig at smide blodet ud, for det smagte ikke så godt som svineblodet. Dertil kommer, at fåretarmene er skøre, og det er måske årsagen til, at man på Fyn, Lolland og Falster, men vist ikke på Langeland, lavede den såkaldte *svede* af fåreblod. Nogle brugte hertil blodet ublandet. Man lod det stivne til en klump, der senere blev kogt i saltvand. Hver morgen tog man et stykke af blodet, smuldrede det ud på stegepanden og stuede det med fløde, timian, merian, løg og peber. Sveden blev spist med ske af panden med brød til som morgenmad i tiden efter slagtingen. Andre steder blandedes byggryn i blodet, hvilket både drøjede på sveden og mildnede smagen. Grøden blev skåret i terninger, der stuedes på panden ofte med flæsketerninger og sirup. Det er en rigtig gammel ret, som allerede i den beskrevne tid begyndte at skabe brydninger mellem de ældre og de unge, som ikke fandt behag i det stuede blod, især ikke hvis der blev brugt tælle i stedet for flæsketernin-

ger. Men det er bemærkelsesværdigt, at det er i de dele af landet, som ellers udmærker sig ved en særlig god kost, at der lavedes svede.

Fårefinker

Af indmaden i fåret brugtes hjerte, lever, nyrer, småkød og somme tider også lunge, tunge og vom til finker. „Vommen blev rensset nede ved åen bag gården. Vi piger fik et bræt med kalk på, og deri trillede og gned vi vommene og skyllede dem i åen og gned igen, skyllede atter til de var helt hvide. Så kom de ind i bryggerset, hvor de blev skoldet og derefter kogt“ (Hårslev på Fyn). Efter kogningen blev de forskellige dele hakket og derefter atter kogt og tilsat jævning og forskellige krydderier, salt, eddike og ofte også sirup og æbler. Finkerne blev hældt på krukker, hvorefter man daglig tog en portion og varmede på panden, hvorefter de blev spist med bart brød til.

Fårehoved

Mange betragtede også fårehovedet som en lækkerbiskken. Hovedet blev da kløvet og rensset. Hjernens blev taget ud. Nogle spiste denne brunet på panden, medens andre brugte den til vognsmørelse. Selve hovedet blev kogt med skindet på, for efter kogningen kunne dette let pilles af. En dag efter slagtingen blev hovedet ristet på et ristejern over gløder på det åbne ildsted, og det var da det fineste lækkeri, og ofte var det husbondens forret at spise hovedet. Hvis det var en vædder, som var slagtet, var der også adskillige, som fik pungens indhold stegt og skåret i skiver. Det skal smage godt, og det hændte, at karlen gerne ville have en bid med, men kunne få det svar, at det havde han ikke brug for, før han blev gift.

Fårekød

Når fårekroppen var kold, blev den parteret. Ribbenene blev hugget over på begge sider af ryggen, og lår og bov blev skåret fra. Af mellemgulvet og de tynde sider blev der lavet rullepølser, og forskelligt kød, som blev skåret fra de enkelte stykker, blev hakket til spegepølse. De enkelte stykker blev saltet ned, men de fleste steder blev fårelårene taget op efter en måneds forløb og hængt til rygning eller i Vestjylland til tørring. Disse røgede eller tørrede fårelår kunne gemmes meget længe og blev fortrinsvis brugt til pålæg på smørrebrød den følgende sommer. Også fåresiderne blev undertiden tørret. Disse blev ligesom ryggen især anvendt til at koge kål på i vinterens løb.



LYSESTØBNING

Lysestøbning i Øksendrup ved Nyborg. Vægerne dyppes i smeltet tælle, der sammen med varmt vand er hældt i beholder af træ.

Den vigtigste del af fårene var imidlertid tællen. Denne blev skåret i små terninger og derefter smeltet af. Den første tælle blev smeltet ved svag varme. Den blev siet ned i skåle, hvori der var lagt en knogle med en snor bundet i. Når tællen var stivnet, blev skålet varmet lidt, og tælleklumpen kunne løftes af skålen. Den første tælle var hvid og fin, og den blev brugt til højtidslysene, medens næste omgang afsmeltning gav en gullig tælle, som blev brugt til dagliglysene, og den sidste omgang kunne kun bruges til tarvelige arbejdslys. Det, der blev tilbage i gryden, kaldtes tællegrøver. Disse kunne spises sammen med blodpølsen, men så skulle man være øvet fårespiser. I mange egne var kosten dog så fattig på fedtstoffer, at man satte pris på den tællede smag, og nu forstår læserne måske tidens interesse for malurtsnaps og de forskellige andre bittere.

Når alle fårene var slagtet hen mod jul, blev de mange tælleklumper hentet ned fra loftet, hvor de havde hængt under taget uden for musenes rækkevidde. En stige blev båret ind i bryg-

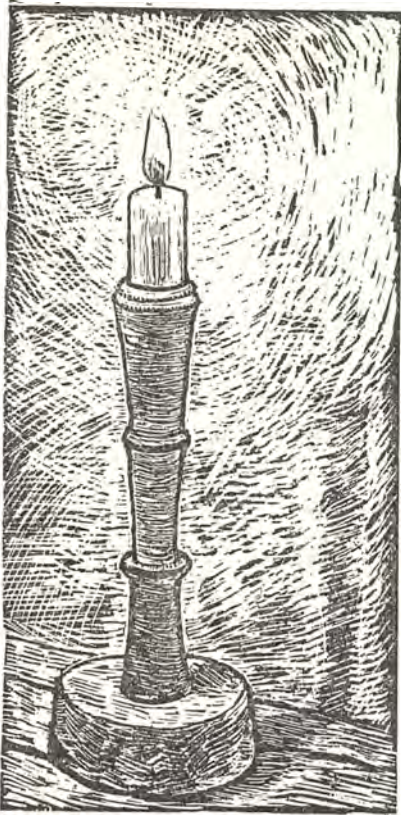


På større gårde, hvor der skulle støbes mange lys, havde man et lysebord. Vægerne blev hængt på kroge under cirkelformede brikker, hvis håndtag kunne sættes fast i hak i den drejelige bordplade. Fra gård i Ulkebølskov, Ulkebøl på Als.



Fynsk lysegryde af sortbrændt ler fremstillet i Karhuse.

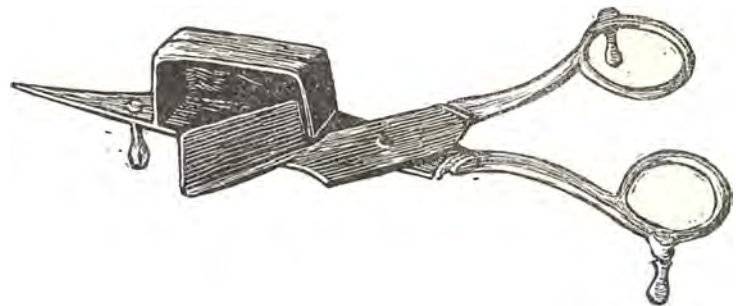
gerset og lagt på et par bukke. På loftet hang der et bundt pinde, der var lidt længere end stigen bred. Af bomuldsgarn blev der lavet væger. Garnet blev viklet om en eller anden genstand, der var hen mod 30 cm bred, en omgang for hvert lys, der skulle bruges i årets løb. Når oprinkningen blev skåret over, havde man dobbelte væger. Disse blev fordelt på pindene og gnedet med en klud med tælle på. Herved blev vægerne stive, således at de kunne hænge på pindene tæt ved hinanden uden at gå i urede. Efterhånden som pindene blev forsynet med væger, blev de anbragt side om side på stigen. Imens dette arbejde stod på, var der fyret godt i rummet. Ofte brugtes bryggerset, for duften af tælle sætter sig ikke alene i halsen, hvor den må skylles bort med gode drikke, men også i væggene. På loftet stod der en lysegryde. Den var af aflang form og enten udhulet af et stykke træ eller lavet af stave som en tønne, hvis man da ikke havde en lysegryde af brændt ler. Dens åbning var netop så bred og lang, at vægerne på pinden kunne sænkes ned i gryden. Når vægerne var klar, skulle tællen være smeltet. Den hældtes i formen, og så kunne lysestøbningen begynde. Hvis der var en gammel kone i gården med kræfterne nogenlunde i behold, var det i reglen hendes arbejde at støbe lysene, for hun blev ikke afbrudt i arbejdet af andre pligter, og hun havde gennem sit lange liv fået opøvet den tålmodighed og udholdenhed, som skulle til, når der blev lavet lys. Hun havde også erfaring for, hvilken rytme der skulle holdes. Når de kolde væger dypes ned i den flydende tælle, afsætter der sig et lag tælle på vægerne. Der afsætter sig tælle, indtil vægen har nået en vis varmegrad. Så skal vægerne trækkes op igen. Bliver de længere i tællen, smelter denne af vægen igen. Når vægerne er trukket op, hænges de tilbage på stigen, og næste pind bliver dyppet. Luften skal være varm i rummet, for at tællen på lysene ikke skal stivne for hurtigt, men den skal flyde et stykke tid, således at lysene kan blive jævne og pæne. Omgang efter omgang bliver lysene dyppet. Af og til bliver der hældt varmt vand i lysegryden, således at tællen kan holde en tilpas temperatur og stadig nå op til grydens rand, da lysene ellers bliver for tykke nedad til. Tællen er lettere end vandet og flyder oven på. Dypningen kan fortsættes, til der kun er et ganske tyndt lag tilbage oven på vandet. Af den urene tælle lavedes der nogle lange, men ganske tynde lys, der kaldtes *pråse* eventuelt med tynde pinde i stedet for væger. Disse brugtes under arbejde, og når man skulle færdes rundt i huset i mørke, for eksempel når man skulle ned for at tappe øl, men også når de ældre skulle ud i et



Simpel trælysestige fra Lyø til daglig brug. Der fandtes også lysestager af jernblik, men de er for det meste smidt bort, medens stadsstagerne af messing omhyggeligt er gemt.

ærinde, hvorfor præsene kunne få navnet *allemors pesselys*. Herom fortæller en skælnsk gammel kone: „En eftermiddag (1963) jeg var ude på visit, blev jeg noget forbavset over at se et ujævnt, nobberet lys på kaffebordet. Den var altså kulørt, lyseblåt eller lysegrønt, jeg husker ikke. Jeg tror bestemt, at det er en efterligning af de gammeldags. Så udbrød jeg noget ubetænksomt: De æ jov jen a Allemors pesselys, du håer o æ bord. Nej, sa' hun, det er nogle meget, meget fine og moderne lys, de kalder for oldemors lys. Jeg har set dem flere steder, men nu tier jeg bare stille, selv om det kniber lidt“ (Stauning). Denne historie handler ganske vist ikke om gamle dage, men om hvordan en kone, der virkelig har oplevet dem, ser på nutiden, der er så træt af industriprodukternes perfekte form, at det kan betale sig for industrien at efterligne det håndlavede, som man nu sværmer for. Dengang prøvede man at gøre lysene så jævne som mulig. Nogle har måske også en lyseform bestående af tre blikrør liggende. Disse blev brugt navnlig i tællelysenes sidste periode, da man var holdt op med at lave lys i større stil, og heri kunne støbes nogle meget fine og glatte lys til at sætte i gæsteværelset eller på et gildesbord. Omkring århundredskiftet var tællelysenes tid ude de fleste steder, dog med en renæssance under den første verdenskrig. Børnene var gerne interesserede tilskuere til lysestøbning, og højdepunktet nåedes, når helligtrekongerlyset skulle dyppes. Tre væger blev flettet en halv snes cm, medens de frie ender spredtes på lysepinden, således at der fremkom et tregrenet lys. Ofte puttede man lidt krudt i penneposen af en gåsefjer. Denne blev støbt ind i lyset, hvor det grener sig. Dette lys sattes på bordet, når der spistes højtidsmad helligtrekonger aften, og når det med et fut gik ud, var julens sidste højtidsaften endt. I en gård blev der af 8 fårs tælle støbt 400 lys og 600 præse før petroleummens tid. Tidligere havde man brugt tranlamper til daglig belysning, hvilket sparede en hel del på tællelysene.

Lysesaks af messing fra Lyø. Tællelysets væge skulle med mellemrum kortes af. Hertil brugtes ved højtidelige lejligheder en lysesaks, medens man til daglig vædede fingrene i munden og snuppede vægen af med neglene.



An Hjort, kone i en lille hedegård, flår en kalv uden hjælp. Kjølvrå, Grove sogn sydvest for Viborg, 1929.



SLAGTNING AF KO OG STUD

Til lysestøbning kunne man også bruge tælle fra en ko eller en stud, men denne var mere gullig end fåretællen, og lysene var tilbøjelige til at løbe, hævdes det. Desuden var det de fleste steder i landet ikke sædvane at slagte kreaturer i en almindelig gård. Kun hvis der skete et uheld, for eksempel ved at en ko brækkede et ben, blev dyret slagtet, og så var det skik, at koens ejer læssede det meste af kødet på en vogn og kørte rundt i omegnen for at sælge af det. Folk følte sig forpligtet til at købe et stykke, således at manden kunne komme af med kødet, for de vidste jo ikke, hvornår uheldet ville ramme dem selv. På herregårde og proprietærgårde med stort folkehold var det derimod mere almindeligt at slagte et kreatur, og i Sønderjylland og i Vestjylland, hvor der blev opdrættet mange stude, blev der også hyppigt i bondegårdene slagtet en stud eller en gammel ko. Ofte var to gårde i slagtelag med hinanden, således at de delte det slagtede dyr. Så behøvede en gård kun at slagte hvert andet år.

Selve slagtningen og flåningen af et så stort dyr havde kvinderne ikke noget at gøre med. Det var mændenes arbejde, som



Jydepotte lavet på Vardeegnen. Sådanne brugtes tidligere som gryder på det åbne ildsted i store dele af det vestlige Danmark. De var billige, men da komfurer blev indført, viste de sig at være for skrøbelige, og jydepotterne blev i nyere tid især brugt til opbevaring f. eks. af finker. Medisterpølse kunne holde sig længe i en jydepotte tilsmeltet med fedt.

Kalve

regel hjulpet af en mand, der var øvet i at slagte. Deres arbejde begyndte først, når de mange tarme skulle gøres rene. Også vom og formave blev rensed omhyggeligt, for den blev brugt til finker sammen med hjerte, nyrer og eventuelt lever og andre dele. I Sønderjylland skelner man mellem korte og lange finker, eftersom indmaden blev hakket fint eller skåret i strimler. Iøvrigt kaldte man ofte finkerne for *plukkefink*. I Sønderjylland havde man smag for at bruge meget eddike, og navnlig de lange finker af maven blev sat hen med eddike for efterhånden at blive stegt på panden med sursød sovs. Blodet blev hyppigt brugt til blodpølse og til blodsuppe, en ret som vi skal vende tilbage til i forbindelse med svineslagtning. Resten af tarmene blev brugt til spegepølse og kødpølse i store mængder. Disse blev røget eller kogt og sat i lergryder dækket med et lag tælle, hvorved de kunne holde sig i nogen tid. Iøvrigt brugtes tællen til at stege i, hvilket også var tilfældet med fåretællen, da man var holdt op med at støbe lys. Da man kørte med vogne med aksler af træ, blev hjulenes nav smurt med vognsømørelse af tjære blandet med tælle, og i vognsømørelsen kom man også kirtlerne i fedtet og ofte også hjernen. Også til smøring af seletøj, støvler og andet lædertøj skulle der bruges tælle, som blev kogt med kønrøg eller sod. Særlig godt til læder var imidlertid oksemarv kogt med kønrøg, men oksemarven kunne også bruges til andre ting, og den regnedes iøvrigt for en ganske særlig lækker spise kogt og lagt på smørrebrød med groft salt drysset på. Yveret kunne blive hakket sammen med pølsemaden, men der er også steder, hvor yveret blev kogt i fersk tilstand og derefter stegt og spist som middagsret med sursød sovs. Ofte blev yveret dog saltet og derefter røget, hvorefter det kunne bruges som pålæg på smørrebrød. Det var dog ikke alle, der yndede denne spise, og det er vel derfor, man de fleste steder lod yveret forsvinde i pølsernes eller finkernes anonyme masse. Også kødet på hovedet kunne komme i finkerne, men det blev af nogle brugt til sylte. På Bornholm kaldtes denne *historja*. Det kød, som ikke var blevet byttet bort til naboer og slægtninge, blev saltet og røget.

Slagtning af kalve var kvindernes arbejde i ældre tid. Kalvene blev som regel slagtet som helt spæde, og det var i reglen kun til et gilde, især til et bryllup, at der blev slagtet en fedekalv på et halvt års tid. Der var dog gårde på Sjælland, hvor sådanne kalve indgik regelmæssigt i den årlige indslagtning. Til gengæld spiste man ikke spædkalvekød sådanne steder, men spædkalvene blev solgt til hønsekræmmeren, for i købstæderne kunne

man godt spise kalvekød. I Sønderjylland og Vestjylland, hvor man lagde vægt på opdræt af kreaturer, navnlig stude, til salg som slagtedyr, slagtede man ikke levedygtige kalve, men der var også egne navnlig i Vendsyssel, hvor man hverken opdrættede slagtedyr eller havde råd til en luksus som fedekalve, men hvor bønderne alligevel ikke spiste kalvekød. Enkelte gamle kan fortælle, at kalvene blot blev flået, og så blev kroppen smidt ud til føde for hunde, ræve og krager, eller man smed kroppene i et vandhul. Hist og her kan man høre navn som Kalvedam, fordi man der tidligere smed kalvekroppene i vandet. Ofte var der dog en daglejer på gården, som var villig til at flå skindet af mod at få kroppen.

Kalven blev hængt op i bagbenene, og så blev halsen med et rask snit skåret over af konen eller pigen. Blodet blev ikke opsamlet. Kvinderne besørgede også flåningen og parteringen. Der var ikke meget mad på en kalv fra en ko, der var fodret på gammeldags maner. Indvoldene blev, bortset fra løben som tidligere er omtalt, ikke brugt, og der var ikke stort andet at tilberede end lidt sylte. Denne kaldes *kalveost*. Resten kunne anvendes ferskt til suppe og steg. Iøvrigt fik naboen eller nærboende slægtninge hyppigt det halve af kalven, og daglejeren i gården fik også ofte et stykke med hjem, især hvis kvinderne havde overtalt ham til at foretage slagtingen. De koner, som havde tjent som piger i købstæder, hos proprietærer, præster eller andre, som levede efter borgerkulturens skik, vidste godt, at man kunne lave forløren skildpadde af kalvehovedet og andre dele af kalven, men denne ret hørte dengang ikke til i bøndernes kostplan. Mon ikke man syntes, at det var alt for meget arbejde at ofre på en ret, som der slet ikke var noget forslag i.

Et ristejern var i de åbne ildsteders tid et af de vigtigste stykker husgeråd. Mangfoldige ting, som i nyere tid bliver stegt, blev tidligere ristet. Dette gælder fårehovedet, men også pølser og saltet og tørret fisk. Herved gik fedtet tabt, men maden fik en egen velsmag. Ristejernet er forsynet med 3 tæer og stilledes over klare gløder. Risten er fra Brørup mellem Kolding og Esbjerg. Længde 64 cm.





SVINESLAGTNING

Det vigtigste slagtedyrt var dog grisen eller svinet, hvad man nu kaldte det kære dyr. Den eller de grise, som var udvalgt til at blive slagtet til eget brug, blev navnlig hos husmændene forkælet, og da grisen er næsten altædende, kunne ikke alene valle, mælkevand, kasseret mælk, mask og æblemos, hvoraf der var presset most, men også opvaskevand og mangfoldige andre rester fra madlavningen gå i svinenes tønde. Hos kystboerne gik også en hel del fisk samme vej. Børnene samlede brændenælder og andet grønt til grisen. Manden måtte da også navnlig i den sidste tid spendere en del byg og eventuelt ærter, for at flæsket kunne blive tykt og sødt. Inden slagtedagen skulle dyret gerne komme op over de 300 pund. På Sjælland var der egne, ikke alene rundt om København, men også så langt borte som syd for Næstved, hvor man fedede en snes svin eller mere. Disse blev slagtet hjemme, men flæsket blev solgt i København, enten af manden selv eller af hønsekræmmeren eller en kommissionær. Sådanne steder spiste man slagtemad hele året rundt bortset fra den varmeste sommer-tid. Ellers blev der på en 60 tønder lands gård slagtet et par store svin, et om efteråret og et hen på vinteren, og ofte også en lille lækker gris på et par hundrede pund lige før jul: „Men af den blev der ikke meget til saltning. Den var der mange munde om, for der var mange, som skulle have *julerente*. Først var der jo den faste daglejer, og så en mand som hjalp til i høsten, så var der også nogle håndværkere, for eksempel smeden og *huggeren* (tømreren), og undertiden skulle også degnen

Slagtning i en lille gård i Hunderup ved Ribe. Slagteren har lige stukket soen i halsen og holder hovedet i rette stilling, således at blodstrålen rammer beholderen, som konen rører i, medens manden holder godt fast, for at dyret ikke skal rive sig løs i døds kampen.

Pølsetræ med pølser og røget flæsk på loftet i gård i Assendrup, Engum sogn ved Vejle. Midt på ophængningsrebet er anbragt et træstykke, således at mus og rotter ikke kan klatre ned ad rebet.

Grisen stikkes



(skolelæreren) have et stykke. Når de så blot fik et lispund hver (16 pund), så blev der ikke noget til saltning, for de, som slagtede grisen, skulle da også have lidt grisemad i julen“ (Snoldelev ved Roskilde i en gård på 50 tønder land). I de dele af Jylland, hvor fåreholdet spillede en større rolle, klarede man sig med et par svin, og blev der tillige slagtet en ko eller stud, kunne man nøjes med et enkelt, ja studom med en so, som ellers i mange andre egne ville have skræmt tjenestefolkene langt bort, men kreaturet gav meget god slagtemad, og soen kom kun med for at give afveksling. I ældre tid kørte der ikke slagtere rundt på landet bortset fra høsttiden, da man mange steder købte oksekød til suppe. Derfor var den familie, som ikke havde udvej for at holde en gris, også ilde stillet.

Det var mændenes arbejde at slæbe grisen ud til slagtebænken eller det omvendte trækar, som grisen skulle ligge på under slagtingen, og det var også en mand, der aflivede grisen, enten gårdmanden selv eller en husmand, som havde det som bierhverv at slagte omegnens grise. Kun enkelte steder i Vest- og Nordjylland hører man om, at en kone, ofte en enke, gik omkring og slagtede grise. Men det var pigens arbejde at tage imod blodet, og hvis hun vægrede sig derved, blev hun drillet, for man mente at have erfaring for, at hvis der kom blodstænk på en frugtsommelig kvinde, ville stænket gå igen på barnet som et modermærke. Dette kunne mange gamle nævne konkrete eksempler på, og nogle har selv i nyere tid ment, at også frugtsaft havde samme virkning. Desuden var det ikke heldigt for en frugtsommelig at se noget død, for det skulle kunne medføre, at barnet fik ligfald. Det var selvfølgelig ikke alle, der kunne tage sådanne hensyn til sig selv. Mangen husmandskone har umiddelbart før fødslen haft travlt med at få slagtet, således at der kunne være mad i huset, når fremmede skulle overtage husholdningen for nogle dage.

Også grisen kan aflives enten ved et stik i hals eller bryst eller ved et snit og stik i nakken, men medens nakkestikket ved fåreslagting kun var brugt i et mindre område i Vestjylland, så var det ved svineslagtingen kendt i hele Jylland nord for en linie omtrent fra Esbjerg til Århus, og da gamle fynboer har hørt fortælle om metoden fra deres bedsteforældres tid, kan man gå ud fra, at nakkestikket tidligere har været mere almindeligt. Det var da også især i de tilfælde, da husbonden selv aflivede grisen, at det endnu blev anvendt. Vi kan tilføje, at nakkestik blev brugt over hele landet i forbindelse med

slagtning af gæs. Det er et eksempel på, hvorledes et kultur-element går af brug i forskellig takt i de forskellige funktioner, men vi skal ikke her brede os videre i teoretiske betragtninger, men nøjes med at tilføje, at nakkestikning til sidst blev forbudt, hvilket de faglærte slagtere, som havde været regeringens rådgivere, kun kunne være tilfredse med, for dermed vandt de kunder i alle de gårde, hvor manden selv havde klaret slagtingen med det mindre risikable nakkestik. At stikke grisen i halsen kræver mere færdighed, idet man ikke må ramme hjertet, da dyret i så fald dør, før blodet er løbet af det. Medens dette står på, må hjælperne holde godt fast på grisen, og pigen må passe på at opfange blodstrålen i spanden og samtidig røre rundt i blodet, således at dette ikke løber sammen i en klump. Bedst skal det være at røre med de bare fingre, men de fleste foretrak dog at bruge en stor træske, en *slev* eller *grydeske*.

Skoldevandet

Slagtedagen skulle pigen op et par timer tidligere end sædvanlig, for når slagteren kom, skulle vandet i bryggerkedlen være kogende. Der var på Samsø en slagter, hvis morgenhilsen lød: „Er vandet varm, god morgen, så skal vi Fanden gale mig snart få livet af den karl“. Der var også nogle, som ville hævde, at pigen blev galsindet i sit ægteskab, hvis hun ikke havde vandet varmt i tide, og det var jo ikke så rart at høre. Det gjaldt om at komme i gang så tidlig som mulig: „I min barndom skulle grisen eller grisene altid slagtes om morgenen tidlig, før det blev lyst. Så skulle vi børn stå og holde lys, både mens de stak grisen og skrabe den. Det foregik altid inde i bryggerset. Der stod da en damp, så hver mand som skrabe, måtte have et lys for sig. Hvorfor det skulle foregå så tidlig, ja, det har vel kun været for at nå så meget som mulig den dag.“ Dette stemningsfulde billede er fra Vester Skerninge. Det var dog ikke alle steder, at bryggerset var stort nok, således at slagtingen måtte foregå ude i en port eller på gårdspladsen. Medens mændene skrabe grisen, skulle pigen si blodet for trævler og klumper. Der blev hældt lidt vand i, hvorefter det fik lov at stå til næste dag. Når grisen var skrabet ren, blev den hængt op, og indvoldene taget ud. På dette tidspunkt trængte mændene til en hjertestyrkning, en lille frokost, hvormed konen beviste, at hun havde været så husholderisk, at der endnu var lidt flæsk tilbage fra sidste slagting, og mens de drak kaffepuns og gentog de forskellige historier om uheldigt forløbne slagtinger, skulle pigerne skynde sig at få malket, for så begyndte arbejdet med at få ordnet al indmaden!

Pølseskind

Rødglaseret ørekrukke fra Odsherred. Det er formodentlig den usædvanlige dekoration med årstallet indflettet, der har medført, at krukken er behandlet med særlig varsomhed, for det er nok sjældent, at en sådan brugskrukke er blevet så gammel. Måske har årstallet rummet et kært minde.

Finker



„Efter at tarmene var båret ind på bryggersbordet, blev alt det fedt, som sad uden på tarmene, plukket af, plukfedt, for senere at smeltes sammen med flommefedt. Senere kom turen til tarmenes indhold, det var jo ikke lige så appetitligt et arbejde at have med at gøre, så man kan næsten ikke forstå, at de, som overværede det arbejde, senere kunne få appetit til at spise blodpølse, men det gik, som de ældre folk fra den tid sagde, at hvis man ikke kunne tåle den sure fiis, så fortjente man heller ikke den søde gris. Nå, så til arbejdet med tarmene, først blev de vendt og skyllet, så de blev frigjort for indholdet. Så skulle slimet, som sad på tarmene, fjernes, og det skete på den måde, at der blev lagt noget ærtehalm i en vidjekurv. Så kom tarmene i kurven, bagefter pigen. Det var gerne lillepigens arbejde. Selvfølgelig var hun barbenet. Så blev der hældt lunkent vand på, og så begyndte pigen at træde skiftevis med benene. Det var march på stedet, men der skulle helst skiftes hurtigt. Det var nogle underlige fornemmelser, når tarmene slog en om benene. Jeg har som dreng selv prøvet det, men der blev sagt, det var en god måde at rense tarmen på. Jeg har også set, at tarmene blev trukket mellem to strikkepinde for at tage slimet væk, selvfølgelig skulle der meget vand til begge metoder at rense på. Nu håber vi tarmene er rene til at fylde pølsemeden i.“ Beskrivelsen er fra Snoldelev, hvor der slagtedes mange svin til salg i København. Derfor var det nødvendigt med en hurtig måde at rense tarmene på. Det almindelige var at rense tarmene med hånden, hvorefter de blev lagt i vand med krydderurter, der skulle tage al ubehagelig smag til næste dag.

Lever, hjerte, lunger og nyrer blev skyllet godt ud i vand. Eventuelt blev der skåret et korsformet snit, for at blodet lettere kunne trække ud. Derpå kom indmaden i en gryde for at få en let kogning, der skulle gøre den lettere at hakke. Dette blev i ældre tid gjort med økse og senere også med en krumkniv. Det var et strengt og sent arbejde, hvortil kvinderne gerne ville have hjælp af mandfolkene. En stor lettelse var det, da der begyndte at komme kødhakkemaskiner frem i 1880-erne, selvom de første typer endnu ikke var gode, og selvom de gamle gjorde vrøvl over, at nu havde maskinen taget kraften af kødet. Dette var for så vidt rigtigt, idet massen til finker og pølser nu blev hakket meget finere, og det er smagsmæssigt ikke nogen fordel. Medens der blev lavet finker af fårene over hele landet, blev der som regel kun lavet finker ved svineslagtningen



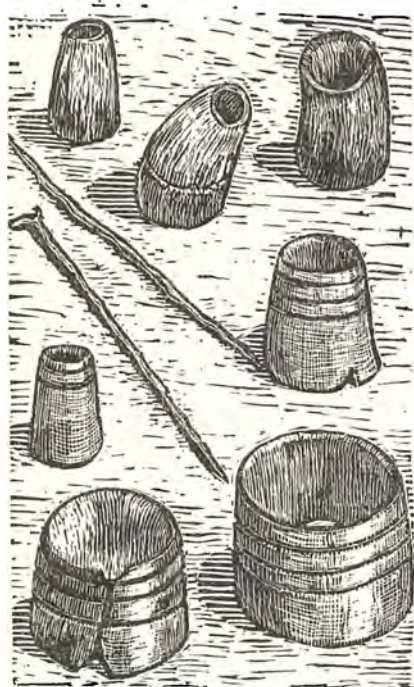
Jydepotte af gråsort farve. Den plumpe form røber, at den er lavet af en pottékone fra Vorup-egnen. Det er en rigtig simpel brugsgryde, der først og fremmest har været solid og billig.

Lungepølser

på Samsø og øerne øst for Storebælt, og her blev der gjort meget ud af retten. Men der var også gårde på Sjælland med stor slagting til København, hvor finker næsten var daglig kost i hele den køligere del af året. Fedtegreverne, der blev tilbage efter afsmeltningen af fedtet, kom for størstedelens vedkommende i finkerne, og undertiden kom også den lækre tunge deri. Rigtig veltillavede finker smager godt. Dette anføres, for de mennesker, som kun kender de finker, der nu kan købes i forretninger, ved ikke, hvad finker egentlig skal være. Men man kunne godt blive ked af den kraftige spise, og det var ikke alle steder, at de blev lavet lige godt, hvad tjenestefolkene nok skulle finde ud af og lade gå videre til de andre unge i byen. „På de dårlige madsteder kunne finkerne rækkes og forfalskes i det uendelige. Der var en gård, hvorom det fortaltes, at de havde tre fag hus stoppet (med finker). Henad foråret kunne de jo nok blive lidt lådne af mug, men man var ikke så kræsne dengang. Finkerne gled ned alligevel. Der regnedes med, at finkerne kunne holde sig en god måneds tid. De opbevaredes i en jydepotte“ (Tranebjerg på Samsø). Finkerne blev varmet i en stegepande, hvori man dyppede bart rugbrød, som blev brækket i småbidder. Smagsmæssigt er dette iøvrigt den helt rigtige måde at spise dem på, for finkerne skal spises varme, og bliver de først hældt op på en tallerken, som det er blevet skik i nyere tid, taber de alt for hurtigt varmen. Iøvrigt kom husmoderens viden om krydderurternes anvendelse til udfoldelse ved tillavningen af finkerne.

I den øvrige del af landet blev der i stedet lavet pølser af indmaden. Lungerne blev til lungepølse. Dette var nogle tørre fyre, som blev saltet og nogle steder siden tørret. De blev især brugt til at koge grønkål på, men kunne også skæres på smørrebrød. Lungepølserne har iøvrigt mange kælenavne som *flyvpølser*, *skrubpølser*, *ringpølser* (det vil sige de ringe pølser), *skvadderpølser*, *tevandspølser* eller *drengepølser*. Det sidste navn skyldes, at de især brugtes til tjenestedrengenes madkasser, for de store drenge glubende appetit stillede ikke så store krav til madens velsmag. Klemmerne skulle nok glide ned alligevel, og tjenestedrengene var næsten altid fra fattige hjem, hvorfra de ikke var for godt vant. Iøvrigt kneb det ofte for drengenes maver at tåle at komme fra hjemmets magre kost og til den langt federe mad i gårdene.

Lever og tunge



Som tragt ved stopning af pølser brugtes et pølshorn. Til enhver husholdning hørte en serie horn af varierende størrelse passende til de forskellige slags tarme. Pølshornene var gerne trukket på snor, således at kransen kunne hænge på et søm. Hvor der på egnen fandtes slåenkrat, brugtes de spidse slåentorne til at lukke pølserne med. Havde man ikke slåen for hånden, måtte pølsepindene kløves ud af et skært stykke fyrretræ. Ved Vestkysten brugtes bambus, kaldet sukkerrør, som kunne findes ved stranden.

Pølserne

Leveren brugtes uden for finkernes område ofte til leverpølser, der regnedes for et fint pålæg. Men leveren kunne også have anden anvendelse. Langs den nordligere del af Vestkysten var der således et bytteforhold mellem gårdene og fiskerne, som aftog lever for at bruge den til madding på torskekrogene. I stedet blev der givet fisk. På Mors gik der ligefrem en opkøber rundt i slagtetiden for at aftage lever og videresælge den til fiskerne i Thy. Hvis der er læsere, som kan huske denne vareudveksling mellem de to erhvervsgrupper, vil Nationalmuseet gerne have oplysninger derom. Men det var heller ikke ukendt at stege lever på panden, og enkelte steder fortælles der, at den kogte lever blev revet på et rivejern, hvorefter smuldet blev blandet med fedtgreverne. Denne tørre blanding brugtes som pålæg på brød, men det var ikke nogen yndet ret, og den er åbenbart tidligt gået af brug, men den geografiske fordeling af oplysningerne tyder på, at det er en meget gammel ret, der engang har været almindelig. Men i 1880'erne begyndte leverpostejen at dukke op, og det blev straks en velset ret, der hurtigt bredte sig, og allerede i 1920'erne synes den almindelig overalt, og det er hurtigt, for ellers har en nyhed ofte været flere hundrede år om at brede sig over hele landet, men leverpostejen kom frem lige på det tidspunkt, da den gamle konservative og lokalbundne bondekultur, der var sig selv nok, og som kun optog nye træk efter særdeles overbevisende demonstration, var i afvikling.

Tungen kunne som nævnt komme i finkerne, men almindeligere var det, at den blev skoldet, således at den kunne flås. Derefter blev den lagt i saltkarret for senere at blive kogt og brugt som pålæg. Men der var også gårde, som gjorde mere ud af den. Den kunne stoppes i endetarmen sammen med hakket fars. Endetarmen er den fedeste og lækreste af alle tarmene. Man kunne også skære en flænge i tungen og lægge en strimmel flæsk deri og så svøbe mellemgulvet eller hinden fra fedtflommerne om den eller blot ombinde den med garn som en rullepølse. På denne måde fik man et særlig fint pålæg at lægge på saltmadsfadet til de mange gæster, der ville komme på besøg i juletiden.

Iøvrigt lavedes der rullepølse af mellemgulvet og de tynde flæskesider, og den dygtige kone forklarede pigerne, hvorledes man omhyggeligt skulle passe på, at rødt og hvidt vekslede på passende måde, så der blev en smuk skive. Det var en af de ting, kvinderne så efter ved julegilderne. Forskelligt kød blev



Lille pølse lukket med pøsepind. Når pølsen blev spist, gemtes pinden til brug næste slagting.

Hovedet

hakked til medisterpølse. Mange steder blev endog mørbraden ofret til medisterpølsen. Farsen blev fyldt i de tynde tarme og saltet ned til senere brug. I Sønderjylland og på nogle af de sydfynske øer blev denne pølse iøvrigt kaldt *isterbånd*. Man ville også gerne lave spegepølse i forbindelse med svineslagtingen, men så måtte man hos en slagter i købstaden købe oksekød, hvis man da ikke slagtede samtidig med, at en af de gårde, som man havde bytteforbindelse med, slagtede et kreatur. Spegepølsen blev saltet og senere røget.

Hovedet af grisen havde mændene gjort rent. Nogle steder fulgte man endnu gammel skik ved juleslagtingen og saltede hovedet helt, således at det kunne se fint ud på saltmadsfadet til jul. Men ellers kogtes i det mindste det halve hoved sammen med noget af halsflæsken. Det løse kød blev pillet af og lagt i et klæde i osteformen, og en sten lagt oven på, medens flæsken stivnede til en fin sylte. Denne blev lagt i en stærk saltlage, således at den kunne holde sig et stykke tid. Sylte hørte også dengang til julens gode kost. Hjernen blev nogle steder stegt straks efter slagtingen. I nogle gårde hørte den til husbondens forret at spise som en lækkerbiskken, men de fleste steder blev den kun brugt som vognsføre.

Fedt



Gammelmor viser, hvordan man stoppede pølser før kødhakkemaskinernes tid. Hunderup ved Ribe.

Noget lignende gælder for visse kirtler, som sidder i fedtet. Disse kunne betegnes som det *kåde* eller det *søde*, og nogle steder mente man, at kvinderne blev særlig kåde af at spise disse kirtler stegt på panden straks selve slagtedagen. Men i det meste af landet gik kirtlerne samme vej som hjernen, og hjulene fik fornøjelsen i stedet. Fedtet såvel i flommen som det, der sad omkring indvoldene, blev skåret i småbidder og kogt af i en gryde. I de egne, hvor man havde frugt, blev der ofte kogt nogle hele æbler i fedtet. Disse blev spist varme med brød til under arbejdet med slagtemaden. Det syntes man godt om. I andre egne kogte man i stedet rugbrødsskiver i fedtet til at spise på samme måde. Det tog jo unægtelig også en god del fedt, men man havde det gamle ord, at det kommer ikke an på en pølse i slagtetiden. Før fedtet blev krydret med salt, løg og timian, blev der gerne taget en krukke fra med helt fersk fedt, især da hvis der ventedes et barn før næste slagtetid, for fedtet kunne anvendes, som vi nu bruger creme. Ofte brugte en gammeldags kone en håndfuld stiv halm til at si fedtet gennem. Tilbage i gryden blev fedtegreverne, der kunne komme i finkerne, men som også spistes til blodpølserne og på rugbrød.



En større portion sennep kunne males i et fad med en kanonkugle. Det var dog langt fra alle steder, at man havde en sådan. Et lurfad kan bruges, men i en gård på Drejø har de stadig et særligt træfad der-til, og konen har øvelse i at få kuglen til at løbe rundt i fadet.

I Thy og på Mors havde man en særlig ret, der karakteriserer egnen som frugtbar og velhavende sammenlignet med de tilgrænsende landsdele. Fedtgreverne blev ikke smeltet for hårdt af, således at der var en hel del fedt tilbage, og så kogte man byggrød på greverne. Det gav en ret, som kaldtes *grønninger*. Når grøden blev kold, blev den helt stiv af fedt, og den kunne holde sig længe. Den kunne varmes og spises som grød med ske – med et fedthul i midten til at dyppe i – men den kunne også varmes på panden og spises med brød til. Den eneste gang jeg har hørt om denne ret fra en anden landsdel, viste det sig, at faderen var født i et fiskerhjem i Klitmøller i Thy. I nogle optegnelser fra Herning-Ringkøbingegnens fortælles: „Af fedt var der flommerne, der kaldtes ister. Af disse tog man i ældre tid i al fald den ene og rullede sammen med noget salt inden i ligesom en rullepølse. De kom ikke i saltkarret, men blev lagt på en hylde, og man brugte så at tage dem efterhånden til at fede kål med eller til at smøre panden, når man bagte pandekager“ (Agerskov, Ilskov sogn). Fra Hoven oplyses, at rullen kaldtes *isterlew*. Navnet hænger vel sammen med, at en skive af rullen mindede om løbbinding af halm.

Hinden, der kan trækkes af fedtflommen, er allerede omtalt som omslag for tungen. Den kunne også svøbes om en rullepølse, og den kunne sys sammen, således at den kunne rumme en hakkepølse. Men *isterhinden* kom ofte i brug allerede slagte-dagen, for den var god til at vikle om, hvis man havde skåret sig i fingeren, og nogle gemte den hen i salt for at kunne lægge den på et betændt sår. Iøvrigt var det skik at veje flommen, for man regnede med, at så mange pund flomme, ligeså mange lispund vejede grisen. Et lispund er 16 pund, og ofte angives vægten af grisen som *en snes lispund*. Når fedtet var smeltet i krukkerne, blev disse sat ind i spisekammeret eller kælderens på en hylde med bunden opad. På denne måde kunne musene ikke komme til deres livret. Også svinemarven er jo fedt, men ofte anføres det, at den spiste man ikke i gamle dage. Somme tider tilføjes: „men jeg ved ikke hvorfor“. Nogle har hørt, at de gamle påstod, at man fik ondt i ryggen af det, eller at man blev luset af det, men fra Bøvling skrives: „Marven blev rystet ud af knoglerne, mens de var varme, og den blev spist på bart rugbrød med lidt salt. Det var fars livret.“

Galde

Galden er en af de få indvolde, som blev smidt ud som uanvendelig, og dog var der gårde, vist især sådanne med en fremskreden og for den tid moderne husholdning, hvor galden blev

Til venstre: Udbredelsen af madretten svede tilberedt af fåreblod. Der er tale om en gammeldags ret, som var ved at gå af brug. Således går foreløbig alle oplysninger fra Langeland ud på, at fåreblodet blev kastet bort som mindre velsmagende. Sveden er ellers udbredt i egne, hvor kosten blev anset for at være god.

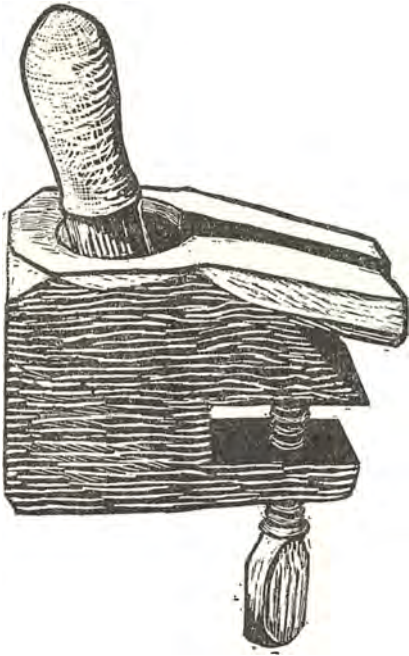
Blodpølser

Til højre: Udbredelsen af madretten grønninger bestående af byggrød kogt på fedtegrever. Også Thy regnedes madmæssigt for en god egn. Der er formentlig tale om en lokal opfindelse, en variation af grød kogt på flæsk.

gemt, for selve galdesaften kunne klemmes ud i vand, der blev brugt til at vaske silketøj eller andre fine farvede stoffer i. Man kunne også bruge galden til at tage pletter af med. Det er vel dens fedtopløsende evne, som man har udnyttet på denne måde. Man kunne også binde en snor i galden og hænge den op i stalden, hvor dens stærke lugt havde samme virkning som gedebukken, som er omtalt i forbindelse med mælken, idet det dengang var nyeste lærdom, at stank kunne modvirke den frygtede kalvekastning. En flået ræv blev brugt med samme formål.

Men der var meget arbejde for kvinderne endnu, for blodet skulle også anvendes. Over hele landet blev der lavet blodpølse. Kun i gårde, hvor man tilsluttede sig en særlig gren af missionsbevægelsen, undlod man at bruge det. Der blev blandet groft malet rugmel eller byggryn eller en blanding af begge dele i det. Undertiden lod man blodet løbe direkte på grynene, men de fleste ville have det siet først. Der blev skåret terninger af fedtflommen, der blev blandet i massen, og stumper af tørrede æbler eller pærer var også godt. I nyere tid købte man rosiner i stedet. Den vællingagtige masse blev derefter fyldt





på tarmene. Hertil brugtes de videste af tarmene, og som regel rensede og flåede man også maven og syede den til tre poser. Tarmene var skåret i passende længder, og den første forberedelse til slagtingen havde været at skaffe pølsepinde til veje. Hvis der fandtes slåenbuske inden for rimelig afstand, blev en eller anden sendt ud for at plukke et hundrede af deres torne. Hvis bedstefaderen boede i gården, var det gerne ham, som sammen med børnene drog ud for at samle torne. De lange torne blev afbarket og pudset pænt af. I det nordlige og vestlige Jylland havde man sjældent torne at plukke, og mandfolkene blev om aftenen sat til at kløve tynde pinde ud af en stump fyrrebræt med tætte jævne årer i træet. Pindene blev spidset og til sidst svedet i spidsen for at gøre dem holdbare til at stikke gennem tarmskindet. Når pølserne skulle fyldes, blev først den ene ende lukket, ved at en pølsepind blev stukket flere gange igennem. Så blev der sat et pølsehorn i den anden ende af tarmen, således at det virkede som en tragt, hvorigenem man kunne øse pøsemassen. Sådan gjorde man også med kødpølserne. Blodpølserne måtte man ikke fylde mere end tre fjerdedele op, for under kogningen udvidede melet og grynene sig, og var der fyldt for meget i, sprang pølsen, og der var spildt meget mad. Man kogte gerne pølserne i bryggerkedlen, for pølserne skulle have god plads. Det var i det hele taget en kritisk stund, når der kogtes blodpølse, og som sædvanlig i sådanne tilfælde er der blevet knyttet en række skikke dertil. Mange kan huske, at det var strengt forbudt at tale, medens pølserne kogte, men det var selvsagt vanskeligt at undgå, når børnene vimsede omkring. Nogle nøjedes da også med ikke at nævne pølserne ved deres rigtige betegnelse, medens det stod på: „Milten blev kun brugt til at koge imellem sortpølserne i grubekedlen for, som de troede, at hindre pølserne i at koge itu. Mens pølserne kogte, måtte vi ikke nævne dem pølserne. Vi skulle sige *redulterne*, ellers revnede de og kogte ud, hvad de undertiden gjorde alligevel, men det var jo så ikke vor skyld, når vi ikke sagde pølse, men det var ikke nemt at huske, især for børn. Milten blev smidt ud til hønsene, når den var kogt“. Denne beskrivelse er fra Ølst ved Randers, men ellers var det især på Sjælland, at man kogte milten sammen med blodpølserne. Den blev der ligefrem kaldt *pølsepasseren*. Milten var man ellers bange for, da den kunne være giftig, hævdes det. Men der var også steder, hvor konen undersøgte den nøje, for var der en fold i den, betød det, at der ville indtræffe dødsfald, og det var jo rart at vide på forhånd, ikke mindst før

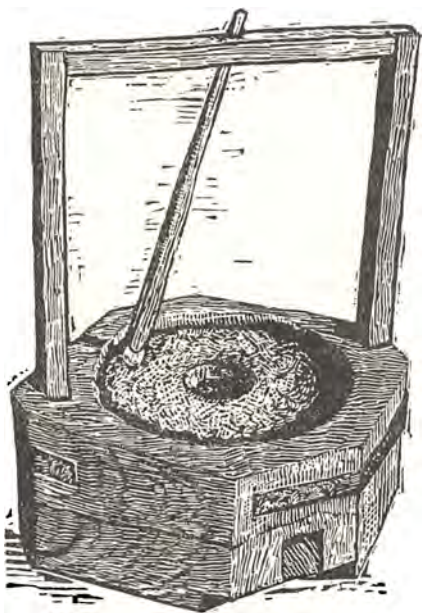
Sennepsvrikke fra gård på Lyø til at sætte fast på et bord. Den var bedst til mindre portioner, men var til gengæld let at gøre ren.

slagtemaden skulle beregnes. Men pølserne skulle passes. De blev af og til prikket med en pølsetorn, for at luften kunne sive ud, og man så efter, om indholdet var blevet fast, således at der ikke sivede blod ud af hullet. Når pølsen var kogt, blev den fisket op med en hulske og lagt hen på bryggersbordet på et lag halm for ikke at miste den fine form under afsvalingen.

Blodpandekager

Det hændte, at man fik for meget pølsemasse til tarmene. I nyere tid plejer man da at sy nogle poser af lærred. På symaskinen er det hurtigt gjort, men i ældre tid, da alt skulle sys i hånden, ville man hellere bruge resten til at bage pandekager af. De smagte ikke så godt som blodpølserne, men de skulle nok glide ned. Da man fik komfurovn kunne man iøvrigt bage blodmassen til budding i bradepanden, og det er der adskillige, som bruger nu, hvis der ikke er arbejdskraft til at få tarmene gjort i stand.

Komber og stoddere



I stedet for et fad og kugle havde mange en lille håndkværn som denne fra Lyø til at male sennep på. Der brugtes meget sennep til det kogte flæsk.

Men i to områder af landet lavede man forsættigt mere, end de tiloversblevne tarme kunne rumme. Man æltede da godt med rugmel i resten og formede dejen til nogle nævestore kugler, der kunne koges uden at flyde ud. Disse blodboller kaldtes *komber* på Lemvig-, Holstebro-, Ringkøbingegnen, medens de benævntes *stoddere* på Langeland. Blodbollerne er kun omtalt fra disse to stærkt afgrænsede områder, og på Ringkøbingegnen er de vist endda kun brugt i nogle hjem, medens de længere nord på synes at være helt almindelige, og de bliver stadig lavet og anset som noget lækkert. Disse to lokale retter er sikkert medlemmer af grynbollernes store og gamle familie, men det vil føre for vidt her at forsøge at udrede slægtskabet.

Komber har deres egentlige udbredelsesområde på den frugtbare egn, medens de synes ukendt i de typiske magre hedeegne, så der er næppe tale om nogen form for at drøje og spare, som man godt kunne tro. Det er snarere et yderligere raffinement. Blodbollerne er iøvrigt kendt både i Norge og Tyskland. Fra Lolland er der iøvrigt enkelte, som beretter om at koge blodpølsemasse indbundet i kålblade, og fra egnen vesten for Sønderborg er der nogle, som taler om blodmasse kogt som grød, og en bornholmsk oplysning skal vist forstås på samme måde.

Sortpølserne og de andre former for kogt eller bagt blodmasse blev varmet på panden med flæsketerninger eller fedtegrever. Sirup kunne også indgå i dyppelsen. Dengang man endnu havde åbent ildsted, kunne man lægge skiverne af sortpølsen på ristejernet over gløderne.

Blodsuppe

Til venstre: Udbredelsen af en madret bestående af nævestore boller kogt af blod æltet med rugmel og byggryn. I Nordvestjylland kaldes bollerne komber, på Langeland stoddere.

Til højre: Blodsuppe kaldtes på Fyn og i Sønderjylland for *sortsuppe*, i Thy og på Mors *vilbor* og på Samsø *lumner*. Det var en madret, som var på tilbagetog, og dens datidige udbredelse afspejler i nogen grad de egne, hvor kreaturslagtning har spillet en større rolle.

Det er naturligt, at den suppe, som fremkommer ved at koge de forskellige dele af slagtemaden, satte præg på kosten i tiden efter en slagting. I Sønderjylland og i Thy og Mors samt på Samsø fik denne suppe et særligt præg, ved at man satte blod til den. I Sønderjylland kaldtes den *sortsuppe*, og i Thy og på Mors hed den *vilbor*, og på Samsø *lumner*. Tilsvarende suppe kunne laves i forbindelse med slagting af kreaturer og får, og i forbindelse med gåseslagtning er den endvidere kendt på de Sydfynske øer og enkelte steder på Fyn. Gåseblodet regnedes for at være det lækreste af alt blod. Blodsuppen er en kulturhistorisk interessant ret, for den viser, at smagen i høj grad kan diskuteres. Den sønderjyske blodsuppes nordgrænse gik omtrent fra Fredericia til Esbjerg. Syd derfor regnedes swotsup for at være en herlig ret, men når man kommer norden derfor, fortæller folk med væmmelse, at de ved, at man der og der spiste en forfærdelig uappetitlig sort suppe med blod i. Smagen er altså bestemt af egnens sædvane. Og så kan man endda gå ud fra som givet, at blodsuppen tidligere har været anvendt betydelig længere nord på, og formentlig engang over hele området vest for Storebælt. Navnlig i Sønderjylland



blev der tilsat en hel del eddike, og sortsuppen kunne på den måde holde sig frisk i måneder, således at man af og til kunne vende tilbage til den kraftige suppe.

Flæsket



Saltbalje stående i spisekammer i husmandssted på Lyø. På låget står to krukker med syltede agurker. Kærnen er gemt. Efter at øen havde fået mejeri, blev kærnerne ofte brugt til at salte ål i, som tidligere i stort omfang blev fanget om efteråret både af gårdmænd og husmænd.

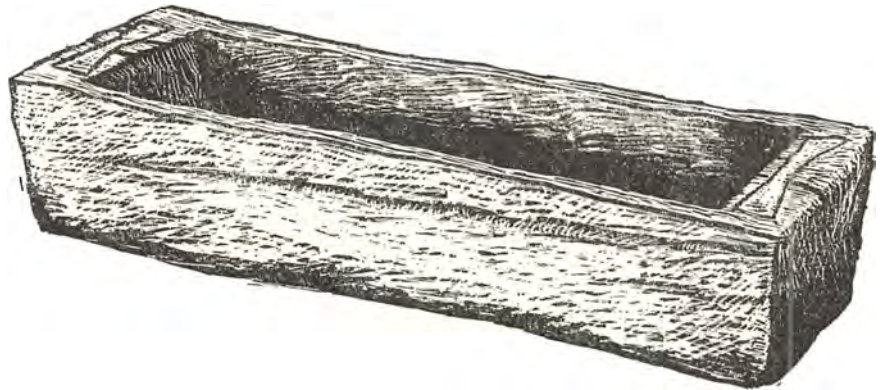
Børn og slagtning

Nu er der fortalt en hel del om udnyttelsen af indmaden i grisen, men det vigtigste var dog selve kroppen. Når den hen mod aften var blevet kold, blev den parteret, som regel med mandens hjælp. Ribbenene blev i ældre tid hugget over på begge sider af rygraden, medens det senere blev skik at save midt ned gennem rygraden. Det tyske politiregimente i Sønderjylland før genforeningen blandede sig i de mindste enkeltheder i folks dagligdag, lige fra hvornår folk måtte begynde at plukke nødder og til, at det var forbudt at dele en gris på gammel maner, således at man fik rygraden for sig. Denne blev ellers brugt til at koge kål på. Iøvrigt blev det også påbudt, at svinet skulle bedøves før slagtningen, men det er jo også blevet lov her i landet. Når der ikke var angivere i nærheden, klarede den sønderjyske slagter dog ofte bedøvelsen ved at give dyret et dask over trynen med kasketten. Saltkarret var blevet omhyggeligt rengjort og ofte også eftersat af bødkeren, for det måtte jo ikke gå i stykker i utide. Iøvrigt var der en hel del gårde i de gamle skovegne, som havde en stor udhulet træstamme til at salte i. Deri kunne der ligge en hel side uden yderligere partering. Dele af flæsket, især bov og bøste (baglår), blev efter seks ugers forløb taget op igen for at blive røget. Dette skete ved, at stykkerne blev hængt op i skorstenen eventuelt i forbindelse med malttørringen. Siden blev de røgede varer hængt på loftet ved skorstenen, men de kunne også blive pakket ned med halm i en gammel egekiste, som mus og rotter ikke kunne gnave sig igennem. Mange lagde de røgede madvarer ned i malkisten, idet maltens smag forenedes godt med kødets.

Under slagtningen havde huset stået på den anden ende i et par dage, og børnene havde ikke haft mindre travlt. Ofte forbavses man over, hvor meget en gammel mand kan fortælle om slagtearbejdet, selv om han ikke har haft lejlighed til at være med til slagtning siden drengetiden. Børn ser meget. Og vi vil slutte med følgende billede fra blodpølsekogning i en gård i Tryggelev på Langeland: „Efterhånden som de kom op på vandet, stod vi (det vil sige børnene) på skamler og stak dem med lange torne. De sydede. Det var luften, der trak ud af dem. Det var vældig sjov, og Bedste stegte kartofler i ilden

Saltolden fra Kølleskovgård i Kirkeby på Falster. Truget er 164 cm langt. I endetræet er indfældet et timeglasformet træstykke for at modvirke kløvning af træstammen.

under kedlen. Der blev en sort skorpe udenom, og vi fik en kniv og spiste indmaden. Sikken det smagte.“



Uddeling af slagtemad

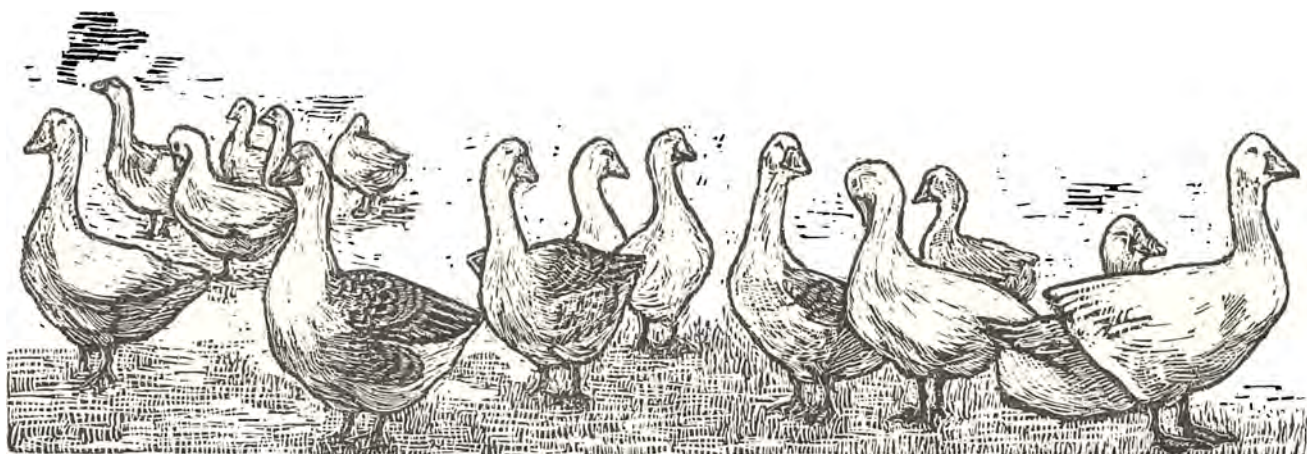
Når slagtetiden var inde, kom der ofte besøg rundt i gårdene, især ved juleslagtningen. Det var egnens tiggere, som mødte op for at få en lille del af de velhavendes overflod, og for en husmandskone med en enkelt gris til hele årets forbrug, kunne det godt tage en betænkelig del af den gode mad. Men det var også skik at give en stump medisterpølse, blodpølse, og lidt flæsk til de gamle og svagelige, som på en eller anden måde havde forbindelse med gården, hvad enten de nu engang havde tjent der eller var i slægt med manden eller konen, eller der på anden måde var en vis tilknytning. Dertil kom alle de mennesker, som havde gjort familien en tjeneste, var kommet med bær, med et bundt pølsepinde, en skovmærkekrans eller andet som foræring. Enhver gave skulle gengældes på den ene eller anden måde efter gammel skik. Alt dette var det konens sag at ordne, men det var ofte et barn, som blev sendt afsted med slagtemaden. Om julerenten til gårdens husmand og håndværkere er der tidligere talt. Alt dette var dog mest udpræget på øerne og i Østjylland, hvor bebyggelsen medførte en stærkere sammenleven end i de tyndt befolkede egne.

Når arbejdet med svineslagtningen var ovre, stod der på øerne endnu en hård tårn tilbage, idet der skulle holdes pøsegilde for naboerne og de nærmeste slægtninge. Da gjaldt det om, at alt lige fra sortpølserne til ribbensstegen og øllet var helt, som det skulle være. Det var på en måde konens årlige eksamen. Især i husmandskredse spillede pøsegildet en stor rolle.

GÆS

Det er nævnt, at gåseblodet regnedes for det bedste af alt blod. Gåsen var i det hele taget et værdifuldt dyr, som man gerne ofrede meget arbejde på. Til kyndelmisse (2. februar) skulle gasen efter de gamle regler begynde sin virksomhed, og det markerede man nogle steder ved at spise en ret lavet af gåsekød. På Lyø var det således skik, at man tog de saltede halskind op af saltbaljen og fyldte byg- eller risengryn deri. Når pølsen blev kogt, gav det fede skind smag til grynene, og det regnedes for en festret.

Hen i marts måned begyndte gæssene at lægge æg. Reden havde gåsen og konen i gården lavet i fællesskab. Gæssene havde som regel deres eget rum i et af udhusene, men der var ikke altid fred nok, og i mange gårde havde man fra gammel tid en bæk i dagligstuen eller i sommerstuen, hvorunder der var indrettet rum med en skydeluge for. Disse rum var beregnet til gæssene at ruge i. I den beskrevne tid var bænken dog ofte flyttet ud i bryggerset, da stuen var blevet for fin. Gæssene plejer at lægge æg om aftenen, og en gammel levegås kom selv hen til døren og *råbte*. Så blev der åbnet for den, og det kloge dyr – gæs er virkelig meget kloge dyr, der hurtigt tager mod oplæring – marcherede stolt ind i reden for at lægge sit æg, og før sengetid blev den lukket ud igen, således at den kunne tilbringe natten sammen med gasen. Dagen tilbragte gæssene i gadekæret, og i en landsby med mange gæs kunne der være livligt i kæret i den tid, da gaserne sloges om gæssene, og var der en gase, der klarede sig særlig godt, smittede stolt-heden såmænd af på gårdens beboere, og den var sikker på at få lov at leve særlig længe, men gæssenes stridigheder kunne også medføre rivninger mellem folk. En særlig slem gase kunne få sat en afribbet fjer gennem næseborene, således at dens



kampevne blev nedsat. Æggene i reden blev taget ud og gemt til side, indtil gåsen viste tegn til at ville ruge ved at plukke dun af til at lægge i reden. Under rugningen sad gasen uden for og kedede sig, men når gæssene en gang om dagen blev lukket ud, blev han glad og vågnede op af sin sløve tilstand. Efterhånden som rugningen skred fremad, var det gode tegn, at gåsen fik det for varmt i reden, for det viste, at der var gæslinger i æggene. Dette fulgte kvinderne meget nøje med i, og blandt andet derfor var det praktisk at have gæssene inde i stuehuset. Når gæslingerne efter 28 dages forløb begyndte at komme ud af æggene, var det spændende, om alle æggene ville revne, for var der først kommet gæslinger i reden, kunne gåsen ikke så godt ruge videre, for den måtte stå for meget op. Derfor undersøgte man æggene. Pigen lagde ægget op mod sin kind, og så kunne hun mærke en kold plet. Det var gæslingens næb. På det sted slog man forsigtigt, meget forsigtigt, en lille revne, således at gæslingen lettere kunne bane sig vej, men det var ikke altid, at det lykkedes. Det hændte også, at man fik navlegæslinger, der ikke var fuldbårne, og det var et kedeligt uheld. I julen måtte man ikke arbejde, men skulle holde fri. Man sagde, at intet måtte gå rundt, og det var selvfølgelig især rokkehjulet, man tænkte på. Som trussel for overtrædelse af dette forbud brugte man ofte, at man ville få navlegæslinger, og det tab kunne spindingen i helligdagene alligevel ikke opveje, selv om julen varede til den 5. januar. Man lagde gerne en gås på 13 eller 15 æg, og kunne man få 12 gæslinger at slagte om efteråret, regnede man det for meget heldigt.

Gæslinger



De små gæslinger fik straks et styrkende måltid af pigen, der puttede brødkrummer opblødt i mælk i næbbet på dem. Boede man i nærheden af kysten var en blåmuslingeskal god hertil. Skallen kunne man ofte finde i sandbunken. Derpå blev der gravet en stor græstørv, som blev lagt på gulvet, således at gæslingerne kunne pille i den, og måske endda finde en regnorm. På denne måde blev gæslingerne fodret nogle dage, men når det var godt vejr en dag, skulle de ud at prøve verden, eller i det mindste græsset under træerne i haven. Gæslingerne blev lagt i en kurv eller et sold og båret ud, og pigen blev ude hos dem for at passe på, at der ikke kom noget til de spæde små væsner. En ung uerfaren gase kan godt være gnaven over alt det småkravl, som optager hans koners tid, og så måtte pigen se efter, at han ikke gjorde ungerne fortræd. Men det varede ikke længe, før gasen fandt ud af, at det var hans opgave



at passe på, at katten eller hunden eller kragerne eller andre væsner ikke kom for nær til gæslingerne. I gamle dage tog man iøvrigt andre midler i brug for at hindre, at gæslingerne blev ædt af ræv eller de mange rovfugle, som endnu fandtes for et hundrede år siden. Navnlig glenten var frygtet, og gamle koner kan somme tider endnu huske de remser, som man råbte efter den slemme rovfugl. Disse indeholder dels trusler mod fuglen og dels opfordring til at flyve andetsteds hen. Men man kunne bruge endnu snedigere metoder. Ved at putte gæslingerne gennem et hul for eksempel et bukseben, bækkenhullet i et hesteskelet, eller øjenhullet i et hestekranium, før de kom ud på græs, kunne man opnå, at rovdirene ikke så gæslinger, men en mand eller en hest. Sådant var der nogle, der troede i gammel tid, men i sidste halvdel af 1800årene var den slags åbenbare overtro stærkt på retur. Desuden blev næsten alle rovfuglene efterhånden bortskudt, således at der ikke var brug for den slags midler. Kom der regn, måtte gæslingerne straks bæres ind igen, for så længe de er dunede, kan de ikke tåle vand. Først når de havde fået fjer, kunne gæs og gæslinger flytte ud i gåsehuset, og pigen skulle ikke længere bruge så megen tid på dem. Men de små gæslinger er kære dyr, som kvinderne havde megen glæde af at sysle med. Ofte blev gæssene i forsommeren tøjret ude i haven eller på grønningen om gården. At sætte dem i bur er derimod noget nyere. Hvis der ikke var halvstore børn eller en gammel aftægtsmand i gården, blev der ofte lejet en pige til at drive gæssene og de store gæslinger en tur langs hegn og vejgrøfter, således at de kunne æde græs. Når kroen var fyldt, kunne de vende tilbage til gården, men i sommerens løb ordnede man sig iøvrigt med gæssene på forskellig vis alt efter forholdene. Der skulle blot passes på ræven, og gæssene måtte hverken komme i kornet eller på det græs, som kreaturerne skulle æde, for ganske vist er gæs nogle dejlige dyr, når de er vænnet til mennesker og er tamme, men de griser meget, og de andre dyr ville ikke æde det græs, som var tilsølet af gæssene.

Når børnene i ældre tid så en glente, råbte de på Sjælland en remse efter den. I Strøby råbtes:

*Huje, huje glente
skam skal du vente
over stok, over sten
på dine lange, hvide ben.
Tag ingen af vore
de er så små,
flyv over Køge å
tag præstens de store grå.
Fruer syr på huer,
lærker syr på særker,
drenger leger hest,
piger spiller bold.*

Det var et stort arbejde at opdrætte gæs, men det kunne gøres uden direkte udgifter, og der krævedes ikke noget stort jordtilliggende. Navnlig i det nordvestlige Jylland, men også andre steder, havde småfolk en god indtægt ved gåseavl. Omkring høst kom der en kræmmer og købte gæssene. På en fastsat dag blev de leveret et aftalt sted, og så spadserede flokken fra Nordvestjylland langsomt mil efter mil mod sydvest til Østjyllands og Fyns frugtbare egne, hvor der var for lidt plads

mellem kornmarkerne til at styre en flok uregerlige unggæs. Der ville man hellere give lidt penge for en snes magre vestjyske gæs, der hurtigt ville blive fede af at gå og samle de spildte kærner op på stubmarkerne. Set fra mandens synspunkt var dette gæssenes vigtigste rolle. Gåseflokken gik på stubmarkerne til sidst i oktober. På dette tidspunkt var dyrene så fede, som de kunne blive ved at gå ude. Men hvis de blev sat ind i et snævert rum og fodret med havre, kunne de tage endnu mere på i vægt. Nogle steder satte man gæs ind i gåsebænken, og pigerne måtte da tage dem ud af og til. De tog gåsen på skødet og stoppede triller af dej i næbbet på dyret. Man kunne også godt sømme dyret fast til et bræt gennem svømmehuden, hvis man ikke havde en gåsebænk.

Gåseslagtning

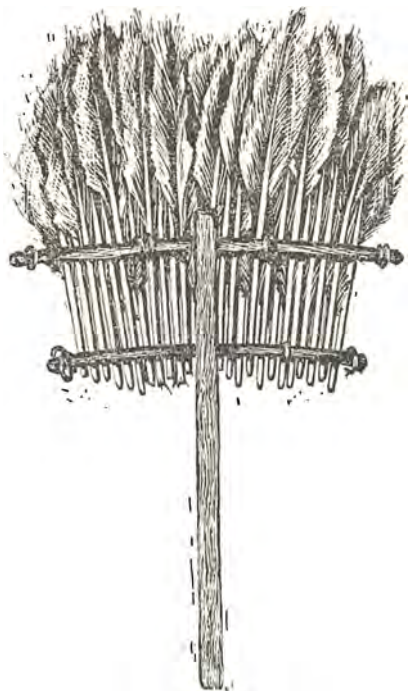
Til Mortensaften var gæssene færdigfedede, for da skulle de mere velstående købstadboere og standspersoner have gåsesteg. Også til jul kunne der sælges gæs, men det passede ikke rigtig ind i naturens orden, for da havde gæssene tabt sig og fordrede alt for meget korn til fedningen, og det var kun de gode priser, som fik nogle til at gemme gæssene så længe.

Det var en udbredt opfattelse, at gæs skulle slagtes, når månen var i aftagende, medens svin tvært imod skulle slagtes i tiltagende måne. Man mente, at gæssene satte pigge i tiltagende måne, men da Mortensdag altid er 11. november, kunne det kun blive snak, som ingen reel betydning havde, og det var da nok også noget, som man havde læst i en almanak eller bondepraktika. Tidlig morgen tog man fat på slagtingen. Ofte var det konen selv, som satte sig på en stol ude i gåsestien. Hun tog en gås på skødet og holdt med armen rundt om dyret, så det ikke kunne bruge vingerne, bøjede hovedet ned, plukkede nogle fjer af i nakken, stak en spids kniv ind mellem to nakkehvirvler og lod blodet løb ned i et fad. Hun passede nøje på, at der ikke kom en dråbe på de hvide fjer. Dagen før havde gæssene fået lov til at vaske alt det snavs af, som havde samlet sig på fjerene under fedningen. Gårdens folk var interesserede tilskuere, for da kunne man se, om gæssene var godt fede. En rigtig god gås lå så dybt, at vandet gik over ryggen på den mellem hals og vinger.



Den 13 cm høje krukke fra Badensminde, Øster Bisholt i Glud sogn ved Horsens, har sikkert rummet meget gåsefedt.

Når gæssene var aflivet, og det havde taget lang tid, for blodet løb kun langsomt, blev stikket i nakken svedet med en ildklemme, således at man ikke risikerede, at der dryppede blod ud under den videre behandling. Nu skulle gæssene plukkes, helst inden de blev kolde, for da sidder fjerene mere fast.



Hvis der var mulighed for det, fik man hjælp af naboerne, således at arbejdet kunne gå fra hånden i en fart, og da fik man samme hyggelige sammenkomst, som allerede er beskrevet under humlepilningen. Dunene kom i et kar, og fjerene i et andet, for disse skulle senere ribbes, således at fanerne kunne bruges til fyld i dynerne ligesom dunene, og af ribberne lavede man karskrubber. Vingerne var skåret af før plukningen. De brugtes som fejekoste, og havde man flere, end der skulle bruges året om, kunne de udmærket sælges på torvet i købstaden. I nogle egne brugte mændene også udspilede vinger som vifter under kornrensningen. Man tog desuden nogle fjer fra til at pensle kager og til at smøre rokkens lejer med. Nogle hævder, at det i virkeligheden var for fjerenes og dunenes skyld, at der blev holdt gæs. Navnlig i en gård med mange døtre var der et stort behov for fyld til de dyner, som pigerne skulle have med som udstyr. Man regnede i ældre tid, at dun fra 24 gæs var tilstrækkeligt til en overdyne. De afribbede fjer brugtes til underdyner eller til at fylde i gamle vår, hvori dunene var slidt, således at der manglede fyld. I karlekammersengene ansås sådanne dyner for gode nok, og der blev de hurtigt slidt helt op. Det var en fornøjelig aften, men alle deltagere var dunede fra top til tå, og de var også alle godt ømme i fingerspidserne. Især var det galt, hvis der var mange pigge mellem fjerene. Til sidst blev gæssene svedet over flammen af ren halm for at få alle hår bort.

De slagtede gæs

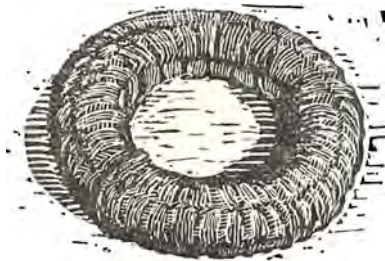
Efterhånden som gæssene blev plukkede, hængtes de op på spiger eller kroge i bryggersbjælkerne, og man syntes, at det så smukt ud med en række rene gåsekroppe, og det får trøste de mange, som synes, det er uhyggeligt at læse om slagting. En møllerkone tilføjede efter en beskrivelse af fåreslagtingen: „En slagtet fårekrop var et appetitligt syn, så hvid og rød i fin blanding“ (Hylke). En gammel sjællænder udbrød: „Det så godt ud, når der hang en gris på hver krog“ (Beldringe).

Gåsefjer kunne anvendes til mange formål. Ildviften, der sandsynligvis er fra Sønderjylland, er beregnet til at vifte liv i gløderne på ildstedet om morgenen. På et kalkmaleri fra 1400 årene i Keldby kirke ses en pige, som benytter en tilsvarende ildvifte.

Næste dag skulle gæssene skæres op, og indmaden tages ud. Kunne man nå det samme aften, som plukningen fandt sted, havde man lejlighed til at servere stegte hjerter og lever til hele forsamlingen. Det var skik, at man skar vingerne og hal-sene af gæssene, før disse blev solgt. Det var kun selve kroppen, som byboerne fik. Resten beholdt man på landet, og det var adskillige steder også det eneste, for gæssene var der penge i. Bedst var det, hvis gården havde faste aftagere i købstaden. Der var gårde, hvorfra man i flere slægtled havde leveret gæs



Af brystbenets farve forudsagde man vinterens vejr, men der kunne også laves en springgås af skroget som denne fra Holte ved København. En pind sidder gennem en dobbelt, sammendrejet snor. En klat vognsmørelse kan fastholde pinden til benet et øjeblik, men derefter hopper uhyret i vejret til henrykkelse for børn, navnlig i en tid der ikke var kendt med mekanik.



Garnvindsel lavet af gåsens luftrør. Et par ærter rasler i det tørre pergamentagtige skind. Vindslet har i mange år siddet i et nøgle hørgarn fra Lyø.

til samme familie. I nogle tilfælde havde landbokonen tjent som pige i købstaden, og hun kunne siden holde kontakten vedlige som handelsforbindelse. Knap så godt var det at sælge gæssene fra torvet, men det var dog altid bedre end at sælge gæssene gennem opkøber. Der var dog egne, hvorfra der ikke var mulighed for at komme af med gæssene, men det var tjenestefolkene i hvert fald ikke kede af. I mange gårde beholdt man da også et par gæs for egen mund, og de gamle avlsgæs, der var seje, kunne selvfølgelig ikke sælges til gode faste kunder, så dem kunne man da med god samvittighed beholde. I købstaden blev gæssene til gåsesteg, men det blev de ikke på landet i ældre tid, hvis der da ikke er tale om en gård eller en egn, hvor man havde fine fornemmelser og gerne ville ligne præsten og andre højtstående væsner. Det var svært at stege, da man endnu kun havde åbne ildsteder, og desuden syntes man, at man fik alt for lidt ud af en gås på den måde. Så var der mere fornuft i først at få kråsesuppe kogt på indmaden, halsene og vingerne. I de egne, hvor man lavede blodsuppe ved svin slagting, og desuden nogle steder på Fyn kom man blod i kråsesuppen. Det gav flere dages dejlig mad. Skindet var taget af halsene, og øst for Storebælt samt på Djursland og i Himmerland var det almindeligt, at man lavede blodpølse i halsskindet, og denne ret var også ved at vinde indpas på Fyn, hvor blodsuppen næsten var gået af brug. Gåsehalsene kunne også som allerede nævnt bruges til hvidpølse, og der kunne fyldes fars i det lækre skind, og dette kunne gøres længe efter slagtingen, hvis skindene blev saltet ned. Selve gåsekroppen blev skåret i stykker og saltet. Brystet blev dog som regel taget op efter en tid for at blive tørret eller røget, og gåsebryst er en af de første ting, gamle folk nævner, når de mindes, hvor godt man levede i gamle dage. Det kan helt få dem til at glemme alle de mindre gode sider. Gåsebrystet blev skåret i skiver som pålæg på smørrebrød. Finere mad kunne man ikke servere for gæster. Ellers blev det saltede gåsekød kogt sammen med andet kød til grønkål, der herved i følge de gamles udsagn fik den fineste velsmag, og hvis madmoderen så sørgede for, at alle ved bordet fik et lige stort stykke, eller måske rettere bid, af gåsekødet, så var gårdens ry som madsted næsten sikret. Fedtet af gåsen blev afsmeltet, og det var godt både til at spise, til at bruge som salve og til at smøre rokken med. Når man fiskede et brystben op af grønkålen, blev det mange steder studeret, for det hed sig, at et mørkt ben tydede på en mild vinter. Var det lyst, kunne børnene glæde sig til en snevinter.

Hvis der var en børneven i gården, kunne børnene få sig en springgås, og andre af knoglerne kunne bruges til at lave dukke-stole af. Drengene kunne også tigge gåsehalsen med stemme-båndet, og så havde de en trompet. Men ellers blev luftrøret brugt til at lave rangler af. En ært blev lagt i, og den ene ende stoppet ind i den anden. En sådan ring var god at vinde hørgarn om. Den gav rytme i bevægelsen, og havde man et barn, der var ved at få tænder, kunne ringen også gives til barnet at gnave på, men til det brug var en knogle dog bedre, selv om den ikke raslede. Når det tilføjes, at svømmehuden var særlig god at lade forladerbøssen med, når der skulle skydes nytår ind, så vil man forstå, at gåsen var et nyttigt dyr, som man gerne ofrede noget arbejde på. Dog måtte den tidligt vige for den nye tid. En overgang blev der indført polske og pom-merske gæs til fedning på stubmarkerne, men græsarealerne, som passede for gæssene, blev færre, og da man indså, at det var vigtigt for ukrudtsbekæmpelsen, at jorden blev pløjet straks efter høst, forsvandt hele grundlaget for gæssenes føde i den tid, de skulle samle kød og fedt.



De slagtede gæs skulle helst plukkes før de blev kolde. Ofte hjalp naboer hinanden, når en større flok gæs var slagtet, således som i gården Sønder Skald i Åby sogn nordvest for Ålborg. Fra venstre ses gårdens ejer, nabogårdmand, konen i gården, husmand og dennes kone og derefter konen fra nabogården foruden børnene i gården. Det er smågårde uden tjenestefolk. Efter gammelt fotografi.

ÆNDER OG HØNS



En lyøkone tager hovedet af en hanekylling. Man satte i ældre tid stor pris på saltet og røget kød og flæsk, men fersk mad som en kogt eller stegt høne var en kærkommen afveksling, og det var en ret, som kunne sættes på bordet med kort varsel, medens det salte kød først skulle vandes ud.

SALT FISK

Ænder blev der ikke holdt mange af i ældre tid, da de krævede for meget korn til foder. Høns holdt man en 20–30 stykker af på den jævnt store gård, som vi er gået ud fra i det foregående. Hønsene gik frit om, og de voldte ikke kvinderne meget besvær. Dog var der steder, hvor hønsene blev undersøgt for æg, før de fik lov at komme ud om morgenen. På den måde hindrede man, at hønsene lagde æg på skjulte steder. Det meste af deres føde fandt de selv. Dog skulle man passe på at få lukket lugen ind til hønsehuset hver aften af hensyn til ræv og mår. Hønsene havde gerne et lille rum i en af udlængerne, men i Vestjylland nøjedes man ofte med et tremmebur oven over svinestien. På denne måde blev der ingen problemer med rengøringen i hønsehuset, der ellers var regnvejrsarbejde for tjenestedrengen, hvis der ikke var noget mere nyttigt, som manden kunne sætte ham til. Husbonden var ikke glad for hønsene, og der fortælles hyppigt om tovtrækkeri mellem mand og kone om hønsene, der skrabede alle vegne, før hønsegårde blev indført, og som godt kunne give ufred med naboen, men efter gammel skik havde konen selv rådighed over de penge, som hun kunne få ind ved at sælge æg, og så var hønseflokken en stødpude i madbeholdningen. Fik man brug for at stille en god middagsmad på bordet så hurtigt, at der ikke kunne blive tid til at vande det saltede kød ud, kunne man i stedet *tage hovedet af en høne*. Dette gjorde kvinderne selv. Nogle brugte en økse, andre foretrak at skære halsen over med en kniv. Mon ikke hønen foretrak den første måde? Blodet blev ikke udnyttet, og havde man tilstrækkeligt af gåsedun, kunne pigen eller husmandskonen få hønsefjerene. Men en treårig høne var god at koge suppe på. Yngre måtte den ikke gerne være, for så gav den for lidt kraft.

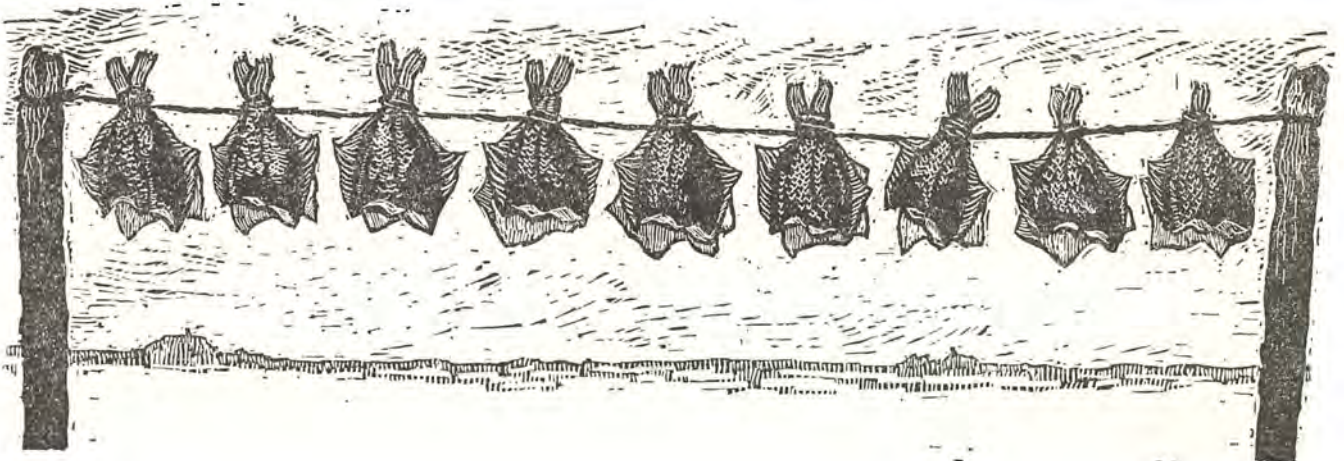
På øerne øst for Storebælt og i det vestlige og nordlige Jylland havde man endnu en art saltmad: „Hen sidst på sommeren, når kødmaden, hvorpå der altid skulle spares, var ved at slippe op, købte man tørret fisk, der hvert år blev tilført det store todages marked i Herning, og som var tilført markedet i så store læs som små hølæs fra vesterhavsegnene, og hvorfra man i de fleste gårde forsynede sig i rigelig mængde.“ Denne beskrivelse fra Agerskov i Ilskov sogn nordøst for Herning kan gælde



Ved Vestkysten var fiskeri mange steder et bierhverv til landbruget. Der blev fisket fra marts til Sankt Hans og fra Mikkelsdag til hen mod jul. Fra Skallingen til Nissum fjord boede mænd og kvinder i små fiskeboder, når gårdene og husene lå så langt inde i landet, at det tog for lang tid at gå hjem. Mænd og piger boede i samme hytte. Undertiden var det dog kun kvinderne, som overnattede ved stranden. De skulle rede fiskeredskaberne op og sætte madding på krogene samt rense og salte den del af fangsten, som senere skulle sælges som tørfisk. Fiskeboden er fra Børmose (tegnet efter gammel fiskers skitse og beskrivelse) og fladfiskene til tørre er fra byen Kærgård ved Varde.

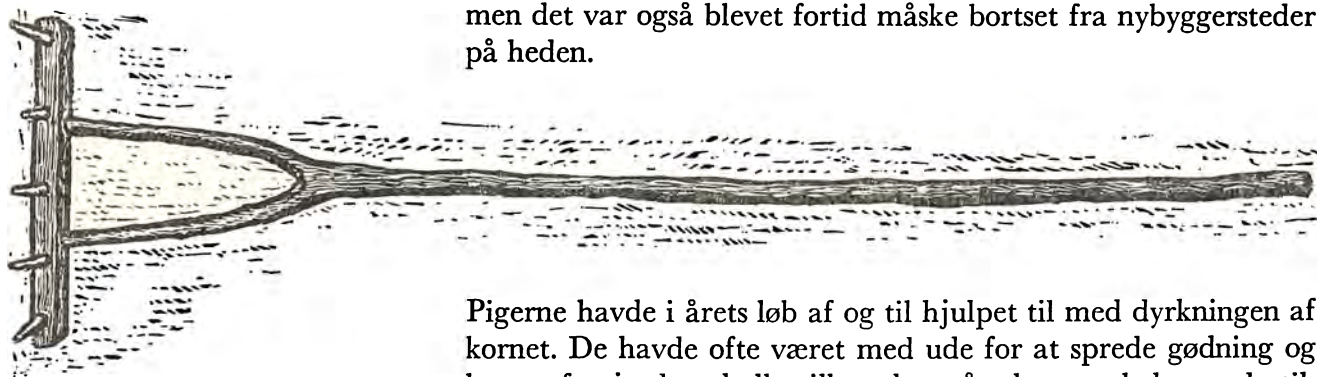
for store dele af Midtjylland og Vendsyssel, medens man nærmere Vestkysten ofte selv kørte ud til et af fiskerlejerne og købte et læs fisk, som kvinderne derpå fik travlt med at rense og salte. Det drejede sig især om torsk og hvilling samt haj, kaldet *hå*, og rokker, benævnt *skader*. Disse sidste var meget yndede, da de var stærkt tranholdige og fik en egen ram smag, når de var tørret. Der blev skåret flænger i den brede fisk, for at luften bedre kunne udtørre den. En skade kunne veje 40 pund. Torsk og hvilling blev rensat, og hovedet blev skåret af. Derefter blev fisken saltet ned, men i hvert fald en del af den blev atter taget op og tørret i luften, hvorefter den kunne gemmes på loftet i en tønne eller kasse nedpakket i halm. Af fiskehovederne fremstillede man især i kystens nærhed en særlig ret, *kropphoveder*, idet man lavede en bygmelsdej undertiden med fiskeleveren æltet i, og denne masse blev lagt ind i hovederne, som derefter blev kogt. Nogle steder blev retten krydret med den vildtvoksende krusemynte.

Hvor der var sildefiskeri, men især om Limfjordens østlige del og på øerne øst for Storebælt, blev der lavet spegesild og undertiden også vindtørrede sild. Når fiskerne kom ind med store fangster, kørte kystbønderne hele vognlæs ind i landet, og i hver sjællandsk gård skulle der stå en tønne saltet sild ved siden af saltkarret, men det vil vi vende tilbage til i forbindelse med morgenmaden. Fersk fisk fik man ellers kun jævnlig i kystegnene, hvis gården da ikke lå i nærheden af en å eller sø, hvor mandfolkene kunne stange ål eller på anden måde tage en ret fisk til afveksling fra den megen saltmad. Selv i små bække kunne man med en lyster tage ørred i månelyse sensommernætter. Det var spændende og gav den herligste mad på bordet.



BRØDKORNET

Brød spillede en stor rolle, og det havde for ikke så lang tid siden været af endnu større betydning, idet man da ikke kendte kartoflerne. Der levede på den beskrevne tid gamle folk, som endnu ikke havde lært at sætte pris på den nye spise, og skulle man lave gildesmad, brugte man ofte sigtebrød i stedet for kartofler. I de frugtbare egne var man begyndt at dyrke hvede, og hvedebrødet fik større og større betydning som finbrød, men der var stadig egne, hvor rugen var eneste brødkorn. Tidligere havde også byggen været anvendt til brød, men det var stort set et tilbagelagt stade. Kun enkelte steder bagte man bygbrød beregnet til at rive til fremstilling af suppeboller. At drøje på rugen havde tidligere været nødvendig hist og her i dårlige år, men det var også blevet fortid måske bortset fra nybyggersteder på heden.



Pigerne i marken

Pigerne havde i årets løb af og til hjulpet til med dyrkningen af kornet. De havde ofte været med ude for at sprede gødning og harve, for jorden skulle tilberedes, når den var bekvem dertil, og der var god brug for alle hænder. En stor fordel var det, da man begyndte at efterårspøje til vårsæden. Derefter var der knapt så stor travlhed i såningen, og der var ikke længere så megen brug for pigerne i marken som tidligere, og som der senere blev, da roerne begyndte at få betydning. Lugningen af disse skabte problemer med hensyn til arbejdskraftens fordeling, som i virkeligheden aldrig er blevet løst. I ældre tid var der tvært imod en stille periode, indtil høslætten begyndte, men hertil var der atter god brug for pigerne, og i mindre brug uden tjenestepiger måtte konen forlade sit hus, hvor der ellers var nok for hende at gøre. Pigerne skulle rive græsset sammen i strenge eller sprede det ud alt efter forholdene, og når det var vejret, skulle høet vendes og siden sættes sammen i stakke, hvilket pigerne også kunne hjælpe til med, og navnlig i Vestjylland, hvor høet spillede en særlig stor rolle, blev storpigen spurgt ved fæstemålet, om hun forstod at lægge et hølæs, hvilket er noget af en kunst. Pigernes deltagelse i markarbejdet medførte, at dette kom til at foregå med liv og lyst, og hvor en større flok mennesker arbejder sammen, bliver der lejlighed til mange løjer.

Kratte fra Lyø. Vest for Storebælt havde kvinderne de fleste steder en fir- eller femtandede rive til at samle det afhuggede korn i neg med.

KORNHØSTEN

Liv og lystighed prægede især kornhøsten, der fulgte efter høslætten. Så længe kornet blev høstet med le, krævede høsten en betydelig arbejdsstyrke, for at man kunne nå at blive færdig, medens der endnu var tørring i luften, og så længe høsten ikke var mekaniseret, kunne folkeholdet ikke indskrænkes væsentligt, især hvis der ikke var rigelig adgang til at leje daglejere. Disse fik en lille løn, 1,00–1,50 kr. om dagen i 1880erne foruden kosten og forskellige tillæg som deltagelse i høstgildet, høstbrød og slagtemad, ligesom høstfolkene med børn mange steder tilbragte juleaften, nytårsaften og helligtrekongersaften i gården. Disse tillæg var traditionsbestemte, og de faldt efterhånden bort til stor skade for samfølelsen, men det er en helt anden sag. Men da en karl fik omkring 150 kr. om året og en pige 100, var daglejernes arbejdskraft dyr, og når så mange ting blev fremstillet hjemme i gården, hænger det sammen med, at man skulle have beskæftiget den arbejdsstyrke af karle og piger, som især var nødvendig i kornhøsten.

Høsten var en streng tid, og en regnvejrsdag kunne godt være velkommen ind imellem, således at man kunne få hvilt sig, men alle gamle er vist enige om, at den der havde det strengest var konen i gården, hvad enten hun selv måtte med i marken på den mindre gård, eller hun kunne nøjes med at afgive pigerne til markarbejdet. Der blev ikke alene arbejdet meget, der blev også spist store mængder mad, og det skulle være særlig god mad, og alt det øvrige arbejde med at fodre og malke og kærne smør skulle jo også passes. Tidspunktet for vask, brygning og bagning var beregnet sådan, at det så vidt muligt ikke faldt i den tid, da pigerne skulle i marken.

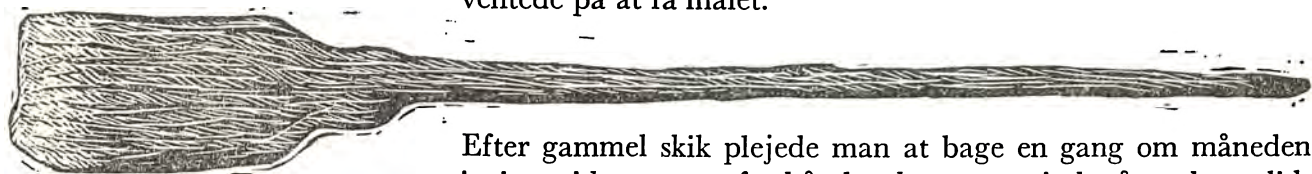
Det korn, som skulle bruges hjemme i gården til menneskeføde, blev i ældre tid rensat med et sold, og dette var mange steder kvindernes arbejde. Det afbildede kornsold er fra Lyø. Dets skindbund er bristet, og skaden er repareret med et stykke lærred.

Tærskning og rensning



Tærskningen af kornet havde kvinderne ikke noget med at gøre i modsætning til nyere tid, da pigerne ofte måtte hjælpe til ved tærskværket. Tærskningen med plejl var det arbejde, som sysselsatte mændene vinteren igennem, når der ikke var andet, som skulle gøres. Det var skik, at det korn, som var blevet tærsket i ugens løb, blev rensat om lørdagen. Det korn, som skulle bruges til brød, mel og gryn hjemme i gården, skulle dog i ældre tid som regel renses en ekstra gang med et sold, og dette arbejde var tidligere kvindearbejde, selv om det var ret strengt. Der fyldtes korn i soldet, og med en gyngende bevægelse svingedes dette, således at kornet drejede rundt i det. Støv, sand og småfrø faldt gennem hullerne i soldets bund, medens de lette avner, skaller og stråstumper flød ovenpå kornet og samlede sig i soldets midte, hvorom kornet løb rundt.

Her kunne man skumme urenhederne fra. Det påstås, at mændene var for stive i kroppen til at få den rigtige bevægelse frem. Årsagen er dog nok den, at det var i konens interesse, at kornet til madlavningen virkelig blev rent, og derfor sørgede hun eller hendes undergivne for at gøre det. Kornet opbevarede på loftet, hvor det som regel lå i store dynger, og „en almindelig hverdagsbagning begyndte på den måde, at madmoderen en dag sagde ved frokosten: Sidst i næste uge skal vi bage, så sørg du, Vor Far, for at her er mel“ (Bårse). Kornet hørte stadig under mandens arbejdsområde, og ofte kørte han selv til mølle med det, for i møllen blev der trakteret, og der var lejlighed til at få en sludder med ligestillede, der også ventede på at få malet.



BAGNING

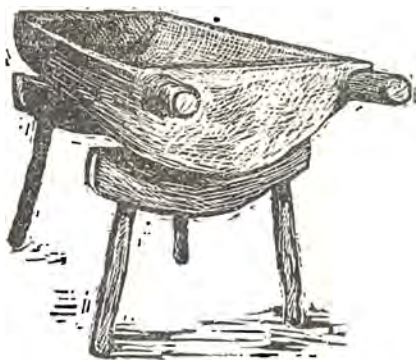
På loftet i mangfoldige gårde og huse ligger endnu en skydsel, som et vidnesbyrd om, at det ikke er længe siden, at der blev bagt rugbrød i ethvert hjem på landet. Skydselen er ikke anvendelig til andre formål, og den tager ikke megen plads op liggende på hanebåndene, så den er ofte det sidste minde fra den tid, da landbrug var en livsform og ikke blot et erhverv.

Efter gammel skik plejede man at bage en gang om måneden i vintertiden, men efterhånden kom man ind på at bage lidt hyppigere, for det friske brød smagte jo bedst, selv om det så også var mere udrøjt. Om sommeren kunne det desuden knibe med at holde det fri for mug, men da der gik mere mad til i sommertiden, blev den mængde brød, som kunne rummes i ovnen, også hurtigere opspist.

Rugbrødene blev ofte benævnt som *grovbrød* eller *grovkage*. Dette ord betegner modsætningen til brød af sigtet rugmel, der kaldtes *kage*, *fin kage*, *timskage*, *sigtekage*, *finbrød*, *sigtebrød*. Man kunne også nogle steder sige *rugkage* i modsætning til *hvedekage*. Der er endnu gamle, som kan huske, at man kun bagte sigtebrød til de tre højtider, påske, pinse og navnlig til jul, for i julen spistes ikke grovbrød, men man fejrede højtiden med at spise sigtebrød til alle måltider. Efterhånden blev sigtebrødet dog en del også af hverdagsbagningen. Navnet timskage hentyder til den jyske betegnelse for at sigte mel. Dette blev gjort med en timse eller et sold med bund vævet af hår. Mange steder havde man en lav trækasse med stærkt udfaldende sider til at sigte over. Man brugte også en stor bakke bundet af halm dertil, eller man kunne sigte over den ene ende af dejtruget, hvori dejen til brødene blev æltet. De fleste fik dog melet sigtet på møllen. Det blev gjort gratis, mod at mølleren beholdt det frasigtede. Når melet var kommet hjem, og der eventuelt var sigtet lidt af det, når der var tændt op under bryggerkedlen, og middagsmalkningen overstået, var det tid at tage fat på at lægge dej eller *dejne*, som det kaldtes.

Dejningen

„Bagetruget, *degntruget* kaldte vi det, havde sin faste plads ved langvæggen i bryggerset. Det var en udhulet egestamme, 3 alen lang, 1½ alen bred og en god alen i dybden. Det havde et fastsluttende trælåg. Dejtruget hvilede på to solide halv-måneformede egetræsbukke. Benene skrånede ud til siderne. Under loftet fra bjælke til bjælke var slået nogle tværstænger. Herpå lå de redskaber, der brugtes til ovnen, ildrager, *skydsel* og kost. Der blev dagen før bagningen bundet flere halmkoste, som blev stukket på skaftet, efterhånden som kosten blev kasseret. De sidste koste blev gjort våde“ (Brahetrolleborg). Dejtrug udhulet af en træstamme er typiske for de gamle skovegne, og sådanne trug er endnu blevet fremstillet i mands minde. Det almindeligste var dog, at dejtruget var lavet af svære brædder, og et sådant havde den fordel, at det var let at bære op på loftet, således at det ikke behøvede at optage plads i bryggerset mellem bagningerne. Mange steder, navnlig i Nordjylland, stod man iøvrigt og æltede dejen i dagligstuen, især i vintertiden af hensyn til varmen. Men lad os vende tilbage til den sydfynske gård, hvorfra lillepigens første bagedag beskrives: „Storpigen tog låget af dejtruget, stillede det op ad væggen og tørrede truget indvendig med et klæde. Surdejen, en portion på cirka 2 pund havde sin plads i truget. Den lå i en *skalskål*, et jydepottefad, tildækket med et hvidt klæde. Den blev sat hen på det renskurede bord. Klokkeren 3 tog vi fat. Storpigen og jeg trak vore langærmede kjoleliv af og iførte os en kortærmet bomuldsbluse. Så hældte karlen de 100 pund rugmel i den ene ende af dejtruget, og storpigen et par spande lunken vand i den anden ende. Så smuldrede og opløste vi surdejen i vandet, og så begyndte vi at køre vand og mel sammen med hænder og arme. Ak og ve. Truget var mig for højt udvendig, og for dybt indvendig, og jeg var for kort i begge ender. Jeg stod på tå i træskoene og fægtede med armene i melet. Så forbarmede en af karlene sig og kom med en stor træklods, som jeg så stod på. Det hjalp. Jeg kunne udmærket ælte hvedebrødsdej. Det havde jeg ofte gjort for min mor, men det var generende, at madmoder stod og så på mig. Du ska vrikke med røven, sae hun, ellers kommer du ikke til bunds. Jeg vrikkede af bedste evne, jeg lagde vist mere kraft i vrikningen end i æltningen. Først da hun gik, kunne jeg arbejde frit. Vi mosede og masede mel og vand sammen, til det havde den tilpasse tykkelse. Så først æltede, *dejnede*, vi. Vi vendte og drejede dejen fra den ene til den anden, så det blev arbejdet ens. Æltningen varede vel et par timer. Når dejen var blank, glat og smidig og sagde svup,



Dejtrug fra Lyø udhulet af poppelstamme. Det er beregnet til at ælte sigtebrødsdej i. Længden er 187 cm, og trugets overkant er 80 cm over gulvet. De to fædder er forbundet med to vandrette stænger.



Hævningen

Håndkværn fra Kværns på Sundevad. Hvis vinden svigtede vindmøllen, og vandet vandmøllen, var det rart selv at kunne male korn, når brødet var ved at slippe op. Det var kvindearbejde at male, og der lever endnu gamle koner, som har prøvet det, og de fortæller, at det var klogt at være gode venner med karlene. Fra Hurup fortæller en mand: »Min oldemor og hendes datter malede på kværnen, da bedstefader kom for at fri, og oldemor gik ned (d.v.s. i den anden ende af huset). Imidlertid blev de to unge enige om at følges gennem livet.«

når vi trak hænderne op, som dejen ikke mere hang ved, var dejen æltet nok. Vi glattede overfladen, og storpigen ridsede med en kniv et dybt kryds i midten af dejen. Så blev den dækket med et hvidt bagelagen. Om vinteren blev der lagt en dyne over.“ De 100 pund mel svarer til en halv tønde rug. I gården var der foruden en ældre mand og kone, to piger, to karle og en tjenestedreng, men ingen børn. Mange steder bagte man af en hel tønde rug, hvoraf man kunne få en snes brød på 12 til 14 pund, idet vandet i brødet forøgede vægten en del. En ny måde at dejne på var iøvrigt ved at brede sig i Jylland. Man havde – måske i de vestlige Limfjordsegne – fundet på, at brødet blev mere let, hvis man hældte ikke lunkent, men skoldhedt vand over melet, således at dette måtte røres ud i vandet med en stor træske. Metoden vandt hurtigt tilhængere, men nåede ikke at blive almindelig, før bagningen hørte op.

Surdejen er et stykke dej fra sidste bagning. Den skulle stå frostfrit, og for at den ikke skulle blive for muggen, blev den overdrysset med salt, og meget ofte blev der trykket et kors i overfladen, hvori der kunne ligge salt. Folk er ofte lidt i tvivl om, hvorvidt korset var en ren praktisk foranstaltning, men sådanne spekulationer tilhører en ny tid, for i ældre tid var der intet skel mellem det praktiske og det overnaturlige. Både kors og salt var nyttigt. I Vestjylland var der dog steder, hvor man ikke gjorde sig ulejlighed med at tage surdej fra, for hvis man nøjedes med at skrabe dejtruget rent, sad der så meget dej tilbage i det, at det kunne syrne den nye, men der krævedes noget længere tid. Hævningen kunne vare et par døgn, medens man med surdej kunne nøjes med natten, således at arbejdet kunne gå videre næste morgen. Hvis der var køligt i rummet, hvor dejtruget stod om vinteren, måtte man ælte dejen lidt tidligere på dagen end om sommeren. I stedet for surdej kunne man også bruge gær fra brygningen. Den ringeste gær fra bunden af karret var god nok hertil, men gær blev dog i reglen kun brugt, hvor husbond eller madmoder havde en svag mave, der dårlig tålte det sure brød. Jo længere og kraftigere dejen fik lov at syrne, des surere blev brødet, og surt brød havde den fordel, at det kunne holde sig længere, og det var også mere drøjt, og som allerede nævnt var der egne, hvor man særlig havde smag for syltige madvarer. Men surt brød kunne være slemt ved maven. De få steder forfatteren har smagt hjemmebagt brød, har det dog været meget mildt brød – og godt brød, meget bedre end det, der kan købes her på egnen nord for København. Men

også bagernes brød er meget forskelligt, og bedst er det i følge mine iagttagelser i de egne, hvor hjemmebagningen nylig er ophørt. Der er folk endnu kritiske over for det brød, som bydes dem.

Som ved øllets gæring fulgte man spændt dejens syring og hævning, men det var langt sjældnere, at hævningen mislykkedes. Der er heller ikke knyttet så mange skikke til syringen som til gæringen. Et kors i dejen var nok, og mange gjorde sig ikke engang den ulejlighed. Mel af dårligt vejret korn kunne dog give uheld, og surdejen kunne også være ødelagt. I sidste tilfælde kunne man låne hos naboen. Ved syringen udvikledes der varme, som man holdt på ved at dække dejen til med et lagen eller en dyne, efter hvor koldt der var i rummet. Hvis dejen var for kold, kunne man varme en sten og lægge i den, og herom fortæller en kone fra Stistrup i Foulum et gammelt sagn: „En kone står og lægger dejg. Det er i årene 1760. Hendes og tre andre gårde lå ved Troldebakkerne lidt øst for Stistrup mølle. Der er langt i udmarken, og der er slid for dagligt brød. De magre marker i syd ud mod Dollerup skel gir kun lidt rug. Konen har iblandet syre, hviner og brom af lyng. Hun synes, alt ser så trøstesløst ud, tung og klattet ser dejen ud. Hun har haft surdejg og lunken vand og tar en pude for at varme, men synes dog, hun må varme en sten i gløderne og komme i dejgen. Om morgenen er dejgtruget fuld af den dejligste dejg, og hun får dobbelt brød, naboer får surdejg, og en velsignelse af brød vælder ud i byen. Det havde været en troldesten, for der er ingen brødtrang mere i byen.“ Her i denne slægtstradition berettes der om iblanding af frøet af syre, som allerede er omtalt blandt andet for de syrlige blades skyld, dertil græsfrø og frø af lyng. Det er typisk fyld i brødmelet. Der er flere eksempler på, at en foregangsmand, der ved hjælp af bedre jordbrugsmetoder forøgede sin avl, fik skyld for at blive hjulpet af en nisse. Her har man givet en troldesten skylden for den nye velstand i gården ude ved kysten. Trolde eller de underjordiske er i sagnene ofte interesseret i bagningen, og lad os gengive en beretning fra Keldby på Møn fra en tid, da velfærdsstaten endnu ikke var opfundet: „Man fortalte i overtroens tid om en høj ude på Vestmøn, at hvis der kom mennesker, der uskyldigt var blevet fattige og manglede mad, så langede højfolkene et brød ud til dem på en ovngrissel.“ Der er da også vidnesbyrd om, at man bevidst søgte at komme til at stå på god fod med de usynlige væsner, som boede i gården sammen med menneskene: „Jeg tror også, at min mor – selv om hun ikke ville og



Dej med kors under hævning i lille hedegård i Kjølvrå, Grove sogn. Fra Stauning fortælles: »Så længe min mor dejnede, slog hun kors i dejen. Hvorfor gør du det, mor? spurgte jeg engang. Jo, sagde hun, så kan ingen ting gøre os ondt så længe vi spiser af den bejt.« Det var ikke alle, der stillede den slags spørgsmål, og det var endnu færre, som fik svar.

overmodigt smilte, når hun fortalte nissehistorier, så var der noget inderst i hende, der troede på det alligevel. Hun har fortalt om fra sine ungpigedage fra lidt over midten af forrige århundrede, da hun tjente i en gård, hvor de gamle skikke med at betænke nisserne med grød til jul og ved andre lejligheder blev overholdt. Hver gang de på gården havde haft bagning i den store ovn, blev der om aftenen udenfor ovnen stillet en kage på skødselen til nisserne, og hver morgen dagen efter, når de kom derud, var kagen væk“ (Erritsø).

Bagedagen

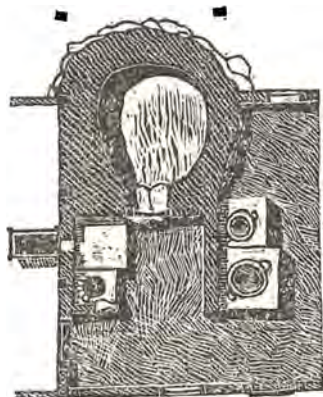
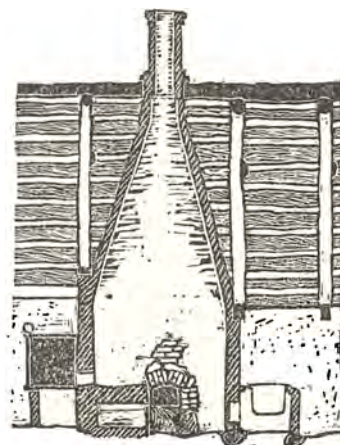
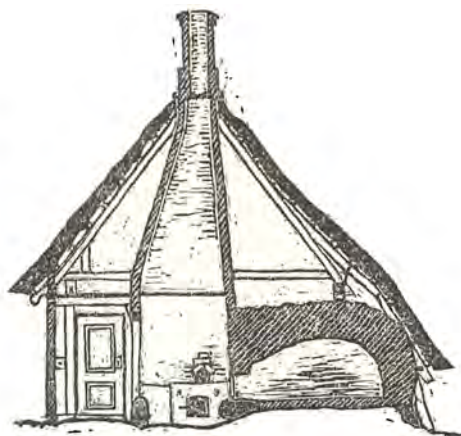
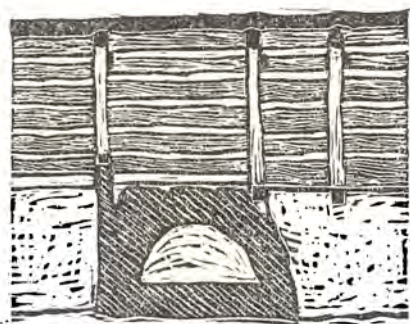


Men hvad man nu end ville tro om den slags, så var det øjensynligt, at der om morgenen var sket noget med dejen. Den var *hovnet*, *løvtet* eller *hævet*, således at den kunne stå i en bue op over truget, og korset var helt borte. Sådan skulle det i hvert fald helst være, når pigerne kom op. Før de gik til malkning, blev der æltet mere mel i dejen, og hvor konen var ene om arbejdet, kunne det nok være nødvendigt at gøre som på Læsø: „Bagningen foregik altid om morgenen eller først på formiddagen. Nogle af de ældre skulle helst have brødet i ovnen inden det blev lyst. Jeg hørte om en kone, der havde sagt: A kâj ikke fodraeg de nætroderi, derfor reser (rejser) a mæ alti klokken 2 døj måren a ska baeg. Natteroderi var efter hendes mening før kl. 12.“ I hvert fald gik den ene pige hurtigst muligt i gang med at ælte dejen til sigtebrødet og eller hvedebrødet. Denne dej blev æltet med mælk, og den blev hævet med gær fra brygningen. Det kunne foregå i den ene ende af dejtruget, hvis rugbrødsdejen ikke fyldte det hele, ellers måtte man bruge sælden, som melet var sigtet over. Nogle havde da også fået anskaffet et lille dejtrug til finbrødsdejen. Konen i gården havde i mellemtiden lavet morgenmad, børnene var klædt på og sendt afsted i skole, og så begyndte den alvorligste del af bagningen. Der skulle tændes op i bagerovnen.

Ovnen ildes

Ovnen ildes med risbrænde i Nummergården i Vester Skerninge på Fyn, hvor man endnu bagte i 1948. Risene stikkes i ovnen med en fork, som har ligget i vand en tid, for at der ikke skal gå ild i den. På Fyn lå bagerovnen i en gård altid ved et ildsted i bryggerset, idet der var to skorstene i en gård.

Brændsel var i forvejen bragt ind, således at det lå parat, hvad enten der blev fyret med favnelange brændestykker, med risbrænde i knipper eller tjørn i filtrede totter – slåen var særligt godt til at hede – med lyng eller med mosetørv. De sidste var ofte sat op i en åben stabel inde i ovnen kort efter sidste bagning, således at de kunne blive godt tørre. Det var gerne lillepigens arbejde, for hun var den mest smidige til at kravle rundt inde i ovnens hvælving. Der var ganske god plads i en ovn til en tønde rug, og dens tykke vægge har iøvrigt reddet flere menneskeliv, når der udbrød brand, og stråtaget styrtede ned



Plan og snit gennem et køkken i gård i Keldbylille på Møn (efter opmåling af Sven Lindholm). Øst for Storebælt var alle gårdens ildsteder samlet om det store skorstensrum, som udgjorde køkkenet. Bag køkkenet ligger den store bagerovn, hvori en pige kunne kravle rundt og stable tørv op til det bål, som opvarmede de tykke lermure så kraftigt, at brødene kunne bages ved den varme de udstrålede, efter at aske og gløder var skrabet og fejlet ud. Ovnens varme var kendelig i flere dage, og eftervarmen udnyttedes til tørring af frugt, korn, malt, hør, sengetøj, gangklæder og brændsel til næste bagning. Til den ene side er dagligstuen med bilæggerovn. Til den anden side er brygger-set (kaldes *stegers*) med to bryggerkedler.

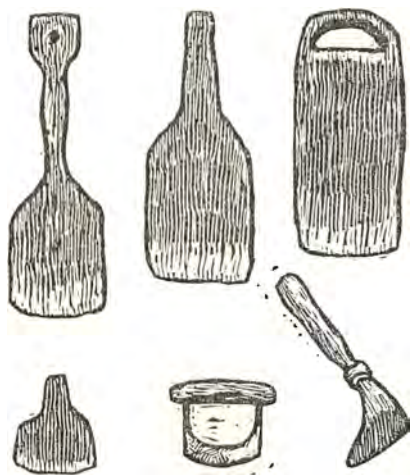
og dannede en vold af ild rundt om gården. De indespærrede tyede da til ovnen. Men ved bagningen skulle ilden blive inde i ovnen, og man måtte altid se nøje efter, om der var kommet revner, eller musene havde lavet gange i dens lerkappe, for ellers kunne den voldsomme hede i ovnen medføre ildebrand. I gammel tid var det også lovlig grund for en gårdmand til ikke at møde ved bymændenes forhandlinger om byens fælles anliggender, når han havde ild i ovnen. Det var også hyppigt mandens opgave at fyre i ovnen, men det kunne godt være pigernes eller konens. Ovnene var meget forskellige alt efter deres størrelse og kappens og bundens tykkelse, og nogle ovne var meget længere om at blive varme end andre. En gennemgående regel var det dog, at soden, som satte sig på kappen under fyringens begyndelse, skulle forsvinde, således at hvælvingen blev hvidglødende at se på. Man havde flere udtryk herfor. I Jylland sagde man i reglen, at den *sorte mand* skulle ud. Man kunne også sige, at man drev *munken* ud, selv om det var flere hundrede år siden, at de rigtige sortkuttede munke var drevet ud af landet. I Østdanmark kunne man også sige, at *trolden*, *troldkællingen* eller *kællingen* skulle ud, og det kunne jo nok sætte børnenes fantasi i sving. Når ovnen havde nået en tilpas varmegrad, skulle pigerne være færdige med brødene. Det var ikke noget behageligt arbejde at fyre, det svirpede i hænderne, især når der fyredes med ris, tjørn og lyng, som stadig skulle stikkes ind med en forkl. Desuden var der ofte lidt nerver på. Fumlede man med et knippe ris, således at det stødte på ovnsmundingen og gik i stykker, kunne det meget let have til følge, at der gik ild i soden i skorstenen, og så skulle

Kone i færd med at slå brød op i Kratbanke, Hoven sogn.

Hvis ikke brødene blev trillet med tilstrækkelig omhu og kraft, blev der huller i brødet. Nogle kaldte det dovnehuller.



man være meget heldig, om gården kunne reddes fra ildsvåde. „Vi var en stor familie, og der skulle en ret stor *bæjt* (baging) til. Det var derfor en hård tur for Mor den morgen, alene som hun var om det hele med dejen. Far blev knotten, når han havde ovnen varm, og Mor ikke var færdig. Denne utålmodighed var dog sikkert ikke noget særkende for Far. Jeg kender en kone, det var endda en gårdmandskone med pigehjælp, der i al sin travlhed stod og smågræd under mandens utålmodige driven på med arbejdet“ (Lysabild). Det er måske ikke mærkeligt, at konen i nogle gårde selv sørgede for at fyre ovnen eller lærte storpigen at gøre det. Den spændte atmosfære afspejler sig også i dette tilfælde i skikke: „I en af mine få pladser var der en gammel kone, der styrer huset for sin ugifte søn. Hun var iøvrigt min gudmoder, og hun var nu meget overtroisk. Hele den dag vi bager, må ej synges. Det er snart værre end slid. Jeg var sprængfyldt af sang, og så – nej den mindste lyd eller strofe kan så helt ødelægge en baging, det var både sandt og vist, og jeg efterkom. Men ved indkøring af rug en dag i høsten var min hjælp ude nødvendig, og en kone kom til hjælp (med bagingen) i mit sted. Ved middag vi kom hjem, er de opløste af modgang. Sigtebrødet er klægt og tungt, fladt ligger de 10 kager (hvedebrød) inde på sengen. Min medfølelse og sønnens lune replik: Ja i dag har Bodil Marie da ej sunget over det, gjorde, at det endte godt“ (Foulum). Det var dog slet ikke noget ualmindeligt, at der ikke måtte synges eller fløjtes, og sangen kunne vel også let føre pigernes tanker på afveje i den stund, da de skulle sørge for at blive færdige.



Øverst dejspader til at partere dejen med, når brødene skulle slås op. Ofte brugtes en stor kniv i stedet. Derunder skraber til at skrabe den sidste dej af trug med.

Brødene slås op

Medens manden fyrer i ovnen, har kvinderne i Nummergården i Vester Skerninge travlt med at smøre brødene, således at de er færdige til at sætte i ovnen, når denne er varm.

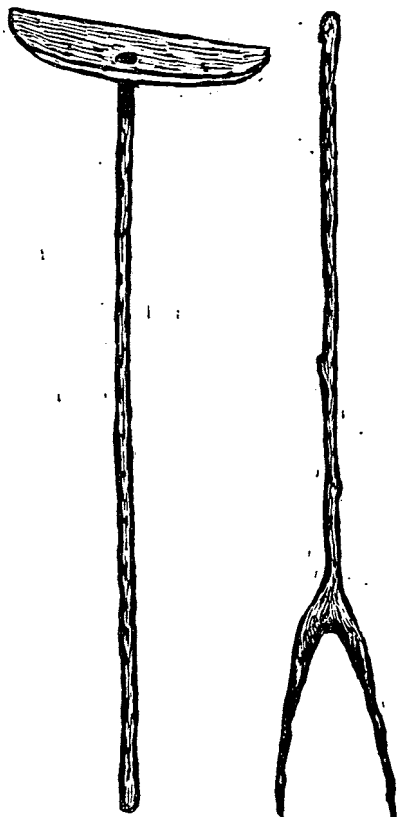


Medens der blev fyret, skulle brødene slås op: „Fra bagetruget tog man så stor en portion dej, som man kunne magte, bar den ind i stuen, hvor den deltes med en kniv ud i passende stykker. Sådant et stykke dej blev først æltet ud i en langagtig tyk pølse – selvfølgelig strøede man først mel på bordet – så rullede den sammen som en snegl og klaskedes hårdt ned på bordet, således at snelegangen sås vandret, derpå rullede den rundt med underste side, således at den blev kegleformet. Nu lagde man sine flade hænder på oversiden og arbejdede med dem i en vuggende bevægelse fra og til sig, til brødet havde fået den rigtige facon, var glat og uden revner, så vendtes det om med den buede side opad og sattes hen på brødbrædderne, *brødtræerne*, der lå mellem to stole“ (Ibsker). Det var et arbejde, som skulle gøres godt. Brødene skulle være faste uden huller. Disse kunne være generende, når brødet skulle skæres, og fandtes de, blev pigerne hånet, og der var steder, hvor man sagde, at det var grave, som spåede lig. Når brødene var slået op, blev de smurt over med et eller andet for at få en glat overflade. Man kunne bruge øl, æg og vand, mel og vand, fedt, mælk eller, hvad der var bedst, råmælk. Denne tørstofrige mælk fra de første dage efter kælvningen blev nogle steder saltet godt og kunne da gemmes på flaske. Råmælken gav brødet en blank overflade. Lige før brødene skulle i ovnen, fik de mange steder et par snit, der skulle hindre, at de revnede under bagningen.

Gistning

I Vestjylland var der dog steder med lang tids syring, hvor brødene blev slået op om aftenen og stod natten over. Det gav mindre jag om formiddagen. I Sønderjylland og på Lolland, Falster, Møn og det sydlige Sjælland, men ikke på Als og ej heller på de sydfynske øer, men nok et par steder på Vestfyn gik der en proces forud for selve bagningen. Brødene skulle *gistnes* eller *jesnes*. Medens ilden endnu brændte i ovnen, blev brødene skudt ind i ovnen på et bræt. Efter et øjeblik ophold blev de atter taget ud, men denne forvarmning medførte, at brødene blev mere saftige. På øerne var det dog kun sigtebrødene, der fik denne behandling, og brugen af gistning synes at være i tilbagegang i sidste halvdel af 1800'erne. Ordet er vel beslægtet med betegnelsen gest om det tørre land inden for marsken i Sønderjylland. Et bryggekar, som er tørret ind, således at det er utæt, er gistent. Men ordet kan også bruges om at smøre brødene, og det er vel et vidnesbyrd om, at den egentlige gistning engang har været brugt.

Ovnen renses

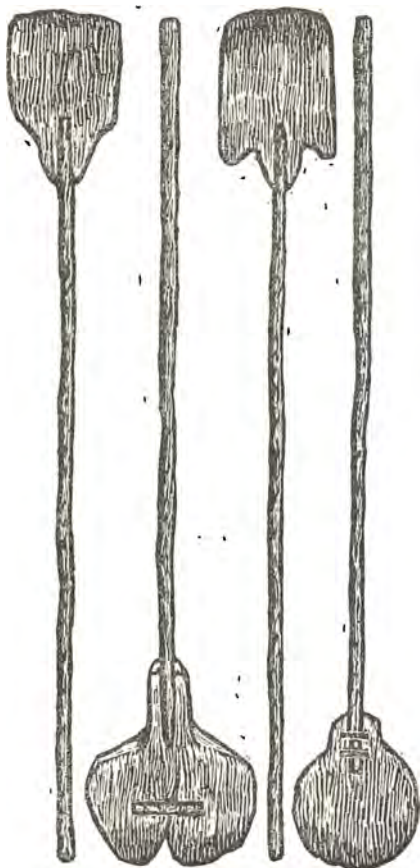


Rage og tveje til at fyre med. Med ragen blev aske og gløder raget ud af ovnen. Til sidst blev den ofte fejlet med en våd halmkost.

Mand og kone i færd med at fyre op i fritliggende bagerovn ved hedegård i Grove ved Herning. På grund af brandfaren ved at fyre med lyng lagdes bagerovnene i Vestjylland ofte et stykke fra gården. Man sparede også husrum, men det er ikke mærkeligt, at man gerne ville have julebrødet til at strække i lang tid. Denne ovn var endnu i brug i 1929, da Kaj Uldall optog en serie billeder af gammeldags bagning.

Når ovnen var varm, og brødene færdige, blev aske og gløder skrabet ud af ovnen med en rage, og derefter blev den som regel fejlet. Det almindelige materiale til kosten var halm. Både rage og kost havde ligget i blød i forvejen, og kosten blev desuden af og til dyppet i en balje vand. Om dette vand fortælles fra Bornholm: „Vandet, som ovnskosten dyppedes i, ansås for helbredende, særlig mod udslæt, og skulle det virke meget kraftigt, kom man også nogen *morja* (trækul og aske) i“ (Ibsker). Men kosten, som havde været i den glødende ovn, havde også anden kraft. En Mønbo kan berette: „Jeg har hørt en karl sige til en anden: Kan du slippe til at feje pigen ned ad forklædet med den sorte ovnkost, bliver hun villig til det, du ved nok. Den skal være varm.“ Det er jo et træk af den slags, som sjældent bliver omtalt, mon nogle af læserne kender det? Kosten kunne åbenbart føre gløden videre. Men fejningen af ovnen skulle foretages hurtigt og omhyggeligt, selv om der var varmt foran den glødende ovn. Blev asken ikke fejlet ud, kom den til at sidde i brødernes underside, især hvis der var fyret med brænde. Var man nu i tvivl, om ovnen havde den rette varmegrad, kunne man for eksempel kaste lidt mel derind, og på dets brunfarvning kunne man aflæse varmen, men den øvede havde sine kendetegn, således at man ikke behøvede prøver. Var temperaturen den rette, skulle brødene ind hurtigt. Med en spadeformet skydsel (også kaldet skøddel, skåd eller





Forskelligt formede skydsler til at sætte brød i ovnen med fra Køge-egnen, Skovsegårde på Fyn, St. Hedinge på Stevns og fra Gummerup på Fyn. Redskabet kaldtes skydsel eller skjødse i den sydlige halvdel af Jylland og på Fyn. I Nordjylland og på Bornholm kaldtes det skod, og ved Ringkøbing skøddel. Øst for Storebælt kaldtes redskabet ligesom i Sydsverige for grissel.

grissel) stikkes brødene ind i ovnen, hvor de med et rask tag sættes af, således at de kommer til at stå tæt uden at berøre hinanden. En person stikker brød ind, medens en eller to henter brødene og sætter dem på skydslens blad. Men i mindre landbrug og i huse kunne konen være ene om arbejdet: „Ann-Mari var ved at bage i den store ovn. Rasmus var ikke hjemme, og hun måtte selv forrette både arbejdet med dejen og brødene og fyre i ovnen og sætte brød ind i samme. Nu var det sådan, at de hjemmевærende større drenge var vant til at gå ud i en båd på stranden (det vil sige Lillebælt) og fiske, og mens Ann-Mari var ved det sidste arbejde med at sætte brød og kage i ovnen, plagede drengene hende, skønt det var slemt blæsevejr, om at få lov til at gå ud at fiske: Må vi Mor? Nej, Gu må i ej i det vejr, go no væk i onger, mens a sætte æ brø i æ ovn. Men drengene benyttede sig af moderens travlhed og stak af uden forlov. Da Ann-Mari opdagede det, råbte hun efter dem: Åh, nej kjære bøønn, bliv no hjemm, i må skudt go u æ hav i det vejr. Men i sin travlhed ved det afsluttende arbejde med at sætte brødet i ovnen blev hendes tanker om et godt resultat af bagningen i øjeblikket større for hende end risikoen ved at lade drengene tage ud på stranden, og idet hun med skødslen skød det sidste brød ind i ovnen, sagde hun: Åh, Fanden mæ dem di onger, hvorefter hun lukkede ovnslågen i, slog kors for og sagde: No i Jesu navn. – Ja, sådan var Ann-Mari, nævedygtig, mundrap, køn af udseende og uforlignelig til sit arbejde“. Hun havde den dag sy pige i huset, som har ladet dette karakteristiske folkelivsbillede fra et daglejerhus i Erritsø gå videre som et eksempel på, hvor vigtig afslutningen af ovnsætningen var. For at ovnen ikke skulle tabe for megen varme under indsætningen af brødet, brugte man nogle steder at tænde et bål uden for den. Herved fik man også lys ind i ovnen, således at man kunne se at sætte brødene rigtigt. Mere almindeligt var det at stikke et lys i det første brød. Det var gerne en pind, hvorom der var viklet en klud vædet i tælle eller fedt. En dunhammer dyppet i tælle kunne også bruges. Mange tog dog et tyndt tællelys, men derfra løb tællen ned i brødet, og et sådant brød blev ofte givet til hestene. Fra Bornholm og Lolland fortælles, at man lyste ovnen med kugler af uren bivoks. Når brødene var i ovnen, blev lugen sat for ovnsmunden. I ældre tid var den af træ, hvorfor den havde ligget i vand mindst et døgn. For at få den til at slutte tæt, blev den klinet fast med ler eller aske blandet med vand. Brandmyndighederne var dog ikke glade for trælugerne, og man forlangte efterhånden at få



Dejtrug i Grenå museum.

indsat jernlåger. Disse holdt ikke så godt på varmen, men var til gengæld lette at lukke op, når sigte- og hvedebrødene skulle sættes ind. Rugbrødene skulle bage et par timers tid, mere eller mindre efter forholdene, medens finbrødet skulle have en times tid. Ann-Mari skulle ud og have drengene i land, da ovndøren var lukket, men ellers skulle pigerne til at rydde op.

Asken fra ovnen var som oftest raget ned i en grube i den ene side af skorstensrummet. Når alle gløderne var slukket, skulle den bæres ud på askemøddingen. Brændeaske blev dog gerne gemt for at blive brugt til vaskelud. I så fald skulle trækulstykkerne sælges fra i et sold. Trækullet skulle manden have med til smeden, når han skulle have smedet et eller andet, og i de nye strygejern skulle der desuden fyres med trækul. Dejtruget skulle vaskes eller i det mindste skræbes, og der skulle ryddes op, og deltagerne i bagningen bar ofte mærker af både mel, aske og sved fra det varme arbejde. Desuden var der jo arbejdet med mælken, og det kunne hurtigt blive middag. I mange egne måtte mændene finde sig i en ikke særlig vellidt ret af rugmelsgrød bagedagsmiddag. Hertil brugte man det rugmel, som var blevet til overs, og man kunne også udnytte den dej, som blev skrabet af dejtruget.

Sætkage til middag

I det vest-sydvestlige Jylland og Sønderjylland fik man derimod en middagsret bagedagen, som var mere yndet: „På bagedagen blev der næsten altid bagt *sætkage*, for at husmoderen kunne komme nemt over middagen. Sætkagen blev særlig god, hvis en ko lige havde kælvet, og der så var tyk råmælk at komme i kagen. Dejen blev rørt af mælk, bygmel og rigeligt med gær samt sukker og lidt fedt og til sidst en håndfuld rosiner. Dejen blev lagt i en *sætte*, og lige før kagen blev skubbet ind i ovnen, blev den vædet med råmælk. Når kagen blev taget ud af ovnen ved middagstid, så den smuk ud. Den var rødbrunglinsende og var hævet så stærkt, at den var skudt op over sætten i en bue. Denne *sætkåeg* eller *unnenkåeg* (unnen betyder middagsmad) blev spist til middag. Skiverne af kagen blev lagt på tallerkerne og skåret i terninger, og der blev hertil serveret en sauce, *duels*, lavet af flæske terninger stegt i panden, og i fedtet var der blandet sirup. Panden med denne *duels* blev sat ind på bordet. Denne ret blev betragtet som en festret, som alle i hjemmet glædede sig til“ (Hunderup ved Ribe). Det var dog ikke alle, som kom sukker og rosiner i kagen, men derimod en smule salt. Fra det sydvestlige hjørne af Sønderjylland er der et par oplysninger om, at der blev lagt flæskestykker oven på kagen,

hvilket understreger dens karakter som måltidskage. Hvis nogle læsere mindes dette træk, vil Nationalmuseet gerne have oplysning derom. I virkeligheden er det en typisk ret fra tiden før kartoflerne, da man søgte at kombinere kød- og melspiser på så mange måder som mulig, og den var i hvert fald kendt i 1600'erne ligesom en lignende ret fra Fyn. Navnet sætkage kommer af, at et mælkefad kaldes en *sæt*. Denne betegnelse for kagen blev brugt på Varde-Ribeegnen, medens kagen længere syd, øst og nord på hed en *ovnkage*. Fra kysten nord for Ringkøbing er der nogle oplysninger om, at den kaldes *skronni*, men dette ord kan iøvrigt betyde flere forskellige ting.

Prosekkage



Prosekkage er en gammel fynsk specialitet. Denne er bagt i et sortbrændt mælkefad lavet i Karhuse på Fyn.

Sætkagen eller ovnkagen bliver næppe lavet mere, men på Samsø og Fyn har den en slægtning, som er blevet en fynsk nationalret. Den kaldes *prosekkage*, et ord, som iøvrigt ikke er blevet tilfredsstillende forklaret endnu. Det kan dog siges, at det ikke betyder brød, hvori der er sat en prås, et lys. Prosekkagen blev som den jyske bagt i et mælkefad. Den kunne bages af byggryn, men allerede omkring 1700 blev der også brugt grove havregryn, der ellers er noget nyt i dansk madskik. Grynene blev sat i blød aftenen før bagningen, til to pund gryn skal der fire liter sød mælk. Samtidig med at brødene blev slået op om morgenen, rørtes dejen til prosekkagen. Der kan røres op til 6 æg i, og der kan tilsættes sukker, men dette hører ikke rigtig til i den gamle opskrift, men derimod lidt salt og eventuelt kanel og lidt kardemomme, tørrede pærer eller i mangel deraf rosiner. Dejen hældes i en skål, der sættes ind i ovnen samtidig med rugbrødene, idet prosekkagen skal bage lige så længe som rugbrød, 2-3 timer. Prosekkagen kunne spises som efterret bagedagen med fedt og sirup, men bagt med æg og krydderier var den en højtidsret, og det er især i forbindelse med julen, at den har holdt sig til nutiden. I ældre tid blev der også lagt flæsk eller gåsekød oven på prosekkagen, og dette kan endnu huskes på Samsø. Prosekkagen er en af de meget få virkelig gamle lokale kager, som har overlevet den nyere tids omvæltninger.

Bagningens afslutning

Der var selvfølgelig spænding om, hvordan rugbrødene var blevet. De kunne være forbrændt, eller overskorpen kunne være slået fra. Dette var meget uheldigt, da sådanne brød var lidet holdbare, idet muggen satte sig i revnerne. Brødene kunne også vise sig at være klæge med en dejrand langs underskorpen, *hvæsten* kaldtes denne fejl i dele af Jylland. Navnlig den første

bagning efter høst stod der spænding om, og da især hvis høstvejret havde været vanskeligt, således at kornet ikke var kommet godt vejret i hus: „Derfor kunne det godt ske, at husmødrene drøftede deres bagning med hinanden efter det nye års indhøstning og spurgte: „Hwudan æ je brø i or, wos æ edt rigte godt, wot row kom jo edt så godt ind.“ Og jeg kan endnu mindes min egen mors klage, når sådanne tilfælde indtraf, når hun tog det nybagte brød ud af ovnen og med kendermine udbrød: „Ak Herregud, Niels! Wot brø æ edt godt, men a kand edt gjø we et, a hår gjør mæ åld den ulejlighied a kund, håj vi da bære håj let bæjje row““ (Erritsø).

Det var jo brødet året igennem, som det drejede sig om, og det er i virkeligheden upraktisk, at vi stadig har rugen som brødkorn, for den er ikke rigtig anvendelig til andet end rugbrød. Udtagningen af ovnen kunne foregå i ro og mag, og hvis konen var så uheldig, at et brød trimlede af skydslen, kunne man spøge med, at hun selv ville trimle inden et år, det vil sige få et barn. Om pigerne kunne man sige, at de snart ville blive gift, men man kunne også påstå det modsatte. Det var løjer uden fast tradition.

Selv om man havde ladet ovnen stå et øjeblik mellem fejningen og indsætningen af brødene, havde støvet sjældent lagt sig helt, og brødene blev ved udtagningen tørret af, ofte med vand. Man kunne også stryge dem med flæsk for at give dem



Brødene tages ud af bagerovnen med skydslen i en midtjysk gård.



Skoldkager

Når dejtruget var lavet af brædder som en kasse, kunne brødene opbevares heri. Nogle steder havde man en brødhæk som denne tremmehylde fra Lyø. Den kunne hænge mellem hanebåndene i sikkerhed for mus og rotter.

et blankt og pænt udseende. Man måtte passe på, at brødene ikke blev afkølet for hurtigt, og de blev gerne lagt ind på en seng for at køle langsomt. Ofte var pigekammeret ved siden af ovnen, og så blev sengen der brugt, og den var da dejlig lun at krybe i om aftenen. I Østdanmark lå ovnen ved siden af dagligstuen, hvor familiens senge stod, og så blev disse brugt. Som regel blev brødene opbevaret i dejtruget, hvad enten dette stod på loftet eller i bryggerset. Nogle havde dog en brødhæk hængende på loftet. Det er en tremmehylde, hvorpå brødene kunne stå i fred for musene. De pæneste og mest glatte brød blev gemt til sidst, for de holdt bedst stand mod mug. Især i den fugtige sensommer kunne det være svært at undgå, at de sidste brød blev *mulede*, mugne. Til børn sagde man, at man blev stærk af at spise muggent brød, og ældre mennesker mindes, hvorledes det somme tider støvede ud af munden.

Nybagt brød var imidlertid udrøjt, og det var ikke alle steder, at man fik lov at smage brødet før et par dage efter bagningen. Derimod kunne man straks få nogle flade brød af rugbrøds- eller sigtebrødsdej. Undertiden var de bagt af resten af den melvælling, som blev tilovers fra brødernes smøring. Sådanne flade brød er under forskellige navne kendt over det meste af landet. Der er en mangfoldighed af navne og former, og samme navn dækker ikke altid over samme form. Især i Nordjylland og på øerne øst for Storebælt kaldtes en gruppe flade brød *skoldkager*. På Bornholm fyrede man ovnen skiftevis i højre og venstre side: „Når ilden var flyttet hen i højre side af ovnen, blev skoldkagen bagt på en plade indenfor ovnsmundten. Kagen blev lavet af halvsigtedeje, den var rund, 12 tommer i flade, 1 tomme tyk, og (den) blev prikket med et skeskraft. Når brødene siden hen var sat i ovnen, og den værste travlhed var overstået, blev den spist med smør på og kaffe til“ (Ibsker). Disse kager var hurtigt bagt, og lad os anføre et eksempel fra Sjælland: „Havde man brugt det sidste brød fra forrige bagning, den dag man skulle bage påny, lavede man et brød ved at lægge nogle klatter rugbrødsdej ind i den varme aske. Disse kaldtes *skoldkager*, og de blev brugt, til der kunne skæres hul på et nyt brød“ (Strøby). I Nordjylland blev skoldkagerne undertiden brugt som middagsmad: „Når der først skulle spises middagsmad, efter at rugbrødet var sat i ovnen, plejede min moder at bage nogle små, aflange, flade kager af rugbrødsdejen, og søbemaden den dag var skoldkager varme, som der søbedes kold mælk til“ (Lild).

Knæpkager og krim



Knæpkagestempel fra gård i Skrave ved Kongeåen. Det er dateret 1833 og har været brugt til op i dette århundrede. Det er stadig i privat eje, men Nationalmuseet har lånt det til fotografering. Museet vil gerne låne flere. Stempels længde er 14 cm.

I Syd- og Sønderjylland var der en anden gruppe fladkager, *knæpkager*, der dels blev spist straks efter bagningen, dels fungerede som højtidsbrød. Navnet knæpkager hentyder til lyden, der fremkommer, når man bider af en hård kage, og da de moderne småkager kom frem, overtog de brune kager og kanelstængerne somme tider navnet, som med disse kager førtes langt uden for knæpkagerens egentlige område. Knæpkagerne kunne være runde, men som regel var de afskåret i aflange firkanter, og de blev dekoreret med rids af en knivspids. „Var den afskrabede dej af hvedemel, lavede vi nogle, som kaldtes *knæpkager*, og som vi brugte til kaffen, som vi fik bagefter, når bagningen var overstået. I mine drengeår (født 1870 i Seem ved Ribe) bagte vi dem af byg, nogle tykke til at skære i stykker og komme smør på, andre tynde som vi spiste til kaffen, som de var.“ I det vestlige Sønderjylland havde man stempler af træ til at pynte knæpkagerne med. „Derimod bagtes der hver gang nogle aflange, firkantede kager, *knæpkager*, kaldtes de. De kunne bages af sigtemel, men som oftest brugtes bygmel til dem. Til en portion brugte vi to pund bygmel, et pund smør eller fedt, to til tre æg, lidt sukker og lidt hjortetakssalt og noget fløde. Dejen rullede ud og skares i stykker efter en lille aflang træform, der var udskåret, og som tryktes af på hver. De smurtes så over med pisket æggeblomme og fløde, sattes på plader og kom i ovnen sammen med brødene. De er også blevet bagt, før brødene sattes i ovnen. Så snart de var bagt og afkølet, fik vi dem at smage. Alle folkene i gården fik straks en eller to, var der fremmede, fik de også af dem. Til nærmeste nabogård blev der også båret hen. Vi fik så igen, når de bagte“ (Roager ved Ribe). I nogle af de små byer bagte man så mange, at alle gårdene i byen kunne få en portion ved hver bagning, således at man på den måde jævnlig fik en mundsmag af det lækre bagværk, og der er vist steder, hvor man ikke er holdt helt op med at bage knæpkager og bytte med naboen. En variation af knæpkagerne er de *krim*s, som stadig er højtidsbrød i kystegnen mellem Ho bugt og Filsø. Disse bagtes af bygmel, men med store mængder af smør. Et guldbryllup er stadig ikke noget rigtigt guldbryllup, hvis *æ krim*s ikke er vellykkede. Det er et interessant eksempel på, hvor lokal en skik kan være. Opskriften til *krim*s er et pund bygmel (nu hvedemel), helst 1 pund smør (eller margarine), en kop fløde og en smule gær, men intet sukker. Kagerne skal være knapt 1 cm tykke, medens størrelsen veksler fra 5×10 cm til det dobbelte. Smagen passer godt til en kraftig kop kaffe.

Ålekage

Medens krims bagtes hos fiskerbønderne omkring Blåvand, er der en anden brødtype, som hørte til samme miljø omkring den vestlige del af Limfjorden. Her spillede fra Harboøre til Himmerlands vestkyst ålefiskeriet en betydelig rolle for kystboerne, og man havde den skik at indbage ål i sigtebrød. Disse brød ansås for en særlig lækkerbissen, såvel hos fiskere som velstående gårdmænd: „Ved vinterens ålestangning i Limfjorden og ved glibning om sommeren kunne der være velstand af ål, og så bagtes der ålekage. Det var en sigtekage, hvor dej bredtes ud, og der lagdes ål på langs. Der var smør at lægge dem på, og lidt dej var trimlet i en pølse og lagt imellem. Så lagdes det sammen som en kage og bagtes. Til præsten var der tre ål, degnen to, og om den varme (ålekage) bringes præsten, fik giveren thevand og tvebak i præstens kontor, mens præsten smurte smør på de her ålemelmad. Hos degnen fik man melmad og øl. Også han og kone spiste, mens gæsten så til. Hjemme vankede der kun een ål, og det var endda en af de mindre i omfang, og her såvelsom hos degnen vankede ej smør, men jeg kan huske, det var en herlig ret, og min bedstemor kneb nu heller ej på hverken ål eller smør, for bedstefar „rekviere“ – hans ord – de skulle smage, og dertil kom, at han var den vildeste (dygtigste) ålestanger der kendtes, og han havde spegål og grovbrød i tejenen med på stangning“ (en kystgård i Foulum i Himmerland). Her i denne perle af beskrivelse afspejles storbonden, der giver præst og degn gaver, og man bemærker, hvorledes degnen falder ind i egnens skik, medens præsten, der lever som en fremmed midt i sognet, begår den bommert at smøre smør på.

Kauring bagt i Farstrup mellem Nibe og Løgstør. Brødet skal deles med vandrette snit i fire skiver. Disse blev smurt med smør og ved julegilderne serveret med kødpålæg og ost.

Kauring



Et højtidsbrød, *kauringen*, spillede en stor rolle i et strøg fra Himmerland og mod sydvest indtil Vardeegnen. Ved kauring forstod man i dette område et sigtebrød, der var formet af to dejkugler sat oven på hinanden, således at der efter bagningen var en indsnævring på midten. Ofte var der lidt krydderi i dejen. En kauring blev ikke skåret med lodrette snit, men den blev delt i fire skiver med vandrette snit. Ved julegilderne blev der serveret kauringer med kødpålæg og ost.

Benævnelsen *kauring* brugtes i visse dele af landet om tvebakker, som enten bagtes ved julebagningen eller købtes hos bagerne i købstaden. Kauring betyder formentlig overskåret brød, og dette fører til en anden meget gammel brødtype, de tvebagte brød. På Møn har gamle mennesker hørt om sådanne: „I mors barndom (født i Magleby 1845) bagtes noget, der hed

kauringer. Det var af rugbrødsdejen, der formedes nogle flade kager. Når brødene blev taget ud af ovnen, blev disse kager stående. De skulle være rigtig tørret igennem, så de kunne stå hele året, og så havde de dem at tage af engang imellem, men de var hårde at bide i.“ En anden mønbo fortæller: „Jeg har hørt udtrykket, at noget raslede som et fad *kouringer* faldt på gulvet“ (Keldby), og en tredje vidste, at de var så store, at de kunne bruges til hjul på trillebør (Borre). Når kongen forberedte en krig i 1500årene, gik der bud ud til befalingsmændene på de forskellige borge, at de skulle lade de omboende bønder bage kauringbrød af så og så meget mel til proviant for soldaterne og flådens mandskab. På Bornholm kaldtes tørrede brød *kløvbrød*: „Undertiden lavede man kløvbrød. Om sommeren, når brødet let ville muldne, kløvede man 2-3 brød, når de var bagte og satte dem ind i ovnen ret op og ned og lod dem stå og tørre. De smagte godt, men man skulle have gode tænder“ (Ny Larsker). For at vise hvorledes gamle traditioner kan dukke op spredt rundt om i landet og i forskelligt klædebon, medtager vi endelig en beretning fra Rømø: „Endelig havde man undertiden noget, man kaldte *tvebagen brød*. Når alle brødene var taget ud, tog man et enkelt rugbrød og dyppede det i koldt vand, hvorefter det kom i ovnen igen og stod og tørrede resten af dagen. Derved blev skorpen meget hård og løftede sig noget fra krummen, og brødet fik en egen kraftig smag. Meddelerens mor holdt meget af den slags brød.“

Sjællandske sigtebrødsstempler lavet i 1783 og første halvdel af 1800 årene, da sigtebrød kun bagtes til højtiderne, hvortil høstgildet første og somme steder anden Mikkelsdag hørte. Da finbrød blev mere almindelig kost, fandt man det åbenbart ikke ulejligheden værd at pynte brødene. Der kendes kun få af disse stempler, og det vides ikke, om de har været almindelige.





Vakker



Et andet gammelt højtidsbrød finder man bevaret som gave til børnene. Det er fugleformede brød, som kaldtes *vrap*, *vrak* eller *vak*. De forskellige navne er børnenes betegnelse for ænderne. I det nordligste Jylland var skikken endnu helt almindelig inden for mands minde, men syd på aftager skikken i hyppighed, og syd for Skern-Vejle er den stort set ukendt. På Fyn findes der dog enkelte, som husker tilsvarende brød, men der anses fuglene ikke for at være ænder. Børnene ville gerne selv lave vakken, men det var ikke så ligetil, og en voksen måtte gerne hjælpe dem. I Norge og Sverige har man dog nogle steder stillet julebrød op i stabler, en til hver person i husholdningen, og et fugleformet brød så godt ud i toppen. Der er mindelser om samme skik her i landet, og måske er det den ældre anvendelse af brødene. I nyere tid var ænderne dog kun til fornøjelse for børnene. I det østlige Sønderjylland og Østjylland nord på omtrent til Århus, på Samsø og også omend mindre almindeligt på Fyn og Langeland fik børnene et æble beklædt med rugbrøds- eller finbrødsdej bagt med brødene, og det var en lækkerbiskken.

Ækkager og rullier

Vakker blev i nyere tid bagt til børnenes fornøjelse. De tre ænder er bagt i (fra venstre) Himmerland, Farstrup i Himmerland og Herningegnen, mens ællingen er fra Sinding ved Herning.

I Thy bagte man et par specielle brød, som har været brugt i omtrent det samme snævre område som blodsuppe under navnet vilbor og grød kogt med fedtgrever. Det ene er *rullier*, nogle runde sigtebrød, omkring 25 cm i diameter og 10 cm tykke. Især til jul bagtes mange af disse, og juletiggere fik hver en sådan rullie. Den anden brødtype er *ækkager*, der bagtes af hvede- eller rugsigtemel. Dejen rullede ud i en valse, der blev klappet lidt flad med hånden og skåret af med skrå snit i stykker lidt længere, end de var brede. De spistes som en slags finere sigtebrød, og brødet blev skåret i skiver med vandrette snit ligesom kovringerne. Disse brød er gamle højtidsbrød, da man gjorde lidt ekstra ud af sigtebrødene. En række smukt eller fantasifuldt udskårne brødstempler, der især findes i de østlige dele af landet, vidner om den pris, man tidligere satte på det brød, som ved højtiderne afløste det grove rugbrød. Der er imidlertid meget få, som har kunnet huske, at

disse stempler blev brugt, og når disse er dateret, er årstallene næsten altid fra før 1850. Da brødene blev søndags- og senere hverdagskost, fandt man det ikke ulejligheden værd at bruge stempler til dem. På Lolland og Falster vedblev man dog helt op til århundredskiftet at pynte de store flade brød, som blev givet til tjenestefolkene og daglejerne ved høstens afslutning. Disse kager kaldtes *mikmoskager*, hvilket betyder mikkelsmesse-kager efter dagen for høstgildet.

Julebagning

Der kunne nævnes endnu en række særlige brødformer med gamle traditioner, men vi må hellere vende os til: „Julebagningen fandt sted i den sidste uge før jul, to, tre, fire dage før. Skolebørnene var meget opmærksomme på røgen fra naboernes bageskorsten, for det gjaldt om at komme med offersedlerne til præst og degn (heri indpakkedes dissers løn, som folk betalte ved julens kirkegang) de steder, hvor der var bagt til jul, for der vankede som regel en håndfuld småkager. Jeg vil prøve at beskrive mit hjems julebagning. Det var en af årets strenge dage for min mor. Hun havde længe i forvejen planlagt dagene for vask, brygning af øl, slagtning og bagning. De to sidste dage kunne der blive byttet om på – slagteren havde mange steder ærinde, så ham måtte man tage, når man kunne få ham. Når bagedagen var bestemt, gik min mor tidlig i seng aftenen forud, for hun stod op kl. 1 nat for at begynde at lave småkager. Da var der ro, alle sov, så mor kunne i fred og ro blande de forskellige sager sammen. Kogebogen og opskriftsbogen blev strengt fulgt. Alt hvad der skulle bruges var i forvejen skaffet til veje hos købmanden, der mange dage i forvejen havde fået en lang huskeseddel udleveret på det hele, og ved hjemkomsten var det hele efterkontrolleret, så intet manglede. Dagen i forvejen havde et par af os børn været hos et par naboer og lånt deres plader til at sætte småkagerne på. Var der ikke plader nok, blev en eller anden dør hængt af, og så blev der sat kager på den. Senere blev så småkagerne flyttet over på de jernplader, som allerede var benyttet. Der blev bagt brune kager, sukkerkringler, kranse, jødekager, kanelkager, sukkernødder og senere flere slags. Alle disse småkager skulle helst stå på plader inden kl. 6 morgen, for da skulle der malkes og laves davre, børnene kom op af sengene og skulle i tøj og vaskes og nogle sendes i skole. Mor tålte ikke ret meget udenomssnak en sådan morgen. Så snart det vigtigste morgensyssel var forbi, skulle ovnen ildes, og den første ovnfuld småkager blev bagt, deriblandt de brune kager, der var ømtålelige over



Gryde (i Hjørring museum) af sort-brændt ler til at bage kage i på åbent ildsted. Låget er forsynet med en kant, således at der kan lægges gløder på det. Tilsvarende gryder fandtes også af metal.

for stærk varme, for ovnen blev vanskeligere at styre, eftersom den blev hedet op 5-6 gange. Der blev i reglen 2 ovnfulde småkager. Derefter blev der bagt hvedebrød med sukat og et par med rosiner eller en stribe kanel i, et par søsterkager og et par plader hvedemelspebernødder. Når denne ovnfuld var bagt, kom turen til sigtebrødet, af hvilke der blev bagt 10-12, en hel ovnfuld. I min tidligste barndom brugtes udelukkende sigtemel, senere en blanding af sigtemel og hvedemel. I hele jule-tiden fra juleaften til helligtrekongers dag skulle eller måtte man spise ene sigtebrød. Det blev dog ikke gennemført ret mange dage. Man kom hurtig til at længes efter et stykke brød. Sidst blev der bagt den sædvanlige *bæjt* rugbrød, og når de blev taget af ovnen, blev den fyldt med 3-4 store plader byg-melspebernødder, og de blev stående i ovnen til næste dags morgen. Disse pebernødder blev brugt til daglig i juledagene til børnene. De smagte dejligt, så børnene ville gerne have en håndfuld at spille om og gnaske på. Den lange bagedag sluttede ved 6-7 tiden om aftenen, og min mor var både glad og tak-nemmelig over, at alt var lykkedes.“ Beretteren til denne jule-skildring er født 1889 i en mindre hedegård i He sogn. Den beskriver julebagningen på dennes højdepunkt. Man bagte stadig brød hjemme i den store ovn, men dertil var kommet alle de moderne julekager, som man måtte læse om i opskrifterne. At moderen stod tidlig op, var gammel tradition, og det samme gælder skikken at spise finbrød i juletiden, men denne skik var i afvikling. Når der skulle bages så meget, skyldes det, at den gamle skik med at holde julegilde for både unge og gamle på egnen endnu var i brug.



Søsterkageform formentlig fremstillet på egnen vest for Viborg. Søsterkagen hørte den lidt nyere tid til. Dejen rørtes af hvedemel, mælk, æg, sukker, rosiner og eventuelt sukat, og den blev hævet med gær. Kagen spistes til kaffe, i den første tid til de store gilder og højtider, senere også til mindre sammenkomster. Rundt om i gårdene ses ofte søsterkageforme af kobber, og det er tydeligt, at jydepottekonen har haft et forbillede af metal til den afbildede kageform.

Folk, der er født i 1840erne og 1850erne kan ofte huske, at der slet ikke blev bagt småkager bortset fra pebernødder og eventuelt klejner, som blev kogt i usaltet fedt. Ellers brugtes æbleskiver: „I de fleste hjem ejede man to store trætrug, et stort og et lille. De var *gjort* af asketræ og lignede nærmest en lille båd, helt glatpolerede i bunden og skuret snehvide. Det største blev brugt til at ælte smør i og til at lægge de sorte pølser i, når vi havde slagtet. Det lille var mere i brug til dagligt. Blandt andet blev det lille trug brugt til æbleskiverne. Af tre pund hvedemel, noget smeltet smør og 4-5 æg blev der et topfuldt trug af æbleskiver, men de skulle også holde til lillentyårs-aften, når der blev bagt igen. På gårdene fik hver mand en halv snes æbleskiver, når de var bagt, og kunne så selv holde hus med dem. I mørkningen spiste man lillejuleaften sylte, rød-beder og sigtebrød. Julen var allerede begyndt, og hyggestem-

ningen krøb frem og kulminerede, når bedstemor henimod sengetid satte et fad dampende æbleskiver på bordet som *kvælds-nadver*. Vi spiste ikke æbleskiverne som kage til kaffe eller te. De blev hovedsagelig gemt til de fremmede, der kom indenfor døren i julen. De måtte ikke *bære julen ud*, og enhver der kom blev budt på æbleskiver, snaps og øl“ (Sengeløse). Hele om-lægningen fra æbleskiver og brød til småkager hænger sammen med kaffens fremtrængen. Den brune drik blev først rigtig al-mindelig på landet i løbet af 1800årene, og gamle mennesker kan huske, at kaffe kun blev serveret om søndagen. Når der kom folk på visit – og det gjorde der jævnlig i en landsby i ældre tid – blev vedkommende ikke budt kaffe, men en tår øl og en dram, og dertil blev saltmadsfadet sat på bordet. Brødet lå i bænkehjørnet eller i bordskuffen, og så fik den besøgende en bid brød. Kaffepunchen danner en overgang mellem den gamle og nye beværtningsmåde. Men med kaffen fulgte småkagerne, og da der i løbet af sidste halvdel af 1800årene blev indrettet komfurer på de åbne ildsteders plads, blev det meget lettere at bage småkager. De gamle ville dog helst have et stykke rugbrød med salt kød, pølse eller speget fårelår med øl og dram, men det var lettere for kvinderne at lave en tår kaffe, og snakken blev måske også kortere, end når der blev drukket spiritus. Da brændevinen blev dyr og øllet elendigt købeøl, var kaffen eneherre.

Julen varer længe

Det var ikke alle steder, at man turde bage den 21. december, den dag solen vender. Brødene ville også vende sig i ovnen, eller i al fald ville bagningen mislykkes, påstod nogle. At julebægten skulle vare julen ud, var alle derimod enige om. I nogle byer kappedes man om, hvem der kunne holde længst ud med at bage og også med at vaske tøj. Det er vel mindelser fra den katolske julehelg. De fleste var dog tilfredse, når julebrødet kunne strække til kyndelmisse: „Det største og pæneste af sigtebrødene tog far ud. Det blev gemt ind i en korndyng på loftet. Det skulle gemmes til *kjørmesaften*, første februar. Den aften var en festaften. Når gårdens folk kom ind til aftensmad, der plejede at være mælkegrød eller mælkebrød, kom far selv med sigtekagen. Det var nu seks uger siden, den blev bagt. Den var lidt tør, men smagte godt. Hele kagen blev skåret i skiver og sat på bordet, hvor der i forvejen var sat koldt, kogt flæsk, syltede rødbeder, sennep så stærk, at den kunne få tårerne til at rinde ned over kinderne, smør, ost og varm mælk var også på bordet. Nu spiste alle glade og med en mægtig appetit. Var der så frost og snefog

udenfor, så glædede man sig rigtig sammen i hjemmets hygge, og der blev fortalt af mor og far om strenge vintre ved kjørmestid. Længere ud på aftenen fik vi kaffe. Var der endnu noget tilbage af kjørmisbrødet, blev det spist, ellers fik vi et andet brød til kaffen“ (Øls ved Hobro). Der var dog også steder, hvor man gemte en stump julebrød lige til såtid, men dette støder sammen med en anden skik, hvormed man sluttede årets ring: „Hos min onkel, der blev endeskorpen, det første stykke, som blev skåret af det brød, der var bagt af den nye rug, den blev gemt til næste forår. Den skulle forkarlen spise. Ellers fik vi ingen god høst. Han skulle have den, den dag der blev begyndt på forårsarbejdet i marken. Den har vel nok været noget hård at bide i. Det var omkring 1870“ (Karlebo).

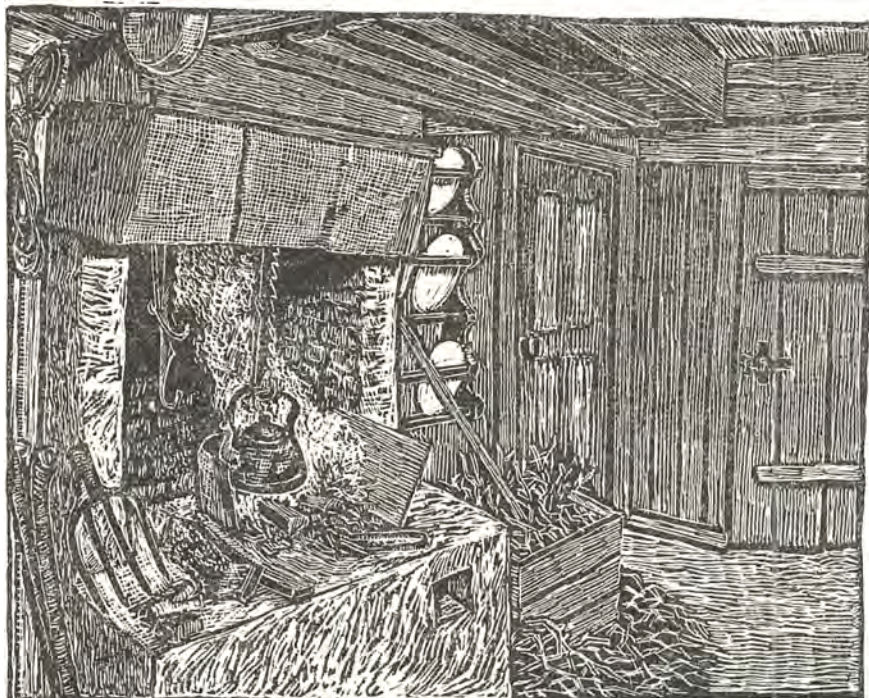
Ovntørre korn



Kornbing stående på loft i gård i Sønder Skast ved Tønder. Den svære egekasse kan rumme omkring 10 tønder ovntørret rug eller det meste af gårdens årsforbrug. Bingen er i nyere tid anvendt til kludekasse, hvorfor der er indsat en lem på forsiden.

Efterhånden som rugen blev tærsket, blev den båret op på loftet over stuerne og lagt i dynger. Disse skulle stadig skovles om, for at kornet ikke skulle begynde at udvikle varme. Navnlig henad forår måtte der passes godt på. Meget ofte, især i de østligere dele af landet, tørrede man kornet i bagerovnen ved eftervarmen: „Når ovnen var svalet lidt, kom karlen med en sæk rug, der skulle bruges ved næste bagning. Jeg kravlede ind i ovnen, modtog sækken, åbnede eller løste sejl-garnet for munningen, væltede rugen ud og spredte den i ovnen. Det øjeblik sækken fyldte ovndøren var ved at kvæle mig af varme. Den første gang jeg var i ovnen og modtog sækken, råbte jeg højt, da den fyldte åbningen, og forkarlen sagde rolig: Dersom nu du er en heks, lille Fine, så kommer du aldrig ud mer. Hver aften var jeg i ovnen og rørte i kornet. Om vinteren var det dejligt, så kravlede vi begge piger derind“ (Brahetrolleborg). Det ovntørrede korn kunne gemmes, så længe det skulle være i lukkede beholdere, men ovntørringen gav brødet en tør smag og mørkere farve. Mølleren kunne høre, om kornet var behandlet på den måde, for så klang det, når det kom i kværnen. Til opbevaringen kunne man bruge store tønder, men der var også gårde, som var i besiddelse af store, svære egekister bestående af fire stolper, hvori sidestykkerne var indfældet. I en sådan kornbing lå det ovntørrede korn sikkert.

Køkkenildsted fra gård i Tvismark på Rømø. Det var endnu i brug i 1940erne. I en vstdansk gård var der i reglen to skorstene, en bryggersskorsten med bagerovn og en madlavningsskorsten. Denne kunne i meget gamle gårde på Fyn og i Østjylland stå inde i dagligstuen, men var ellers skilt fra stuen, således at der fremkom et egentlig madlavningsrum, et køkken. Hele skorstenen er udfyldt af ildstedsbænken, således at man står foran skorstenen og passer gryderne. Dette er karakteristisk for ildstederne i den sydligere del af Jylland og Fyn.



DAVRE

Morgenmaden kaldtes over hele landet davre, hvilket er et gammelt dansk ord, sammensat af dag og verdr, måltid. Man spiste dog efter gammel skik ikke straks man var stået op, idet husdyrene først skulle fodres eller sættes på græs, og køerne malkes. Medens dette stod på, havde konen i gården, eller i den lidt større gård indepigen, lavet morgenmaden, og klokken var da om sommeren blevet seks, medens måltidet om vinteren faldt en time eller to senere, især før mejeriernes tid, da mælken ikke skulle være klar til afhentning på klokkeslet. Man kunne da bedre lempe sig efter årstiden. Men i al fald var alle godt sultne, når de var færdige til at spise, og det var da også et solidt måltid, der blev budt på i ældre tid, og bortset fra højtider og slagte-tiden var det gerne de samme madretter, som blev spist dag efter dag. „Den gang var der intet, der hed borgestue, det kom senere midt i halvfemserne. Vi sad alle i dagligstuen og fik mad. Stuen var stor, på de større gårde mellem 100 og 150 tønder land altid på fire fag à 3 alen faget, og stuen gik helt igennem hele længens bredde. Der var to lange borde i stuen. Det øverste bord var af egetræ, finere end det nederste, der var af fyrretræ. Langs med vinduerne ud mod gården stod en bæk, som kaldtes langbænken, da den gik langs begge borde. Foran enden af det øverste bord stod en bæk, der kaldtes bordendebæk, og midt mellem bordene stod en bæk, der kaldtes *foldebæk*. Det

Ildsted fra et husmandshus i Kallehave i Sydsjælland, nu i Frilandsmuseet i Lyngby. I en gammel sjællandsk gård var der kun een skorsten, og herom var alle ildstederne samlet både bagerovn, maltkølle, bryggerkedel og bilæggerovn til opvarmning af dagligstuen. Til gengæld var ildstedet meget stort, så stort, at det udgjorde et helt rum, således at man stod inde i selve skorstenen og fyrede under gryderne, og et egentligt køkken fandtes ikke.



var fordi, rygstykket kunne drejes, så den kunne blive bænk, til hvilket bord vi ønskede. Vi sad altid ved det nederste bord og fik mad. Det øverste bord blev kun brugt, når der kom fremmede, og til højtidsaftener og -dage, jul, påske og pinse. Vi sad altid i følgende orden: manden for bordenden på foldebænken, forkarlen øverst på langbænken, så andenkarlen, trediekarlen, to husmænd, en stor konfirmeret dreng og en mindre dreng. Kvinderne stod op og fik mad ved den side af bordet, der vendte ud mod stuen, konen stod øverst, så to store piger, så lillepigen, som også kaldtes barnepige, hvis der var børn. Konen satte sig dog somme tider hos manden på foldebænken. Røgteren sad på en skammel ved den nederste ende af bordet. Denne skammel var på højde med en stol og omkring to alen lang. Når den ikke blev brugt, blev den skubbet ind under bordpladen. På de mindre gårde var der jo ikke så mange folk, men de, der var, sad i samme orden som på de store gårde. Børnene sad og spiste ved et mindre bord, der stod henne i stuen mellem de to store omhængssenge, der den gang altid stod i dagligstuen. Morgenmaden, der kaldtes davre, bestod af spegesild og syltemælk. Spegesilden lå på en stor tallerken gjort godt ren indvendig, hovedet var skåret af og skindet trukket af, det kaldtes at *spege* den. Den var skåret midt over, for hver voksen mand eller kvinde fik en halv sild. I reglen fik mandfolkene stykket



Åbent madlavningsildsted i dagligstuen i gammel gård i Egense på Fyn. Ildstedet står i hjørnet af stuen og har røgaftræk ud til skorstenen i det tilstødende rum. Om vinteren blev der lavet mad inde i stuen. Foran fyrstedets åbning er der hængt et lærredsstykke, som skal hindre rogen i at trække ud i stuen. På ildstedet står en pande på en trefod. Til venstre skimter man en svingarm til at hænge gryder på. Under ildstedet er der et rum til opbevaring af brændet. Denne type ildsted blev afløst af kogekakkelovne af jern. Disse var ikke så smukke, men gav mere varme i stuen.

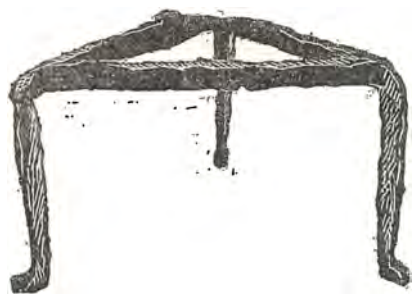


Jerngryde til brug på åbent ildsted. Fra Lyø.

fra hovedet til midten, og kvinderne fik halestykket. Vi spiste altid silden til bart brød, og det var forkarlens arbejde at skære brød. Brødet lå altid på langbænken oppe ved forkarlens plads tillige med en stor skarp kniv, som han skar brødet med, men denne kniv måtte han kun bruge til at skære brød med, den kaldtes også brødkniven. Vi tog den halve sild og lagde den hen på en briks af brædder, der lå på bordet ud for hver mands plads, den kaldtes en *sildeskagle*, og den var godt et kvarter lang, fire tommer bred og en halv tomme tyk, pænt hvidskuret. Silden kunne godt spises til bart brød, den var altid fed og god med rigtig flomme i. Jeg synes, den var meget bedre end den, vi får nu, og så var den meget billigere. Den kostede kun 3 til 4 øre stykket. Når vi havde spist silden, fik vi noget, der kaldtes *syltemælk*. Den kom ind på bordet i et fad, som vi så dyppede brød i og spiste. Det smagte godt, ja mere end godt, det smagte udmærket godt, alle kunne godt lide det. Det hed også: Man kan spise syltemælk, så længe man kan sidde på enden. Men den skulle spises, inden den blev sur, for så fik den en ram smag. Efter syltemælken fik de enkelte steder en kop kaffe til et stykke kandissukker, men dette var dog ikke almindeligt.“ Om vinteren afløstes syltemælken af varm mælk og grød, men silden spistes hver dag bortset fra slagtetiden, da finker trådte i stedet. Denne beskrivelse fra Kirkerup sogn nord for Roskilde kan gælde for hele Sjælland og stort set også for Lolland, når man ser bort fra bordopstillingen med de to borde med en vendebænk imellem, der er karakteristisk for egnen mellem København, Roskilde og Køge. Der var dog steder, hvor man allerede i den beskrevne tid begyndte at drikke kaffe hver morgen, og da der kunne gå ret lang tid, før pigerne kom hjem med mælken, når kørerne blev malket på marken, fandt man det mange steder praktisk at drikke kaffe med et stykke brød til før malkningen, og så blev det egentlige morgenmåltid udskudt et par timer, hvorved det blev til frokost.

Kogt eller ristet salt sild havde i århundreder været hovedspisen om morgenen på øerne øst for Storebælt. Rundt om disses kyster var der et rigt sildefiskeri, selv om dette ikke spillede samme rolle som i 1200'erne, da sild fra Øresund var landets vigtigste eksportvare, og da skånemarkedet i Falsterbo var et internationalt mødested for købmænd. Fra Keldby på Møn beskrives morgenmaden i et mindre landbrug således: „Så sattes davresilden på. En halv snes ol sild (en ol er 80 stk.) var lagt ned fra efteråret i sildefjerdningen. Helst skulle de 3–4 sild have ligget i blød natten over, for bløder husmoderen ikke silden i

vand, bløder folkene den siden i øl, siger et gammelt mønsk mundheld. En almindelig sild deltes midt over før kogningen. Hovedet var som regel fjernet, før den lagdes ned om efteråret, men finner og hale sad på. Far lærte mig at bide af en sild. Først pille brystfinner, bugfinne og hale af og så med læberne følge bugen af silden og få det tynde kød af ribbenene. Så var der åbent for fylden, rogn eller mælk. Dernæst pilledes ribbenene af, og så var der kun det fyldige kød igen på rygraden. Benene og det afpillede blev liggende på sildebrættet, hvis ikke det holdtes ned og gik i hunden. Man spiste rugbrød med fedt til en sild eller halvanden. De gamle snakkede om at æde sild, til de svedte. Salt sild kunne hurtig trække vandperler ud på pande og hals. Efter silden hældtes der dampende *ølsøbe* op i et fad. Det var det tyndeste øl, *drikket*, der kogtes søbe af. Som regel kom der et par kopper mælk i. Det varme øl og den kolde mælk *ostede*, så der blev store lunsinger mælkeost at fiske op af fadet. Til silden eksisterede der sildebrikker, runde småbunde af bøgetræ, een sat for hver person, men søbet spistes med ske af fadet. Hver person langede sin ske i fadet midt på bordet, strøg for hver gang skeen af på fadets kant for ikke at lave *kørevej* over bordet hen til munden. Til søbet spistes der igen rugbrød med smør. Endvidere var der ost, hvis sådanne eksisterede i huset.“ Denne beskrivelse kan foruden Møn gælde for Falster og Bornholm og for en noget ældre tid for i hvert fald dele af Sjælland. Ølretten kaldtes for søbe, *søvva*, på Bornholm, og der kunne den endnu i den beskrevne tid være en stedsevarende ret, idet der daglig blev hældt mere tyndt øl, mælk, brød og eventuelt grødlevninger ned i gryden med resterne af de foregående dages søbe.



Trefod af jern til at stille gryder og pander på over ilden. Sådanne brugtes over hele landet. Denne er fra Lyø, hvor der fyredes med risbrænde under foden, medens der stilledes tørv på kant rundt om for at holde ilden samlet. I hedeegnene fyredes med lyng omgivet af græs- eller lyngtørv.

På Fyn og Langeland bestod morgenmaden af øllebrød og flæsk, og her spises endnu øllebrød hver morgen i adskillige gårde, medens tilmaden af flæsk er faldet bort. På Fyn spistes øllebrødet før flæsken, men på Langeland foregik måltidet således: „Foran udimod stuen langs bordets nordside stod de to eller tre piger, som oftest havde vi tre, og jeg har aldrig i min barndom set pigerne sidde ned under måltidet. Moder var aldrig med til bords. Hun stod for anretningen, og jeg husker, at jeg som lille ikke forstod, hvornår hun fik noget at spise. Den vestre del af bordet, som mærkeligt nok kaldtes den nederste ende, var altså de voksnes ende. Østenden eller den øverste var sæde for *sosættet*, et navn som en eller anden engang for spøg har udtalt og andre fundet så træffende eller morsomt, at navnet var lyst i kuld og køn (men kun i den beskrevne gård). De



Ildpuster fra Bjørnø ved Fåborg. Selv om tændstikker var blevet almindelige, gemte man så vidt muligt gløder i asken natten over. Om morgenen blæste man liv i gløderne med en ildpuster, et simpelt pusterør eller med en vifte.



Stegepande af sortbrændt ler. Fra Viborgeggen.

voksne ved den nederste ende af bordet dyppede om morgenen alle i stegepanden, idet de med fingrene brækkede et stykke af den rundenom, der lå foran hver, satte det på gaffelen, dyppede den ene side af brødet i panden, gned det lidt imod bunden af panden for at få lidt salt med, vendte så brødbidten om på den anden side, gned igen og førte derefter bidten ind i munden og så fremdeles, så længe måltidet varede. Dog var der for faders og de voksnes side et par gange et ophold, mens man drak en dram. Når panden var tom, blev den båret ud, og et svingende fad øllebrød blev sat midt på bordet, hvorefter man slikkede gaffelen ren og satte den hen bag vindueshaspen, hvorfra man også tog skeen, og nu langede man til øllebrødsfadet, og når det var tomt, var davren til ende, og dagens egentlige arbejde begyndte. Sosættets måltid ved den anden ende af bordet var de voksnes ligt – kun at de mindste fik deres mad på hver sin tallerken, og at det til tider kneb lidt med enigheden og med at holde mund, men et lille slag i bordet med enden af gaffelskaftet og et hvast blik til den største af urostifterne var fra faders side nok til at standse krigens udbrud. Vi børn måtte kun dyppe den ene side (af brødstykket), en skik, der blev nøje overholdt“ (Lindelse). Panden var fyldt af flæskeskiver og som start tog hver et stykke flæsk og lagde det på en rundenom rugbrød, som virkede som tallerken. Ind imellem tog man flæskestykket med fingrene og bed af det.

Medens måltidsskikken var fast og traditionsbestemt på øerne, var forholdene mere brogede i Jylland, hvor kulturskellene ellers plejer at være trukket skarpt op. De østlige øers tilmad af spegesild fandtes også i Himmerland og rundt om Limfjorden, hvor sildefiskeriet har gamle traditioner. På Lemvigegnen og spredt i et bælte derfra til Koldingegnen spistes i hvert fald i nogle gårde stegt flæsk i reglen med stuede kartofler til, og dette er sikkert efter fynsk forbillede, idet disse egne sendte en hel del unge som tjenestefolk til det velstående Fyn. I det nordlige og nordøstlige Jylland spistes der ofte øllebrød eller rugbrødsterninger overhældt med mælk, eller man søbede mælk af et fad og spiste brød med smør på dertil. Undertiden veksledes der mellem disse retter, eftersom der var mælk til rådighed. Iøvrigt gik man flere steder fra mælkogbrød til øllebrød, da man fik mejeri på egnen, idet man ikke ville spise den nye dengang ildesmagende skummetmælk fra mejeriet, der som tidligere nævnt var noget helt andet end den gamle håndskummede mælk. I det sydlige og vestlige Jylland var det som regel kold grød, som spistes: „Davren bestod gerne af byggrynsgrød



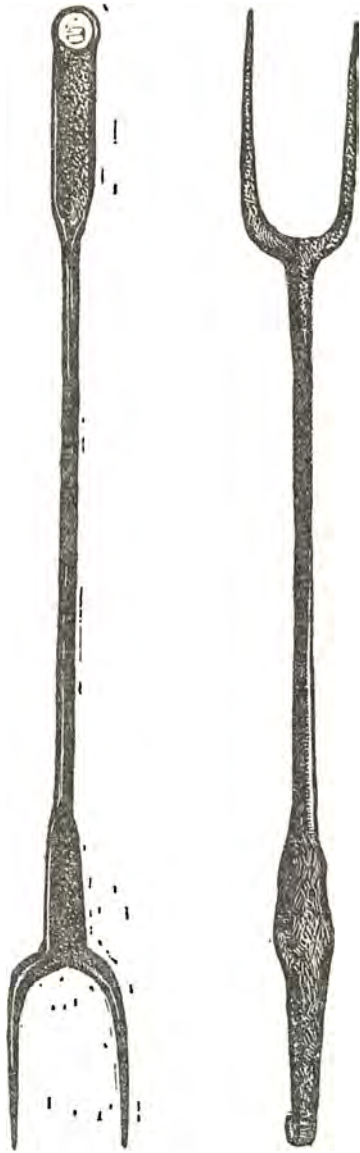
Tykvægget malmgryde til at stille direkte over ilden. Den var kostbar for den lyøbonde, som anskaffede den i 1773. Gryden nåede at gøre gavn i godt hundrede år. Da gården fik det åbne ildsted erstattet med komfur, var den forældet, men langtfra opslidt.

overhældt med varmt, kogt skummetmælk og serveredes i et stort lerfad midt på bordet. Grøden var levningerne fra nadværen dagen før, og alle spiste af samme fad med deres træ- eller hornskeer. Når fadet var tømt, blev der serveret kaffe i store skåler (kopper uden hank) til hver, hvortil der spistes rugbrøds mellem-mader med smør på, men uden pålæg. Førhen har det været skik i stedet for kaffe at søbe varmt øl til mellem-maderne. Øllet blev da hældt op i det tømte grødfad. Davren var ens både sommer og vinter“ (Holmsland Klit). Hvis der ikke var mælk nok, kunne grøden spises med varmt øl på, og ved Vestkysten havde man altid tørfisk at tage til ved morgen-maden såvel som til andre måltider. Hvor der var lejlighed til at fange små fladfisk, blev de tørrede fladfisk især brugt til morgenmad. Fisken blev ristet på ristejern over gløder på ildstedet, og den varme fisk blev spist med brød til. Finnerne var blevet så tørre og sprøde, at de kunne stryges bort, hvorefter man gnavede af fisken og knasede benene helt ind til ryggraden. Det smager herligt og passer godt til kaffe. Var det skidt vejr, rustede man sig ofte til dagens strabadser ved at komme brændevin i kaffen, og gamle vestkystboere hævder, at når de holder sig raske og åndsfriske højt op i årene, skyldes det den megen fisk og brændevin. Måske spiller det virkelig en rolle, at deres kost var fattig på kolesterolrige fedtstoffer.

Hvis gården havde daglejer, som fik løn efter, hvor mange tønder korn han havde tærsket, mødte han ofte til sit arbejde, længe før gårdens beboere var stået op, og til ham var der somme steder sat et stykke brød, som han kunne tage, inden han begyndte på arbejdet i løn. Hvis kvinderne havde særlig travlt med at spinde, kunne de også begynde så tidligt, at de måtte have et stykke mad: „Min mor har fortalt, at i hendes hjem stod hendes moder og døtrene op længe før det blev lyst og satte sig til rokken. Når de havde spundet en times tid, fik de et stykke sigtebrød med honning på. Så gik de ud at malke, og så var det davretid“ (Egtved).

I husmandssteder, hvor manden gik på dagleje og derved fik kosten i gården, hvor han arbejdede, nøjedes konen og de hjem-meværende småbørn ofte med en lettere morgenmad, for eksempel et stykke rugbrød med den billige sirup eller den hjem-meavlede honning smurt direkte på brødet. Dertil kunne man få en kop kaffe lavet af ærter eller rug. De større børn fra et sådant hjem var ude at tjene, så snart de kunne gøre gavn for føden, og før den tid kunne de efter skoletid godt hjælpe lidt til i nabogården, hvorved de kunne redde sig et godt måltid mad.

FORMIDDAGENS MELLEMAD



Medens spisegaffler først kom i almindelig brug blandt bondebefolkningen i løbet af 1800'erne, havde man fra ældre tid anvendt store jerngaffler til at fiske kød op af kogevandet med. De to gaffler er en halv meter lange. Gafflen der ender i en øsken er fra Terslev på Sjælland, medens den med ombøjede ender stammer fra Norup på Nordfyn.

Næste måltid faldt midt på formiddagen, og det regnedes ikke som et rigtigt måltid, hvorfor det da også kaldtes formiddagsmellemmad, og egentlig hørte det kun til i den tid man stod tidligt op, men mange steder faldt det kun bort en kort tid om efteråret og den første vinter, og sine steder spiste man det lille måltid hele året. Dette var således i reglen tilfældet på Sjælland, hvor det kaldtes *halgemedt*, det vil sige halvgående middag. Hvis sildespisningen blev udskudt, trådte denne frokost i stedet for halgemedten, hvis folkene var hjemme i gården. Hvis mændene arbejdede i marken, blev måltidet spist derude samtidig med at hestene fik et foder. På Bornholm kaldtes det lille mellemmåltid for *tisbid* eller *ellevebid*, og på Falster sagde man blot, at man skulle have *klokken ti*. Måltidet bestod af en skive rugbrød eller to med kød og ost som pålæg og dertil en tår øl, og manden og daglejeren fik gerne en dram eller to, for de skulle jo gerne have lige meget til hvert ben. Konen i gården drak jo ikke brændevin – sådan da, men en snaps kunne være nødvendig af hensyn til helbredet, og manganen en lidt ældre kone – og det blev man tidligt i ældre tid – havde forskellige gebrækligheder, som godt kunne dulmes lidt med en tår, men det var da kun stakkels huskoner, som indrømmede, at de plejede at tage sig en dram med. Iøvrigt nøjedes kvindfolkene ofte med at tage sig en kaffetår, især når en nabokone kom inden for et lille vend for at låne et eller andet eller blot for at få en snak eller bringe en nyhed videre.

Nogle steder havde konen i gården smurt maden på forhånd, men der var også gårde, hvor man selv fik lov at smøre, hvilket selvfølgelig var det bedste: „Ved nitiden spiste vi formiddagsmellemmad. Enhver smurte sin egen mad. Sulefadet blev sat på bordet, ligeledes ølpotten. Det var en ære for husmoderen med et godt forsynet sulefad og godt øl. På sulefadet skulle der helst være røget fårelår, kogt saltet kød, rullepølse eller spegepølse, sød ost og kærnemælksost. For karlenes vedkommende skar de sig et stykke kød af, holdt det med venstre hånds fingre. Når de tog en bid mellemmad, skar de et stykke af kødet og puttede det i munden. For kvindernes vedkommende var det ikke anstændigt. Vi skar det nogenlunde tyndt og lagde det på maden. Ølpotten blev tappet fuld, så snart den var tømt. Der blev drukket meget øl“ (Stauning).



MIDDAGEN

Egebjælken, som lå over det åbne ildsted, blev ikke altid fornyet, når gården blev bygget om. Først i nyere tid har brandmyndighederne fordret alle skorstenshamre beklædt med blikplade eller erstattet med jernbjælker. De gamle var ofte forsynet med navn og årstal og undertiden med indskrifter, der som den afbildede: I Jesu nafn vi vor ild optende, Gvd hende til dee beste vende, Kield Christensen anno 1639, påkaldte de højere magters hjælp til at tøjle ilden, således at den forblev tjener og ikke opkastede sig til herre. Skorstenshamren er fra Tebbestrup, Haslum sogn ved Randers.

Dagens hovedmåltid var middagsmaden, som spistes klokken 12. Dette måltid spiste man så vidt muligt samlet hjemme i gården, og kun når der arbejdedes meget langt fra gården i høslæt eller tørvegravning eller eventuelt ved fældning af træer i skoven om vinteren, måtte man undvære den varme middagsmad, og det betragtedes som noget ganske ekstraordinært. Nutidsmennesket er så vant til forandringer og er indforstået med uregelmæssigheder, at det vanskeligt kan forestille sig, hvor bundet man kan blive af faste vaner og givne traditioner. Måltidet kaldtes vest for Storebælt *unnen*, *onnen* eller *unnenover*, der egentlig skal betyde mellemmåltid. Det gamle ord verdr er jo kendeligt i den sidstnævnte østjyske form. Benævnelsen er endnu i brug mange steder i Jylland, men på Fyn er det i reglen kun de ældste, som kan huske den. På Bornholm blev ordet iøvrigt brugt som betegnelse for eftermiddagens mellemmad. Karakteristisk for middagsmaden var det, at man bestræbte sig for at skifte mellem forskellige retter. „Middagsmaden, *unnen*, var solid gammel-dags bondekost og temmelig afvekslende. Den almindelige søndagsret var grønkålssuppe kogt på kød og flæsk, saltmad. Der blev altid kogt så stor en gryde kål, at der var nok til to dage, så vi fik kål både søndag og mandag. Der var små byggryn kogt i. Om vinteren fik vi somme tider gule ærter i stedet for kål. De andre ugedage fik vi kartofler med *duels* (dyppelse) og hertil skiftevis stegt flæsk, *isterbånd* (medisterpølse), salt fisk, tørrede klipfisk eller hvidling. I et stort fad blev kartoflerne sat på bordet. Hver mand pillede sine og lagde dem på en rund træbrik. I 1880erne fik vi dog fajancetallerkener i brug. Træbrikkerne var praktiske at skære kødet på, men kartoflerne ville gerne trille af på bordet. Panden med meldyppelse blev sat på bordet, og alle dyppede kartoflerne heri. Når kartoflerne var pillet, blev skrællen fjernet af bordet, og så blev panden med duelse sat på en jerntrefod midt på bordet, og alle langede til og dyppede kartoflerne. Husmoderen skar kødet i stykker, og hver fik sit stykke, men der kunne godt fås mere. Duelsen var



Fynsk kande af gråsort farve formentlig fremstillet i Karhuse. Højde 24 cm.

meldyppelse med mælk og lidt fløde og lidt persille strøet på. En gang ugentlig fik vi melmad, somme tider to gange. Det var flade pandekager med sirup på, budding, ovnkage (omtalt under bading som sætkage) og æbleskiver. Til melmad fik vi en dyppelse af fedt og sirup med flæsketerninger i. Om foråret og sommeren fik vi også ofte æggebage med flæsketerninger i og snitløg strøet på. Til eftermad fik vi oftest velling af boghvede. byg eller rissengryn, somme tider grød, men i middagsgrøden var der sædvanlig et smørhul i toppen af fadet med sirup og smør, hvor hver dyppede sin skefuld. Ved siden af stod en skål med mælk til at dyppe i. Til melmad fik vi brødsuppe, øllebrød, kærnemælkssuppe med rosiner i, enkelte gange sødsuppe med svedsker i og hyldebærssuppe.“ Denne beskrivelse fra Løgumkloster landsogn giver et godt billede af middagsretterne. Blot vil mange studse over, at man spiste kødmaden før vælling og grød, som ellers plejer at være forretten, hvormed man skulle mætte sig, før kødet eller flæsken kom på bordet. Den omvendte rækkefølge er karakteristisk for Sønderjylland og dele af Vestjylland. Der er endnu indsamlet for få beskrivelser til at kunne trække skellet mellem grød som for- eller efterret mere præcist, og det er heller ikke muligt at udtale sig bestemt om hyppigheden af de forskellige madretter i de enkelte landsdele. Derfor vil oplysninger om madskikken være velkomne i de kommende år. Grønkål som søndagsret er et gammelt træk i flere dele af landet. Den kunne være forberedt i god tid og var let at varme, når familien kom hjem fra formiddagsgudstjeneste. Men ellers var søndagsmaden ofte lidt lettere end til daglig, og nye retter fik ofte indpas i kostholdet via søndagen. Sødgrød regnedes mange steder for søndagsret i modsætning til hverdagens vandgrød. Rissengrød var hyppigt fra at være højtids- og gildesmad blevet til en søndagsret. Også lørdagen kunne have sit særpræg. Da gjorde man rent og ryddede op i spisekammeret, og da kunne brødkrummer og brødrester blive til øllebrød. Onde tunger hævdede somme tider, at de opfejede fluer også kom med, men det er dog mest proprietær- og herregårde, som beskyldes herfor. Til øllebrøden fik man i reglen pandekager. Disse regnedes nogle steder for noget lækkert, medens man andre steder fik dem så ofte, at de ansås for at høre til i de dårlige madsteder. Dette gælder særlig, når pandekagerne lavedes af boghvedemel, hvilket ofte var tilfældet i det vestlige Jylland og Sønderjylland, hvor boghvedeavlens længst vedblev at spille nogen rolle. Alle ved vel, at boghvedegrød på Fyn regnedes til de fine retter, som kunne serveres ved særlige lejligheder og om søndagen. Bog-

hvededyrkning var næsten ophørt på Fyn som følge af, at jorderne var blevet merglede. Derimod dyrkedes den endnu i stor stil i det vestlige Sønderjylland. Syd for Ribe kaldtes boghveden for *tadder*, *taer*, det vil sige tartarisk korn, en gammel benævnelse, og taddergrød var alt andet end yndet, og om dårlige madsteder hed det, at man fik boghvedegrød 21 gange om ugen, det vil sige morgen, middag og aften, og adskillige steder på den magre jord var det kun lidet overdrevet. Man skelnede iøvrigt mellem tynde pandekager og tykke. Blandt de sidste må nævnes de pandekager, som bagtes, når en ko havde kælvet: „Når en ko havde kælvet, fik kalven mælken de første gange, og dernæst blev *råmælken*, som vi kaldte den, samlet og deraf blev der så lavet en mægtig portion dej, som blev hævet med gær, og deraf blev bagt råmælkskager på panden, og det var husmoderens stolthed at få dem så tykke som mulig, en tomme eller mere i tykkelsen, og de blev vendt på et låg, og de måtte jo heller ikke blive brændte, så hele eftermiddagen gik med at bage. De blev lagt på en langpude på køkkenbordet godt dækket til for at være varme til aftensmaden. Så måtte jeg rundt til alle venner med varme kager til aften. Nogle skulle have to, andre fire, og sådan fremdeles, og de gamle koner i fattighuset fik to hver, og de var meget glade for de dejlige kager alle steder, hvor jeg kom med kagerne fra min madmoder i Overby. Men vi fik jo så fra de andre gårde, når de bagte“ (Odden). Det gælder i det hele taget for pandekagerne, at de var mere velsete til de mindre måltider end til middagen, da maden skulle være så kraftig som mulig, for at de hårdt arbejdende mænd kunne holde ud indtil næste måltid uden at blive sultne. Man kunne visse steder bage sild eller ål ind i tykke pandekager, og efter slagtingen lavede man også hist og her en gammel ret med ferske ribben af en gris indbagt i en svær bygmelspandekage. Om tillavningen af pandekagedejen kan man iøvrigt høre: „Samme kone gik altid i det meget gamle klædestykke, en *skindrok*, et underskørt (af fåreskind) med ulden indefter, og når hun skulle røre dej til pandekager, satte hun sig på ildstedet og rørte dejen i skindrokken. Så øste hun derfra og op i panden. Så var den klaret, det lettede opvaskningen“ (Vesterø, Læsø). Dette fortælles om en ganske bestemt kone, men nøjagtig den samme historie berettes om en lang række koner i landets forskellige dele, men meddeleren har aldrig selv set det. Det er sikkert en af den slags skæmtehistorier, som kulturhistorikere ofte går i vandet på, især sådanne som gerne vil give et rigtig farverigt billede af almuens primitive liv. Historien viser tvært imod sin ordlyd, at det ikke



Peberkværn fra Fåresø, Ål sogn ved Varde. Overdelen består af en told, på hvis nedre ende der er fastgjort en jernplade med gennemslagne huller med skarpe kanter, der kan gnide mod en tilsvarende plade i bunden af den hule underdel. Højde 20 cm.

Her vises over- og underdel samlet og sidebillede af overdelen.

var skik at gøre sådan i den beskrevne tid. På Læsø brugtes virkelig underskørter af skind, men historien kan udmærket fortælles i egne, hvor disse ikke har været brugt i nyere tid. Historien har sin egen historie. Så snart beretningen gælder en person, som skilte sig ud fra det normale, eller om en naboby, som man gerne ville gøre nar af, skal man passe på ikke at mistolke beretningen. Men ret forstået er historierne lærerige. I en gammel skæmtehistorie om Sunds hedder det således: „De hængte en skalle til loftet midt over bordet, og de forskellige stak gafflen op i skallen, slikkede gafflen af og tog en ny kartoffel“ (Ilskov). Hermed sigtes til, at der blev fisket mange skaller i Sunds sø, og det var en meget fattig hedeegn, hvor kosten var yderst sparsom, endnu mere end i Ilskov, hvor den ellers var mager nok. Men det er måske netop derfor, at man hoverede over naboerne, der måtte være endnu mere sparsommelige. Historien fortæller også, at det var en kartoffelegn. Ude ved Vestkysten var forholdet omvendt. Der måtte man spare på kartoflerne og spise rigelig af fisk, og man kunne være nødt til at spise salt fisk til fersk fisk i stedet for kartofler. Bønder, der havde kartofler med på vognen til at bytte mod et læs fisk, gjorde en god byttehan-



Middagsmåltid i en gård i Eskildstrup, Vig sogn i Odsherred, efter optagelse af fotograf Bay 1908. Husbonden sidder for bordenden, karlen og tjenstedrengen på langbænken langs vinduesvæggen, medens konen og tjenstepigen står op ved bordets yderside, således at de straks er rede til at betjene skabningens herre. Der spises grød af et fælles fad.



Byg og kød

Lerfad med store *suppekager* lavet af revet sigtebrød. En træske bruges til at øse suppen op med. Billedet er fra 1950, da man forlængst var gået bort fra at spise af fælles fad. De dybe tallerkener blev dog til daglig brugt til både forret og efterret for at spare på opvasken. De store, lækre suppekager regnes på Lyø for at være en lokal specialitet, hvilket dog ikke er helt rigtigt.

del. Iøvrigt kunne kartoflerne godt gro i flyvesandet, når der blev lagt en fladfisk over og under hver kartoffel, som blev lagt. Dette fortæller desuden en hel del om, hvor uudviklet omsætningen endnu kunne være visse steder i mands minde. Sunds ligger iøvrigt i østkanten af det område, hvorfra man i ældre tid kørte til Vestkysten for at hente et helt læs fisk til saltning og tørring. Men det var ikke nær alle, som var så godt kørende, at de kunne begive sig på så lang en færd, hvor økonomisk fordelagtig den end kunne være.

Det var imidlertid ikke alene pandekager, som kunne forbedres med indbagt kød. 1722 førtes der på Bornholm en retssag mellem to ægtefæller, og ved forhøret spurgtes der: „Når Kirsten Jørgensdatter kogte grød og kogte deri gåsekød, om hun ikke da bar grøden frem alene til Per Persen (ægtefællen) og gemte kødet for ham, hvortil hun svarede jo, at det kunne vel så undertiden have sket, så fik han det dog om morgenen derefter at æde“. Gamle bornholmere kan endnu huske retten: „De lagde nogle stykker flæsk i vand dagen før. Så lavede de grød, tog gryn og vand i en lerpote eller kasserolle, så lagde de flæsket ned i midten. Grøden måtte ikke være for tynd. Den skulle spises varm med flæsket og lidt god mælk til, men flæsket skulle være salt, ikke ferskt. Det var også dejligt“ (Åker). I den beskrevne tid var denne form for grød vist næsten gået af brug, men *sulevælling* var i hvert fald på Sjælland en yndet ret. Den blev kogt på flæsk med byggryn, kartofler og gulerødder, men ellers uden urter. På Lyø kombinerede man kød og gryn på en anden måde, idet man lavede *fyllingkager*, der var nogle store boller af byggørød, som rørtes med mel, æg og løg, hvorefter dejen formedes til boller, der atter kogtes. Disse boller blev spist som tilmad til fisk, og de gamle satte stor pris på dem. På Sjællands Odde fremstillede man lignende boller af rugmel, som spistes til stegt flæsk. På Sejerø hed boller lavet af bygmel æltet i mælk *fulskager*, og de hørte med til højtidsmaden spist sammen med kogt kød. Men der lavedes også *tykke fulskager*, hvor en kugle af fars omgaves af et lag bygmelsdej. Herved opnåede man, at saften fra kødet blev opsugt af dejen, men for at få rigtig fornøjelse af den lækre spise måtte man spise fulskagerne med fingrene. En gaffel kunne jo ikke bruges uden at punktere kagen. På Læsø bruger man stadig en anden variation: „Når man lavede kål eller ærter, havde de her på Læsø noget, som øen vist havde eneret på, nemlig *kroppen*. For at søbemaden skulle blive rigtig god og kraftig, kogte man den på et godt stykke

røget flæsk, og så var kroppen noget, der smagte dejligt at spise til flæsket. Aftenen før man kogte denne ret, tog man 1 pund byggryn og hældte disse op i en skål. Man stænkede dem med ca. 1 kop kogende vand, så de lige kunne blive fugtige. Så stod de og bulnede ud om natten. Næste dag når man havde haft gryden på ilden et par timer, og kødet var $\frac{3}{4}$ kogt, stak man dem på gryden og skruede ned for ilden, så de kun kogte svagt, da de ellers let kunne koge i stykker og ødelægge maden. Kroppen fremstilledes på denne måde. Man skræller 4 mellemstore løg og hakker dem temmelig fint. Så lægger man dem op i skålen med grynene. Derpå ribber man lidt blade af timianskviste og lægger dem deri. Så tager man $\frac{1}{4}$ pund rent spæk og



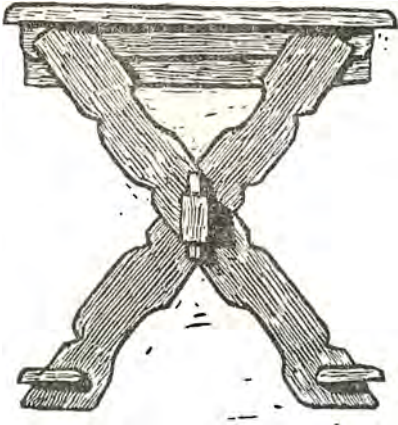
Kort over skikken at kvinderne eller i det mindste pigerne skulle stå op og spise. Lige så fælt en gammel sjællandsk bonde syntes det var at se en pige sidde ned og spise, lige så selvfølgelig var det for en vest- og nordjysk, at kvinderne skulle sidde på en løs bæk ved bordets yderside. Efter måltidet blev bænken skudt ind under bordet.



Dørslag fra Sønder Aby, Husby sogn ved Assens. Som mange af de sortbrændte lerkar på Fyn er det lavet i Karhuse. Der blev dog også solgt jydepotter fra Vardeegnen på Fyn. Pottokræmmerne kom kørende med store læs nedpakket med revlingkoste, som solgtes sammen med potterne.

skærer det i små terninger med en skarp brødkniv, og så hen i skålen med dette. Derpå pisker man to hele æg og hælder dem over massen og tilsætter det hele en theskefuld salt og en spiseskefuld flormel, nærmest for at holde grynene sammen, da de ikke er lette at få til at holde sammen, når man ælter dem med hånden. Der skal så lidt mel i som muligt, da de ellers let bliver noget hårde, og det må de nødig blive. Så tager man en lille nævefuld af skålen og former først mellem hænderne, så det bliver som en rund kugle, og så slår man dem af den ene hånd i den anden. På denne måde bliver de slået fastere sammen. Så lægger man dem en efter anden på et fad, indtil de alle er formet, og så pladserer man dem ganske stille rundt om i gryden og lader dem småkoge en halv time. Kødet og kroppen tages op af gryden og pladseres på et stort stegefad. De smager dejligt at spise til sulet. De kan bruges både i hvidkålssuppe, grønkålssuppe og ærter, blot ikke i rigtig suppe, men for at de skal smage rigtig, skal der absolut løg og timian deri“ (Vesterø, Læsø). Navnet kroppen tyder jo på, at Læsø-grynbollerne er i familie med de tidligere omtalte torskehoveder, som fyldtes med bygmelsdej, og der er selvfølgelig også en sammenhæng med de komber og stoddere af blod, gryn og mel, som er beskrevet under slagtning. Men det er karakteristisk, at grynbollerne spistes som tilmad til kød i stedet for kartofler. Der er tale om gamle retter, som velsagtens har haft særlige betingelser for at holde sig i brug i de egne, hvor mændene var kendt med søfart, for gryn og mel var mere holdbart i et skib end kartofler og brød. I nyere tid har vi kun bollerne, under forskellige navne, i suppe og som bollemælk. Vi bør dog også nævne den sønderjyske *klump og due* (d. v. s. dyppelse). Dette var boller af boghvedemel, der dyppedes i fedt med sirup i.

Selv om det ikke er muligt her at nævne alle de gamle retter, bør ærterne have et par ord med, idet de spillede en betydelig rolle, især i egne med god lerjord: „Vi høstede ærterne selv hos gårdejer E. S. i Yderby (på Sjællands Odde). Først blev de hele ærter sat i blød i koldt vand natten over. Om morgenen skulle vi *rende ærter*. De blev taget op på det lille *drævtrug* (et fladt trætrug), og så stod vi piger og pillede alle de ærter fra, som var sorte. Alle de pæne gule ærter blev så kogt til ærtegrød. Inden de blev serveret, blev de stødt imod grydens bund, så der næsten ingen hele var igen. Kom så ind i et stort lerfad med en underkop midt i fadet med en klat smeltet margarine i, som vi alle døppet skeen i med ærterne, og dertil var der et stort lerfad med centrifugemælk, som vi alle noppet en skefuld af



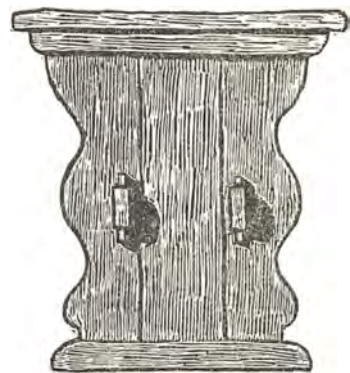
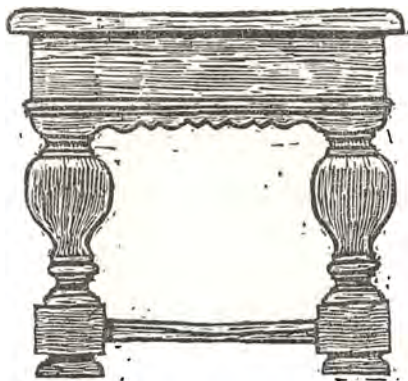
Bord med krydsfod i Kongsgården i Lejre ved Roskilde. Denne bordtype var almindelig i hele landet. Her er der tale om et kort bord, der formentlig har stået mellem dagligstuenes to himmelsenge.

Nye middagsretter

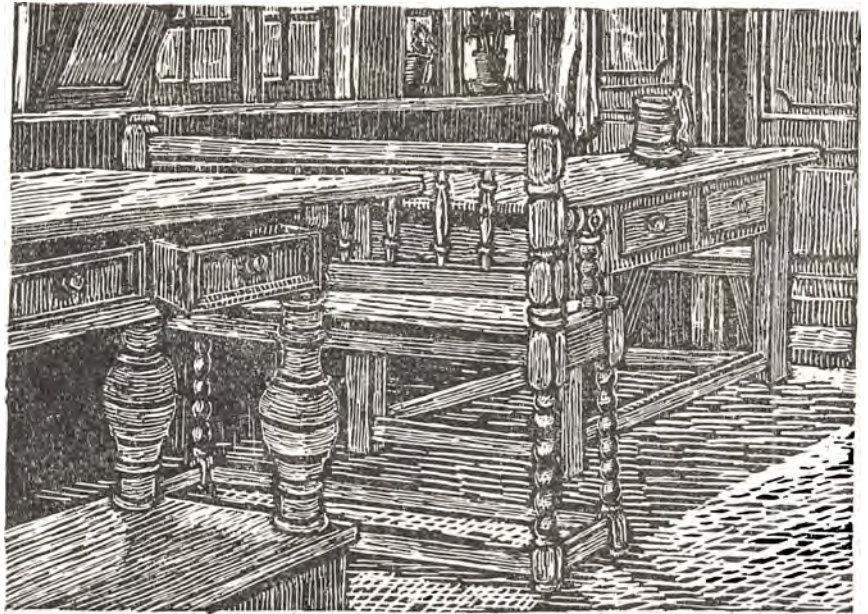
stadigvæk for at få den ufordøjelige faste ærtegrød ned. Det kunne nemt hænde, at den var svedet på gryden. Så var de slemme at spise, pu ha. Vi fik brød og et stykke kogt flæsk oven på. Et solidt måltid. Næste dag blev et stykke saltet flæsk kogt sammen med mange gulerødder og kartofler til ærtesuppe. Den ærtegrød, der var levnet fra dagen før, blev puttet i suppen. Ærter lå altid nede på bunden af fadet, men der var fyldefoder nok i suppen af alle de mange gulerødder, kartofler og flæsk. Ærterne var i reglen salte som ild. Kødet var altid for lidt vandet ud, så vi drak af bare tørst den hele dag“ (Odden). Det meget salte flæsk satte de gamle pris på, men så var der jo også det, at der ikke blev spist for rigeligt af det, når det var tilstrækkelig salt. Beskrivelsen er iøvrigt karakteristisk for overgangstiden omkring århundredskiftet. Ærterne var stadig hjemmeavlede, men gården var begyndt at levere mælk til mejeriet, og smørret var afløst af margarine, som dengang ikke var det højt udviklede, rene produkt som nutidens margarine. Det var kun den billige pris, som lokkede til brug af det kunstige smør, og egentlig kunne man slet ikke være bekendt at anvende det i en ordentlig husholdning. Iøvrigt mangler der en enkelthed i beskrivelsen, idet ærternes skaller løsner sig under kogningen, således at de må skummes af. Timian var ofte krydderi på ærterne, som plejer at være en yndet ret, i hvert fald af de hårdtarbejdende mænd, men det var bedst om arbejdet foregik i fri luft efter spisning af ærtegrød, for et gammelt rim lyder: Når vi spiser ærter, slår vi fjærter, og i dette tilfælde var digtning og virkelighed i overensstemmelse med hinanden.

Grønne ærter hører derimod den nyere tid til, og lad os gengive en himmerlændings erindringer om, hvad han oplevede, da han som tjenestekarl kom til en gård i Døstrup, hvis unge ejer havde giftet sig med en pige fra Falster, der oven i købet havde været på husholdningsskole: „Som før nævnt var kosten god, men hun brugte mange grøntsager. Det var vi jo ikke vant til. En dag vi fik stegt flæsk og grønærter, spiste vi flæsket og lod ærterne stå. Det var hun ikke glad for, og så sagde hun til pigerne, at jyderne ikke kunne spise andet end byggrød og kartofler og flæsk. – Efterhånden lærte vi også at spise grøntsager. Det var jo bare en overgang.“ Men der var også nye retter, som mødtes med velvilje. Da kødhakkemaskinerne kom frem, blev det meget lettere at lave fars, og frikadeller og hakkebøf blev hurtigt yndede søndagsretter. På den måde var kødet let at stege. Før komfurenes tid var det vanskeligt at stege større stykker

kød. Spidstegning har ikke været brugt i nyere tid. Man kunne stege en steg samtidig med bagning af brød i den store ovn, og så siden varme den op, men det var mest i julen og ved de store gilder, at det blev brugt. Der fandtes også store aflange stegegryder med et tætsluttende låg, hvorpå der kunne lægges gløder for at give overvarme, men det var trods alt en både besværlig og usikker måde at stege på, som de fleste veg tilbage for. Mere sikkert var det først at koge kødet mørt og derpå partere det og stege det på en pande: „Nu (1944) har de fleste husholdninger komfur med ovn og stegepande, og den yngre slægt er mere moderne. Men de ældre kan endnu dårligt følge med. Der er en historie derom. Det er kun en snes år siden, den passerede. En søn på en af gårdene her (Avernakø) havde giftet sig og ført en ung kone ind i gården. Hun var ikke her fra *landet* (det vil sige øen), og hun imponerede i høj grad svigermoderen. Han har såmænd fået sig en dygtig kone, sagde den gamle kone en dag, tænk, hun kan stege kødet råt.“ Vi er her kommet så langt op i tiden, at selv de gamle var indstillet på, at nyheder var velkomne. Det kneb det mere med i ældre tid: „I min barndom (født 1872) var der et par gamle folk, hvis søn var bleven gift og havde overtaget huset. En dag havde den unge kone lavet sovs. Det havde de gamle aldrig set før, for i gamle dage brugte man ikke at jævne sovsen, men dyppede kødet i fadet og skyen, som det var, og det kaldte man dyppe. Så sagde den gamle kone til manden: Hvad er det dog for noget dyppe, Fåer? Hø, sagde manden, ja, jeg ved ikke, hvad det er for noget hun har rodet sammen, men hun forstår vel ikke bedre“ (Arninge). Sådanne bemærkninger bedrede ikke forholdet til svigermøderen, og det er karakteristisk, at bemærkningen er blevet husket.



Bord med fire stolpeben og bord med endeplade stående i dagligstue og storstue i Kongsgården i Lejre.



BORDDÆKNING

På egnen omkring Roskilde, ind mod København og til sydvest for Køge stod der på de lidt større gårde to langborde i forlængelse af hinanden langs vinduesvæggen i dagligstuen. Mellem de to borde stod der en foldebænk. På Sjælland er dette betegnelse for en bænk, hvis rygstød kunne vendes. Til daglig sad husbonden på foldebænken sammen med folkene ved det nederste bord. Kom der gæster, flyttede han op på bordendebænken ved det fine bord, og foldebænkens rygstød vendtes, således at gæsterne kunne sidde på denne og på vinduesbænken. I højtiderne spiste man ved det fine bord.

Ellers er det ofte borddækningen, som den unge kone straks lavede om på, når hun fik myndighed dertil. Som det er fremgået af flere af citaterne i det foregående, var borddækningen i ældre tid meget enkel. Skemad, ofte kaldet søbemad, blev serveret i et fad, hvortil fem til syv personer kunne nå. De gamle langborde er meget smalle, netop for at der ikke skulle blive for lang vej at føre skeen fra fadet til munden. Bordene er også høje, eller var det i hvert fald fra ny, men med tiden rådnedede det nederste af benene ofte af. Hyppigt var der et fodstykke til at sætte træskoene på, således at man bedre kunne finde balance på den smalle vægfaste bænk langs væggen. Hvis der var flere personer ved bordet, måtte der to fade til. I de egne hvor tekstilerne spillede en særlig stor rolle, havde man en svær hørlærredsdug på bordet, men de fleste steder spiste man på det bare bord. Efter gammel skik var bordpladen hvidskuret, og på bordets hvidhed bedømte man konens ordenssans. Det var imidlertid et stort arbejde at holde et langbord, og maling lettede det. Da voksdug kom frem i ruller hos købmanden, var det en stor arbejdsbesparelse, for det kunne let tørres af, og fabrikanterne lavede mønstre, som faldt i den folkelige smag, omend nutidens æstet, der vurderer den gamle tids gedigne møbler i gode materialer højt, må konstatere, at det var et afgørende skridt ned ad bakke i den folkelige skønhedssans. Men voksdug kostede også penge, og følgende eksempel er karakteristisk: „Mor lavede selv en hverdagsdug. Hun tog et stykke

lerred, der passede til bordet og malede det så med samme kulør, som bordet havde. Den varede i mangfoldige år “(Valsgård). I det vestlige og nordlige Jylland var der gamle traditioner for, at der på bordets inderside stod en løs bæk uden rygstød, en *forsædebæk*, hvorpå kvinderne kunne sidde. Spøgende kaldtes den sine steder for *gimmerbænken*, men ellers var det gammel skik, at man understregede kvindernes stilling som mandskønnets tjenere, ved at de stod op og spiste: „I gamle dage var det ellers skik, at ingen tjenestepige måtte sidde ned og spise. De skulle stå op foran bordet, og det kunne hænde sig, at pigen måtte stå med et barn på venstre arm og give det hver anden skefuld. Det har jeg selv prøvet, hvor jeg tjente“ (Nordby, Samsø). Efter gammel skik var det dog ikke blot tjenestepigerne, som måtte stå op. Der var det praktiske ved skikken, at pigerne da hurtigt kunne hente ny forsyning. Man kan da også stadig opleve, at værtinden ved et kaffebord står op og nøje vogter over, at fadene med kager stadig går rundt, og at ingen kop står tom. Nogle steder var det dog skik, at kvinderne fik lov at sidde ned ved bordet juleaften. Selvfølgelig var denne sædvane i hastig afvikling i løbet af 1880erne og 90erne, og læseren kan måle, hvor hurtigt udviklingen skrider frem ved at iagttage sin reaktion over for den gamle skik.

Når der spistes ålesuppe, der var en almindelig ret i mange kystegne, var ålen skåret i så små stykker, at man kunne tage dem af fadet med skeen. Men ellers var det skik, at fisk samt kød og flæsk blev fordelt, og til at lægge det på havde hver foran sig et træstykke. Dette kunne være så langt, at tre personer kunne være fælles om et bræt, men hyppigere var det blot runde brikker: „De har vel nok trætallerkener. Jeg har nu en tilbage fra mit hjem. Jeg husker ellers, *huggeren* (tømmeren) kom med en stabel nye. De var tykke at begynde at slide på. Den jeg har tilbage, er kun halvt så tyk som oprindelig. De blev kun vadsket en gang om dagen, om morgenen, når man *toede kar*, vadskede op. Så brugte man den ene side til middag og den anden til midaften. Efter middagen tørrede man dem af med en karklud. Om morgenen blev de skurede i ler, men da

Under en del af den faste bæk langs vinduesvæggen var der ofte indrettet reder til gæs. På den afbildede bæk fra Keldby på Møn er der skydeluger foran rederne. Hvis der kom til at sidde en fremmed foran en rede, hvor en gammel gås lå og rugede, kunne den godt blive fornærmet og stikke hovedet ud gennem det hjerteformede hul for at nippe den fremmede i benet.





Dyb fajancetallerken fremstillet i Kellinghuse på grænsen mellem Sydslesvig og Holsten. Den har en broget dekoration med farverne violet, blå, grøn, lysebrun og gul i en stil, som faldt i landbobefolkningens smag. Gårdmandskonen Anne Pedersdatter har købt den af en skipper fra Ommel på Ærø, som af og til ankrede op ved Lyø med lasten fyldt med lertøj og fajance. Hendes forbogstaver er indridset i bunden, således at hun kunne få den rigtige tallerken tilbage, når den havde været udlånt til et bryllup.

det var bøgetræ, blev de aldrig rigtig hvide. Jeg har også i et enkelt tilfælde set udhulede træallerkener, men de var vist medbragt fra en anden egn. De var tynde og snart slidt op. De var måske tænkt til fest. Man sled disse tallerkener bogstaveligt op. Når der var slidt hul i midten, brugte man dem til brikker i malkespandene, når man bar mælk fra marken, for at mælken ikke skulle skvulpe over. Sådanne brikker var bedst, når der var hul i dem. Tit knækkede de også over i to. Så brugte man dem til sildetallerkener på davrebordet“ (Karlstrup vest for København). I mange gammeldags bondestuer var der ellers langs loftet en række tintallerkener og brogede fajancetallerkener, men disse var kun til pynt og til at markere gårdens velstand. På bordet brugte man træbrikkerne, og hvis tilmaden egnede sig til at holde med to fingre, så kunne man udmærket lægge den på en brøds-kive. Når man stædigt vedblev at bruge træ som underlag, hang det sammen med, at man spiste med en skarp kniv, og det er jo tåbeligt at ødelægge knivens æg ved at skære ned i en hård tallerken. Man må huske, at kødet ikke altid var lige mørt. Kristian den Fjerde havde købt en gaffel i 1621, men på landet vandt dette helt unødvendige redskab kun langsomt frem, og der var gamle mennesker, som brugte en spids kniv i stedet helt op til 1900. Mændene kunne bruge deres lommekniv, men ellers lå der i bordskuffen smedede knive smalle i bladet og endende i en spids. Man skar et stykke af flæsket, idet man sirligt holdt det med et par fingre – det kan gøres med megen ynde – og så satte man knivens spids i bidden og dyppede den i panden eller skålen med dyppelse eller sovs. Dette var en god måde at spise på, og der var ingen grund til ændringer, før kartoflerne vandt frem. Disse egnede sig slet ikke til at spise på den måde. De blev da også i begyndelsen først og fremmest anvendt i søbemad, men da kartoflerne giver et meget stort arealudbytte, dyrkedes der stadig flere af dem, og de vandt frem også som tilmad til fisk og kød. De blev uskrællede sat ind på bordet i et fad, og hver pillede så de kartofler, som han mente at kunne spise. Skrællerne lagdes ved siden af brikken, for dem skulle hønsene eller grisen have. Men kartoflerne var drilagtige, for de ville rulle ned af brikken, og selv om denne var drejet ud med en lav kant, så var de vanskelige at styre, men værre var det, at kartoffelbidderne let gik i stykker, når de på knivspidsen blev dyppet i pandens fedt. Så måtte man fiske stumperne op med fingrene, og det var ikke passende efter tidens takt og tone. Så var gaffler alligevel bedre. Dette redskab var iøvrigt forlængst taget i brug som køkken-



Dyb lertallerken fra Lyø med lilla og lyseblå blomst. Tallerkenen stod til daglig til pynt og blev kun anvendt ved højtider og gilder. Tallerkenen er formentlig fremstillet i Nordtyskland.

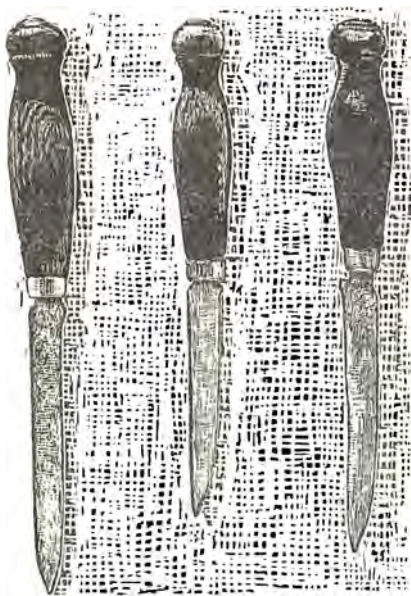
redskab, idet man brugte store togrenede jerngaffler til at fiske kogt kød op af kogevandet med. Men da gafflen blev spiseredskab var det ikke nødvendigt, at kniven var spids, og næste gang der kom en smed for at falbyde knive, valgte man de moderne knive med afrundet blad, som var bedre til at smøre med. Gafflerne behøvede heller ikke at betyde meget større opvask, for når man spiste med gaffel, kunne man godt være flere om at dele en kniv. Modsat gammel skik skar man da kødet i stykker, før man begyndte spisningen. Nu er dette forlængst blevet gammeldags, og man skærer som i ældre tid, samtidig med at man spiser, men på landet holder mange stadig ved den nyere skik. En mand sagde, at han finder den nyeste måde uskøn. Det skyldes måske, at den minder ham om den gamle måde. Da gafflerne var blevet det almindelige spiseredskab, var det logiske grundlag for træbrikkerne faldet bort. Kvinderne var godt kede af disse, for de skulle skures, og de steder, hvor man spiste kogt sild om morgenen, måtte man have to sæt brikker, for sildebrædderne kom til at smage af sild. Nu gik udviklingen ikke altid så regelret frem som i denne forenklede fremstilling, og lad os gengive en tjenestepiges erindringer fra en sydsjællandsk gård, hvor hun tjente fra 1884 til 1892: „Det var skik, at vi alle spiste direkte af samme fad. Hvad der gaves af sul, var ude i køkkenet delt ud til hver enkelt på en lille rund træbrikke. Vi arbejdede så længe med at skure og skruppe dem, at det omsider lykkedes at få dem til at skilles ad, og nu kom konen med forslag om at købe nogle ganske små lertallerkener, da de var lettere at holde rene. Længe gjordes der vrøvl ud fra den forresten meget rigtige forudsætning, at så ville de bare øse op og fiske i fadet efter det, de bedst kunne lide“ (Hammer). Et andet sted standsedes et forsøg på at indføre tallerkener af tjenestefolkenes kategoriske protest. De ville ikke være et sted, hvor man kunne se, hvor meget hver enkelt spiste. Dette har vi ikke så let ved at forstå, men man må huske, at den tids tjenestefolk havde hårdt legemligt arbejde, der krævede mange kalorier, og det var endnu ikke helt selvfølgelig, at alle fik det, som de kunne spise, og husbonden kunne godt ytre mishag, hvis en spiste for meget. Det var navnlig smør, flæsk og kød, som man ikke måtte tage for rigeligt af. Lad os fortælle et eksempel på et lige så snedigt som groft brud på etiketten fra en gård i Vorgod: „En morgen sad vi og spiste rugmelsgrød. Anretningen bestod af et stort fad grød med smørhul i midten til at dyppe grøden i og et stort fad mælk til at tage en skefuld af til hver to skefulde grød, alt til fælles



Spiseskeer fra Lyø. Hvert medlem i husstanden havde sin personlige ske. Skeen i midten er af horn, medens de to andre er af træ. Hornskeer var lidt dyrere end træskeer, men kostede dog intet sammenlignet med sølvskeer. Skeen til venstre er lavet af en træskomand på Lyø, som havde et drejelad, således at han kunne forme skeen med en fint drejet knap. Skeen til højre er købt af en fynsk skemand.

bedste, og alle langede til de to fade. Pludselig siger manden til daglejeren som hentydning til, at denne dyppede temmelig dybt i smørhullet: Jens, a tøves, der er sån stue kringler (fedtperler) o æ mjælk, dæ som du søber. Ja, sagde Jens, a ska sej dæ, mi lebber (læber) æ så slem te o revn og så tow a te moon nå hundfjædt o smur dem i. Manden så lidt betænkelig ud, men lagde omgående skeen, og det samme gjorde de øvrige morgenspisende. Kun Jens blev ufortrødent ved, indtil han havde dyppet hele smørhullet tørt og fået rigeligt af såvel grød som smør.“ Det var jo et slemt puds, Jens spillede manden, men det har nok været fremmede for brug af tallerken også til søbemaden. Tallerkenene, der kom i brug, var ret dybe i modsætning til de sædvanlige gamle pyntetallerkener, og endnu bruger man jo til daglig i mange gårde kun dybe tallerkener, således at der kun er een tallerken per deltager at vaske op. Tuberkulosen hærgede slemt i den beskrevne tid, og oplysningen til bekæmpelse af denne sygdom medvirkede til indførelse af tallerkener i stedet for det fælles fad. Hvor den nye skik ikke indførtes, når der kom en ny kone i gården, hvilket ofte betød en hel revolution i 1880erne og 90erne, begyndte ændringen ofte med, at man fik en daglejer med skråsovs og madrester i skægget. Hen mod århundredskiftet var det fælles fad med søbemad afskaffet næsten alle steder, men i mindre brug, hvor der ikke er tjenestefolk, har den gamle skik såmænd kunnet leve helt op til nutiden. Samtidig med det fælles fad forsvandt også det fælles ølkrus, ølpotte eller ølkande. Tuden på kanden betyder ikke, at man drak af kopper eller glas som man kunne tro: „I hjemmet serveredes øllet så i trækander med låg og tud på siden. Ølkanden havde sin plads på et hjørneskab i hjørnet ved bordende og langbænk. Brændevinsflasken stod inde i skabet (der hentydes til stolpeskabet, som var specielt for Sjælland). Når spisningen begyndte, tog husfaderen øl og brændevin frem og drak selv under spisningen to til tre snapse, og den eventuelle husmand fik samme antal, hvorimod det øvrige personale kun fik ølkanden til afbenyttelse på den måde, at den vandrede rundt, så alle drak af den, dels ovenad og dels af tuden“ (Herlufmagle).

Skeen af træ er kendt siden stenalderen, og den kan nok fortjene et par ord: „Gaffel var mindst brugt. Til søbemad skulle der jo en ske. Denne toges så i brug igen til visse retter eftermad – pillesul, finker, plukkemad, røræg, plukfisk og mad med kartofler i blanding. Hænder og fingre blev meget brugt. Var det fjerkræ, ribben eller ting, hvor ben fulgte med, var det da



Spiseknive fra Tørræsø, Krogsbølle sogn på Nordfyn. Længden er fra 21 til 23 cm. De har været brugt både som kniv og gaffel, idet en bid af kød eller brød blev spiddet på spidsen af kniven og dyppet i stegepanden eller skålen med dypelse. Det var en praktisk måde at spise på, indtil kartoflerne blev almindelige.

så helt naturligt, at man fattede om benet og *gnov af benet*, som ligeledes gik under bordet til hunden. Flæsk, for eksempel stegt flæsk, spistes helst ved at fatte om sværkanten med et par fingre og bide til hver mundfuld brød eller hvert kartoffelstykke. Som regel dyppede man så flæskestykket enten i panden, der stod varm på et bræt på bordet, eller i det flade fad, hvor alt flæsket var hældt op. Koldt stribflæsk eller sylte tog man også tit med fingrene. Blev de for fedtede, gned man dem hen over brødstykket, og så var der bedre hold på flæsket igen. Fisk kunne man skrabe fra benene med skeen, få benene til side og så spise med skeen, indtil gafler kom regelmæssig i brug. Ål var nu så herlig nem en fisk, enten i ålesuppe eller som stegt var der kun det ene ben, som læber og tænder let drog kødet af. Klipfisk og torsk var værre ved alle de småben, hvori rygfinnen var fæstet. Gamle mennesker var tit bange for fiskeretter. Tungen kunne ikke lede benene fra“ (Keldby). Skeen var hyppigst af træ, selvom hornskeer regnedes for finere. I adskillige velstående gårde var der arvesølv oftest i form af skeer, men disse blev i reglen kun brugt ved gilder. En metalske er jo ganske uegnet til at spise varme retter med, især af folk som skulle være hurtigt færdig med at spise for at komme til at sove til middag efter en allerede lang dag. På det tidspunkt var tiden kostbar. En ske af benved var bedst af træskeer, og den kunne ved slid blive som silke, men betingelsen herfor var, at den ikke blev våd. Blev den det, var den ødelagt for lange tider. At vaske en træske af var utænkeligt. Derved ville man jo fjerne det beskyttende fedtlag, og træet ville blive ru. Skeen blev omhyggeligt slikket af, og når den var ren, tørredes den med hånden, og var den for fedtet, kunne den tørres af i trøjeærmet, før den blev anbragt et sted, hvor det kostelige redskab ikke kom noget til. Bordskuffen var ikke altid et sikkert sted. Der lå jo knive og meget andet, og der kunne børnene komme til den på jagt efter skålen med kandistykker. Ofte var der slået et stykke læder fast i vinduet eller på bjælken, hvor skeerne kunne stikkes ned, hvis ikke man havde mælkehylder i stuen, hvor skeerne lå sikkert. Hver havde sin personlige ske, og var disse ens, lavet af en skemand og ikke et husflidsprodukt, blev der skåret navn eller mærke i skeen. Det hed sig dog, at det ikke var heldigt at tage ske med i en ny plads. Men da den moderne opvask havde holdt sit indtog med gafler og skårede ler- og fajancetallerkener, måtte træskeen vige for tarvelige metalskeer, men mangen gammel knark nægtede dog at tage aluminium eller blik i sin mund og beholdt træskeen til sin død.

Ærbødighed for maden

Det vil fremgå, at rene hænder var ønskelige ved den gamle spisemåde, og det var da også fast skik at vaske hænder før hvert måltid: „Under det daglige arbejde var vandtruget ved posten al tid for hånden til at vaske hænder i, kun måtte der ikke komme sæbe. En hastig håndvask mellem stald og stue til spisetiderne forgik i vandtruget. Hænderne kunne stænkes lidt af og ellers var der jo bukselår eller buksebag at gnide dem tørre på“ (Keldby). Nutiden vil synes, at det var en noget sparsom vask, men sammenlignet med det, man ellers gjorde for at være ren, var det skam virkelig bemærkelsesværdigt. Vi kan fortsætte beskrivelsen: „På gårdene afventedes ved måltidet, at manden var kommet til sæde. Jeg mindes ikke noget værsågod, men nok velbekomme. De unge tjenestefolk på gårdene fik ofte besked om at passe deres måltid og holde pjatten i, så længe de sad ved bordet. Det var de ældre forbeholdt at snakke med, og man lærte jo også snart, at selv om det var fyraften, skulle man ikke rejse sig og forsvinde, før alle og da navnlig husbonden var færdig med at spise. At holde bordskik krævede tit, at de unge måtte sidde og høre på megen snak, før de kunne sige tak for mad. Det var vel mest i den mindst travle tid om året, at man tyggede drøv ved bordet. Men de, der havde sans for det, fik jo erindringer med. I landbohjem har jeg aldrig oplevet noget med bordbøn, men mormor snakkede så tit om det velsignede brød og Guds gave i hus og kælder, som vi måtte bede om, kunne slå til. Frådsede vi, lagde Gud ikke sin velsignelse i det, der var tilbage. Faldt nogen slags mad på gulvet, skulle vi blæse sandet af og spise det alligevel“ (Keldby). Det er karakteristisk, at ærbødigheden over for maden og taknemmeligheden for den mere gav sig udslag i praksis end i ord og bønner. Bordbøn ved de daglige måltider vandt først indpas med den religiøse vækkelse. Derimod hørte den til ved de store gilder, som stadig var præget af de middelalderlige spisegilder til helgeners ære, der kunne slutte med, at øltønden blev lyst i den helligånds fred, hvorefter der vankede bøde, hvis nogen tappede mere af den.

Sammenholdt med ærbødigheden for føden er det for os mærkeligt at høre, at ikke alene kvinderne sad med hovedtøj på, men mange steder gjorde mændene det også, selv vintertidens store lodne huer beholdt man på, men det var gammel skik, som endnu ikke var helt forsvundet, selv om nyere skik påbød, at man skulle sidde barhovedet under et måltid. Også skikken med at byde til bords og sige tak for mad varierede. Der var husbønder, som svarede en ny karl fra en anden egn,



Til højtiderne var borddækningen gerne lidt finere end til daglig. Helligtrekongers aften blev der tændt et tregrenet lys. Det var højtideligt. Var der børn i gården, blev der ofte indstøbt et stykke af en gåsefjer fyldt med krudt, hvor de tre grene forenedes. Så gik lyset ud med et fut, hvorved det tydeligt markeredes, at nu var julen forbi.

at han skulle ikke takke for maden, for den arbejdede han for, og så havde han også fortjent den og havde ikke noget at sige tak for. Kom der derimod en besøgende ind under måltidet, sagde vedkommende *sin Got*, signe Gud, eller blot *velbekomme Jer*. Men der var også andre regler. Når pigerne dækkede bord, måtte de passe på, at to knive ikke kom til at ligge overkors, for det varslede rent symbolsk, at knivene kom til at krydses, det vil sige, at der blev strid. Den tid lå ikke så langt tilbage, da man, det vil sige voksne, både mænd og kvinder kom i korporligt slagsmål for et godt ord, sådan som børn stadig kan komme det. Man kan blot læse i tingbøger fra herredstingene fra 1600- og 1700årene, og man fyldes af undren over den for os barnagtige optræden. Reglen levede endog så længe, at den blev overført på gaffler, og der er vist endnu mange som uvilkarligt retter en kniv og gaffel, som er kommet til at ligge ind over hinanden. En kniv måtte heller ikke ligge med æggen opad, for så skar man Vorherre, sagde man, men det er vel blot en forsigtighedsforanstaltning. Men hvis en pige for eksempel under slagtearbejdet, da kødet hakkedes med økse, kom til at lægge øksen fra sig på bordet, bredte uhyggen sig i gården, for det varslede dødsfald. Øksen er jo et gammelt kampvåben.

Ligesom ølkruset stod frit fremme, lå rugbrødet, som der blev skåret af, også frit på bordendebænken, i hvert fald i visse egne: „På bordendebænken lå rugbrødet med *skæret* ind mod væggen. Vendte det mod døren, kunne man ikke mættes af brødet“ (Sengeløse). Dette har måske noget at gøre med det misundelige blik, som vi flere gange har strejft i det foregående, og der kunne nævnes flere regler herom, men dette må være nok til at fastslå, at takt og tone ingeniunde er noget nyt. De gamle opførte sig ubehøvet efter vor tids opfattelse, men det gør vi også ofte efter gammel skik. De gamle var ikke udannede, men deres dannelse var en anden end vor. Iøvrigt var det ikke altid husmoderens opgave at skære brød ved bordet, men i en større gård var det forkarlens ære og pligt. Man holdt brødet ind mod sig og førte kniven i et vandret snit ind mod brystet. Var det et nyt brød, som blev skåret for, slog mange et kors for endeskiven med kniven, inden de skar. Endeskiven kaldtes forøvrigt *skalk* eller *skalende* i det meste af Jylland. Den næste skive hed *brudstykke* eller *jomfrustykke*. Da brødmaskiner af forskellig art kom frem, ophørte brødskæringen ved bordet, og det var de unge ofte glade for, da forkarlens trøje ikke altid var lige ren.

EFTERMIDDAGS- KAFFE



Kaffekedel af kobber fra Lyø. Før der i slutningen af 1800'årene kom købmænd i de fleste lidt større landsbyer, købtes kaffebønnerne i købstaden i større portioner. Derfor købtes bønnerne rå, og de blev ristede hjemme lidt ad gangen.



Kaffen blev malet på en lille kaffekværn. Bønnerne blev hældt direkte i kaffekedlen, der i ældre tid blev tømt om lørdagen, når kedlen skulle pudses. Fra 1880'erne blev kander med kaffepose mere almindelige.

Efter middagen ventede i sommertiden middagssøvnen, og det var praktisk for kvinderne, at borddækningen var så enkel, at der faktisk ingen opvask var. Bord og brikker skulle blot tørres af, og børnene kunne lige i farten blive tørt om munden med samme karklud. Da fajancetallerkenerne og fade og skåle og drikkeglas kom i brug, gik det stærkt ud over kvindernes middagssøvn, for disse ting krævede en egentlig opvask, og de skulle tørres af med et viskestykke, og der var jo ingen, som trængte mere til at få sig et lille hvil, end den pige der i Østdanmark på det tidspunkt havde været to gange i marken for at malke kørerne. Det skulle da lige være hyrdedrengen i Vestdanmark, men han kunne ofte få sig en lille søvn ude hos dyrene, og det er jo ikke ham, som skal omtales i denne bog. Middagssøvnen varede til to – halvtre tiden. Så kaldte pigen. Kaffe efter middagssøvnen havde vist sig at være særdeles formålstjenlig, og det nye måltid var hurtigt slået igennem. Man drak blot en kop kaffe med et stykke kandis til. Det tog ikke mange øjeblikke, for det var tid at komme i gang med arbejdet. Man drak af spølkummer, store kopper uden hank og underkop, og kandisstykket suttede man på under drikningen, således at der heller ikke var brug for theskeer. Blev der kandis tilovers i munden, mente de gamle, at det måtte være god skik at lægge resten tilbage i skålen igen, men det har der stået megen strid om, for de unge gik ikke ud fra som de gamle, at munden var ren. Det gør vi jo kun, når vi kysser hinanden. Der har vi trukket grænsen for vor finfølelse, men særlig logisk kan denne ikke siges at være. Underkopper forøgede opvasken, men de hørte med til fin skik, og de havde da også den fordel, at man kunne hælde den varme kaffe over i underkoppen og så drikke af den balancerende med den på tre fingre. Da sukkeret afløste den billigere kandis, blev også theskeer nødvendige, lutter lån fra de højere stænder, som ikke passede i bondehusholdningen, så længe der hvilede en stor arbejdsbyrde på kvinderne.

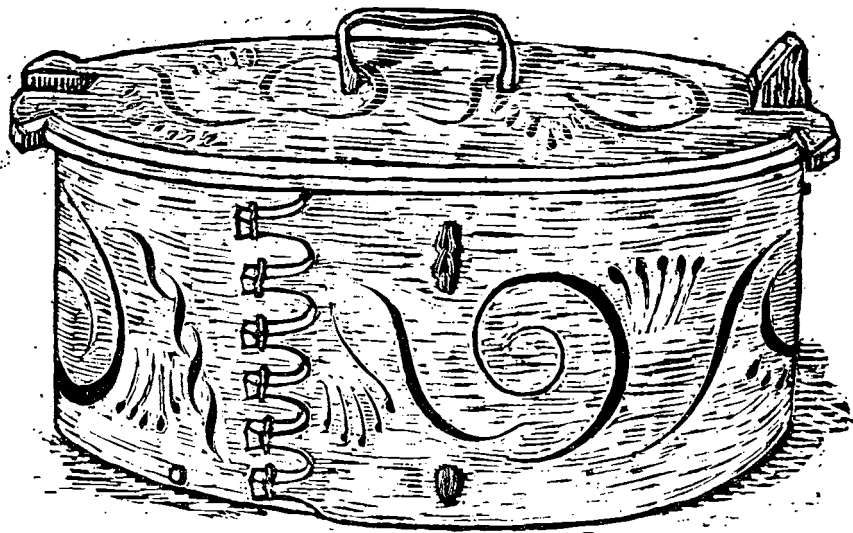
Hvis folkene havde meget travlt i marken for eksempel med at køre korn ind, således at middagssøvnen blev strøget, blev der båret mad ud i marken i stedet for eftermiddagskaffen, et stykke sigte- eller hvedebrød eller pandekager der kunne spises i en fart. Iøvrigt fik kaffekedlen eller kaffekanden ikke altid lov at blive kold, når der var drukket eftermiddagskaffe, især ikke hvis gården lå inde i landsbyen, for hyppigt kom der en eller anden på besøg for at låne eller aflevere et eller andet eller blot for at fortælle en nyhed. Det er forbavsende så hurtigt underretning om en begivenhed kan spredes i en landsby.

EFTERMIDDAGS MELLEMMAD

Iøvrigt var der ikke langt til næste måltid, i hvert fald om sommeren, da også eftermiddagen havde sin mellemmad. Om vinteren var den oftest strøget. Om efteråret kom trækfuglene nord fra med vanterne og strømperne, og de tog mellemmaden med sig syd på, men havde den med tilbage om foråret. Mellem Storebælt og Øresund kaldtes måltidet *midaften*, på Bornholm som tidligere nævnt *unjarna*. Man kunne hist og her høre gamle vendinger som *vesperkost* eller *efternonsmelmad* med gamle latinske tidsangivelser, eller man sagde *kvældsmelmad*, men i Vestdanmark var det lange ord eftermiddagsmellemmad den almindelige betegnelse. I jyske dialekter kunne man dog afkorte lange ord væsentligt. Som formiddagens mellemmad spistes måltidet på marken, hvis eftermiddagens arbejde lå der. Det var da blot to eller tre stykker brød med pålæg, somme steder lidt bedre end formiddagens. I nyere tid gav man ofte et stykke hvedebrød til eftermiddagskaffen, og begyndte man at holde op med arbejdet lidt tidligere om aftenen, kunne man springe måltidet over, til stor lettelse for kvinderne.

Hvis flere arbejdede sammen på marken så langt borte fra gården, at de ikke lige kunne gå hjem, fik de maden med i en madkasse. Arbejdede de alene, blev maden pakket ind i et tæt-vævet stykke lærred, som var specielt beregnet hertil. Det målte omkring 50 cm på hver led. Da købmanden begyndte at bruge indpakningspapir, og aviser blev almindelige, blev madkluden overflødig.

Madkasse fra Drejø lavet af en ombøjet bred træspån. Den er rødmalet med sorte ornamenten. Den almindelige benævnelse til kassen var tejne, men flere steder havde den fået et kælenavn. På Herning-Ringkøbingegn blev den således kaldt for *æ trøster*. Da låget sidder i spænd mellem en fast og en bevægelig opstander med et indhak, giver det et knæk, når låget trykkes ned. Det er vel forklaringen på navnet *skræppe*, som brugtes på Djursland og i et strøg sydvest derfor. I det vestlige og centrale Sønderjylland kaldtes den for en *knæp-æske*. Syd derfor var betegnelsen en *klubbet* og på Sundeved en *rampe*. På Sydvestsjælland, Vestlolland og Langeland kunne man høre benævnelsen *bomme*.



NADVEREN



Trebenet ølpotte fra Lyø. Ofte var ølpotten eller ølkruset dækket af et låg. Hvor dette ikke var skik, måtte man blæse de druknede fluer til side før man drak.



Drikkekande fra Lyø. Af kanden drak man af tuden, hvilket havde den fordel, at man undgik fluerne, som også gerne ville til øllet.

Dagens sidste måltid om sommeren var nadveren, der betyder natmåltid, og det spistes om sommeren, når det egentlige arbejde var endt: „Vi malkede til aften ved ottetiden. Derefter fik vi vores *nætter*, surgrød og mælk. Store byggryn kogt i kærnemælk. Det skulle koges ved svag ild. Blev sat over ilden om eftermiddagen. Når de havde kocht nogle timer, jeg ved ikke hvor længe, det passede bedstemor, *almor*. Så blev de sat ned i fodenden af sengen. Grøden smagte godt. *Skowerne* (grødskorpen) var særlig eftertragtede. Far fik gerne gryden at skrabe. Det smagte bedst, når man skrabe dem med skeen og spiste dem af gryden. Engang vi havde sypiger, da var der altid halløj, da var de ikke blevet enige om, hvem der skulle skrabe gryden. Var kommet til at rykkes om den. Gryden var kommet ned under bordet. Der var en, der hev den op igen, men da var der en eller anden af mandfolkene, der havde lempet en træsko i gryden. Træskoen var selvfølgelig fejlet af, før de gik fra stalden, men alligevel. Var der fremmede om aftenen, eller vi var oplagt til løjer, kunne vi finde på, at grøden skulle snurres af. En spiseske blev fyldt med grød, sat ud midt på bordet, så blev skeen snurret rundt. Den, som skeen standsede ud for, spiste grøden. Den samme ske ladet og i sving igen. Sådan blev man ved, til grøden var spist. Det var mest mandfolkene, der *snurrede grøden af*. Ved siden af grødfadet, stod et mælkefad med sød mælk. Vi langede til begge fade efter behag“ (Stauning). Om vinteren spiste man nadveren noget tidligere, når man havde strøget eftermiddagens mellemmad, og så kunne man til gengæld slutte med endnu et måltid, en *sengtidsmelmad*: „Om vinteren spiste man tre gange om dagen, morgen, middag og aften samt ved sengetid, hvor hver fik en mellemmad, før man gik i seng efter at have arbejdet uafbrudt med ulden aften efter aften vinteren igennem. I de korte vinterdage blev det tidligt mørkt, og man holdt en mørkningstime, før lyset tændtes, en hyggetime, hvortil alle gårdens folk samledes, og hvor man hyggede sig i samtale, og hvor de ældre fortalte oplevelser eller historier. Når timen var forbi, blev lyset tændt, og grødgryden blev halet frem fra alkovesengen i stuen, hvor den havde stået under dynen, siden den var kocht forud for mørkningstimen. Grøden blev hældt op i et stort lerfad og sat på bordet med et mindre fad med mælk ved begge sider, og alle tog plads ved bordet og spiste mælk og grød, så længe de orkede. Grød spiste man hver eneste aften til aftensmad. Grøden kunne være forskellig, men altid af egen avl. Oftest fik man boghvedegrød, da man selv avlede meget

boghvede. Man lavede også grød af timset (sigtet) boghvedemel, nogle også af grov rugmel eller hele byggryn, men byggrød faldt mere sjælden, da de store *hangryn*, som man kaldte dem, skulle koge i tre timer“ (Agerskov, Ilskov sogn). Byggrynsgrøden kogt i kærnemælk var især almindelig i det vestlige Jylland. Havde man fået grød til middag, fik man mange steder kold grød overhældt med varm mælk om aftenen. Det er iøvrigt i forbindelse med sengtidsmellemmaden, at man drak de forskellige slags urtethe, som er nævnt i afsnittet om have og urter. Søndag fik man ofte brød og kaffe eller the i stedet for grød, og efterhånden fandt man det for rigeligt med grød om aftenen, og udviklingen gik i retning af, at man spiste smørrebrød, men hyppigt med en varm ret som indledning. Eftermiddagsmellemmaden faldt da bort, men hele denne udvikling foregik i høj grad forskelligt i de enkelte gårde, og der er endnu steder, hvor man spiser grød om aftenen.



KOSTAFVEKSLING

Selv om der kunne nævnes flere dagligretter, var udvalget ikke stort, men som tidligere nævnt gav de forskellige arbejder, først og fremmest slagtning, men også brygning, kærning, oste-tillavning, nedsaltning af fisk, indsamling af bær og urter og lejlighedsvis fangst af fisk ikke alene ved kysten, men også i bække, søer og moser lejlighed til kærkomne variationer i kosten. I visse landsdele gav jagt og fangst med snare lejlighed til fersk kød. I nogle egne fangedes der en hel del harer i snare. De fleste af disse blev ganske vist solgt, da prisen sammenlignet med daglønnen var høj, men der kunne udmærket koges suppe på en hare, medens man ikke altid turde gå i lag med at stege en hare i ældre tid. Viber og hjejler fanget i snarer var yndede, og man havde heller ikke alle steder glemt, at småfugles kød er det fineste af alt kød, således som man stadig ved det længere syd på i Europa. „Vi børn havde mange ture i skoven nær ved

hjemmet. Vi havde også interessen henvendt på, når skovduerne havde reder med unger. De byggede mest i høje tynde graner, så de var vanskelige at komme til. Derfor blev det regnet for en fin bedrift, om en dreng opnåede at redde et par skovdueunger i passende størrelse. Jeg har prøvet det, men aldrig haft held i den sag, hvorimod solsortunger har jeg haft held at hente i skoven. Jeg bar dem hjem i en spånkurv med låg, og fader klippede hovedet af dem med skræddersaksen. De var ikke større end stærene (som også spistes) men vores moder syntes, de var mere velmagende og drøjere. Derfor ville hun hellere have dem end stære. Solsorten var på den tid kun en skovfugl. I mine børneår så vi aldrig solsorter ved huset, selv om det var nær skoven“ (Ryslinge). Men det var ikke alene i skovegne og om sommeren, at småfugle kunne spises. Efterfølgende beskrivelse er fra Horne i Vendsyssel: „Det første sted, hvor jeg tjente (1893), var i Horne sogn. Konen hed Kjesten, og når hun blev lysten efter en gang fersk suppe, det fik de jo ellers aldrig om vinteren, så måtte jeg til at fange fugle til hende. Jeg fik så fat i nogle hestehår og lavede snarer deraf. En 2-3 hestehår blev snoet sammen og forsynet med en simpel rendeløkke og bundet fast til en pind, der blev stukket ned i en sandtørv, som blev anbragt udefor vinduerne i sneen. Så strøede vi korn og affald fra loen ved. Det var gråspurve, der blev fanget, og det er også den fedeste fugl, der findes. Vi fik aldrig noget af suppen. Kjesten spiste den selv.“ Andre dyr blev fortrinsvis jaget eller fanget for den kostbare pels skyld, men et dyr som grævlingen gav også fedt, som var særlig velegnet til at smøre læder med, og lårene kunne røges. I nogle egne fangede man pindsvin for at koge suppe på det lækre kød, men det var som regel småfolk som brugte dette, og det regnedes som regel for at være socialt deklasserende, men der er dog eksempler på, at også lækkermundede gårdmænd fik et pindsvin tilberedt. Ved dele af den nordlige del af Vestkysten spillede mågefangsten en ikke ringe rolle, og i et fiskerhjem kunne der spises flere hundrede havmåger i løbet af en vinter. Nogle steder regnedes mågerne for søndagsmad. Dette kunne der fortælles meget om, men da snarefangst ikke spillede nogen rolle for hovedparten af landbefolkningen, må disse hentydninger være nok. Vi må dog også nævne æggene, som kunne indsamles fra de vilde fugles reder. Måger og ænder og gravgæs gav store æg, men vibæggene var de fineste i smagen. Bønderne på Lyø skulle således blandt mange andre afgifter give to snese hønseæg årlig til herregården, som ejede gårdene, men



Hankepotte lavet af en pottemager i Sorring ved Silkeborg. Hankepotten blev brugt, når der blev båret mad i byen, for eksempel vælling eller suppe til en barselkone eller gildesmad til gamle og syge, som ikke selv kunne komme til gildet. Havde man ikke en hankepotte, blev et strømpebånd trukket gennem ørerne på en almindelig krukke.

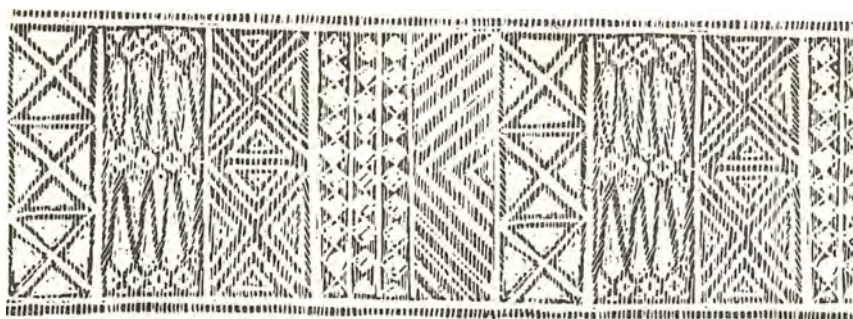


Trælåg til ølpotte fra Lyø, hvor pottelågene ofte var fint udskåret. Låget er skåret af en husmandssøn, som på grund af tuberkulose ikke kunne tåle almindeligt landbrugsarbejde. Da han var håndsnilde, tjente han penge ved at lave træhusflid. Låget har han lavet til gårdmandskone Sara Andersdatter i 1879.

kunne man samle vibeæg, vejede en snes vibeæg hønseæggene op. Der kunne i gode vibeår samles mange flere, og hovedparten blev solgt for god pris, men øboerne spiste da også selv æggekage af de velsmagende æg. En helt anden ret var kogte muslinger, blåmuslinger, som om efteråret kunne samles ved adskillige kyster, men måske mest ved Lillebælt. Ved lavvande kunne man fra gårdene ligefrem køre ud med vogn og samle et helt læs. På Bågå i Lillebælt brugte man at tildække en dyngge muslinger med våd tang, hvorved dyrene kunne holde sig i live i længere tid. De kogte muslinger kunne også overhældes med eddike, hvorved de kunne holde sig nogen tid. Men ellers spiste man løs, indtil man ikke længere havde lyst til at spise den ret. En gammel lyøbo fortalte, at hans farmoder, som hele sit liv havde været en fattig daglejerkone, men som tilbragte sine sidste år hos sønnen, kun tillod sig at fråse med een ret, og det var muslinger. De kunne ikke sælges, og der kunne samles så mange, som det skulle være. Skallerne gik på møddingen, og de gav jorden kalk. Kun ved fiskerhuse uden jord kunne man se hele dynger af skaller, ganske som det er tilfældet ved stenaldertidens kystboplads.

Som et vidnesbyrd om, at der er indgående erfaringer bag indsamlingen af muslinger, kan det nævnes, at man fortrinsvis tog blåmuslinger ved fuldmåne, for så var de mest fede, hævder gamle lyøboere. Det lyder som den almindelige overtro om månens indflydelse, men i dette tilfælde synes der at være en virkelig sammenhæng, idet muslinger og flere andre havdyr følger månen i deres forplantning. Skikken at spise muslinger var noget gammeldags, og det gik af brug de fleste steder, før det gik op for folk, at det var noget, som velhavende mennesker i købstæderne ville ofre mange penge for at få. Krabber blev også nogle steder spist af kystbønderne. Man lagde kroppen ind på ildstedets gløder og spiste indmaden. Når drengene fangede krabber, brækkede de derimod klørerne af og spiste kødet deri råt på stedet. Også rejer gik rå i drengenes maver, men den slags var kun krydderi på tilværelsen, ikke egentlig mad. Snegle og svampe blev derimod ikke spist af bondebefolkningen.





JULEN

Men ellers gav flere af højtiderne variation i kosten. Julen er flere gange nævnt som den gode mads tid. Når der lillejuleaftens dag blev kogt saltmad til kødmadsfadet, var det gammel skik, at folkene til mellemmad eller middag fik dyppebrød. Gryden med kogevandet blev stillet midt på bordet, og så brækkede man rugbrød i stykker og dyppede det i fedtet, som samlede sig på overfladen. Det smagte godt, og i velsmagen blandede sig følelserne af forventning om den dejlige tid, som nu stod for døren. Men dagene før jul var ellers travlheden og forvirringens tid, da alt stod på den anden ende på grund af den rengøring og oprydning, som skulle være tilendebragt, inden helligfreden sænkede sig over landet ved mørkningens frembrud juleaftens dag. Var man nået så langt, vaskede man sig og tog pænt tøj på. Gudstjeneste juleaften er noget ny-modens, men: „Når vi kom ind, var der lagt en hvid dug på bordet, og den primitive hængelampe var tændt. Til daglig fik vi maden skåret og smurt fra køkkenet, men juleaften kom der sigte- og hvedekage på bordet, der spistes ikke rugbrød i julen, tillige med ost, rullepølse og fårelår. Maden blev smurt ved bordet, og vi kunne til vor forundring selv pege på, hvad vi ville have. Som indledning til måltidet fik hver en lille kage og et glas vin eller saft, og far sagde: Skål, og glædelig jul. Efter måltidet legede vi med pebernødder og et enkelt spil. Æbler havde vi ikke stort af, og de var gerne spist længe før jul, og slikkeri og knas kendtes ikke. Far læste juleevangeliet, og vi sang et par salmer. Klokkeren ca. 8, når der var malket, spiste vi det egentlige julemåltid fersk suppe med tre slags boller og oven på kødet, og på denne aften fik vi hver sin tallerken. Efter måltidet sang vi:

Rullestempel til at pynte gildessmør med. Fra Ødum sogn ved Randers. Det kunne se ud til, at sådanne smørstempler er karakteristiske for egnen mellem Randers, Silkeborg og Århus. Den ornamenterede stribe er 7,5 cm bred.

*Vort måltid er til ende
vort bord nu dækkes af,
til dig vi nu os vende
som os det gode gav,
med tak af hjertens grund
dig lov, o Gud, vi sjunge,
du læskede vor tunge
du mættede vor mund.
O, se til hver, som sukker
for brød til dig, o Gud,
din hånd du aldrig lukker,
den aldrig tømmes ud.
O, Gud, til alle se,
at tusind, tusind munde
dit navn velsigne kunne,
o Herre, lad det ske.*



Goderådsjern fra Thy. Goderåd og de lidt tykkere vafler bagtes af en fin pandekagedej i et tangformet jern i ildstedets gløder. Før småkagernes tid var de sprøde goderåd meget yndede, og de kunne hurtigt bages til en højtidelig lejlighed. Tilsvarende bagejern er brugt til nadverbrød allerede i middelalderen. Det afbildede er smykket med Kong Christian den ottendes monogram.

Og så gik vi i seng, trætte og mætte af den megen spisning. Julegaver og juletræ kendtes ikke, men de følgende juledage levede vi godt“ (Egtved). Men juleaftensmaden kunne også være mere fyldig: „Juleaften fik vi allerførst den ene halvdel af julegrisens hoved, som var kogt dagen før. Det kom helt ind på et stegefad. Vi skar så hver et stykke deraf og spiste til et stykke sigtebrød. Om julen var der ikke noget med rugbrød. Dertil fik mandfolkene en dram, og alle fik et glas vin, gammel fransk eller kirsebærvin. Derefter suppe med kød- og melboller, kartofler og gullerødder. Dernæst steg af en and eller høne med sovs og kartofler, syltede tyttebær og robeder. Dernæst risengrød med sukker og kanel og en stor smørhul midt i fadet og sød øl i en skål ved hver side af grødfadet som vi søb til. Dernæst kogte ørreder (som faderen selv fangede i en bæk) med smørsovs og kartofler og som dessert lidt syltede kirsebær. Ingen under, at man om juleaften brugte dette udtryk: *så erred vi ska ha de stuer eed*. Senere (på aftenen) pebbernødder og kaffe før man gik til sengs. Samme traktement nytårsaften, og dette gentog sig år efter år i mange år. Senere blev disse mange retter halveret, og dette følte man sig bedre tilpas med“ (Valsgård). Her er det som om, at alle de nye retter er blevet føjet til uden at de gamle derfor er strøget af spisesedlen. Indtegner man de forskellige juleretter på et landkort, får man et særdeles broget kortbillede. Nye og gamle retter er blandet mellem hinanden, og snart spises midaften og nadver hver for sig, snart er måltiderne slået sammen til en lang række som i Valsgård. Suppe og flæskesteg hører til det nyere sæt gildesmad, medens risengrød og klipfisk hører til det ældre navnlig i de østlige dele af landet, ligesom boghvedegrød, sødgrød og sødsuppe. Også grønlankål kunne være juleaftensmad, vel som en finere udgave af grønkål, som engang havde været højtidsmad, men som forlængst var sunket ned til søndags- og de fleste steder til hverdagsmad. Vi bør tilføje, at mandel i grøden først kom frem hen mod århundredskiftet, og de fleste steder endnu senere. Derimod kunne grøden være forsynet med et stort smørhul i korsform og dyrt kanel og sukker var strøet på grøden, og øllet, som grøden dyppedes i, kunne være sødet. Spisningen var præget af højtid. Alene den fine dug med en kunstfærdig trendefletning for enden var nok til at give denne stemning, og i modsætning til alle andre måltider, måtte man ikke samle mad op, hvis den var faldet på gulvet. Man kunne også spise med god samvittighed, for alle fattigfolk, som man havde berøring med, havde fået en gave



Tangformet vaffeljern fra de åbne ildsteders tid, Lyø.

af mad, og de mange juletiggere havde også fået en smule hver. Husdyrene havde fået et ekstra godt foder, og der var endnu steder, hvor den gamle kone i mørkningen listede ud med en skål grød til nissen. Men efter sidste fodringstid måtte man ikke gå i stalden tiere, for ved midnat kunne kreaturerne tale, og hvad de sagde, måtte menneskene ikke høre. Iøvrigt var husstanden ofte forøget den aften ligesom nytårs- og helligtrekongersaften med den faste daglejer med familie, ligesom næste sommers tjenestedreng kunne være indbudt til at tilbringe juletiden i gården.

Der har næppe været mange, som er vågnet sultne julemorgen, men modsat andre dage måtte man ikke gå fastende i stalden julemorgen for at fodre og malke. Nogle steder stod der et fad med æbleskiver, som man forsynede sig af, medens man andre steder spillede kort om, hvem der skulle give de andre kaffe på sengen denne morgen. Ved selve morgenmaden kom saltmadsfadet i reglen på bordet, men der var steder i det nordlige Jylland, hvor morgenmaden bestod af kogt torsk eller klipfisk med sennepssovs, selv om man ikke fik denne ret juleaften, og der er ikke tale om kystgårde, men det viser sig, at samme ret blev givet til morgenmad den dag, folkene drog til høslæt på fjerne enge. I Vendsyssel omtales et par steder *fuldingspandekage*, pandekage med indbagte ribben, som morgenmad. Varmt øl hørte også ofte til morgenmaden.

Julen igennem levede man godt, og nytårsaften og helligtrekongersaften betegner højdepunkter, ofte med de samme madretter som juleaften. Først efter Helligtrekonger faldt man tilbage til hverdagsmad.



Æbleskivepande af ler fra gård i Halvrimmen, Brovst sogn i Øster Han herred. Panden er formentlig fremstillet på Øland. Navnlig i julen spistes der mange æbleskiver, og der findes mange former for æbleskivepander både af ler, jern og kobber.

KYNDELMISSE OG FASTELAVN

Det er tidligere nævnt, at man nogle steder spiste julens sidste sigtebrød til kyndelmisse, og at man på Lyø spiste fyldte gåsehalse. På Fyn var der flere steder, hvor man spiste pandekager af bygmel, for ellers blev byggen ikke god det år, sagde man. De fleste husmødre forbigik dog den gamle helligaften uden at tage hensyn til den, og officielt var den afskaffet hundrede år tidligere, i 1770, men fastelavnen slap hun ikke uden om. Fastelavnsboller bagtes enten hjemme, eller de købtes af en kagekone, der gik om fra sted til sted med et par store kurve. Der blev spist boller med mælk på til middag især fastelavnsmandag, der blev leget med dem, men de blev også spist til kaffen. Adskillige steder blev der serveret forskellig flæskemad for eksempel flæskeæggekage, som et minde fra den katolske tid, da fasten begyndte onsdag, hvorefter man ikke måtte spise kød og flæsk før efter påsken. Derfor skulle spisekammeret tømmes for alle rester. Selv om man ikke længere fastede, festede man alligevel, og husmoderen måtte være parat til at traktere fastelavnsrytterne, og der skulle bages store mængder æbleskiver.

Kandistang. Sukker købtes i store toppe og kandis i klumper. Når toppene eller klumperne var slået i mindre stykker, blev disse findelt med en kandistang, således at en klump passede til en kop kaffe. Fra Lydersholm, Burkal sogn.



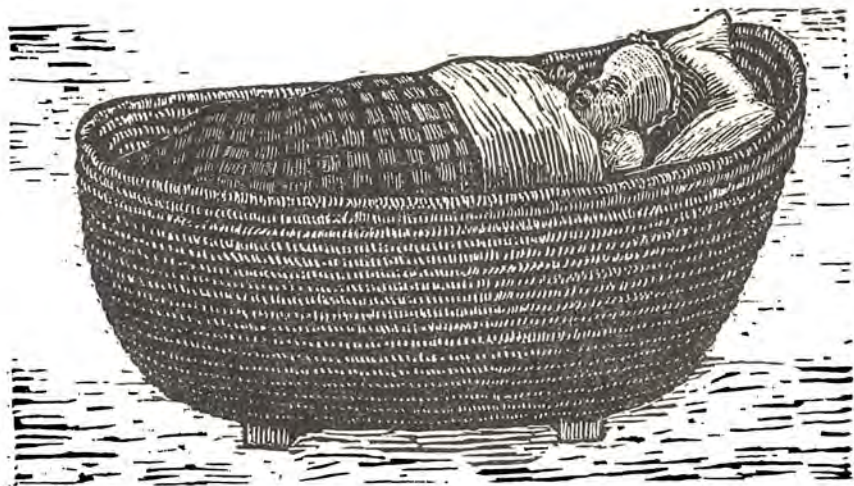
PÅSKEN

Også påsken havde sine retter: Skærtorsdag skulle man have skærtorsdagskål, det vil sige grønkål med syv eller ni slags grønt i, for så skulle man ikke få kolden, en slags malaria, det år. Nu er den sygdom heldigvis forsvundet her i landet, men skærtorsdagskålen bliver trods alt holdt i hævd, og husmoderen må ud at lede efter grønne blade, som kan blandes mellem grønkålen. Nogle steder hed det, at man skulle spise et æble langfredag morgen med samme formål, men det var ikke let at få æblerne til at holde sig så længe dengang. Langfredag var en sorgens dag, og det markerede man efter gammel skik, som især synes at have holdt sig på Sjælland, Møn og Bornholm, ved at spise den tristeste madret, som man kendte, og det var rugmelsgrød. Bedre var maden påskedag, som prægedes af påskeæggene: „Til påske fik mine søskende og jeg hver tre æg,



Kone hakker grønkal med krumkniv på et hakkebræt afskærmet af sidebrættet på de tre sider. Meget gamle mennesker kan fortælle, at krumkniven var et nyt redskab i 1860'erne, og den betød en stor letelse både ved slagtning og almindelig madlavning.

som mor havde farvet i løgskaller. De var brune og blev bag- efter gnedet med flæskesvær, så de blev blanke. Vi byttede med kammeraterne, hvis de havde æg i andre farver. Naboens æg var gule. De var farvet i stenmos. Anden påskedag gik vi alle- sammen ud til et bestemt sted i skoven for at *trante* påskeæg. Vi satte os rundt om en fordybning i jorden og trillede efter tur æggene ned i hullet. Den, der ramte en andens æg, skulle have det. Når vi kom hjem, spiste vi vore æg til aftensmaden“ (Årby ved Kalundborg). Også de voksne fik æg, og karlene kunne kappes om at spise flest. Det var tilladt i påskedagene. Til daglig spiste man ikke æg uden tillæg, men blandede æggene med et fyldestof som i æggekage. Røræg blev serveret for gæster. Hård- kogte æg kunne man få, hvis der skulle pakkes en madkasse til et langvarigt arbejde langt fra gården, men blødkogte æg spiste man ikke i lidt ældre tid. Theskeen blev jo først nødven- dig, da man begyndte at komme sukker i kaffen og ikke kandis i munden, så det var ikke et redskab, som blev brugt til daglig. Men i påsken spiste man hårdkogte æg til smørrebrød til mel- lemmad, og man spiste æggene i meldyppelse med godt med sennep i, og det var en hel herlighed. I Jylland var der dog egne, hvor man ikke havde råd eller sind til den slags frådseri, selv om det var gammel skik. Der var stor forskel på kosten fra sted til sted, og der kunne også være det fra gård til gård og fra tiår til tiår: „Dette var omtrent reglen her på egnen for 75 år siden, men der var jo dengang ligesom nu stor forskel på kosten i de forskellige gårde. Min moder, der var født 1847 og meget tidlig kom ud at tjene, har fortalt, at de næsten aldrig fik smør på brødet, hvor hun tjente, og når de en sjælden gang fik sigtebrød, det var i reglen om søndagen, at de fik sigtebrød, så fik de kun ost på, men ingen smør eller fedt. Hun har for- talt, at den første sigtemelmad med smør og rullepølse på, hun havde fået, var da hun som 20årig pige kom til at tjene i min bedstefaders gård“ (Glud). Jovist, maden var blevet bedre, end den havde været tidligere. Der var blevet råd til større mæng- der af kød og smør, men endnu levede man i vid udstrækning efter gamle traditioner, og læseren har forhåbentlig fået et indtryk af, at maden kostede et stort arbejde, men meget få rede penge. Den var endnu præget af et økonomisk system med en yderst ringe omsætning. Men typisk for tiden var det også, at maden tillagdes en overordentlig stor betydning, og der krævedes en særdeles dygtig husmoder, for at alt kunne blive så vellykket, som det var muligt. Forskel i evner og viden gav store udslag, selvom alle levede efter samme skik.



TILVIRKNING AF ULD OG LINNED

En gammel regel lyder, at en nyfødt pige skulle sove sin første søvn i en *towkurv* (en kurv til at lægge kartet uld i). Så ville hun blive en god spindekone. En dreng skulle derimod lægges i et sædeløb (en kurv til at bære kornet i under såningen). Så ville han blive en god sædemand (Foulum). Skikken blev næppe efterlevet ret mange steder i mands minde. Den var som så meget andet blot blevet gammel snak, men den viser, hvilke færdigheder, der var særlig ønskede i ældre tid. En kone tilbragte da også en væsentlig del af sin tilværelse med at spinde, og ophøret af hjemmetilvirkningen af uld og hør i 1800årenes sidste årtier fik følger for hele bondens dagligliv og indstilling til mangt og meget. Spindingen hørte vintertiden til. Aftægtskone som stort set var ophørt med at deltage i gårdens arbejder, kunne sidde ved sin spinderok sommer som vinter, men for gårdens øvrige kvinder var spindingen henvist til vinterhalvåret. De unge havde i sommertiden haft fri om aftenen, når det daglige arbejde var endt, men efter Mikkelsdag, den 29. september, begyndte aftensædet. Da var pigerne forpligtet til at arbejde for madmoderen til sengetid i al fald de fem af ugens aftener. Lørdag aften regnedes nogle steder for helligaften, da pigerne havde lov til at arbejde med deres eget, og søndag måtte man ikke bruge til spinding. Fåreslagtning og kartoffeloptagning tog dog en hel del tid i oktober, og rigtig gang i spindingen kom der først fra november. Hen i december begyndte juleforberedelserne, og hele juletiden var spinderokkene sat helt til side. De kom først frem efter Helligtrekonger, men så var der også fred og ro til at tage virkelig fat, og spindingen kunne fortsættes til ind i marts måned. Gregorius dag den 12. marts var ofte aftensædets afslutning.

I det meste af landet blev fårene i ældre tid så vidt muligt vasket før klipningen. I det østlige Sønderjylland vaskede man dog den afklippede uld i stedet, og på Bornholm blev ulden slet ikke vasket.



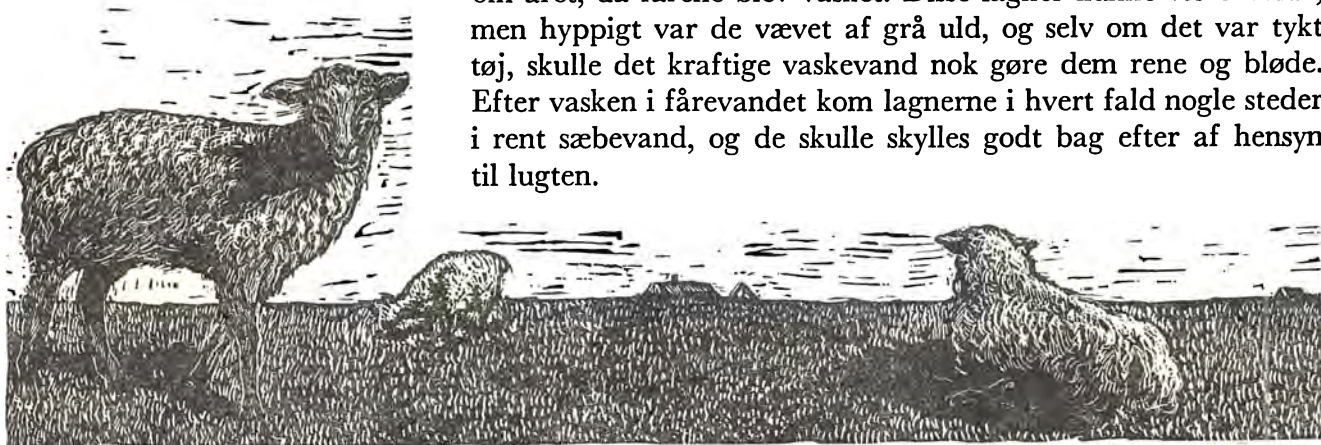
Ulden vaskes

Men vinterarbejdet krævede dog en del forberedelser om sommeren. Når vejret begyndte at blive mildere hen i maj måned, men før sommervarmen satte ind, skulle ulden klippes af fårene, og det samme var tilfældet om efteråret, før kulden satte ind. I det meste af landet blev fårene vasket før klipningen, for det var lettere at få ulden tør, medens den sad på dyrene, mente man. Af en eller anden grund så man anderledes på dette i den østligste del af Sønderjylland og nogle steder på Ærø og Langeland. Der foretrak man at vaske ulden, efter at den var klippet af fårene, men gamle erfarne landbokvinder fra den øvrige del af landet ryster på hovedet, når man fortæller herom, for de har ofte prøvet at vaske uld fra et får, som af en eller anden grund ikke var kommet med i vasken, og det syntes de bestemt var en dårlig fremgangsmåde. Jeg må indrømme, at jeg endnu ikke ved, om det blot er en gammel skik, eller om der var en eller anden praktisk årsag til, at man valgte den fremgangsmåde. Den helt nøjagtige afgrænsning af skikken kendes heller ikke og oplysninger herom vil være velkomne. I nyere tid er det forøvrigt blevet almindeligt at sælge ulden uvasket, men det skyldes, at fabrikkerne selv ønsker at behandle den. På Bornholm blev fårene heller ikke vasket, men der var det kun den mest snavsede del af ulden, som blev vasket før spindingen. Dette nægter man imidlertid at tro på i andre landsdele. Ja, man hævder endog, at det slet ikke kan lade sig gøre

at spinde uvasket uld. Det kan det imidlertid, og på Færøerne og iøvrigt i det nordlige Skandinavien vaskede man heller ikke ulden, og det er vist et meget gammelt træk.

Adskillige steder, hvor vasken af fårene var overdraget til pigerne, fandt man det praktisk, at henlægge den til grundlovsdag. Denne dag var fredag om eftermiddagen, og der blev mange steder holdt grundlovsfester med taler og bagefter dans, og madmoderen vidste, at det skulle nok sætte fart i arbejdet, men der sidder også mange gamle, som endnu bliver bitre i sindet ved at tænke på, hvor udasede de var, når de endelig kunne trække den fine kjole på i sidste øjeblik, og de mødte til dansen og selvfølgelig til konkurrencen om karlenes gunst med forvaskede hænder. Men nogle steder var fåreholdet dog så stort, at næsten hele husstanden var med i arbejdet. Dette kunne foregå hjemme ved brønden, hvor det var let at få varmt vand fra bryggerkedlen til at blande i vaskevandet, men brøndvandet var som tidligere nævnt ofte hårdt, og hvor man havde rent overfladevand, foretrak man som regel at bruge dette. Før man fik pumper, var det iøvrigt et stort arbejde at trække så meget vand op af brønden, hvad enten det foregik med en vinde eller en brøndvippe. I blødt vand kunne vasken foregå på gammel vis uden brug af sæbe: „Når tiden var inde, fårene skulle klippes, skulle de først vaskes. Hjemme (i Sønder Raunbæk i Lom-borg) i min barndom foregik det ved et vandløb. Der blev sat en dør tværs over vandløbet for at stemme vandstanden til en tilpas dybde til at dyppe fårene i. Der blev også lagt et stort brædt i bunden af vandløbet, for at der ikke skulle komme sand i ulden. Fårene blev så bunden sammen med benene og trillet ned i vandet. Der stod en karl med bare ben og opsmøget bukser. Han holdt fårets hoved mellem sine knæer, imens han vadskede med sine hænder ulden på fåret, så han syntes, det blev hvid. Sådan flad rindende vand er jo blødt.“ De fleste steder var man imidlertid gået over til at vaske som i følgende beskrivelse, for soda var efterhånden blevet billigere: „Når vaske-dagen oprandt, varmede vi vand i grubekedlen. Der skulle jo mange spande til, både til vask og skylning. Et stort kar blev sat hen til andedammen, hvor vaskningen foregik. Det var af hensyn til skyllevandet, det var jo lettere at tage der. I karret blev der lavet sæbevand med soda, godt lunkent. Dernæst blev fåret sat deri. Den stod med benene i karret med hovedet ud over karrets kant, og så gik vi til handling. Karl og pige var selvskrevne, men mor var næsten også altid med. Hvis far var hjemme, hjalp han også til, og vi børn havde travlt med at bringe fårene

til og fra. Fåret stod jo i sæbevand i karret, og så øste vi vand op omkring dyret med hænderne og med en øse. Nogen gnidning skulle der også til, hvor ulden var mest snavset. Skyllingen foregik mest udenfor karret, ellers ville der jo blive alt for meget vand til sidst. Man måtte passe på, at fåret ikke fik sæbevand i ørerne, så fik de ildebefindende, stod og slog med hovedet og ville ikke æde i flere timer. Når der var vasket 4 til 5 får, måtte vi skifte vand. Var der tabt uld, blev den samlet op til brug. Vaskedagen var en dag med højt humør, og deltagerne skulle helst være lige så våde som fårene, ellers var det ikke rigtig gjort. Fårevask lugter grimt, så man var altid i noget gammelt udrangeret tøj, og ind mod slutningen endte det gerne med, at både karl og pige kom en rask tur i dammen“ (Hjardemål). I de egne hvor en dreng vogtede fåreflokken, var det gerne skik, at han skulle have samme behandling som hans følgesvende. Det kunne han måske nok også trænge til, men det blev dog sjældent til noget, for han var rap på benene, og han vidste, hvad der ventede ham. Enkelte steder tog pigerne sig imidlertid frivilligt et bad i fårevandet, og trods lugten var det nok ikke nogen dårlig ide, for vandet indeholdt en hel del lanolin, som i dag er et af hovedmidlerne til at gøre det smukke køn endnu smukkere. Dette er også forklaringen på, at fårevandet var særlig godt til at vaske silketøj og farvet uldtøj i. Tøjet blev blødt og fint og klart i farverne. Der er et gammelt ord, der siger, at kvindevrede og fåreforskrækkelse ender med vand, og der var da også en hel del urin i vandet, hvilket forøgede dets vaskeevne, og i det vestlige Jylland, hvor man brugte uldne lagner, var det mange steder skik, at man vaskede disse i fårevandet, således at fårevasken efterfulgtes af en storvask, og adskillige steder blev de uldne lagner kun vasket de to gange om året, da fårene blev vasket. Disse lagner kunne være hvide, men hyppigt var de vævet af grå uld, og selv om det var tykt tøj, skulle det kraftige vaskevand nok gøre dem rene og bløde. Efter vasken i fårevandet kom lagnerne i hvert fald nogle steder i rent sæbevand, og de skulle skylles godt bag efter af hensyn til lugten.

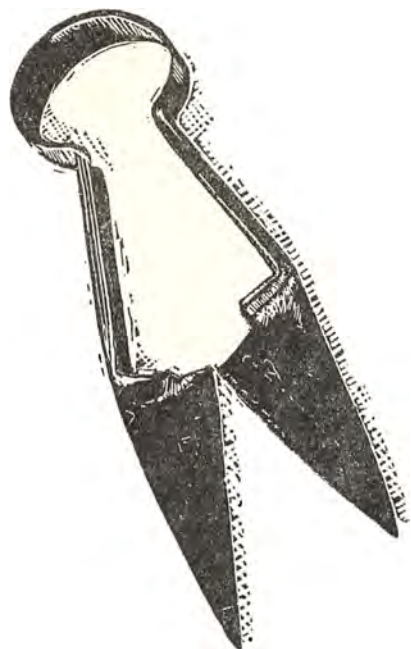


Fårene blev i ældre tid klippet både forår og efterår. I det vestlige Sønderjylland var der dog gårde, hvor man foretrak kun at klippe fårene om foråret. Herved fik man en meget lang uld, der egnede sig til kæmning.



Fåret klippes

Lammene var imidlertid ikke glade for vasken. Selv slap de fri, men deres mødre kom jo til at se mærkelige ud, de lugtede ikke, som de plejede, og de var fælt våde at drikke hos. Der var derfor ved forårsvasken en brægen af den anden verden. Efter vasken blev fårene tøjret et sted, hvor græsset var så tæt, at ulden ikke blev snavset. Man kunne også strø godt med halm i fårestien og lade fårene gå der et par dage, indtil de blev tørre. Når dette var tilfældet, var det tid at klippe fårene: „Klipningen foregik gerne på grønsværet et sted, hvor der var ly for sol og vind, og arbejdet dermed var kvindernes, som udstyret med et dækken, som fåret skulle ligge på, to sække, to bånd og en uldsaks tillige klædt i et slidt og dårligt antræk tog fat på det, men fårene kunne være store og stærke, og lammenes brægen gjorde dem ofte urolige, så til at *kaste* og holde dem, måtte mandfolkene være til stede. Fåret blev først lagt på ryggen, og mens den, der holdt fåret, tog om forbenene, som var bundet sammen, begyndte klipningen under bugen fra yveret med klipning tværs over bugen, indtil man nåede op til brystet mellem forbenene, så blev det lagt om på højre side, og man fortsatte klipningen begyndende fra neden på venstre bagben hen langs siden og altid over ryggraden på første side. Når man nåede til at klippe venstre side af halsen, blev fåret trillet om på den klippede side, og arbejdet fortsattes denne gang fra halsen ned over siden, til man sluttede ved højre bagben og halen, hvorpå der altid (på levedyr) skulle blive hængende en



Uldsaks fra Hellested på Stevns. Den består af to knive med fjedrende håndgreb, således at saksen åbner sig selv under klipningen. Typen har været kendt siden oldtiden.

Ulden sorteres

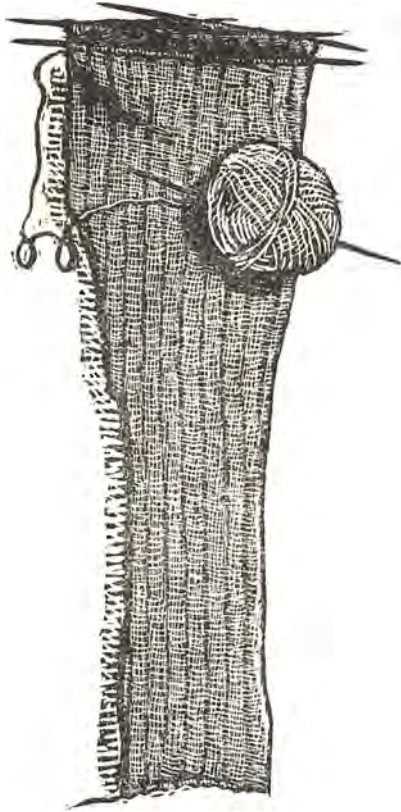
dusk eller tot“ (Billum). Når man var flere om at klippe, kunne det selvfølgelig ikke undgås, at man kom til at kappes om, hvor hurtigt det kunne gøres. Dette afhang foruden af dyrets størrelse i høj grad af øvelsen, og nogle kunne gøre det betydelig hurtigere end den time, som det tog de fleste. Men man måtte ikke skynde sig så meget, at man kom til at klippe hul på skindet alt for ofte, især ikke på slagtedyrene, idet det nedsatte skindets værdi betydeligt. Skete det, kunne man drysse lerstøv på såret for at standse blødningen. Samtidig med klipningen befriede man fårene for tæger. Disse blev pillet ud og klippet over, og det var en stor behagelighed for fårene at komme af med utøjet, og det var, som om ældre får huskede klipningen fra gang til gang. Men der kunne godt indtræffe uventede begivenheder: „Engang da fårene var trukket hjem til klipning, kom naboens vædder pludselig løbende formodentlig brudt ud af sin indhegning. Den gik direkte til hårdt angreb på den hjemlige vædder, som skulle vaskes. Den stangede kun en gang lige i panden. Så lå den hjemlige vædder død på stedet. Den blev omgående slagtet og flået, hvorefter skindet blev lagt over et væltet kars runding og klippet“ (Varde landsogn). Også får, som døde af sygdom, blev flået og klippet, men denne uld var mere død i det, og den måtte jo vaskes efter klipningen. De fleste steder blev alle fårene klippet på een gang, men der kunne slagtes får over så lang en periode i efteråret, at man måtte klippe slagtedyrene for sig, for at ulden på de aftagne skind kunne have den ønskede længde: „Var der for meget uld på et slagtet får, blev det klippet af. Det afhang af, hvad skindet skulle bruges til. Var det til en fodpose (til at stikke benene i under kørsel), hvortil der skulle bruges mindst to skind, blev intet klippet af. Var det til at fore en vest eller trøje med, blev de klippet tæt. Skulle skindet være til at lægge i en seng til en gammel mand eller kone, blev intet klippet af“ (Bårse).

Under klipningen blev ulden sorteret i kvaliteter. Den korte og filtrede blev samlet fra den lange gode uld, men der var også forskel på de enkelte fårs uld. Dertil kom, at ulden var forskellig ved forårs- og efterårsklipningen. Iøvrigt sagde man *to* om den uforarbejdede uld i almindelighed, og ulden fra forårsklipningen betegnede som *lod*, eller *løj* eller andre ud-talelser af samme ord, som er beslægtet med vort *lodden*. Denne uld var længere end efterårsulden, men da fårene havde tilbragt i hvert fald dele af vinteren i en snæver fåresti, var ulden blevet snavset, og den regnedes som mindre værdifuld end den

uld, der var vokset ud i sommerens løb, og som betegnedes som *uld*. Den allerbedste uld var dog lammeulden, som blev klippet af om efteråret, idet den var både lang og ren: „Lammeulden var langt den fineste. Efterårsulden er ligesom lammeulden krympefri, så skulle der laves fint kjolestof, vadmel eller herrestof, var det altid efterårsulden, der blev brugt. Tæpper og strømpegarn tog vi så forårsuld til. Ulden slog ikke alt for godt til dengang, og alt blev forarbejdet hjemme (gården havde 12-14 får at klippe)“ (Hjardemål).

I det vestlige Sønderjylland er vinteren knapt så hård som i andre dele af landet, og adskillige landmænd lod fårene gå ude hele vinteren. Kunne de ikke finde tilstrækkeligt græs, fik de et tilskud af hør, men sådanne får blev ikke klippet om efteråret, hvorfor de om foråret havde en særlig lang og fin uld, der egnede sig til at kæmme, hvilket vi senere skal vende tilbage til. Iøvrigt er der i lidt nyere tid flere, som har fulgt det sønderjyske eksempel med kun at klippe fårene om foråret, men så blev ulden solgt. Der fandtes også dengang sorte får, og med indblandingen af fremmede racer blev det mere almindeligt. De gamle kunne godt være lidt ængstelige ved det, når der pludselig blev født et sort lam: „Der kom engang et sort får hos os, skønt vi ikke før havde haft andet end hvide. Min bedstemoder tog det som et varsel. Nå dør a nok, sagde hun, men lammet blev får, og fåret var Bedste med til at spise, da det blev slagtet, så det sæet int“ (Hals, Læsø). På den anden side var det praktisk med et sort får, for så slap man for at farve ulden: „Min fader havde altid et sort får, da han havde strømper, handsker, stortrøje, kørefrakke og en stor tæppe i vognen, som min moder selv havde vævet, og han sagde, at det var meget varmere (af sort uld), end når ulden blev farvet“ (Bjolderup). Dertil kom, at det var vanskeligt at farve garn sort, således at det blev holdbart. Ganske vist fik den sorte uld efterhånden et rødligt skær, men hvis den blev blandet med hvidt til en grå farve, sås det ikke så meget.

Dertil kom, at puddelhunde en overgang var meget yndede, og deres uld kunne også komme i betragtning. Det var jo kun små mængder, men hundeulden kunne godt blandes med fåreuld, og den havde særlige egenskaber: „Hundeuld blev brugt til vanter og sokker. Jeg husker mormor kartede og spandt hundeuld af en sort puddel til sokker om vinteren. Hun kunne ikke holde fødderne varme. Fiskerne blev ved at bruge hundeuldsvanter, så længe der kunne fås uld, men puddelhunden gik af mode og dermed ulden“ (Hjardemål). Men de varme



Bukseben strikket af en gammel kone på bindeegnen ved Herning, hvor uldens forarbejdning var et vigtigt bierhverv.

hundeuldsstrømper havde efter sigende den ulempe, at hunde godt kunne lugte, hvad det var for uld, og de ville gerne lette ben, når de havde snuset til strømperne. Fiskere brugte også vanter, der var strikket af uld med iblandet menneskehår. Vanterne får et loddent udseende, men sådanne vanter skyede vandet og var gode, når man skulle arbejde med våde redskaber.

Hvis en gård havde mange får, fik man ofte en daglejerkone til at hjælpe med vask og klipning, og derfor fik hun ikke penge, men en portion uld. På denne måde kunne småfolk skaffe sig uld uden at holde får. Men fattigfolk havde også den udvej at tigge uld: „I juni måned når al fåreklipning var til ende, kom der mange og tiggede om uld, både fra sognet og mange naboer. Jeg mindes så godt en gammel mand fra Bjendrup i Uge sogn. Han kom altid og bad om uld, og han bad altid om at hvile lidt hos os, og han og min fader kunne jo så samtale lidt om gamle dage. Han har mangan gang fortalt om Bjendrup piger: Sy og brodeer, puds og poleer, de lær ol æ pigger nå tæ dags, men træn (trende) et væv å ælt en deig å klip et får, de æ dæ kun jen pig, de kan øver ve vos i Bjendrup“ (Bjolderup). De to gamle fandt hinanden i betragtninger over, hvad der dog skulle blive af ungdommen, som i overgangen til den nye tid ikke længere havde interesse for de gamle sysler, og den gamle tigger så ikke, at samtidig var den tid til ende, da fattige mennesker måtte nedværdige sig selv ved at gå fra dør til dør. I den tid, da pigerne kunne tænke på at pudse messingtøj og polere fine møbler og porcelæn, havde man også råd til at række gamle og syge en hjælpende hånd, uden at de selv skulle bede derom. Men endnu huskes den tid, da der var mange mennesker, som ikke havde let ved at klare sig: „Det var en travl tid for os husmandsbørn, når der blev vasket får, for at vi kunne komme til stede at samle den kasserede uld, og den bestod meget af lårklatter, som ulden var indkapslet i, og efter en sådan fårevask kunne der altid samles en hel del lårklatter og noget afstriglet uld, som vi børn samlede op og tog med hjem i vort hjem, da pengene var så små, at der ikke var råd til at købe en førsteklases uld. Når de omtalte klatter var blevet rigtig gennemtørrede i fri luft og sol, fik vi børn i efterårstiden, og det slap ind med kulde, et større arbejde med at pille de uldklatter fra hinanden. Det var ikke fri for, at det ikke var den allerfineste parfume i stuen, og luften var fuld af støv, men den gang var der ikke så fint i hjemmene med gulvtæppe og nipsgenstande til husmoderen at tørre af, og gulvvask var der heller ikke noget med, da det var lergulv. Vi måtte også holde

øje med, når det var den tid, at lænkehundene blev klippet, for at vi børn kunne få hundeulden med hjem at blande med den opsamlede fåreuld, så at vores moder kunne karte den sammen, så vi kunne få strømper og vanter at gå med i vintertiden“ (Langå).

„Efter klipningen blev ulden samlet sammen i vore forklæder, vi havde på, og båret op i storstuen og lagt i dynger på det hvidskurede gulv, hvorpå det blev vejjet ud til de forskellige forarbejdnings. Vor storstue blev nemlig kun brugt til bryllup og slige store festligheder til at danse og spise i. I det daglige blev den anvendt til opbevaring af udstyr og forråd i klædekister og dragkister“ (Hald ved Randers). Når ulden var blevet tør, blev den puttet i sække eller i net, og så blev den gemt til side, til aftenarbejdet kunne begynde. Hvis man havde mere uld, end der var brug for, blev den solgt. Der kørte uldopkøbere rundt. Det var den ringeste uld, som blev afhændet, og uldhandleren købte ikke katten i sækken. Han tog ulden ud af sækken og forvissede sig om dens kvalitet, før han kom med et tilbud. Uldens vægt afhænger i høj grad af, hvor fugtig den er, og ved at lade sækken ligge et sted, hvor den holdt på fugtigheden, indtil kræmmeren kom, kunne man få den til at veje godt. Man kunne også sørge for, at fårene havde stået et sted, hvor der kom sand i ulden, og havde de ikke det, kunne man godt hjælpe lidt til selv. „Da min far foruden gården også havde købmandshandel, fik vi meget uld af kunderne. Penge var der ikke mange af, så det blev mest byttehandel med huder, skind, uld, smør og æg. En mand i Grærup havde mange får og leverede ulden til min far. En dag far var kørende til Grærup, gik han ind til manden for at tage ulden med hjem. Der var ikke andre hjemme end en lille skolepige, og da far sagde, at han kom efter ulden, svarede pigen, det kan du ikke få, for vi har ikke fået sandet ulden. Da manden så en dag kom med ulden, tog far ulden af sækkene, og bredte den ud på butiksgulvet og gav sig til at gennemryste den, og da han var færdig med det, lå der en stor bunke sand på gulvet. Så blev ulden vejjet, og manden fik ikke noget for sit sand“ (Oksby). Da jorderne i Grærup består af rent flyvesand, så det ikke så betænkeligt ud, at der var fløjet lidt sand i ulden. Da man var ophørt at tilberede ulden hjemme, byttede man den i en periode bort for færdige varer hos en manufakturhandler.



Stangvante strikket på bindeegnen. Der er to tommelfingre i vanten, således at den kan vendes under arbejdet med at stange ål. Det sled stærkt på vanterne at håndtere lystrenes våde stage. Også skovarbejdere havde ofte vendevanter.



Forkartning

Hvis den ringe uld ikke var solgt eller givet bort til tiggere, var det første arbejde med dens videre tilberedning at plukke den, således at de filtrede klumper blev rett ud. Dette havde man en gammel betegnelse for, at *teese*, men det er ikke alle steder, at man husker dette ord. Det var et arbejde, som børn udmærket kunne sættes til. Under teesningen kunne man også sørge for, at partiet blev blandet, således at kvaliteten blev nogenlunde ensartet.

Denne blanding var dog ikke altid tilstrækkelig, og så måtte ulden kartes to gange. Dette blev også brugt, når hvid og sort, enten naturfarvet eller farvet uld, skulle blandes sammen til gråt garn. Den første kartning har forskellige benævnelser. På Sjælland og Møn samt på dele af den jyske østkyst kaldtes det at *skrubbe*, mens man fra Himmerland og Mors syd på til Ringkøbingegnen kaldte det at *luffe*. Det var ret strengt arbejde, men det behøvede ikke at udføres så fint, og børn sattes ofte til at gøre det for på den måde at få øvelse i at karte. Ved seks syv års alderen kunne de godt begynde at gøre gavn på denne måde: „Børn begyndte i god tid at lære at håndtere karterne. Det gik ikke altid af uden rifter, idet man med højre (øverste) karte nemt kunne rive fingrene på venstre hånd, der holdt på håndtaget på underkarten; det kaldtes *kåerfjet*“ (Frø-slev, Mors). Det kunne godt knibe for børn at sidde stadigt ved arbejdet: „Alle blev indøvet fra små, fik deres *ret sat for*, hvor mange snese *loffer* eller *tejer* hver lille fyr skulle karte i timen eller den hele aften. Når du får dem kartet er du fri, og ikke inden, og du må helst se at gøre det godt, ellers skal du karte dem om igen. Sådan lød i reglen mors instruks, og der var ingen som helst udvej til at knibe udenom. Følgen blev da – at selv om man aldrig var så ked af aften efter aften at sidde og karte, hvad man selvfølgelig blev – så skyndte man sig dog det bedste man kunne for at knibe en times frihed inden sengetid. Dette havde igen til følge, at så godt som alle fik en let og rask hånddelag på kartningen“ (Agerskov, Ilskov sogn). Denne beskrivelse er fra den såkaldte bindeegn ved Her-

Uldkartning. På karternes inderside sidder der fæstet i et læderstykke små bøjede ståltænder. Ved kartningen reder de tætsiddende fjedrende tænder ulden ud. En tot uld lægges på karten, og karterne trækkes hen over hinanden. Når ulden er rett ud, vendes overkartens håndtag i samme retning som underkartens, og ulden trilles til en pølseformet tøj.

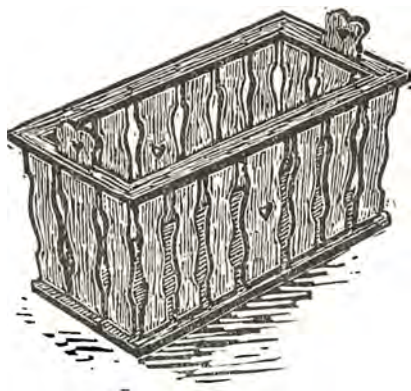
ning, hvor uldtilberedningen spillede en særlig stor rolle, da man fra gammel tid havde privilegium på at strikke uldvarer til salg, men også i andre egne blev børnene sat til arbejdet. Det var ikke ualmindeligt, at drengene lærte at karte såvel som pige-børnene. I de egne hvor ulden spillede en mindre rolle, var det ganske vist fortrinsvis kvinderne, som kartede, men mændene kunne udmærket være bekendt at give et nap med uden at miste værdighed derved. Især forkartningen var karlene vel-egnede til, for de havde jo rigeligt med kræfter og kunne rigtig trække ulden fra hinanden.

Kartningen foregik ikke uden at støve, men de gamle stuers møblering var enkel, og støvet var endnu ikke blevet noget problem, men tilberedningen af uld og hør satte bom for en modernisering af selve dagligstuen. Nye polerede og eventuelt polstrede møbler måtte foreløbig blive i en stadsstue. Deres tid var først rigtig inde, da karter og spinderok var gået af brug. Det sled også på tøjet at sidde med karterne i skødet. Mand-folkenes tykke vadmestøj kunne nok holde til en del, og knæ og buksebag skulle nok blive slidt først, men kvinderne kunne nok have brug for at beskytte klæderne: „Der spørges, om de brugte noget at skåne tøjet, mens de kartede. Ja, min bedstemoder brugte et uldent forklæde. Når der blev vævet stof enten til *hølsklæder* (uldne lagner) eller til daglig gangklæder, blev der ofte slået *trevlegarn* på. Det var gamle trøjeærmer og hose-skafter, som blev trevlet op, når det ikke var til mere. Det kom med til vævekonen, så der blev sådan et stykke stof, som så blev syet til daglig forklæder. Det gik både mor og bedstemor med til daglig. Bomuldsforklæder var kun til søndags og til høj-tiderne“ (Lomborg). Man kunne også lægge en løs lap over knæene, og på Ribeejnen var det i gamle dage skik, at man listede sig til hemmeligt at aflevere et sådant slidstykke, en *kartelæp*, i en gård, hvor man ikke var færdig med kartningen så hurtigt som i de andre gårde. Det er en variation af en drilleskik, som også er kendt i forbindelse med høsten og tærskningen, og som havde den samfundsnyttige funktion at sætte fart på arbejdet hos de sendrægtige. Alene snakken om ud-sigten til at blive drillet kunne opildne til at hænge i.

Når et parti uld var kartet i store luffer eller skrubber, skulle den plukkes. I det nordlige Jylland svøbte man et klæde uden om et bundt af den forkartede uld, og så kunne man plukke ulden ud af enden på pakken. I det nordligste Vendsyssel kaldtes den iøvrigt en *pult*, medens den længere syd på kaldtes en *todreng*, og til en pige, der kludrede med arbejdet, kunne



Den kartede uld skulle behandles varsomt, således at tøjerne ikke blev beskadiget. De fleste havde derfor en særlig beholder, hvori tøjerne blev lagt. En almindelig form kendt over hele landet var en simpel uld-hæk, der kunne laves af enhver håndsnild mand. Den viste er formentlig fra Stevns.



Uldhæk fra Rømø. Der kunne lægges megen fantasi i uldhækkens udformning.

man sige, at kunne hun ikke klæde en todreng på, så kunne hun ikke komme til at klæde en rigtig dreng. Fra Sjælland er der iøvrigt et par oplysninger om, at man der plukkede ulden på samme måde, men der havde man ikke noget navn til pakken, og det samme er tilfældet i den sydligste del af udbredelsesområdet i Jylland. I den øvrige del af landet holdt man den forkartede uld under armen under plukningen, eller man lagde den på et bord og plukkede over kanten. Todrengen er formentlig et eksempel på de utallige lokale opfindelser, som stadig har gjort livet lettere, og som i ældre tid langsomt bredte sig fra sted til sted, og det er nok også typisk, at benævnelsen er et stykke bagud for selve tingen.

Enkelte vestjyder har fortalt om en anden måde at blande ulden på, som blev brugt, når der var tale om store mængder, der skulle blandes til en ensartet masse: „Skulle der *kartes til væv*, blev man ved at *loff* en stor masse, indtil man havde nok til væven. De loffer, der blev frembragt en aften, bleve da ved sengetid båret op i storstuen og lagt på gulvet der langs væggene. Denne bunke forøgedes stadig dag efter dag og aften efter aften, indtil den dag kom, at nu var der nok. Så skulle det *plukkes*. Man bar så mange af lofferne, som der kunne være, ned og lagde dem på tværs af det lange bord i stuen oven på hinanden i så tyk en lag, at de næsten nåede loftet. Gulvet, der den gang var af ler, blev overstrøet med vand, for at det ikke skulle støve altfor meget og derpå fejtet ren. Så fik vi knægte lov at komme op at ligge oven på uldbunken for at klæmme den fast mod bordet. Et par stokke eller lignende blev lagte over kors på gulvet nedenfor. Jeg husker, engang jeg spurgte moder, hvorfor de skulle ligge der. Hun svarede, at det havde de altid brugt, og moder og pigen begyndte på plukningen. De rev jævn hen op og ned løs af lofferne fra enderne af, der jo vendte frem i stuen på bordet, og lod det falde på gulvet. Når det hold, der lå på bordet, var gennemplukket på denne måde, blev der hentet ny forsyning fra storstuen, der gennemgik samme proces, og således blev man ved, indtil det hele var plukket. Stuen kunne da undertiden være helt fuld af det løsplukkede uld. Det skulle nu *tises*, blandes. Mor og pigen tog hver en af stokkene, der lå under ulden, ragede ind i dyngen og kastede ulden godt omkring. Dette blev gjort for at få det altsammen så ensartet som muligt, thi ellers ville der blive krympninger i vadmelet, når det blev stampet. Derpå kom ulden i sække og var nu færdig til at karte i *tejer*“ (Agerskov, Ilskov sogn).

Finkartning af uld, Reersø, Kirke
Helsinges sogn, Vestsjælland, 1935.



Kartning

Teje er den lokale udtale af den almindelige danske benævnelse *tøje* for de triller, som ulden blev kartet i som forberedelse til spindingen. Nord for en linie gående fra lidt nord for Århus til lidt nord for Thisted havde man dog en anden benævnelse til den kartede uld, men heller ikke den udtaltes helt ens. På Djursland og vest på til Gudenåen sagde man *drejling*. Nord og vest herfor sagde man *drejle*, indtil man kommer ind i Himmerland, da udtalen skiftede til *trilling*. I Vendsyssel hed det *drilling* og i det meste af Han herred *dredle*. Langs den sønderjyske vestkyst nord på til Ribe-åens udløb brugte man et andet udtryk *loeg*, der også er anvendt enkelte andre steder. På Falster kaldte man derimod *tøjen* for en *rase*. Det er ganske vist ikke sproget, som der her skal gøres rede for, men det er interessant, at et fænomen, som i den grad har hørt til dagliglivet og har været så almindeligt brugt, alligevel kan være så varieret, og at skellet mellem de forskellige benævnelser kan stå som trukket efter en streg på landkortet.

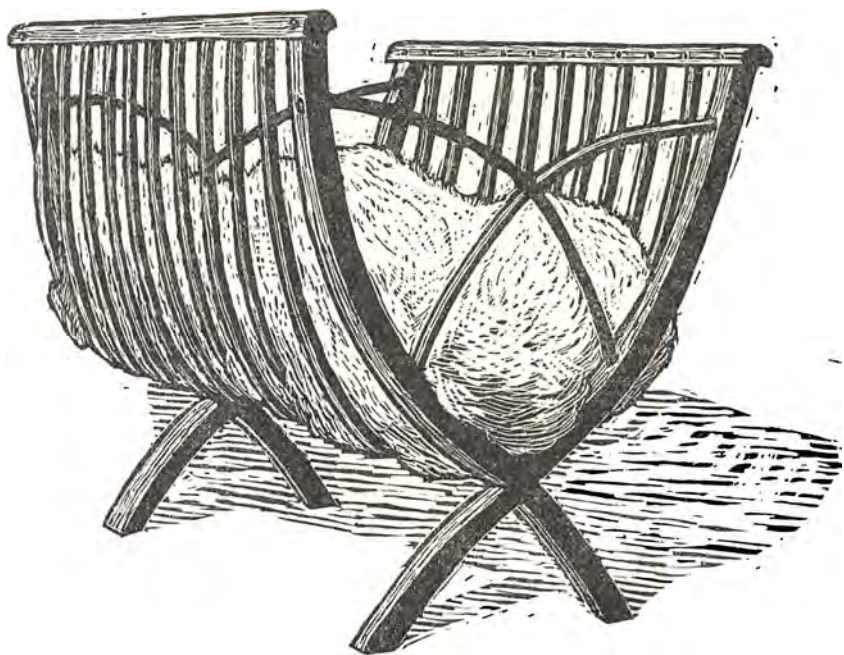
Hvor stor en del af familien, som kartede tøj, afhang helt af, hvor meget uld man skulle overkomme at få tilberedt, og hvor lang tid man havde dertil. Dette afhang igen af, om vintertiden også skulle bruges til at forarbejde hør i, og om der var væv i gården, for var dette tilfældet, tog den også en hel del af tiden. Man regnede med, at en person en vinterdag med nogenlunde fred for andre arbejder kunne klare at fin-



Uldkurv i løbbinding fra Herningegnen. Kurven er delt i to rum, det ene til råulden, det andet til de kartede tøjer. Halmkurve til uld kendes fra alle dele af landet, men er især almindelige i Jylland. Kurven kunne bindes kunstfærdigt med gennembrudte sider.

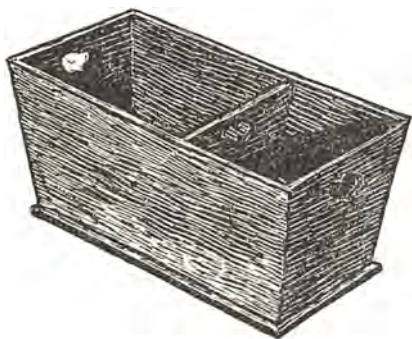
karte et pund uld, og af et får fik man to til fire pund uld ved hver klipning, idet mængden varierede efter fårets størrelse og uldmængde. Den nyere tids forædlede får gav betydeligt mere uld end den gamle fårace, som især holdt sig langs den jyske vestkyst, hvor klimaet var for hårdt og græsningen for mager for de forædlede dyr. Kunne man ikke klare kartearbejdet selv, havde man den udvej at få en gammel kone i nabolaget til at karte for en, og lønnen herfor var gerne forskellige fødevarer. Konen sad da hjemme med arbejdet. Det hjalp selvfølgelig også, hvis der var en bedstemoder eller aftægtskone i gården, som kunne hellige hele sin tid på arbejdet med karter og rok: „Omtrent til året før hun døde – 1920 – blev min gamle bedstemoder ved med at karte og spinde uld, som hun *preglede* (strikkede) *hosser* af. Hun skulle have noget at forslå tiden med. Allerede sidst i halvfemserne lod min mor den uld, som hun selv spandt, karte på et spinderi, og da hun døde 1904, lod min far al den uld, vi selv skulle bruge, forarbejde ude – undtagen den min bedstemoder kunne forarbejde. Resten solgtes. Efter at jeg blev gift i 1919, sendte min kone så meget til forarbejdning til garn, som hun mente, hun havde brug for. Resten solgtes. Konerne havde ikke tid til at spinde, og efter 1900 er det vist kun få piger, der har lært det. Man byttede ulden med færdige varer, det blev det almindelige, og i tyverne holdt mange op med at holde får. Vort sidste får døde af mund- og klovsyge sidst i tyverne. Fra tidligt efterår til sildigt forår bestilte min bedstemoder ikke meget andet end at karte og spinde. Strikke gjorde hun mest i sommertiden. Hun kartede selv alle de tøjer, som hun spandt. Min mor og pigen havde jo meget andet at lave. De begyndte først med aftensædet, og så noget længere hen, når kartoflerne var taget op og slagtingerne var overstået, havde de tid til at sidde ved det om eftermiddagen. Pigen kartede de tøjer, som min mor spandt. Klokkeren 8 aften spiste vi nadver. Så blev *spindhjulet* (rokken) stillet til side, og pigen gik til malkning, og der blev ikke spundet efter malkningen. Min farmor fra Kalvslund kom undertiden på besøg i nogle dage, og så plejede hun at sætte sig til at spinde med mors spindehjul. Begge bedstemødre sad så ved siden af hinanden og spandt, alt mens de underholdt hinanden. Ellers havde vi ingen anden hjælp, men der var enkelte ældre koner, som sad i deres hjem og spandt for andre“ (Roager). Det kunne dog hænde, at aftægtskonen i stedet arbejdede for sine børn, når gården var købt af fremmede, og det var der ikke noget at sige til. Værre var det, hvis bedstemoderen arbejdede for børn,

som boede andetsteds. Det var en af de ting, som kunne medvirke til spænding mellem de to generationer. Nogle steder var man så heldige, at der fandtes en gammel pige, som hende der omtales i en beretning fra Tversted: „I optegnerens hjem kom vinteren igennem en gammel pige og kartede. Hun hed Kristine Troelsen, men blev til daglig kaldet Rø Kristine, og hun sad til leje i et udhus hos en mand, der hed Lars Klit. Hun var det nøjsomste menneske, jeg har kendt. Hun tjente til livets ophold ved at karte, vaske op, tage kartofler op med mere. Som løn fik hun enten mad eller to mark (66 øre) om dagen samt kosten i den tid, hun arbejdede på gården. Hun var meget ejendommelig og meget principfast – men Rø Kristines *drillinger* (tøjer) var de mest gennemsigtige.“ Det var de kår, som ventede den pige, som kom bag efter i kapløbet om en mand, og det er en af forklaringerne på de ejendommelige ægteskaber, som man hyppigt mødte i ældre tid, hvor bedagede mænd kunne være gift med ganske unge koner, både velstående gårdmænd og husmænd i alt andet end gode kår. Hellere slet gift end slet ikke gift. Men for gårdene var det en fordel med sådanne gamle piger, som arbejdede for en ganske lav betaling.



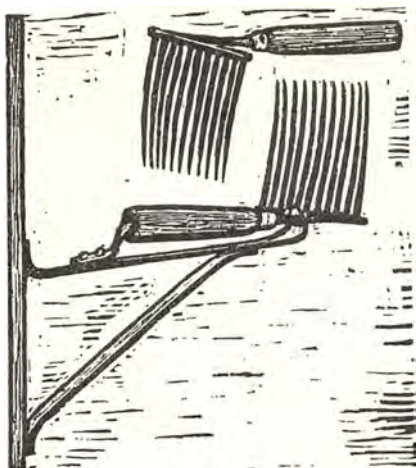
Elegant, men skrøbelig uldhæk fra Toreby på Østlolland.

Kartegilde



Simpel uldkasse fra Lyø med rum til råuld og kartet uld.

Ville man hurtigt i gang med spindingen, havde man den udvej at holde et kartegilde: „Kunne kartningen ikke holde trit med spindingen, holdt man kartegilde. En flok unge piger kom sammen og kartede. Det fik de ingen betaling for, men et godt aftensmåltid. Da det altid rygtedes, hvor der skulle være *kårgild*, kom nogle unge karle selvbedt. De havde deres egen strikkestrømpe med, og så gik aftenen med arbejde, snak, sang og spøg. Konen i huset måtte passe at holde alle døre og luger godt låst, for det var en yndet sport, at de unge mænd, der ikke havde været så heldige at slippe ind, skulle prøve på at stjæle nadvergryden, når den første fadfuld blev spist. Der udvistes megen opfindsomhed ved det foretagende, og det gav stof til megen morskab, både når det lykkedes, og når det mislykkedes. Kunne spindingen ikke holde trit med væven, foranstaltedes på samme måde et spindegilde, men nu var det konerne, der kom sammen. Der holdtes dog ikke halløj ved den lejlighed. Både karte- og spindegilder holdt op omkring århundredskiftet“ (Mandø). Det er dog højst usædvanligt, at skikken med at holde kartegilder har holdt sig så langt op i tiden som til århundredskiftet. Det skyldes, at den traditionelle bondekultur havde særlige betingelser for at holde sig på den lille ø, hvor der praktisk talt ingen tilflytning af fremmede var. Skikken er kendt over hele landet, men efter 1850 begyndte man at gå bort derfra i de fleste egne. Det skyldes vel, at man begyndte at bruge mere købt tøj, men nok også at hele tidens indstilling gik i retning af at klare sig selv, og de gamle nabolav blev ofte brudt, når folk fra en anden egn købte sig ind i en af gårdene. Der er ingen tvivl om, at der gik noget værdifuldt tabt med denne udvikling, og i hvert fald blev man en fornøjelse fattigere. Lad os tage en beskrivelse fra Læsø, hvor man ligesom i det nordligste Vendsyssel holdt længe på fællesvirket: „Jeg glædede mig altid til, at vi skulle have *kærpiger*. Der var særlig en, som altid var med, *Pje Kærrels Trine*. Det var et rent livstykke. Hun havde et mundheld, hun stadig brugte. Det var ikke Læsø-sprog. Jeg ved ikke, hvor hun havde hentet det: *de var en sylle handling*. Når hun kom ind, hilste hun mor med læsøkvindernes gamle hilsen, som nu var gået af mode: *Godaw je ståkkel*, god dag jer stakkell, og så knevrede hun op. Hun kunne også fortælle, særlig gamle spøgelseshistorier. Jeg husker særlig en af dem: Lars Mikkell kom fra Østerby en nat, og da han kom til Være bro, et øde sted, hvor man altid talte om, at der gik spøgeri, var der noget, der sprang på ryggen af ham, som han måtte gå og slæbe på. Han trak da sin kniv og



Uldkamme i gård i Nørby, Visby sogn ved Tønder. Den ene kam er fastgjort til dørkarm.

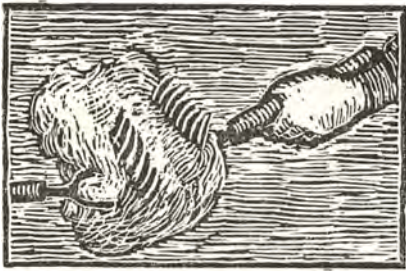
huggede den bagud. Han hørte en stemme, der sagde: drag og stik igen, men han var forsigtig. Han var inde på, at hvis han gjorde det, ville det blive ham selv, der fik kniven, så han lod den sidde, og byrden forsvandt. Dagen efter gik han derned igen for at få hans kniv. Han fandt den også. Den sad mellem et par blodige ribben. Det lød bedre, når den blev fortalt på læsøprog, men indholdet er det samme. En mængde af det, der blev fortalt, handlede om spøgeri. Hvad den ene ikke kunne fortælle, kunne den anden. På den måde gik eftermiddagen og aftenen, og *drillingerne* hobede sig op i halmløben“ (Hals, Læsø). Ved kartegilderne fik man gang i arbejdet, således at kvinderne kunne få rigtig fart i spindingen, men det var egentlig ikke nogen form for billig arbejdskraft, for ideen i skikken var, at man så ved lejlighed skulle låne sine egne piger ud, men selvfølgelig kom systemet alligevel til at bevirke, at den, der var ovenpå med arbejdet, kom til at hjælpe den, som ikke var det. Ligesom drilleskikkene som den med kartelæppen tjente skikken til at få den tunge ende med. Dertil kom, at den lystige stemning og kappestriden sikkert har medført, at arbejdet gik hurtigere, end når man skulle sidde hjemme og kede sig.

Kæmning



Kæmning af uld i Billum efter metode lært i Bedsted ved Løgumkloster. En tot helårsuld er anbragt på den faste kam og trækkes efterhånden over på den anden.

I den vestlige og sydlige del af Sønderjylland og spredt nordpå til Varde å har man tilberedt den lange helårsuld ved at kæmme den. Dette blev ikke brugt i alle hjem, og på øerne ude i vadehavet brugtes metoden ikke. Der er i hvert fald ingen af de gamle, som Nationalmuseet har været i forbindelse med, som har kunnet huske den. Lad os gengive en beskrivelse fra en stor gård i Spandet: „På de fleste ejendomme blev fårene klippet både forår og efterår – hos os kun om foråret, dels fordi fårene, som gik ude om vinteren, bedre kunne døje kulden, og dels fordi den lange uld var værdifuldere. Efter klipningen blev ulden fra hvert får sorteret. Den mindre værdifulde fra hoved, ben og hale blev sorteret fra og samlet i en fælles dyngge og lagt til side for siden at blive solgt eller givet bort. Selve fårepelsen blev rullet sammen med den lodne side indad, og hver pels for sig blev således opbevaret på loftet, indtil ulden skulle tages i brug. En gammel onkel, født ca. 1832, der ejede en mindre landejendom ca. 3½ kilometer fra vor gård, kom på besøg et par gange om året, blev hos os et par dage for at kæmme den uld, der ønskedes behandlet på denne måde. Det var kun en lille part, men til gengæld var det udsøgt uld, der skulle bruges, hvorfor det også gav det fineste og bedste garn.



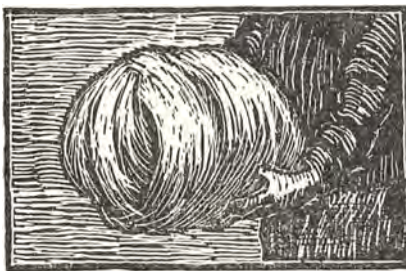
Uldkæmning. Uldtotten på den faste kam bearbejdes fra alle sider, indtil den lange uld er samlet på kammen i hånden.



Efter at ulden er kæmmet flere gange, sættes den atter på den faste kam.



Den kæmmede uld trækkes ud i en flere meter lang strimmel.

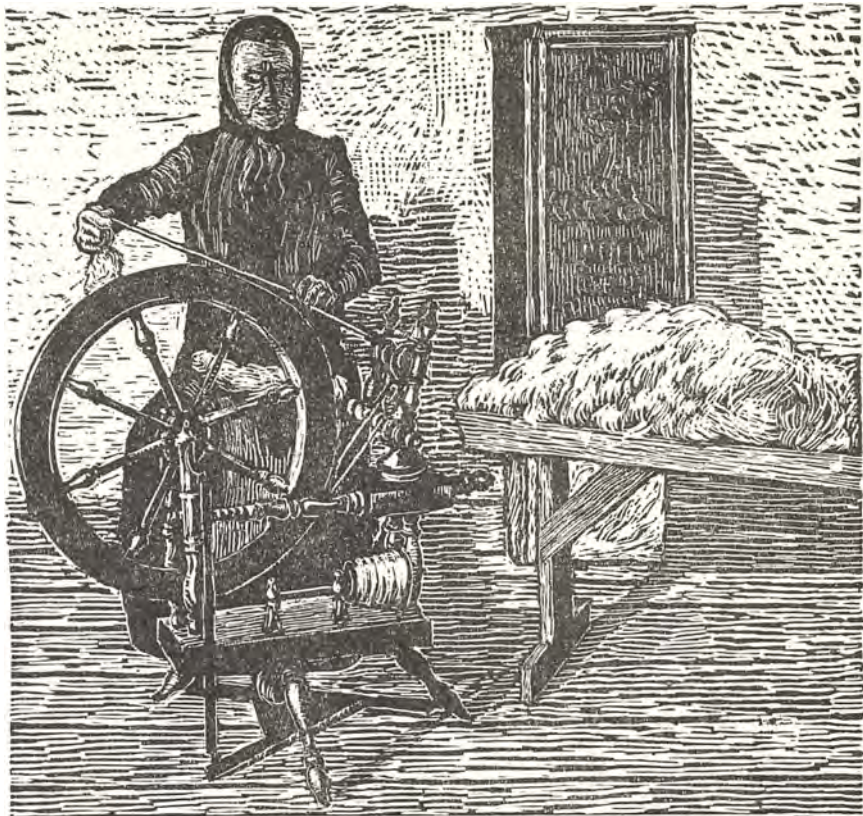


Den lange strimmel af kæmmet uld vindes i store nøgler. Før spindingen trækkes strimlen ud i en endnu tyndere lok.

Kæmningen foregik i køkkenet, og den ene kam blev fastgjort på en dør, i hvilken der var boret et hul, og på modsat side af døren blev der skruet en møtrik på, så kammen sad godt fast. Ulden blev sat fast på denne kam, efter at den (kammen) var varmet og indsmurt. Også den kam, han holdt i hånden, blev flere gange under arbejdet varmet på nogle gløder og tænderne indsmurt, hvilket foregik på den måde, at han gned kammen frem og tilbage nogle gange på et stykke flæskesvær. Ulden blev så trukket gennem den fastsiddende kam over på den han holdt i hånden, og dette gentoges flere gange, indtil den var færdigbehandlet. Den således kæmmede uld blev bredt ud eller trukket ud i en tynd, men ca. 15–20 cm bred strimmel og viklet sammen i runde bundter, således at de kunne sættes direkte på spinderokken. På denne kunne der bagved og ovenover tenen fastgøres et apparat afpasset efter disse bundter. Vedkommende der spandt, kunne så herfra trække ulden ud i en tynd væge, så spindingen kunne foregå, som når ulden var kartet.“ Det er et specielt træk, at det var en mand af familien, som udførte arbejdet. Kæmningen var et kvindearbejde, men ligesom ved kartningen kunne mændene godt hjælpe til. Forfatteren har set arbejdet udført af en kone, der stammede fra Bedsted, og har selv prøvet det, og der skulle skam bruges kræfter, når kammen er hugget ned i den uld, som sidder fast på den fastskruede kam, og den lange uld trækkes ud mellem kammens tænder. Hvorvidt kæmningen er gammel i Sønderjylland tør forfatteren ikke udtale sig om. Der blev i en periode agiteret en hel del for at tage metoden op her i landet. Kæmning har været brugt i tekstilfabrikker, og i folkelig brug i nyere tid genfindes den flere steder for eksempel på Færøerne og i Norge, hvor uldkamme tillige kendes i fund fra jernalderen. På Færøerne holdt man forøvrigt begge kammene i hånden.

I Spandet spandt man direkte fra den brede strimmel. Andre steder trak man den ud til en tyndere væge før spindingen. Den korte uld, som blev siddende på den faste kam, blev kartet på almindelig vis. Et par strømper strikket af kæmmet garn holder flere gange længere end strømper af kartet garn, og kjolestof af kæmmet garn er ikke alene slidstærkt, men kan også være af en overordentlig smuk kvalitet. Dette gælder iøvrigt mange af de ting, som brugtes i det vestlige Sønderjylland, hvad enten det er gårdenes murværk eller snedkerarbejdet i paneler, døre og møbler. Det er en landsdel, hvor man både har haft sans for og råd til kvalitet. For møblernes vedkommende gælder dette i hvert fald fra 1500årene.

Spinding i Ørre nord for Herning. I højre hånd holdes tøjlen, medens venstre arbejder med at regulere uldens sammendrejning til en tråd. Når tøjlen er næsten spundet til tråd, tages en ny, som lægges til den sidste stump, uden at spindingen derved afbrydes.



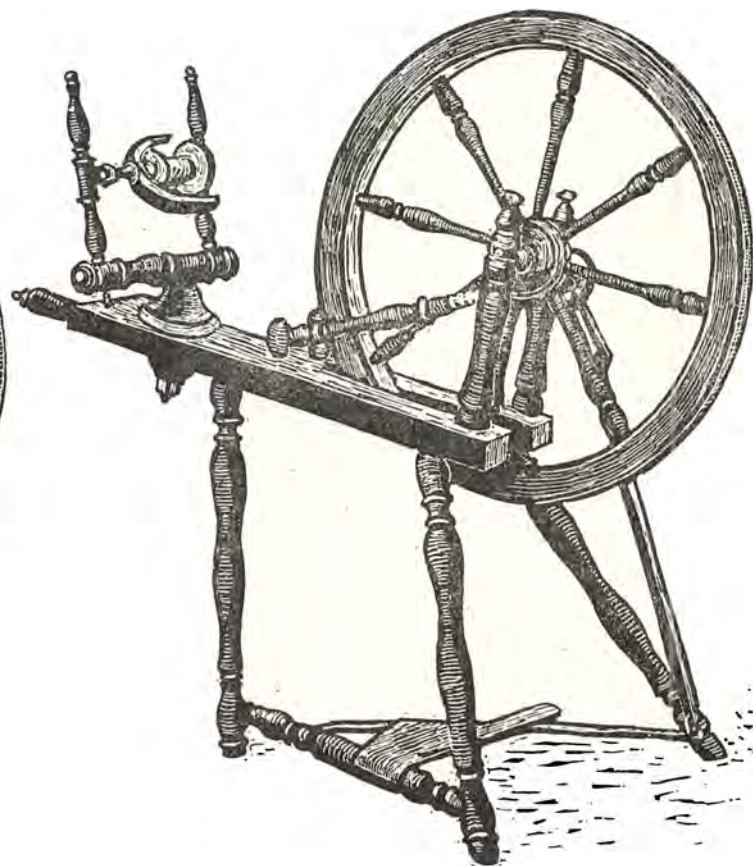
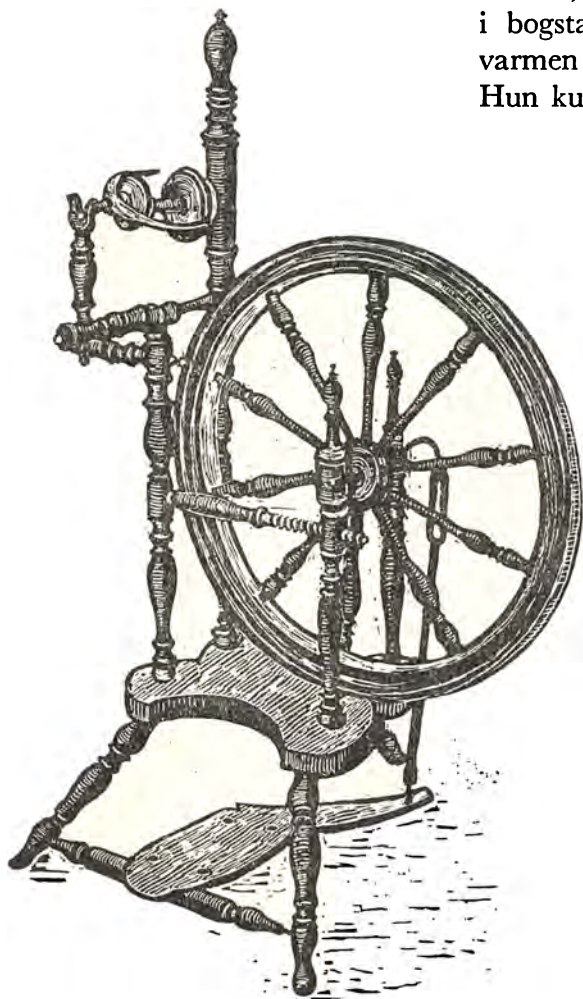
Spinding

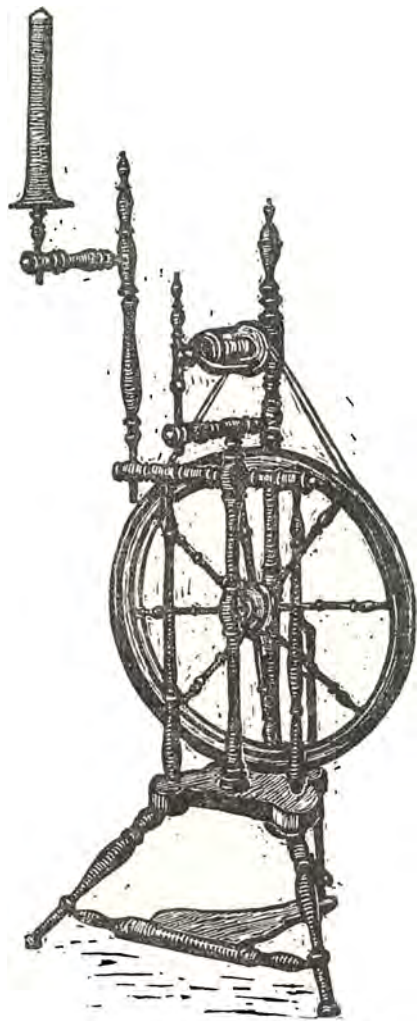
Konen og de ældste piger eller døtre i gården spandt, så snart der var tid til det. Rokkene stod til daglig fremme i stuen, og spindingen kunne standses, når en gryde kogte over eller et barn skulle hjælpes med et eller andet, og man kunne uden forberedelse straks sætte sig til rokken igen og fortsætte det afbrudte arbejde. De gamle sagde, at man skulle sætte sig til rokken og spinde, selv om man ikke kunne nå at spinde et stykke tråd, der var længere end ens næse. Man vidste at fortælle om flittige spindersker, og somme tider gik man langt tilbage i tiden for at få et rigtig manende eksempel: „Men en af dem, der gerne ville fortælle fra gamle dage, er Anders Mikkelsen, en gammel aftægtsmand på 80 år. Han er født her på øen og har ejet en gård her. Hans oldefar var gårdmand på Avernakke i udskiftningens tid. Udskiftningen i Avernakke fandt sted allerede 1801. Han døde 1853, 84 år gammel. Hans kone var så skrap til at spinde, at hun satte sig ved rokken allerede om morgenen ved lys, og så travlt havde hun, at hun lod pigerne smøre sig et stykke brød, som hun anbragte oven på sit hoved; engang imellem bed hun en mundfuld, alt mens rokken snur-

Til højre: Spinderok fra en lille hedegård i Fåresø, Ål sogn vest for Varde. Den er lavet hos rokkedrejere i Borre i samme sogn. Denne rokke-type med et mere eller mindre skråtliggende bræt til at samle ben og opstandere havde engang været almindelig i hele landet.

Til venstre: Rok fra gård i Øster Bisholt, Glud sogn, lavet af rokkedrejere i Horsens. Tilsvarende rokke var ved at blive almindelige på Fyn i spindingens sidste årtier.

rede.“ Det er ikke blot Aakjær, som har lært at stave ved moderens rok. Det har været et almindeligt træk, for det gjaldt om, at der var så få afbrydelser som muligt: „Nej, vi taledede ikke sammen (under kartning og spinding), vi passede hver sit, da madmor var sådan indstillet, at vi skulle altid være de første i byen (Hald), som var færdige, og det med alle ting. Når de andre gik og smølede, var vi færdige og kunne gå ærinder med et rent forklæde på.“ Var rokken slidt, var spindingen ikke helt lydløs, således at det godt kunne genere samtale, men til gengæld var den rytmiske snurren et udmærket akkompagnement til sang, og det var ganske almindeligt, at man sang under arbejdet, især når man sad ene, og moderens sang ved rokken er en af de ting, de gamle nu husker som et af de kære minder. Sangen kunne desuden være nyttig nok: „Spindearbejdet kunne også virke søvndyssende. Jeg husker således, at mor flere gange om vinteraftenen har tabt tråden i bogstavelig forstand, når hun sad ved rokken påvirket af varmen fra den varme kakkelovn og den lidt søvnige lampe. Hun kunne så tage en lur på et lille kvarter, men så kom der

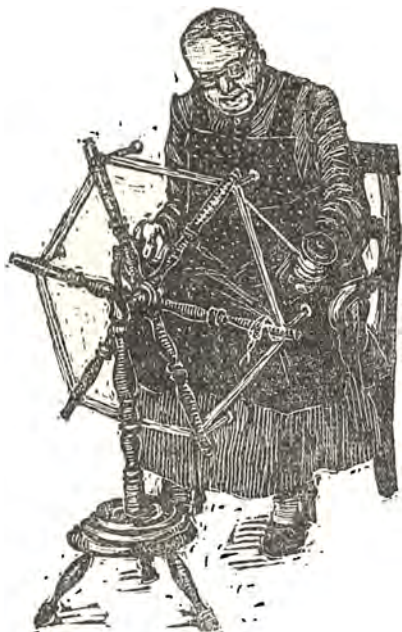




Spinderok fra Ribeevnen. Den er lavet af mahogni, hvilket røber, at dens ejer ikke har haft nødig at spare på skillingerne. Rokke af denne konstruktion er skrøbelige, og de er ikke velegnede til grovere spind, da de ikke står så godt på gulvet. Til gengæld tager de kun lidt plads op, og tilsvarende rokke har været i brug i alle dele af landet, ikke alene hos velstående bønder, men også i købstæderne. Opstanderen til venstre på rokken er beregnet til at vikle hørren om, når denne skulle spindes.

også fart på rokken bagefter, som skulle det forsømte indhentes“ (Hvirring). Den indelukkede luft i stuen kunne godt have til følge, at man havde brug for oplivende momenter, og måske er det også en af årsagerne til at man fortalte de hårrejsende spøgelseshistorier. Efter en sådan var der ikke fare for, at nogen i stuen skulle falde i søvn. Var konen ivrig efter at få så meget spundet som mulig, kunne det knibe for pigerne. Herom kan man også fortælle: „Når en pige skulle spinde for madmor, var tempoet forskelligt fra det, hun brugte, når det var eget. A – spejer – for – min – madmor. A spejer for mæ siel“ (Tversted). Det sidste siges hurtigt. Både tjenestepiger og karle fik som regel et par pund uld som tillæg til pengelønnen. Dette var beregnet til de strømper, som de sled. Nogle steder fik pigerne lov at spinde deres egen uld på gården, eventuelt lørdag aften, men det var ikke alle steder, og det mest almindelige var, at tjenestefolkene bragte ulden hjem til deres mødre, som så spandt og strikkede for dem. Det var gammel skik, at tjenestepiger i den giftefærdige alder betingede sig en ferie i vintertiden, og i Vestjylland var den endnu ikke helt ophørt i mands minde. Så tog pigen til sit hjem og arbejdede der med at karte og spinde til sit eget udstyr. De fleste steder var denne sædvane imidlertid gået af brug, og man hævder, at ferie var et helt ukendt begreb, hvad det slet ikke var i noget ældre tid. Hen mod 1800årenes slutning blev det vanskeligere og vanskeligere at få gårdens egne piger til at interessere sig for spindingen, og lad os tage et eksempel fra en velstående sønderjysk gård, hvorfra pigerne havde gået i syskole og iøvrigt blev sendt til Angel for at lære rigtig fin husholdning: „Vi begyndte først at lære at spinde, når vi var ude af skolen. Ikke alle havde lyst til at spinde, men vi skulle jo alligevel. Jeg må sige om mig selv, at jeg havde mere lyst til alt andet håndarbejde end at spinde og væve, men jeg skulle jo alligevel lære det. Om søndagen og helligdagene havde vi fri, og ligeledes hvis der kom nogle på besøg, så kom spinderokken til side, og vi kunne tage strømpen fat og strikke lidt. Lørdag aften havde vi fri, så vi kunne få vort dagligtøj eftersat og vore strømper stoppede. Vi skulle helst være færdige med at spinde ulden til jul. I juletiden blev der ikke spundet eller noget andet lavet, kun den daglige syssel“ (Bjolderup).

Garnet skulle selvfølgelig spindes så jævnt som muligt. Det måtte ikke være snart som kokkelår og snart som lusetarme, men for begynderen var det vanskeligt nok at undgå. Med strikkesgarn gjorde det knapt så meget, men til væv skulle gar-



Der haspes garn i Hesselager. Konen holder rokkens spindeindretning med den fyldte ten i hånden, medens hun drejer garnet om haspens pinde. Skulle der haspes større mængder, sattes tenen i en tenstol.

net være helt jævnt. Strikkegarn skulle spindes løst, medens vævegarnet blev spundet fastere, og fastest skulle det garn være, som anvendtes til trend i heluldent stof. Trenden er de tråde, som løber på langs i tøjlet. Desuden blev dette garn som regel spundet til den modsatte side af alt andet garn, det vil sige, at tenen skulle dreje mod solen, medens den sædvanligvis drejede med solen.

At spinde var et af de mest udprægede kvindearbejder. Spindingen var bondekonens ære, og arbejdet ved spinderokken var et kært arbejde. Det stillede ikke krav til kræfter, og der var hvile både for legem og sjæl ved at sidde og spinde, og begge dele kunne der nok være behov for, når man stod i spidsen for en husholdning på ti til tyve personer. Men børnene satte også pris på at have moderen siddende ved rokken. Så vidste de, hvor hun var at finde, når de skulle trøstes, og der havde hun tid til at snakke lidt med dem. Dertil kom, at rokken var en spændende ting navnlig i en tid, da mekanik ellers ikke forekom i gården: „Stangen, der gik fra trædebrættet til akselen i hjulet, kaldtes for *spillemanden*. Jeg husker, at det var vi børns største fornøjelse at sidde på gulvet foran mors rok og tage i spillemanden, medens rokken gik. Det er nærmest tvivlsomt, at det fremmede arbejdet, men det var jo noget, der kunne løbe rundt“ (Hvirring). Netop stangen, som ovenfor er kaldt spillemanden, har utallige lokale navne for eksempel *kørestikken*, *skaglen*, *spindethomas*, *spindel*, *hesten*, *rask dreng*, *smæk*, *sving*, *sviv*, *hopperen*, *spilpind* og mange andre. En hel del af disse er jo typiske børnenavne til stangen, som faldt i øjnene med sin bevægelse op og ned og rundt. Børnene ville meget gerne pille ved den spændende spinderok, men det var strengt forbudt, for det var ikke alene gårdens fineste mekanik, det var også et af de skrøbeligste redskaber. Akslerne løb på de ældre rokke på læderlejer, der blev smurt med fedt, især hønsefedt, og rokken skulle helst stå i varme, for at den kunne løbe let. Kun i juletiden og om sommeren blev den sat helt bort. Det er ikke mærkeligt, at den har en central plads i de gamles barndoms-erindringer: „Så snart der var taget af bordet (efter nadvergrøden) gik alle i gang med arbejdet. Hvor husker jeg fra min allerførste tid rokkens hyggelige snørren og karternes skratten og uldens vending i dem, medens vi børn legede på det hårde lergulv, indtil vi kravlede ind under bilæggeren og snart efter faldt i søvn med hovedet på hundens varme pels og under rokkens søvndyssende snørren, som jeg kan høre endnu, når jeg tænker derpå. Imidlertid fik vi ikke lov at blunde ret længe

sammen med hunden, thi opdagede mor, at vi blev så stille, kom hun og hjalp os i seng, men vi fik ikke lov at sove, før vi sammen med hende havde bedt vor lille aftenbøn:

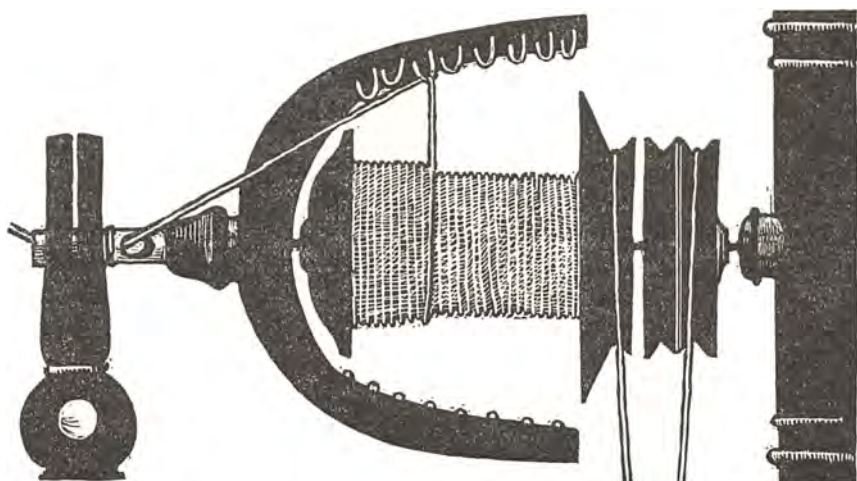
Bed o Jesus, bed for mig,	Gud lad mig altid elske dig,
Bed mig ind i Himmerig.	Du som beder godt for mig.
Der at leve, der at bo.	Gud vær min ven,
I en evig fred og ro.	Gud hør min bøn,

Og det for Jesu skyld. Amen!

Put jer så godt og sov i Kristi navn, sluttede mor. Og så sov man tryk, om så stormen suste, og sneen fæg“ (Agerskov, Ilskov sogn).

Der findes mange former for spinderokke. Der er dog to hovedtyper, som var langt de almindeligste. Den ene af disse er repræsenteret af den afbildede rok fra Fåresø. Karakteristisk for denne type er det, at ben og opstandere er samlet i et bræt, det såkaldte bryst, som ligger mere eller mindre skråt. Rokkens enkeltheder kan iøvrigt variere en hel del. Et næsten vandretliggende bryst er således særegent for dele af Vestjylland, medens de fynske har et stærkt skrånende bryst. Det ser iøvrigt ud til, at de skråbrystede rokke engang har været brugt i alle dele af landet. På Falster, Møn, Sjælland og i Jylland nord for en linie omtrent fra Horsens til Lemvig er det dog meget få, som kan huske de skråbrystede rokke i brug. De var blevet afløst af den type rok, der ses på spindebilledet fra Ørre. Måske er det en sjællandsk rokkedrejer, som har indset, at man ved en firsidet afstivning kunne opnå en stabil gang af hjulet. I spindingens sidste periode var den nye rokketype ved at finde købere også i den sydlige del af Jylland, hvorimod fynboerne ikke godtog den.

Spindeindretningen på en rok. Trissen til højre drejer vingerne og den hule aksel til venstre. Ved drejningen bliver uldstrengen spundet til tråd. Denne vindes efterhånden op på spolen, *tenen*, som drejes rundt uafhængigt af vingerne. Krogene på vingerne kaldes *nokker*. Tråden flyttes fra nokke til nokke, således at den vindes nogenlunde jævnt om tenen. Man kan kende ældre rokke fra Sjælland, Møn, Falster og Lolland på, at vingerne ikke er forsynet med metalkroge, men en krog af hårdt træ, f. eks. af tjørn, flyttedes fra hul til hul. At finde en velegnet nokke til en pige var en smuk opmærksomhed. I Hanherred var der nogle, som brugte et kroget fiskeben på samme måde.





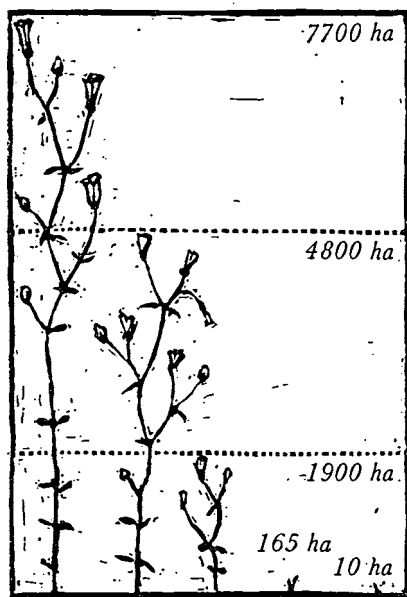
HØR, HAMP OG BOMULD

Kun i enkelte tilfælde hører man om, at mænd kunne spinde, og da er der gerne tale om fiskere, som brugte store mængder af garn til deres redskaber, men det var hør og især hamp, som i ældre tid brugtes dertil. Hampen har engang været dyrket her i landet, og man kan i gamle arveopgørelser, de såkaldte skifter, læse om hampelagner og hampedyner, men i nyere tid blev hampen indført tilberedt til at spinde, og for bønderne havde den kun betydning som materiale til rebslagning i den beskrevne periode. Hørren blev derimod dyrket i det meste af landet. Kun i det vestlige Jylland syd for Limfjorden og i de mindst frugtbare dele af Himmerland og Vendsyssel dyrkede man ikke hør, i hvert fald i den tid som kan huskes. I disse egne måtte man købe hør og i nyere tid også bomuldsgarn, men så vidt muligt søgte man at klare sig alene med ulden, der blev brugt såvel til lagner som skjorter og særke, som ellers i resten af landet er blevet fremstillet af hør. Arbejdet med hørren var imidlertid et af de husflidsarbejder, som først ophørte, og da Nationalmuseet udsendte en spørgeliste om arbejderne med hørren i 1956, var det allerede så svært at finde gamle mennesker, som kunne berette derom, at det endnu ikke er lykkedes at få emnet tilfredsstillende belyst. Der er så mange variationer i fremgangsmåde og i redskaber, at der kræves et stort materiale, for at man kan blive klar over, hvad der var den almindelige skik i de enkelte landsdele, og hvad der var specielle variationer, som skyldes særlige forhold. Når hørrens dyrkning mange steder blev opgivet så hurtigt, skyldes det, at den krævede et kolossalt arbejde, og man begyndte at importere hør især fra de baltiske lande, hvis bønder levede under ringere kår end de danske, og hvorfra der kunne sendes en både billig og god vare på markedet. Men hørren blev også erstattet af fabriks-tilvirket bomuld. Navnlig som trendegarn blev denne hilst velkommen af væverne, som ikke altid var lige begejstrede for det hjemmespundne hør- og uldgarn til trend. At fabriksvævet bomuldsstof i løbet af et par årtier skulle gøre hovedparten af landsbyvæverne brødløse, kunne man jo ikke vide.

Skættehånd fra Bakkebølle ved Vordingborg. Den er skåret med stor dygtighed, formodentlig af en mand der har haft fremstilling af småredskaber som bierhverv. På Sjælland, Samsø og i Østjylland nord og syd for Djursland brugtes denne type skættehånd, som ofte er udskåret, mere eller mindre smukt efter som der er tale om husflid eller en specialists arbejde. Bemærk at håndgrebets bøjle er udformet som en hest.

Hør dyrkning

Hørren blev sået samtidig med kornet om foråret i et lille stykke af den bedste jord. Denne skulle helst have et dybt muldlag og ikke være for tør. Desuden skulle jorden være godt gødet og fri for ukrudt. Ofte var det i en bygmark efter foregående års rug. Vigtigt var det også, at stykket lå således, at der ikke kunne komme kreaturer ind og trampe hørren ned, for det var jo et slemt uheld, om man ikke fik hør at arbejde med den vinter. Derimod gjorde det mindre, om der blev for meget, for hørren kunne udmærket gemmes uden at være færdigtilberedt, medens man nødigt gemte ubehandlet uld. For at kunne samle lidt udstyr betingede tjenestepigerne sig ofte et stykke hør sået i husbondens jord, og havde gårdmanden slægtninge, som ikke selv havde jord, så hændte det, at de også fik sået et stykke hør med. Hørfrø skulle sås meget tæt. Jo tættere planterne stod, des finere ville hørtaverne blive. Det hed sig, at man skulle løbe og så boghvede, som busker sig meget, men krybe og så hør. Såningen var husbondens opgave som al anden såning på marken. En dreng så undrende sin fader kaste såsækken højt op i luften, da denne var færdig med såningen, men han turde ikke spørge, hvorfor faderen gjorde det. Der er dog næppe tvivl om, at han dermed har villet vise hørren, hvor høj den gerne skulle blive. Der var en anden skik, som kunne have samme formål: „Sankt Hans aften gik moder ud til hørren og satte et ris eller stok ind i hørren, der var så lang eller høj over jorden, som hun ønskede hørren skulle blive. Derpå kunne hun også se, hvor meget den var vokset, for hver gang hun var ude at se hørren. Var hørren langt ude i marken, så kom fader hjem med nogle strå, så hun fik hørrens længde at se“ (Sønder Jernløse). Da skikken har et umiskendeligt præg af overtro, var den gået af brug de fleste steder i mands minde, og ofte har den fået en naturlig forklaring. Lad os tage en beretning fra Fyn: „I mit barndomshjem i Voldstrup levede farmoder og tog del i arbejdet til ganske kort før sin død 1881. Særligt hørren havde hun stor interesse for at passe på marken. Hun var født i 1800. Hun havde ikke gået i skole, men havde fået lært at læse samt skrive sit navn. Derimod havde hun ikke lært at regne, men hun gjættede sig facitterne til, og de var ofte rigtige. Hun var ikke fri for overtro og troede, at heksene red til Bloksbjerg Sankt Hans aften, og derfor skulle hørstykkerne rises med hyldekviste før den aften. Dette arbejde besørgede hun hvert år“ (Ringe). Her er der tale om ren beskyttelse mod hekse, men lad os tage endnu en beretning fra Sydfyn, hvor alle ældre har kunnet huske skikken: „Det var en gammel skik, som holdt sig, så lang



1837. 1871 1881 1896 1928

Arealerne med spindehør blev stadig mindre i løbet af 1800'erne, og nu er der kun få, som husker det langvarige arbejde med hørrens tilberedning. Den hjemmeavlede hør afløstes dels af bomuld, dels af billig, men god baltisk hør, som indførtes i bundter, der blot skulle hegles, før spinding kunne finde sted.

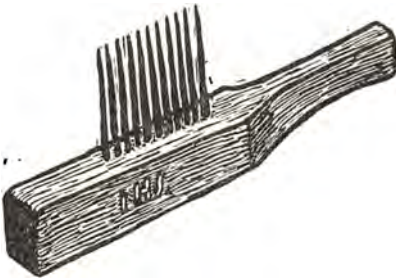
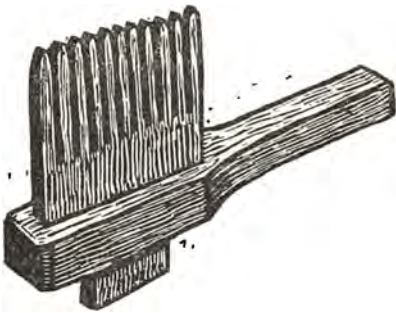
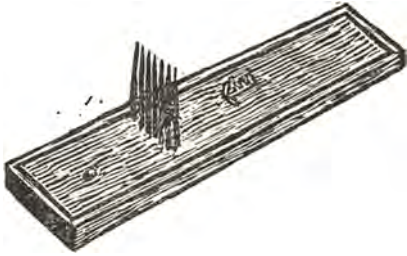
tid man kun havde et mindre stykke til eget brug. Pigerne, da især storpigen, havde hjemme altid et stykke hør, der var deres. Det hed sig, fra mine forældre, ja, fra alle ældre uden dog at tro på det, at Sankt Hans aften, før heksene fløj til Bloksbjerg, da skulle hørren rises, ellers kunne den mislykkes. Risene skulle da have den længde, pigerne ønskede på hørren. Der blev plantet eet eller to ris, eftersom stykket var stort eller lille og inde i hørstykket. Tænk så, det foregik Sankt Hans aften, oftest fint sommervejr, en anledning til en markvandring for hele gårdens personale, børn især, tænk om de var heldig at få se heksen ride på kosten, hvilket næppe nåedes, men fornøjelsen fik man, og den var uskyldig. Som regel var risene for lange. Pigerne mente, det var om at få lang hør, og det var også godt. Så skete det, at sommeren gav godt grødevejr med regn og sol, hørren blev for stor, faldt for tidlig og rådnete, ja, så var min far skadefro nok at fortælle, at det var deres egen skyld, for riset var alt for langt“ (Skrivergård, Brahetrolleborg). Kun videregående studier kan udrede, hvad der egentlig var formålet med at sætte ris i hørren. Det er måske sådan, at det faste er selve handlingen. Den hørte til, vidste man, og så forklarede man den, som det nu faldt mest naturligt. Man gik vel ud fra, at der var et modsætningsforhold mellem heksen og planten, da hørfrø havde en beskyttende virkning mod troldtøj og andre for os overnaturlige væsner. Ved Sankt Hans står hørren foran blomstringen, og den kan godt lægge sig i store pletter. Det, mente man, skyldtes heksene. Man kunne godt bruge ris af forskellige buske, blot de var grønne, men hyppigst tog man hyldegrene. Disse var lige ved hånden, og hyliden var som omtalt god mod mange dårligdomme, men den blev også brugt for at beskytte urtebede mod muldvarpe, og man kan godt høre dette angivet som formål med risningen af hørren. I hvert tilfælde understreger skikken hørrens betydning, og det er næppe tilfældigt, at skikken huskes bedst på Fyn og næstbedst på Sjælland. Men det er ikke blot i form af skikke, at man kan aflæse hørrens betydning: „Når 8 dage var gået, gik både fader og moder hver dag ud for at se efter, om frøet var kommet op. Min lille søster gik tit dagen efter, at det var sået ud for at se, om det var kommet op, og underlig nok var det hvert år altid vi børn, der først så, når det var kommet op. Så rykkede vi et par planter op og løb hjem med og viste frem, og det var en stor herlighed, for så fik vi en lækkerbiskken. Da vi blev større, vidste vi jo godt, at selv om fader eller moder havde set, frøet var kommet op, sagde de det ikke. De undte

os børn den fornøjelse at komme først“ (Kirkerup). Eksemplet lyser af hjertevarme, men sikkert også af klogskab, for det er tænkeligt, at forældrene på den måde har søgt i tide at gøre børnene interesserede i den nyttige plante, som i virkeligheden blev dyrket for børnenes skyld, for forældrene havde i medgift og arv fået så meget linned, at det kunne række deres tid ud, og nu arbejdede de på, at der også skulle blive noget til børnene.

Hørren er en spæd plante, som ikke er i stand til at holde ukrudt nede, og selv om den blev dyrket i udvalgt jord, var det de fleste steder nødvendigt at luge den: „Dette foregik, før hørren blev for lang, den måtte ikke nå folkene til knæene, lige før høhøsten. Dette var et arbejde, karle, piger og børn hjalp med. Man gik i en række ikke for langt fra hinanden. Der måtte ikke rendes for meget rundt i hørren, og det opruskede ukrudt blev samlet under armene og blev båret bort. Det gik muntert til, når så mange skulle følges ad“ (Bregninge, Ærø).

Ruskning

Alligevel kunne man næste år se, hvor der havde været hør, for der var jorden blevet uren, og det var en af årsagerne til, at der ikke altid var enighed mellem mand og kone om, hvor meget der skulle sås. En anden årsag var, at hørren blev moden midt i kornhøsten, da manden havde andet at bruge sin arbejdskraft til. På øerne blev byggen de fleste steder høstet på skår, og medens mændene gjorde det, kunne kvindfolkene tage sig af hørren. I Jylland og på dele af Fyn skulle kvinderne derimod binde kornet samtidig med, at det blev høstet, og da valgte man ofte en dag, da kornet var for vådt. Væden passede godt til hørren, for den skulle ikke skæres af. Da taverne gik helt ned i roden, blev hele planten trukket op: „Før man begyndte på ruskningen af hørren, skulle frøhuset, *knævlen*, være gult. Ruskningen foregik på den måde, at man begyndte fra venstre side og trak den op på en mejeskårs bredde og lagde den ud til sin venstre side, og når enden af stykket var nået, gik man samme vej tilbage og begyndte på en ny skår. Når hele stykket var rusket, fik hørren så lov at ligge på skår i nogle dage, og så blev den bundet i neg på størrelse med almindelige kornneg og sat i hobe på samme måde som kornet, og her fik hørren så lov at stå, til den rigtige sædhøst var kørt hjem i lade og stak, og først når stakkene var *stækkede* (tækket på siderne med halm), så de kunne stå vinteren over uden at tage skade, blev hørren kørt hjem, og så skulle den være godt tør, thi selvom hørren ikke tog skade af at stå i *hov* selv i meget ustadigt vejr, så skulle den være godt tør for at få frøet af den“ (Magleby,



Hørriver hvorpå man kæmmede frøcapslerne af hørren. Den øverste er fra Vistofte på Djursland. Denne type har også været brugt på Samsø og i Sverige. Mere almindelige var kamme, hvis skaft blev stukket ind i et hul i en stolpe. Kammen med jerntænder er fra Lyø, medens den med træ-tænder er fra Karise på Sjælland.

Stevns). Denne beskrivelse kan passe på størstedelen af landet. Man bandt den skårvejrede hør med halmbånd, men der var egne, hvor man helst ikke ville have halm blandet imellem hørren, og hvor man derfor foretrak at binde den straks efter ruskningen med et par af de endnu bløde hørstrå. På Bornholm stillede man ofte hørren op ad et stengærde, hvor den hurtigt blev vejret, og det er også kendt andre steder at vejre hørren op ad et stillads af lange kæppe hvilende på tvejede grene. Der var dog også mange steder, hvor man lod hørren ligge i ret lang tid til vejring inden bindingen, men da frøet var værdifuldt, passede man nøje på, at det ikke blev spildt. Derfor skulle den tørre hør også køres forsigtigt hjem. Ofte blev læsset holdende i gården uden for loen, hvor karlene tog frøene af. Dette kunne gøres ved at tærsk hørren forsigtigt på toppen. Dette var den almindeligste metode på Sjælland og i Vendsyssel, men i andre landsdele foretrak de fleste at kæmme frøene af på en stor kam med tætsiddende træ- eller jerntænder. Denne kam minder om den, hvorpå man de fleste steder kæmmede den halm, som skulle bruges til stråtag, dog sidder tænderne med større mellemrum på halmkammen. Den kaldtes iøvrigt slet ikke kam, men *kneule*, *revle*, *rebbe*, *rive* eller *reefer*. Den første benævnelse kommer af, at hørrens frøhuse kaldes *kneuler*. Der kunne stå en karl ved begge sider af kammen, og de trak så skiftevis en lok af hørren gennem den. Pigen kunne hjælpe til med at løse og binde negene. På Ærø var det skik, at de tjenestepiger, som fik hør dyrket som del af lønnen, skulle traktere karlene med brændevin for at få deres hør ribbet. Senere skulle frøet renses med et sold. Man kunne også rense frøet med et drøftetrug, et fladt trætrug, som man holdt med begge hænder foran sig. Med små raske kast fik man frøene til at hoppe i vejret, hvorved skallerne af frøhusene samlede sig oven på frøene, således at de kunne blæses bort med munden. Det rensede frø blev solgt for god pris. Det var imidlertid et udmærket foder, især kogt i mælk til kalve, og selv om man ikke ville ofre hørfrø herpå, var det godt at have en portion, hvis et dyr skulle blive sygt. Frøene kunne også bruges til omslag og i forskellige husråd, og de bruges jo stadig mod visse mavebesværligheder. At strø hørfrø mod hekse og gengangere hørte vel især til i de kloge mænds og koners gode råd, og det skal vi ikke komme nærmere ind på. Men lad os nævne, at avnerne var gode at strø mellem lag af æg, der blev hengemt i en krukke.

Rødning

Næste led i hørrens tilberedning var rødningen. Herved forstås man en gæringsproces, hvorved basten, taverne, frigøres fra den træagtige stængel. Man kunne bruge dels landrødning dels vandrødning. I 1670 skrev præsten i Birkerød i et digt om årets arbejder:

Men hørren sænkes udi vand,
at skæven vel skal skøres.
Men andre rødner den på land,
at den mod solen tøres.
Den landrød hør er vel så god
som vandrød hør og bedre,
den bløder er, gir finer tråd,
så siger vore fædre.

To hundrede år senere kunne man høre samme argument for landrødning, men andre mente lige det stik modsatte, og af 137 tilfælde brugtes vandrødning i 72 og landrødning i 65. Det ser ud til at landrødning var enerådende på Bornholm, og at den var mest almindelig i Vendsyssel og det nordøstlige Sjælland, men ellers forekom de to metoder jævnsides, dog sådan at kun de færreste kan fortælle om begge metoder fra en by: „Vandrødning er den ældste metode. Den blev lagt i vand straks efter at den var reven. Det foregik på den måde, at det underste lag knipper blev bundet sammen i en rundkreds og skubbet ud i dammen. De andre knipper blev sat ovenpå som en stak. Der blev så lagt nogle store sten oven på, så det hele kunne holdes under vandet. Den første hør, der blev lagt i dammen, skulle ligge længst, ca. 10 dage. Når forrådnelsesbakterierne var kommen i vandet, behøvede den anden hør ikke at ligge så længe. Den bakterie kunne fiskene ikke tåle, så de døde. Kreaturerne kunne heller ikke tåle det vand, så det var kun enkelte damme, som brugtes til rødning. Det var karlenes arbejde at lægge hørren i og tage den op. Pigerne skulle så brede den ud på græsmarken til tørring. Den blev lagt i et tyndt lag og blev så vendt en gang. Så snart den var godt tør, blev den bundet i knipper og kørt hjem. Når man tog en håndfuld og knækkede den, og skæverne kunne falde af, så var den tjenlig til hjemkørsel. Markrødning er brugt senere. Her blev hørren kørt ud lige efter rivningen, helst til en *maj*, eng, hvor der var meget dug om natten. Den blev bredt ud i lange striber. Den blev så vendt et par gange. Det var pigernes arbejde. Der blev brugt et *halmtræ* til dette arbejde, det vil sige en kløftet gren. Den fik lov at ligge, indtil skæven gik løs ved knækning. Markrødning gav grå hør. Vandrødning gav mere hvid hør. Når den var tør, blev den



For at få hørrens taver frigjort blev stænglerne knækket på en bryde. På denne fra Søllerup i Herfølge sogn ved Køge sker brydningen mellem siksakformede ægge.

Brydning

revet sammen med en rive, og den blev bundet med halmbånd. Når den kom hjem, blev den sat op på *lojalen* (stænger over loen) et tørt sted“ (Bregninge, Ærø). Jo varmere vandet er, des hurtigere bliver hørren rødet, og det var ikke alle steder, at man havde et passende sted at vandrøde. Dertil kommer, at der skulle erfaring til at vandrøde, for bliver hørren ikke taget op i tide, kan den tage skade. Så er det lettere med landrødning, for der foregår gæringen langsomt i løbet af en tre til fire uger, og den er nem at holde øje med. På den anden side kunne man risikere, at kørne, der efter høst græssede på stubmarkerne, slap fra drengen, som vogtede dem, og da der gerne var godt græs der, hvor hørren lå spredt i sirlige rækker, kunne man risikere at finde hørren nedtrampet og speget. Lå stedet udsat for vinden, kunne også blæst volde besvær. På Bornholm kaldte man den storm, der som regel indtræffer efter høst, for *linrujllara*. På Bornholm kaldte man endnu hørren ved dens gamle navn *lin*, og navnet skal oversættes ved hørrolleren. Når hørren havde ligget i vand, var den slimet og ildelugtende, og det var ikke noget behageligt arbejde at fiske den op og brede den ud på skår. Her regnede den efterhånden ren, men da det ofte var blevet langt hen på eftersommeren, kunne det godt være nødvendigt at stille den op i løse totter for at få den rigtig tør.

Næste led i arbejdsgangen kunne følge umiddelbart efter rødningen, men ofte ventede man til en belejlig dag senere. Det træagtige i stænglen skulle knuses, brydes, således at det kunne fjernes. Under knusningen skulle hørren være knastør, og denne tørring kunne også ske på flere måder. Man kunne tørre hørren i solen, men det blev kun undtagelsesvis brugt, for eksempel hvis man af en eller anden grund ikke havde haft lejlighed til at følge den normale arbejdsgang. En forårsdag kunne man stille hørren op ad en sydvæg, eller kvinderne kunne lave nogle kræmmerhusformede toppe af den ved at brede et hørknippe ud rundt om skørterne og så behændigt træde ud af hørningen. Denne soltørring blev dog aldrig så god som den sædvanlige tørring ved varme.

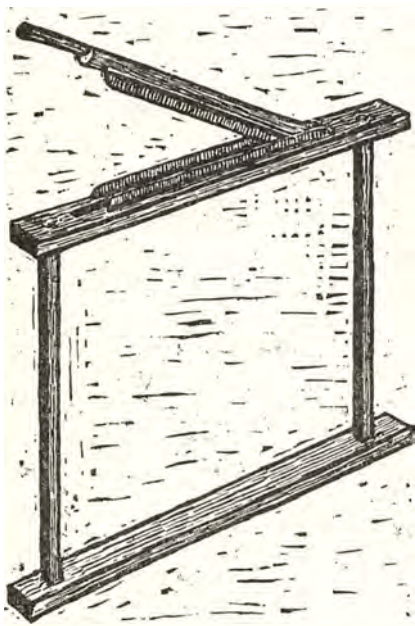
Man kunne også tørre hørren i bagerovnen i eftervarmen efter en bagning. Det er en meget gammel metode, hvilket man kan se af brandforhør, idet ovntørring af hør har givet anledning til adskillige brande. Ikke desto mindre kan man høre om den i alle dele af landet: „Forhenværende gårdejer Søren L. Sørensen kan huske, at det var hans mors arbejde at sætte hør i *ovn* efter en brødbagning, og at hun iført gammelt tøj og med

et klæde eller sæk over hovedet til beskyttelse mod varmen krøb rundt i ovnen på nogle gamle sække og stillede hørren, som pigen eller drengen løste op og rakte ind til hende, op imod ovnvæggen, men det skulle gå stærkt, kun få minutter ad gangen kunne hun opholde sig i ovnen ved første fyldning, og man skulle passe på, at der ikke slap så megen varme ud, at den næste ovnfuld ikke blev ordentlig tør“ (Bjørnø). Når der somme tider gik ild i hørren, skyldtes det, at der godt kunne ligge en glød tilbage i en krog eller revne dækket af aske, og den omhyggelige husmoder lod derfor ovnen feje helt ren med en fjervinge. Det var i almindelighed lillepigens arbejde, for hun var jo den, der bedst kunne kravle rundt i ovnen, og så var hun den yngste, som fik den slags ubehagelige opgaver, når disse da ikke krævede særlig færdighed. Ovn tørringen havde den fordel, at den kunne udføres vinteren igennem helt uafhængig af vejret, og den kunne man altså ligesom soltørringen gribe til, hvis man ikke havde fået hørren behandlet på sædvanlig måde. At det var forbudt, hindrede ikke folk i at bruge metoden, der var særlig hyppig nord for Limfjorden og på Bornholm. Det var imidlertid kun en lille del af en normal høravl, som kunne rummes i en ovn. Det betød ganske vist, at gårdens folk selv kunne klare den videre forarbejdning uden fremmed hjælp, men på den anden side fik konen så huset fyldt med støv og skæver adskillige gange i løbet af vinteren.

Mest praktisk var det at tørre hørren over et ildsted udenfor, og hvis man gik sammen med andre gårde, eller på anden måde samlede en stor arbejdsstyrke, for eksempel ved at så hør for husfolk, kunne arbejdet selv med en stor høravl overstås på en enkelt dag: „Nu var hørren så tjenlig til brydning, og det var et større arbejde, som begge gårdes mandskab både store og små var sammen om. Brydningen foregik næsten altidovre hos moster, i hvis store og gamle have der var læ for alle vinde. Før brydningen blev der gravet en grav på en dybde af tre alen og længde af fire alen og halvanden alen bred, og der var nedgang til gravens bund i den ene ende af nogle i leret udgravet trappetrin. Over brydegraven blev der så bygget en overing af nogle tynde lægter i omkring halvanden alen i højde. Nede i bunden af graven blev så lagt et ret stort bål af temmelig lange brændestykker og der under tør halm. Så stak man ild i halmen, og et øjeblik efter slog flammerne herfra højt op ledsaget af en stærk røg, men når halmen var brændt, og der var kommet god ild i det tørre brænde, så blev flammerne ikke så høje mere, og gnisterne blev nede i graven, og nu blev hørren lagt på ræk-

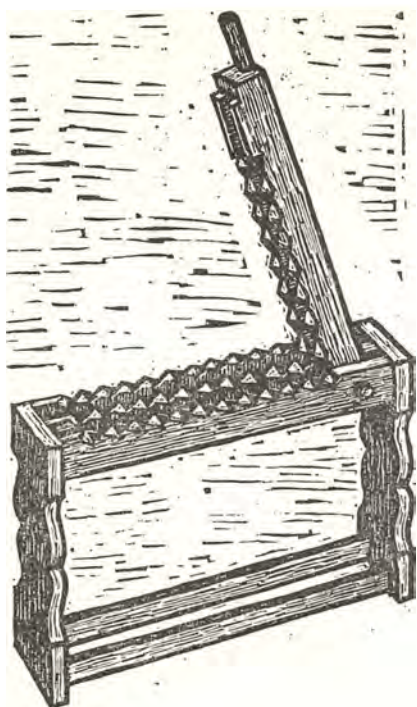


Hørovn indbygget i stengærde i Skovby, Bregninge sogn på Ærø. Ved brydningen skulle hørren være knastør. På Fyn og i dele af Østjylland havde man bygget en hørovn, hvorpå man tørrede hørren. Denne blev sat ned på en jernrist oven i skorstenen.



Hørbryde fra Søndbjerg på Thyholm. Fra Thy, Mors og Vendsyssel kendes nogle få bryder med indsatte jernstykker i kæberne. Udbredelsen af lignende former rundt om i Europa tyder på, at det er en meget gammel type. På en sådan bryde kunne man behandle hørren, således at den ikke behøvede skætning.

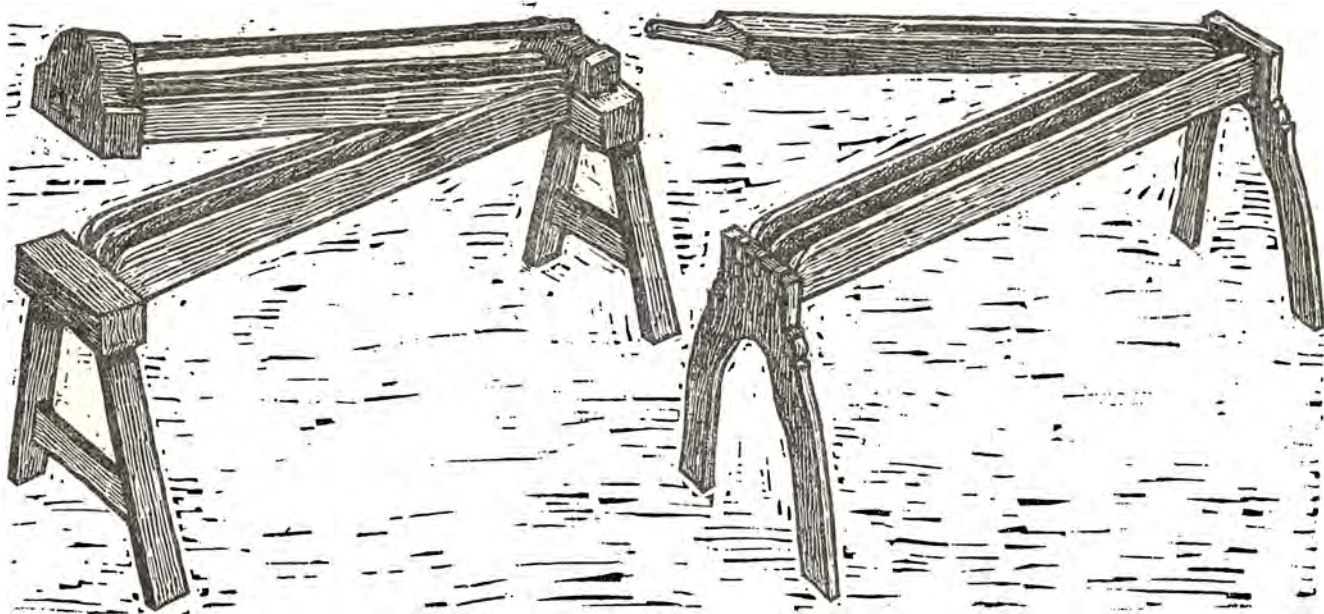
kerne over graven for at blive tør nok til at brydes, men før bålet blev tændt, var der ved hver side af graven stillet et kar fyldt med vand og med en svaber i, en kæp, som der var slået en del klude på enden af, og hermed blev man i regelen i stand til at slukke ilden med det samme, hvis en gnist skulle fænge i den nu knastørre hør. Men når nu det første lag hør var tørt, så kom der rigtig liv i hele flokken, der var samlet om graven og i haven. Der var to kvinder, der passede graven, og nu begyndte den ene at tage den tørre hør af og den anden med det samme at lægge ny hør på, og den tørre hør fik så de noget større børn hver et bundt af, som de så løb hen til dem, som arbejdede med hørbragerne, og det var mosters mand og fader og to yngre slægtninge til, der var plejesønner på den gamle gård. Dette arbejde gik med liv og lyst som regel i en lys og lun septemberdag. Når dagen var til ende, var al hørren brudt og pakket i bundter parat til skætning, men hvor de havde stået, lå et tykt lag af skæver. Men nu hvor arbejdet var slut, så kom brydegildet, og det var for os børn ikke det mindst vigtige. Først nød alle deltagerne et solidt måltid mad med varmt kogt sul og sennep, varme kartofler og mændene adskillige snapse brændevin til, og var der en rest af det gamle øl, ja så blev det drukket til maden, og her var koner, piger og børn også med, og når måltidet var slut, var humøret, der havde været højt hele dagen, steget yderligere, og mosters gamle morbroder var kommet til aftensmaden. Hans kone havde været der hele dagen, hun var med ved graven, og han havde sin violin med, og så blev der danset oppe i storstuen. Mændene fik puns af ekstrakt fra en stor terrin, og kvinderne fik også et enkelt glas med, men holdt sig iøvrigt mest til kaffen, som denne aften var ekstra god. Når festen var slut omkring midnat, så vandrede alle glade til deres hjem i bevidsthed om, at et stort og godt arbejde var gjort, og en god dag var endt, og børnene tænkte allerede på dagen til næste efterår“ (Magleby, Stevns). Her er det så udpræget en familiekreds, som hjælper hinanden, og det er ofte typisk for den lidt nyere tids fællesvirke. Men ofte var graven til at tørre over fælles for hele byen, og der var også steder, hvor man efter arbejdet holdt eet fælles gilde, som så gik på skift mellem gårdene. Tørring over grav var den almindelige metode. Graven lå som regel ude ved et gærde i god afstand fra husene. I de fleste tilfælde var det blot en for lejligheden gravet rende i jorden som beskrevet fra Magleby. Nogle steder gravede man tillige en rende, som manden eller konen der passede hørren kunne gå i, således at vedkommende ikke skulle bukke sig under arbejdet.



Hørbryde fra Vallø ved Køge med siksakformede kæber. Denne type står på en solid fod, hvori underkæberne er indtappet.

Graven kunne også være sat af sten, således at den kunne stå fra gang til gang. På Fyn og nogle af de sydfynske øer samt langs vestsiden af Lillebælt fra grænsen og i hvert fald nord på til Horsens fjord havde man mange steder bygget en tørreovn, men det er som regel et ret nyt fænomen: „Tørring og brydning af hørren var et vinterarbejde, helst en klar dag. Der har været brugt jordgrav med to lægter over, men det har jeg aldrig set. Men hørovn har været brugt her til ca. 1920. Der har været 4-5 ovne her i byen (Bregninge på Ærø). Der var flere gårde om hver ovn. Den var gravet ind i et dige et godt stykke fra en gård ved siden af en vej, så der kunne stå på vejen og arbejde. Ovnene var cylinderformede muret af teglsten ca. 2 alen i vidde og højde. Der var en jernrist i, hvor hørren blev sat på enden ned. Der blev så fyret under den. Der blev fyret med *skæver*, som gik af ved brydningen, men der skulle passes på, at ilden ikke flammede op. Så kunne den let antænde hørren, og så futede den ovnfuld af. Her i sognet var det *Jørgen Hørmann*, som gik rundt og hjalp med dette arbejde. Han passede så fyringen. Han rejste på teglværker om sommeren og arbejdede med hør om vinteren“. En sådan ovn krævede ikke så meget brændsel, som den åbne grav. I Skåne spillede hørdyrkning og iøvrigt vævning en stor rolle, og der kan man endnu se tørre huse beregnet til at tørre hør i omtrent som i et maltkøllehus. Tilsvarende omtales fra Bornholm, men ellers er denne form for tørring af hør ikke slået igennem vest for Øresund.

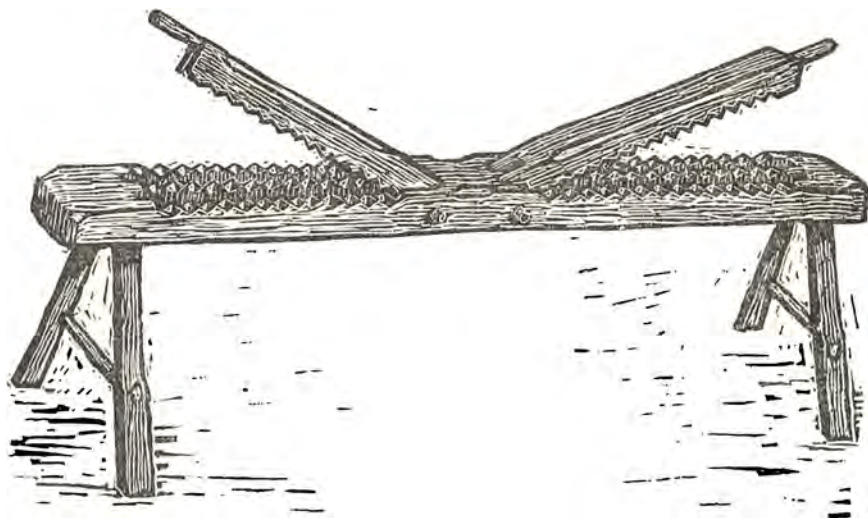
Det redskab, som brugtes til at knuse, bryde stænglen med, kaldtes *bryde, brøde, broe, brue, bråe* eller *brage*. Som illustrationerne viser, fandtes der adskillige former, som formentlig repræsenterer ældre og nyere typer og blandinger mellem gamle og nye former. De nyere er gerne større end de gamle, og medens de gamle former kunne betjenes af kvinder, ja, man kunne endog sidde ned under arbejdet, så blev de større betjent af mænd, og man måtte stå op. Man tog en lok af den varme, tørre hør, og så gennemhakkede man lokken mellem brydens kæber. Lad os tage en beskrivelse fra Åby nordvest for Ålborg, hvor man brugte bryder med siksakformede ægge: „Man hjalp gensidig hinanden ved brydningen. Det var slægtninge og naboer, der sendte deres tjenestepiger til hjælp. Antallet af hjælpere vekslede fra 8-10 til 12 stykker. Det var særlig fra gårdene, at hjælpen kom. Der blev begyndt med arbejdet ved 8tiden, og det varede det meste af dagen. Havde man tilstrækkelig arbejdskraft, foretoges skævning og hegling samme dag. Det var særlig de ældre kvinder, der havde den bestilling. Der skulle gerne være tørt solskinsvejr.



Bryder med glatte kæber. Den til højre er typisk for Bornholm, medens den anden, fra Grevinge i Odsherred, er en ny type, som var blevet næsten enerådende på Fyn, og som også i andre dele af landet var ved at afløse de ældre brydetyper. Klodsen for enden af overkæberne gav kraft i slaget. Til gengæld krævede det mandfolkekrafter at betjene dem. På Bornholm var glatkæbede bryder i brug allerede midt i 1700årene.

Man sad ned under brydningen. Lokken holdtes i venstre hånd, der var i stadig bevægelse frem og tilbage, medens overkæben af bryderen ført af højre hånd blev bevæget op og ned med små hurtige tag. Der blev denne dag ikke sparet på mad og drikke, og den var for os børn en stor og festlig dag, som vi så hen til med stor længsel, kun julen overgik den. Jeg ser for mig pigerne og konerne fra gårdene komme med deres brydere på nakken. Jeg ser dem siddende ved østersiden af østerhuset i læ for vestenvinden. Der lød munter sang og latter, man spøjte og lo. Det var, som den evindelige klappen af bryderne bragte glæde og munterhed med sig. Og hvor var det morsomt for os børn at løbe med *lok* fra tørregraven til bryderne. Der var noget så spændende og mystisk over det hele: røgen, der kom olmende som ud af jordens indre, og ilden der luede, og jubel og rædsel når der, hvad der kunne hænde, gik ild i hørren på stængerne. Ja, hvor var det herligt, spændende“. For at give et indtryk af arbejdet når det foregik med den nyere type, klodsbryder, kan vi fortsætte beretningen fra Bregninge på Ærø om tørring i cylinderformet hørøvn: „Hørbrydning var lidt festdag. Der kom karle fra et par nabogårde og karlene fra gården. Jørgen Hørmænd kom i god tid om morgenen, og vejret blev så diskuteret. Hørren blev kørt til ovnen. Jørgen havde en sækfuld skæver fra sidst, og fik så fyr under den første ovnfuld. Karlene kom så og fik fat i *bruen*. De blev gerne stillet ind i den nærmeste gård (det vil sige gården nærmest ovnen, de gårde, som var fælles

om en ovn, lånte hinandens bryder) så var de nemme at få fat på, når de skulle bruges. Enhver gård havde sit kendingsmærke, og dette var også snittet i bruen. Man fik en håndfuld af den tørrede hør, og så blev der banket på den med overkæben, til skæverne var løse. Der var gerne flere drenge til at give karlene totter. Jørgen passede ovnen, og så sang han gamle viser. Pigerne kom så med frokosten, og der skulle brændevin til, men Jørgen skulle stadig holde øje med ovnen, så den ikke flamsede op og antændte hørren. Der kom så tit folk for at se på *bruningen*. De fik så en snaps med. Det var Jørgen, der stod for flasken. Til middag gik de så alle hjem til gården og spiste, men der blev taget fat igen, så snart dette var overstået. Eftermiddagskaffen kom pigerne også med. Aftensmaden blev spist på gården, og der blev flere lystige dage, førend alle gårdene fik hørren *bruet*. Når hørren var bruet, blev taverne bundet i små knipper. Der blev snoet et tyndt bånd af taver til at binde om. De blev så kørt hjem og sat et tørt sted. Affaldet kaldes *skæver*. De blev brugt til at tørre hørren med, og der kom også fattige koner og fik en sæk skæver til at fyre med. Der var nogle af dem, som også kom for at få snapsen, og det kunne ske, at Jørgen fik en sten i deres sæk også“. Gennem alle beskrivelserne fra de steder, hvor man arbejdede med lånt arbejdskraft, mærker man, hvorledes arbejdet var en kærkommen afbrydelse af den daglige trummerum; men brændevinen var også en vigtig faktor. Det almindelige var, at manden i gården stod for uddeelingen af lige netop det kvantum, som der var brug for til at skabe det rette arbejdsrum.

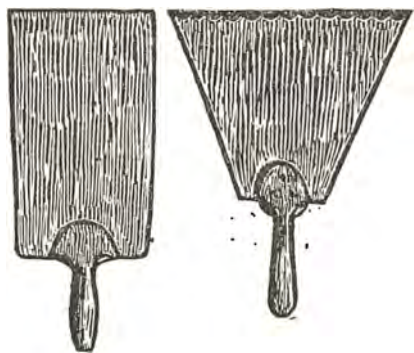


Dobbeltbryde fra Fleninge i Brahetrolleborg sogn ved Fåborg. Da den blev indsendt til en udstilling i 1888 var den 88 år gammel, og glatkæbede klodsbryder var forlængst taget i brug.

Skætning af hør på Reersø, Kirke-Helsinges sogn. Efter brydningen slås med en skættehånd de træagtige dele af hørstænglerne af over en skættefod.



Skætning



To meget brede skættehænder, den til venstre fra Skovshøjrup mark i Brenderup sogn på Nordvestfyn, den til højre fra Løjt nord for Åbenrå. Der er formentlig tale om nyere former. Ingen af dem har nået at få ret stor udbredelse. I slutningen af 1700årene blev der med statsstøtte på Fyn udført forsøg med fremmede redskaber til hørtilberedning, og såvel klodsbryder som de brede skættehænder er antagelig resultater heraf.

Når det træagtige i stænglerne var brudt i stykker til skæver, blev disse fjernet ved *skætning* eller *skagning*. Dette ord går tilbage til oldnordisk *skaka*, *ryste*, jævnfør engelsk *shake*. I nyere tid blev skæverne ikke rystet af, men hørlokken blev lagt over en skarp kant på en skættefod, og så blev lokken slået med et træsvær. Man behøver dog ikke en særlig skættefod, og både nord for Limfjorden og på Bornholm klarede man sig somme tider ved at skætte over en stoleryg eller eventuelt over knæet. Træsværdet har mange navne, men de almindeligste er i Jylland *skagehånd*, på Fyn *skættel* og på Sjælland *skættehånd*. På Bornholm var der tale om en lille trækniv med æg til den ene side. På Sjælland, Samsø, Djursland og tilgrænsende dele af Østjylland nord og syd derfor brugtes en mere udviklet form som regel med en parerbøjle til at beskytte hånden, og det er karakteristisk for denne type, at den kan være overordentlig fint udskåret: „*Sketteskeden* var tit fint udskåret med figurer og andet. Når en karl havde et godt øje til en pige, som man siger, og han var fingernem, lavede han en sketteskede og skar den fint ud med figurer, årstal, og hvad han ellers kunne finde på, så forærede han pigen den, og det betød: Vil du blive min kone, og dersom pigen med glæde og tak tog imod den, så var den ting i orden, men nægtede hun at modtage den og sagde: Nej tak, jeg har en meget god sketteskede, så var der intet at gøre.“ (Kirkerup). Mange af skættehænderne er dog så fint udskåret, at der ikke kan være tale om egentlig husflid, men i krig og



Skættehænder fra forskellige dele af landet. Den til venstre med æg til begge sider er fra Ørsted ved Køge. Den slanke form er karakteristisk for Sjælland, hvor typen var ved at afløse den sabelformede med æg til een side. Det afbildede stykke er fra Enderslev syd for Køge. Den knivformede skættehånd med æg til een side er brugt på Bornholm, og der er sikkert tale om en gammel form. Stykket er fra Lyrby i Østermarie sogn. Den brede tveæggede skættehånd er fra Marslev på Fyn. Det er en almindelig vestdansk form.

kærlighed gælder som bekendt alle kneb. Disse gaver af trætojskulle iøvrigt ikke alene gøre indtryk på pigen, men nok også på faderen, for i ældre tid var det vigtigt for en landmand at være snild i et huggehus, da der var mange småredskaber i en gård, som manden selv kunne fremstille. Den almindeligste type skættehånd var dog en tveægget form, der ikke har givet lejlighed til udsmykning i større stil.

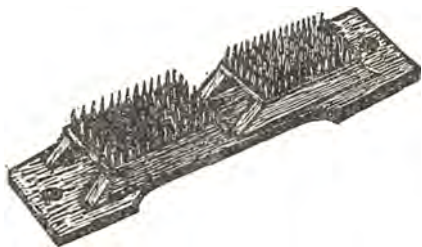
Bedst var det, om skætningen kunne foregå umiddelbart eller kort efter brydningen, medens hørren endnu var helt tør. Var der ikke lejlighed hertil, måtte den opbevares et tørt sted, men var den blevet fugtig, kunne man tørre den efter en bading. Skætningen var i den gamle form udelukkende kvindearbejde, og også dette arbejde var hyppigt et fællesarbejde, for konen i gården så det helst overstået på en enkelt dag: „*Skagningen* udførtes af kvindfolkene, og det kunne godt hænde, at alle byens piger blev indbudt dertil. De fik så tildelt deres hørbunke og tog derefter fat på arbejdet med liv og lyst. Alle var de mødt med deres *skagfod* og deres *skagbræt*. Det var ikke noget let arbejde at sidde stivt hele dagen og arbejde med skagning, men husmoderen glædede sig, når hørren var lang i taven, for så kunne det give fint *væv*. Alt mens pigerne skagede, gik snak og drilleri livligt. Alle glædede sig til den gode mad, i reglen risvælling og æbleskiver eller fersk suppe og kød. Efter tilendebragt skagning glædede pigerne sig til en tår kaffe og en svingom. Husmoderen og lillepigen foretog aftenmalkningen for at skagepigen (storpigen) kunne more sig ved *skagegildet* efter den anstrengende dag. Ind imellem arbejdet ved brydningen og skagningen blev der også plads til lidt løjer og morskab. Når karlene sov midt-dagssøvn, var det pigerne en yndet fornøjelse at blande karlenes træsko imellem hinanden. Karlene gjorde gengæld ved skagningen, når de så deres snit til at binde et par hørtotter sammen for en pige, man havde et godt øje til. Pigerne blev i så tilfælde drillet med, at de ville få tvillinger. Ligeledes blev skagefødderne gemt og skagebrædderne blandet mellem hinanden“ (Svendstrup, Als). At skætte var i sig selv et ensformigt arbejde, og når pigerne kom hjem om aftenen, måtte de somme tider hjælpe hinanden af tøjet, fordi de blev ømme i højre arm af den stadig gentagne bevægelse. Mange steder samlede man i stedet for naboernes piger en skare daglejerkoner, som var særlig øvede i arbejdet: „Skættekonerne, kaldtes *skægkvind*, var daglejerkoner og fattigfolk. De kom om morgenen og sov hjemme hos sig selv. De fik en dagløn, som ofte for største delen bestod i naturalier. Det gik livligt til, hvor man havde skætte-



Skættefod fra Oksbøl på Als. Den er dateret 1801 og har været i brug næsten 100 år. Undertiden var også skættefoden smukt udskåret og bemalt.

koner, og mandfolkene holdt sig gerne borte fra loen, hvor arbejdet foregik. Der lavedes megen halløj. Man klappede med skætteskeerne, når et køretøj kørte forbi og lignende. Når man var færdig med skætningen et sted, holdtes der et lille gilde for kvinderne, ligesom der vankede gildesmad under arbejdet“. Bemærkningen om, at konerne sov hjemme, skyldes et spørgsmål herom, idet der er oplysninger om, at skættekoner på Bornholm om efteråret drog fra gård til gård og boede der, indtil arbejdet var endt. Bemærkningen om, at mændene holdt sig på god afstand af det rum, hvor skættekonerne sad, er ikke enestående, og der kan godt fortælles historier om, hvordan skættekonerne trak bukserne af et mandfolk, som var kommet inden for rækkevidde, og som måske havde drillet lidt, og det var en flov historie for vedkommende, for det kunne der snakkes om i resten af hans levedage, ja længere endnu. Men hvis man ikke lige netop ville drille kvindfolkene, var der heller ikke grund til at komme der, for støvet fra arbejdet gjorde det ikke til noget behageligt opholdssted: „Var der en 4 til 5 skættekoner og piger på loen, blev der en fygen og dryssen af skætteavner over tøj og klæder. Støv i ansigtet, støv i næse og øjne, og skættefald (der menes skæver) der arbejdede sig ind i tøjet over hele kroppen. Jeg hører endnu en gammel daglejer fortælle, at de tre gange om sommeren hans kone var til skættegilde, kom hun hjem, stillede sig midt på gulvet og lod kjole, hoser, bukser og særk synke ned, så hun stod i det nøgne splitterskind og gnubbede og lyskede sig, hvor skætteavnerne havde gnavet. Så vendte hun alt tøjet og pillede det rent, inden hun gik i seng“ (Keldby). For at forstå det ekstraordinære i situationen er det vist nødvendigt at vide, at siden man var gået bort fra at sove nøgen i sengene af hensyn til utøjet, smed man aldrig alt tøjet på een gang, hvis man da ikke boede et sted, hvor man tog bad i strand eller å i sommerens løb, og det foregik dengang et skjult sted, hvor der i hvert fald ikke var synlige tilskuere.

På øerne og nogle steder i det sydøstlige Jylland var man gået over til at lade en hørsvinger foretage skætningen, og han brugte ikke længere skættehånd, men en skættemaskine med roterende vinger til at bearbejde hørreren med. Vi kan fortsætte beskrivelsen fra Bregninge på Ærø, hvor håndskætningen gik af brug omkring 1870: „*Hørmanden* tog fra gård til gård med sin skættemaskine. Når vejret var dårligt, så der ikke kunne brues, skættede han. Der skulle være en mand til at *sno* (dreje maskinens håndsving) hele dagen. Her i sognet var der en gammel særling, som gerne ville have den bestilling at dreje skættemaskinen. Han gik for



Efter skætningen blev hørren heglet, det vil sige kæmmet på en hegle. Herved blev den grove blårsiddende mellem de spidse jerntænder, medens man beholdt den glatte, fine hør i hånden.



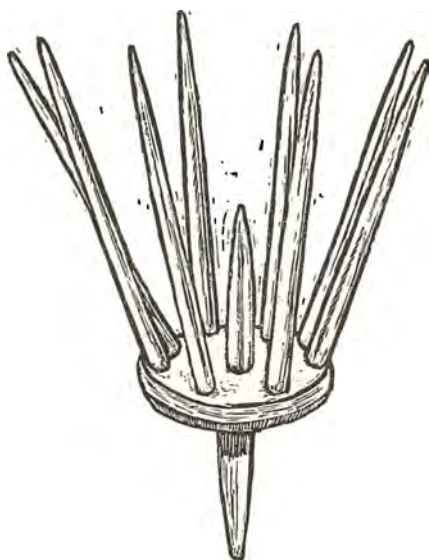
Til tider svøbtes hørren om en hørhat syet af en gammel filthat, der sattes på opstanderen. Fra Lyø.

kost og logi, det vil sige, han ville ligge i kostalden i noget halm med tæpper over sig, men han var glad med brændevin, og det skete, at han fik for meget, så der var en anden, der måtte dreje. Hørmanden ville helst have en vognport eller et andet rum at stå i med sit arbejde. Dette foregik på den måde, at hørmanden tog en håndfuld, svingede den ind over kanten, bredte så ud i den, men han skulle passe på fingrene. Han byttede om, så begge ender fik. Når han var færdig, blev det bundet i små knipper igen“. Maskinskætningen var et udmærket bierhverv for tækkemænd og murere, som ikke havde arbejde om vinteren. Der var dog også gårde, som selv eller i fællesskab med naboerne anskaffede en sådan maskine, som let kunne fremstilles af den lokale tømrer eller hjulmand i samarbejde med smeden.

Sammen med skæverne faldt der også en del korte taver på gulvet ved skætningen. Disse blev så vidt mulig rystet fri for løse skæver, og herved fik man den kvalitet, som kaldtes *skættefald*. Dette kunne godt spindes på en spinderok til groft garn, men ofte fik mændene skættefaldet til at sno reb af.

Selve den skættede hør blev i næste led af arbejdsgangen ved en kæmning delt i kvaliteterne blårs og hør. Dette foregik ved den såkaldte hegling. En hegle er et bræt med en samling spidse jerntænder. Det er et fælt instrument, og det var meget uelsk værdigt, når man skældte en kvinde ud for at være en gammel hegle. Under arbejdet skulle heglen være solidt fastgjort, og man slog en lok ned på tænderne og kæmmede den. Tilbage i hånden fik man da til sidst den bløde blanke hør med lange taver, medens de grove og korte taver, blåren, blev siddende i heglen. Hvis ikke arbejdet blev gjort af hørsvingeren samtidig med skætningen, var det ofte husmoderen selv, som tog sig af dette arbejde, for der måtte jo ikke blive mere blårs end højst nødvendigt. Hørlokkerne kunne samles i dukker, men mange forstod at dreje den ene ende af lokken sammen i et hoved, og til sidst blev disse bundet sammen i kranse, ganske som man binder en blomsterkrans. Sådanne hørkranse var pæne at have hængende under bjælken i storstuen, indtil der blev tid til at spinde hør. Blårene blev samlet i bundter. Det er vist kun på Bornholm, at man kartede blåren. Det er heglingen der hentydes til, når de gamle om en ubehagelig sag sagde: „Det skal nu ordnes, hvad enten det går i hør eller blårs“ (Aller). Også den sammenfiltrede blårs kunne bruges i et rammende billedsprog: „Min bedstefader sagde stundom, når man stod i en vanskelig situation: Du står som en kok (hane) i en vrill (bundt) blårs“ (Egtved).

Hørspinding



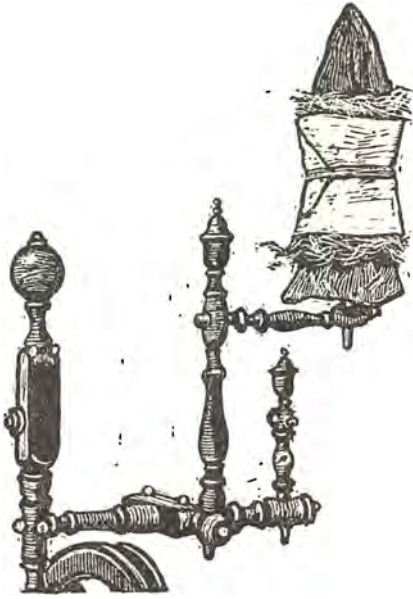
En blårtyv kunne sættes på hørhovedets plads. Fra Hesselager.



Spinding af blår i Hesselager ved Nyborg.

Det var normal skik, at ulden skulle spindes før jul, således at man efter julehelgen kunne tage fat på hørren. Denne kunne spindes på samme rok som ulden, når der blev sat en ekstra opstander med et hørhoved fast på den. På Møn, Falster, Lolland, Fyn og i det østlige Sønderjylland og på Koldingegnen brugtes der tillige en hørhat, som sættes ned over hørhovedet. Denne kunne sys af en gammel filthat eller klistres sammen af pap i form af en kegle med en krave nederst. Om hørhatten vikledes hørren, medens man i resten af landet nøjedes med at vikle hørren om selve hørhovedet. Man tager en lok hør og breder den ud på et bord i et tyndt lag. Derefter stænker man den med lidt vand, for at den bedre kan sidde fast, når man omhyggeligt ruller den op om hørhovedet eller hørhatten. Man kan fæste den lidt med en tot af hørren, og så er hørren klar til at spinde. Mange steder bandt man dog et papstykke, et klæde eller et bredt åleskind rundt om hørren for at hindre den i at falde ned, for eksempel hvis børnene skulle komme til at skubbe til rokken. Man trækker en tot ud af hørren og fæster til den garnende, som sidder fast på tenen, og så kan hjulet sættes i gang. Hørren kan nu trækkes ud fra hørhovedet eller hørhatten, uden at totten brister. Det ser meget let ud. Med højre hånd reguleres den fasthed, hvormed tråden spindes, og venstre hånd trækker totten ud og er i uafbrudt bevægelse for at stryge den i tilpas tykkelse for at få tråden helt jævn. Det ser ud som en leg, men der er grædt mange pigetårer over den, og det var da langt fra alle, som lærte at spinde en virkelig fin ensartet hørtråd. Vanskeligst var det at spinde den tråd, som brugtes til at sy med. Den skulle tvindes sammen af to fine tråde, og selv om den blev vokset, var det vanskeligt at trække den gennem svært lærred, hvis der var for mange ujævnheder.

Men en pige havde da også flere års spindearbejde bag sig, før hun fik lov at prøve på hørren. Hele efteråret havde hun spundet uld, og efter jul fik hun lov at øve sig på skættefald, hvis denne skulle spindes, og ellers på den grove blår, der alligevel ikke kunne blive helt jævn. Der blev trukket en passende tot ud af blårbundtet, og totten blev da lagt i en blårtyv, en træbrikke med en krans af spidse pinde, der blev sat på hørhovedets plads. Herfra trak man en tot, og spindingen kunne begynde. Der skulle bruges fingerkræfter til at trække blåren ud. Arbejdet har ikke samme præg af legende lethed som spindingen af hør, men ser man på gamle lagner, ikke lagner med fine broderier, men dagliglagnerne med konens forbogstaver i nøgtern udførelse, så vil man se, at også blår kan spindes mere eller mindre fint.



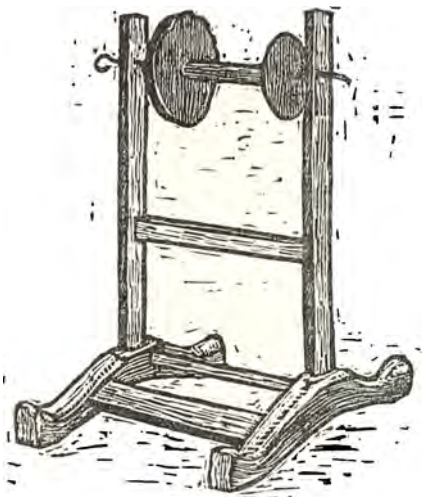
Hør viklet om hørhat, der er sat på en opstander. Rundt om hørren er svøbt et stykke papir. Der er på billedet ikke meget hør tilbage på hatten. Tenen er taget af, for at garnet kan blive haspet af. Hesselager.

Haspe og vinde

Dette øvede pigen sig på en fire til fem år, før hun fik lov at gå i lag med hørren. Det var ganske vist fristende for konen selv at klare hørren helt og holdent, men som madmoder havde hun en forpligtelse til at lære sine piger alle sider af en husmoders arbejder, og selv om tjenestepigen kun skulle være husmandskone, der ikke kunne få råd til at spinde ret meget til eget brug, så vidste man jo ikke, om hun fik brug for at spinde for andre for at klare til dagen og vejen, og der er et gammelt ord, der lyder: „Det er bedre, at en tråd er fordærvt, end at en pige er ulært“ (Brahetrolleborg).

I en gammeldags gård med stort tagskæg og små vinduer er der ikke meget lys selv om dagen, og om aftenen: „Både mor og pigen spandt. De sad tilbage i stuen henne imellem de to store omhængs- eller alkovesenge, som alle den gang havde stående i dagligstuen. Her stod rokkene også, når de ikke blev brugt. Om sommeren stod de på loftet. Om aftenen så de, der spandt, alle steder ved et tællelys, der stod i en såkaldt *lysekærling*. Den havde en fod, der var firkantet, en halv alen på hver led, tre tommer tyk. På foden var fastgjort en opstander godt en alen lang, og i den øverste ende var et rundt hul, hvori der stod et tællelys, som lyste for dem, der spandt. Ja, lyste, hvis de unge mennesker, som nu lever, der aldrig har set andet end elektrisk lys, så lyset den gang, ville de blive forbavsede, for om også vi havde et lys på bordet, og kvinderne havde lys i lysekærlingen, sad vi altid i halvmørke, men hvor var det dog en herlighed, da vi fik petroleumslampen“ (Kirkerup). Ulden kunne det endda gå med, for den er hvid, men den gulgrå hør, er slet ikke let at se. Dertil kommer, at brillerne ikke var særlig gode, og før komfurernes tid fik konen meget røg i øjnene, når hun lavede mad. Røde og rindende øjne var et almindeligt fænomen. Kneb det at se tråden, kunne man lægge et hvidt stykke i skødet til at se tråden imod, men man vil forstå, at man alligevel mere følte end så tråden, når man spandt.

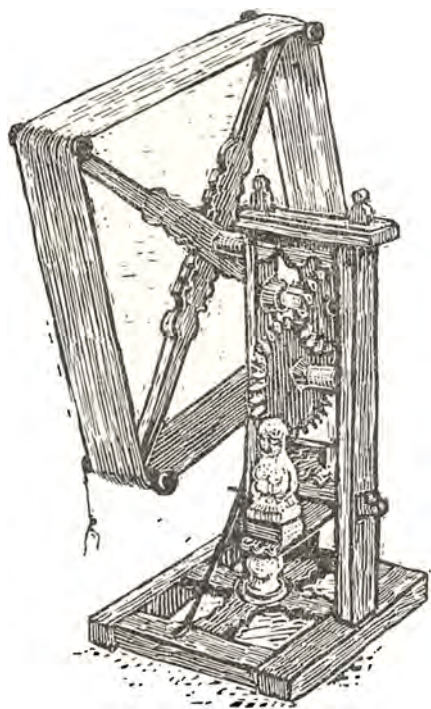
„Når tenen var spundet fuld, sattes som regel en ny på. Man kunne dog også vinde direkte fra rokken. Ellers brugte man tenstol. Den bestod af et firkantet, aflangt bræt med tre flade opstandere med et hul i. Gennem dette hul stak man en tyk ståltråd. På denne lille stang kunne man så anbringe to tene. Så kunne de stå til et af børnene kom hjem fra skole og kunne sættes til at vinde, eller spindersken selv vandt i mørkningen. Jeg husker, at min bedstemor gerne gik over til nabokonen i mørkningen og vandt sine to tene. Så snakkede de, mens tenene rul-



Når en ten var spundet fuld af garn, blev trissen skruet af. Tenen kunne da tages af og sættes på en tenstol. Denne kan have mange former, hvoraf den afbildede fra Karlstrup vest for København er en af de simpleste.

lede. Tiden spildtes ikke, og de sparede lyset“ (Mandø). Sådan kunne man bære sig ad, når tråden skulle vindes direkte i nøgle. Hvis den skulle tvindes, hvilket var tilfældet med uldgarn til strikning, kunne man godt tvinde direkte fra to tene i en tenstol. Var garnet vundet i nøgler, lagde man disse i en kurv, og tvandt derfra. Tvindingen foregik på den sædvanlige rok, og det var et arbejde, som var let at lære. Skulle garnet vaskes eller farves, blev det derimod haspet i fed. Dette foregik ved hjælp af en haspe. Det er muligt, at adskillige ældre læsere i Jylland ikke vil kende dette ord. Nord for en linie fra lidt syd for Randers til lidt nord for Ringkøbing kaldtes arbejdet at *strente*, og det foregik på et *strentetræ* eller en *strangle*, som redskabet kaldtes på Mors, i det sydligste Thy, på Lemvig- og Holstebroegnen og dertil omkring Randers fjord. Atter må man undre sig over, at selv de almindeligst forekommende redskaber har så forskellige benævnelser. Syd for den omtalte linie kaldtes haspen i den beskrevne tid for en *hespe*, og samme udtryk er brugt i Sønderjylland, men i et bælte mellem Haderslev og Vejle fjorde og vest på til Vestkysten kaldtes haspen for et *hærettræ*. Det er et mærkeligt konservativt område, hvor flere gamle kulturelementer og benævnelser har holdt sig. Desværre har Nationalmuseet haft meget svært ved at få medarbejdere netop i dette interessante område, men det er måske ikke uden forbindelse med dets særpræg. Men også den rindning, som lægges på haspen, havde forskellige navne. På Bornholm lagde man garnet i *harrer*. På øerne haspede man i *fed* og *stykker* garn, og også i dele af Østjylland kan man høre tale om fed, men på Læsø siger de gamle *hæspel*, og vendelboerne kalder det *lød*, og dette udtryk dukker op igen i det sydøstlige Jylland til lidt nord for Silkeborg. I Hanherrederne, Thy, Himmerland og nord for Randers fjord og i hele Vestjylland sydligst på Rømø lagde man imidlertid garnet i *klauser*. Det er altså en helt anden udbredelse af betegnelserne end den, der gælder for selve redskabet. En klaus, et lød og et stykke er gerne, hvad der kan være på en haspe, men der er ikke ganske enighed om, hvor store de forskellige underafdelinger skulle være, og ofte blev bundtet slet ikke underafdelte. Lad os gengive en beskrivelse fra Kirkerup nord for Roskilde: „Et *fed* kaldes en afdeling af det garn, der blev vundet af tenen på haspen, og for hver gang der var et fed, blev der bundet et bånd om. Dette bånd kaldtes et *talbånd*. Feddene var ikke altid ens store på alle gårde, men på en gård var de altid lige store. De drejede haspen et vist antal gange for at få et fed. Derfor var det husmoderen, der haspede. Var hun forhindret, og en

Hørblegning



Garnhaspe fra Als i Sydøsthimmerland. Den er forsynet med en tælleanordning, således at den kvindformede hammer slår et slag, hver gang der er vundet et fed.

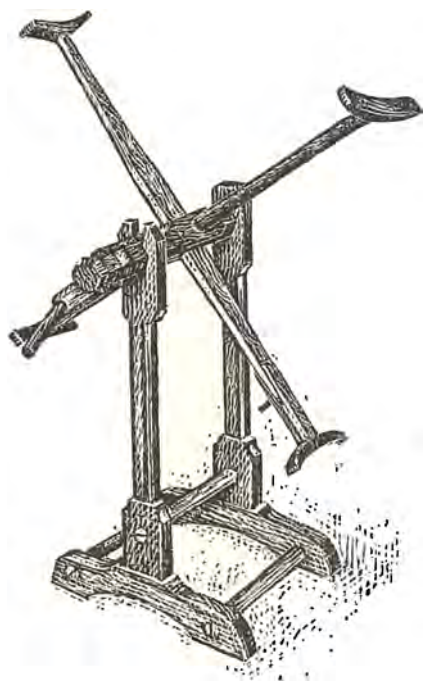
pige skulle haspe, fik hun at vide, hvor mange omgange, hun skulle dreje hjulet for at få et fed. Garnet blev bundet i fed, for at det ikke skulle komme i urede, når det skulle vaskes, og der var fra 8 til 10 fed i et *stykke garn*“ (Kirkerup).

Selv om fårene var blevet vasket, var uldgarnet ikke helt rent, når det havde været gennem karter og spiderskens hænder. Derfor blev garnet vasket i sæbe, og hvis det skulle farves, var det i hvert fald nødvendigt. Også hør-garnet blev mange steder vasket, og det skulle man gerne nå, inden man kom for langt hen på foråret, for formålet med denne vask var ikke alene at blødgøre garnet, men også at få det bleget, hvilket i høj grad lettede blegningen af lærredet. Med hør-garn mener vi her også blågarn. I de egne, hvor man fyrede med brænde, især bøgebrænde, samlede man omhyggeligt den rene aske, som især fremkom ved bagning. Trækulstykker blev sigtet fra, og så blev asken gemt på loftet i en tønde. Havde man mere aske, end man skulle bruge, kunne den sælges, og handelsmanden kørte da ud til egne, hvor man ikke havde brænde at fyre med, for brændeaske er et fortrinligt vaskemiddel til hør-garn. Dyrkede man mange ærter, kunne halmen herfra også bruges til fyring, og denne aske regnedes også for fin til vask og blegning. Dette gælder således for Thy i hvert fald for en lidt ældre tid. Soda var i den beskrevne tid ved at afløse asken helt, men mange nulevende har dog brugt den: „Om foråret skulle garnet vaskes, før det skulle bleges. Der vaskedes i askelud. Man havde et stort *bøjekar*. Her over bandtes et groft lagen. Man lagde en god del træske på lagnet. Så kogtes vand i gruekedlen. Det blev øst over med en træstrippe, en træspand uden hank, men den ene stav var højere end de andre og formet, så den var let at håndtere. Når vandet var gået gennem asken, blev det tappet af karret (gennem tap i karrets bund, jvf. ølbrygning) og igen øst af i kedlen. Dette gentoges mange gange, indtil man havde en kraftig lud. Heri kogtes garnet. Man kunne også lægge garnet i bunden af karret og så *bøje på* og igen koge luden op og atter bøje på. Dette blev gjort mange gange. Det kunne tage en hel dag. Garnet skulle bankes for at få luden af. Hertil brugtes en *tostol* og en *teskel* (terskel). Tostolen var et halvrundt stykke træ med tre ben under og et kryds imellem benene. Den var knap i bordhøjde. Teskelen var formet som en skuffe, men rundt i bunden og lavet i et med skaftet eller håndtaget. Først blev luden banket ud, så skylledes garnet i et kar, lagdes på tostolen og bankedes tørt, så lagt til side på en bænk eller lig-

nende, mens næste hold skylledes og bankedes. Sådan blev man ved at skifte, til garnet var rent. For ikke at blive for våde, tog man et bræt foran sig, undertiden også en halvdør. Boede man i nærheden af en å, kørtes en vogn ned i den med garn, tostol, og halvdør og stole til at lægge garnet på. Pigerne stod med bare ben ude i åen og skyllede og bankede. Så var de fri for at pumpe vandet op. Garnet anbragtes derefter på to stænger, som var anbragt imellem et par træer. Det hang ude både dag og nat et par måneder. Man rystede garnet og drejede det på stængerne jævnlig. Senere blev det igen kogt og var nu tjenlig til farvning og vævning“ (Vindinge ved Nyborg). Man kunne også gøre det på anden måde. Man dyppede et garnstykke i vand, og med hænderne smurte man asken godt ind i garnet, der derefter blev lagt i et kar, og sådan blev man ved, indtil alt garnet var godt fyldt med aske. I mellemtiden var der kogt vand, som derefter blev øst over på garnet. Det var en hurtig metode, men det var meget hårdt ved pigens hænder – det var storpigens arbejde – for asken danner en særdeles skarp lud. Når luden havde stået over garnet et stykke tid, østes den atter over i kedlen for at komme i kog, hvorefter luden igen blev hældt over garnet. Sådan blev man ved, indtil luden over garnet kunne holde sig kogende. Herefter fik karret lov at stå til den næste dag, da man tog fat på at skylle og banke garnet. Bankningen hørte til normal tøjvask, således som man stadig kan se det i sydlige lande, men den virkede med til at blødgøre garnet. Blegningen skulle helst begynde straks efter spindingens ophør midt i marts måned, for så længe det er frostvejr, har solen stærkt blegende virkning. Derfor kunne pigerne ofte stå ude på gadekærets is, og garnet skylledes da gennem et hul i isen. Det er ikke et arbejde, som de gamle mindes med glæde.

Når garnet var godt skyllet, blev det hængt på stænger, og der blev det hængende en måned eller to, og det blev stadig drejet, således at garnstykkerne kunne blive ensartet bleget. Hørgarn skulle bindes noget løsere end uldgarn med fedbånd og redebånd, for at garnet kunne spredes rigtig ud på stængerne. Fuglene som om foråret byggede rede, forsøgte energisk, men forgæves at trække garnet løs. Når man nåede Sankt Hans, var blegetiden omme.

Når pigens om vinteren fejede gulvet i stuen, kunne hun få den bemærkning fra husmoderen, hvis hun var for grundig: Skynd dig nu, til foråret kan det ikke ses, at du har fejlet, men når garnet skal bleges, kan alle se, hvor meget vi har fået spundet. Blegningen var virkelig en vigtig del af garnets tilberedning:



Garnhaspe fra Lyø. Med det lille håndsving drejedes de fire arme rundt, når garnet skulle lægges i fed som forberedelse til vask eller farvning.

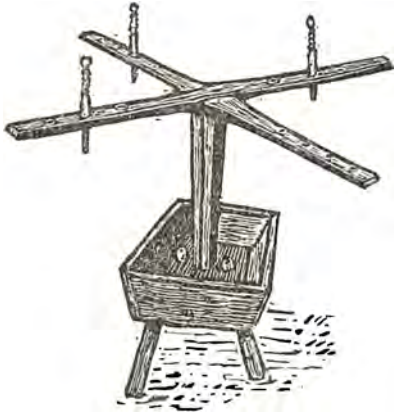


Stillads til hørblegning. Lyø.

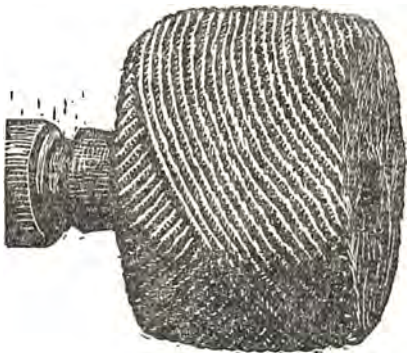
Vinde garn

„Det almindelige var at hænge garnstykkerne på et stillads, der anbragtes i haven bag gården, ikke så skjult, at ingen kunne se det, for de vejfarende måtte gerne få indtrykket af, at der boede en flittig og dygtig husmor, men dog ikke gerne foran huset, hvor det jo tog synet fra vinduerne. Det er sket, at garn er forsvundet under blegningen, et enkelt stykke blot, antagelig til lidt sytråd eller lignende. Større partier var for farligt, for hvor skulle tyven få det vævet, uden at det ville spørges, og det var heller ikke nødvendigt ligefrem at stjæle det. De fleste indsidderkoner spandt jo for gårdkonerne og kunne da nemt tolde lidt til eget brug, uden at det kunne mærkes. Et stykke lærred på bleg var mere fristende, men også der var der en risiko. Hvert sogn havde jo sin heks, sådan også her. Tyven var ikke nær så bange for politiet som for – – –. Hun kunne vise igen, hun kunne slå øjet ud på en tyv og volde mange andre ulykker. Det er sket her, at et stykke lærred er forsvundet. Omtalte kone blev anmodet om for gode ord og betaling at tage sig af sagen, og det varede ikke mange dage, før lærredet igen lå på sin plads“ (Avernakø).

Sidste led i arbejdet med garnet var at vinde det i nøgler, og da der var tale om store partier, blev garnbundterne sat på en garnvinde under vindingen. At lade en person holde garnet er jo tidsspilde for den ene, og selv om mændene ikke altid bestilte noget om vinteraftenerne, så var det ikke altid velset: „Var det kun en klaus garn, der skulle vindes, var karlen villig nok til at holde, og var pigen så ikke rask nok, så han fik tid til at snuppe en stump af enden, udbrod han, se nu fik jeg lykken“ (Farstrup), men svaret kunne også lyde gnavent: „Du vil jo vinde lykken fra mig, du tøs“ (Biersted). Det afspejler en form for nervøsitet, som ikke kendes i nutiden, da denne har helt andre retninger, men i ældre tid følte man sig utryk ved at se garnet forsvinde fra armene på en. Man kunne ikke andet end opfatte det symbolsk: „Min bedstemoder, født 1832, sagde, at et mandfolk ikke måtte holde garnet, da han så ikke kunne komme til at forstå sig på handel“ (Bindslev). Her er synspunktet klart formuleret, som garnet ville pengene glide fra ham. Det var alligevel sikrere selv at vinde garnet fra en garnvinde, og mange mænd roses for, at de var dygtige til at vinde pæne nøgler. Dette er også lidt fremmed for os, at det var vigtigt med nøglernes udseende, men når man tænker rigtig efter, hvor stort arbejde der var lagt i at tilberede garnet i vinterens løb, og dertil lægger, at det var skik at invitere gæster op i storstuen



Garnvinde med kasse til nøglerne, fra Fanø.



Garnnøgle vundet på vindepind. Et sådant nøgle kan trækkes op samtidig ude og inde fra, hvorfor det er velegnet, når to tråde skal tvindes sammen.

En lyøhusmand har lavet denne vindepind til sin kone.

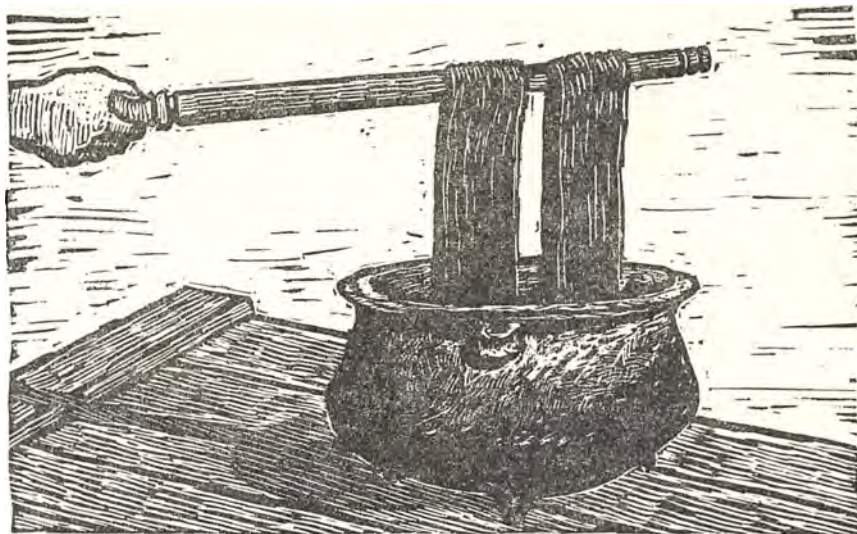
for at vise resultaterne af vinterens flid frem, er det alligevel ikke så uforståeligt, at der var knyttet æstetik til det mellemtrin, som garnnøglerne er i en lang arbejdsgang. Hvis man vinder garnet om enden af en vindepind, kan man vinde nøgler, som kan trækkes op indefra. Det er praktisk, når man skulle strikke, medens man gik. Nøglet kunne da hænge på brystet, og tråden vindes af nøglet uden hindring. Garnet fra et sådant nøgle kunne også tvindes, idet man da tog både den inderste og yderste ende og tvandt sammen. Men sådanne nøgler er ikke så modstandsdygtige. Garnet kan skride ud. Skulle man bruge nøglet til strikning hjemme, vandt man ofte et nøgle med bælder, således at man kunne smøge en portion garn af og lade ligge på bordet. Til sådanne nøgler blev vindepiden kun brugt i begyndelsen, indtil der var fyld nok i nøglet selv til at give en hurtig vinding. Skulle garnet bruges til vævning, skulle det kunne trækkes op til sidste rest liggende i en kasse. Derfor var det bedst at vinde sådanne nøgler om en stump tørv eller ligefrem et vindsel. Da aviser blev almindelige, var det så let at folde et stykke papir sammen at vinde om. Sygarn blev ofte vundet om små ringe, som lavedes af luftrøret i en gåsehals. Heri kunne man lægge en ært, og så fik man en dejlig rytmisk raslen under vindingen, og garnnøglet kunne altid kendes.

Selv om hør- og blågarnet var vasket og banket, var alle skæverne alligevel ikke faldet af. Somme tider trak to personer to garnbunder frem og tilbage over hinanden for at få så mange skæver af som muligt, men alligevel kunne det skarpe garn hurtigt slide hul på fingrene, hvis ikke man holdt på tråden med en *russelap* af lærred eller skind, eller man lod tråden gå gennem en pind med hul gennem. Herved blev der slidt endnu nogle skæver af, men det støvede også, og somme tider sad man ude i haven og vandt hørgarn.

Uldgarnsnøglerne fik ofte en tørring i bagerovnen efter en baging. Herved dræbtes eventuelle møl, og garnet blev behageligt at arbejde med. Hvor man gik med plisserede skørter som for eksempel på Fanø, blev læggene syet ned, og skørtet kom ind i ovnen efter brødene, hvorved man fik en ret varig plissering, hvilket belyser virkningen på uldgarnet.



Til farvning brugte man en stor gryde, som ikke længere anvendtes til madlavning. Mange jydepotter er bevarede som farvegryder. Denne er brugt i en gård i Byrum på Læsø. Med den drejede træstok vendte man garnet under kogningen, således at alle dele fik lige meget farve.



FARVE GARN



Regnfang kan bruges til farvning af grønt, men den spillede dog en større rolle som middel mod orm hos børn og heste. Den blev desuden sat på brændevin til bitter, og den blev lagt i sengehalmen for at holde lopper borte. Havde hestene kværke, var der nogle, som blandede hakket regnfang i hakkelsen.

Det garn, som skulle bruges til mønstrede stoffer eller strikning, skulle farves efter vask eller blegning, medens man ved ensfarvede stoffer ofte ventede med farvningen til efter strikning eller vævning. Farvningen var imidlertid det led i hele arbejdsgangen, som kostede flest rede penge. Farveren var håndværker, og han krævede sin betaling i klingende mønt og ikke delvis i madvarer, således som for eksempel væveren gjorde det. I Hammergården i Tystrup fik de i 1870 vævet 34 alen vadmel, hvilket kostede 1 rigsdaler og 6 skilling i rede penge i væverløn. Af de 34 alen blev de 13 farvet, og det kostede 3 rigsdaler og 7 skilling. Det er forståeligt, at man så vidt muligt gik med ufarvet tøj eller farvede garnet hjemme. Men farvning var i gamle dage en vanskelig kunst, og det fine tøj skulle helst til farveren for at blive rigtig pænt. Derimod kunne man godt farve garn hjemme til striber i et dynevår eller til islæt i hvergarn til en hverdagskjole eller til strikkede sager: „Min mand havde et pænt gulligt halstørklæde, som hans mor havde farvet med en slags mos, der groede på en høj nær gården“ (Farstrup i Himmerland). Der er flere slags mos og især lav, som har været brugt til hjemmefarvning, og man kunne derved få forskellige toner fra gult til brunt: „Moder gik også i skoven og samlede noget, vi kaldte *skovlav* eller *skruplav*. Det var en slags mos, noget der voksede på ældre bøgetræer. Deraf fremkom en brun farve, som var meget ægte. Garnet blev vasket og skyllet rent for alt snavs og fedtstof før farvningen og lagt vådt i farvebadet. Kedelen vi farvede i, var en messingkedel, og der skulle være så meget plads i kedelen, at farvebadet kunne stå over garnet, og sådan at der



Af valnød brugte man såvel frugtkødet som bladene til farvning af brunt.

kunne røres i det. Når det var kogt og havde været i farven længe nok, blev det taget op og skyllet flere gange og hængt til tørre i fri luft“ (Ry). Det lav, som groede på sten, gav den mørkeste farve, men der skulle mere end lav fra en enkelt sten til at give til en farvning, for der krævedes en skæppe lav til et pund garn, mere eller mindre efter som farven skulle være gul eller brun. At farve med lav var almindeligt i Jylland og på Bornholm, medens det på øerne var mere almindeligt at farve brunt med valnød. På Bornholm brugtes både stenlav og valnød, og en kone, som selv har prøvet begge, fortæller, at valnødden gav en lysere brun farve. Øst for Storebælt og på Langeland brugte man især frugtkødet omkring nødderne, medens man på Fyn hyppigere brugte bladene af træet, måske fordi man der flere steder selv havde et valnøddetræ i haven. Var en hel by fælles om et træ, kunne det jo ikke gå an at tage bladene, selv om disse skulle give en klarere farve end frugtkødet. Det hævdes iøvrigt, at det var bedst at plukke bladene før midsommer, medens der er mest saft i dem: „Jeg har kun set min mor farve hørgarn, og det blev gjort straks efter blegning. Hun brugte valnødblade. Det blev lagt i vaskekedlen, og garnet blev kogt deri. Hun brugte to stokke. Den ene stok hang garnet over under kogningen, og med den anden kunne hun vende garnet, så det blev kogt lige meget overalt. Hun måtte stadig stå og tilse og vende det, indtil det blev farvet ens overalt. Efter farvning blev garnet hængt på to stænger på samme måde som til bleg, men da skulle det hænge i skygge og ikke længere, end til det var tørt. Det skulle væves til hvergarn til kjoler til mor og mine søstre. Jeg husker ikke, at vi mandfolk har fået syet tøj af det hjemmefarvede garn. Det passede ikke i farve. Det var en ubestemmelig farve. Den var vissengrøn, men gik også over i det brunlige, så det var kendelig, når det var hjemmefarvet“ (Østrup). Farvning af hørgarn er iøvrigt vanskeligere end af uld, da den glatte hør ikke er særlig villig til at tage mod farve, men ligesom lav gav valnødden en holdbar farve. Det tredje plantestof, som var almindeligt brugt, er skallerne af charlotte-løg. Disse giver en smuk gylden farve, og det er meget let at farve dermed, så det var en god metode at bruge, når et lille parti garn eller påskeæg skulle farves. Sammenlignet med disse tre planter var alle de andre plantefarver langt mindre brugt i den tid, som gamle mennesker kan huske. Blandt de andre planter, som farvede gult, kan nævnes birkeblade, skarntyde, boghvedeblade og engskær. Til rødt og blåt brugtes købefarver, og når man havde gult, kunne man let ved hjælp af blåt få

grønne farver, og der var flere af planterne, som havde en grøn tone i det gule. Dette gælder således toppen af hedelyng, der brugtes en hel del i Vestjylland, selv om den var tilbøjelig til at blege til gult i solskin, men dette afhang iøvrigt af om garnet først var kogt i alunvand, der bevirker, at flere af plantefarverne bedre kan gå i forbindelse med garnet. Lyngfarven er velegnet til at blande med den blå indigo, hvorved man kan få forskellige grønne farver. Foruden lyng brugte man også pors, bladene af regnfang og syre (*rumex acetosa*).

Ganske enkelte kan huske, at man har tilsat farvebadet slibe-stensdynd og hammerskæl fra smedjen. Det er tynde fliser af jern, som samledes om ambolten. Smeden var ikke altid lige villig til at udlevere disse, for det hed sig, at skællene også kunne bruges til fosterfordrivelse, men jernet kunne også gøre farver mørkere. Det samme er tilfældet med galæbler fra egeblade, men sådan mere indviklet farvning hører en lidt ældre tid til, og den er desuden vanskelig at huske, hvis man kun har set en anden udføre den. Under brygning er det nævnt, at det ugærede øl, urten, sværtede redskaberne sorte, og man har da også anvendt urt som led i farvning af violetbrunt.

Til blåfarvning har man allerede fra oldtiden brugt planten vajd, der var indført her til landet. Den blev imidlertid udkonkurreret af indigo, der dyrkedes i de varme lande, blandt andet på Java. Denne stærke farve er skyld i, at mørkeblåt tøj kom på mode i begyndelsen af 1800'årene. Den kunne udmærket bruges til hjemmefarvning, og man kan endnu hist og her finde en lergrøde, der er den gamle *lødpotte*. Heri samledes der urin, hvori indigopulveret blev hældt, og når gryden stod et lunt sted, opstod der en gæring, hvorved farvestoffet blev frigjort. Denne proces duftede ikke godt, men da gryden i ældre tid stod i et hjørne af den åbne skorsten, hvorpå der tændtes åben ild til at koge mad over, steg de ubehagelige dufte op gennem skorstenen. Da man ikke længere havde åbne skorstene, kunne man sætte gryden i gødning, hvor der udvikledes varme, eller den fik lov at stå ude i solen på et dige. „Der skulle et lod, 10 gram, indigo til hvert pund garn. Det blev stødt i morteren og kom i en lille pose, der blev hængt ned i luden, hvorefter der skulle være så meget, at garnet kunne flyde. Det henstod således i 8 dage, men hver morgen blev posen klemt og gnedet, for at farven kunne komme ud. Derefter sattes gryden over en svag ild. Var ilden stærk, ville garnet blive plettet. Efter et døgn forløb toges garnet op, blev vredet og pillet ud og lagdes så igen i gryden, indtil det var tilstrækkeligt mørkt“ (Frøslev, Mors). Garnet



Med pors kunne man sætte smag på øl og holde lopper borte fra sengehalm, men bladene kunne også anvendes til farvning af gult og grønt.

måtte skylles godt for at få lugten bort, men så havde man til gengæld også en meget ægte og smuk farvning. Den var imidlertid meget dyr, og billigere var det at farve med det sydamerikanske blåtræ, som blev raspet til fine spåner af tugthusfanger. Garnet blev først kogt med karlsten, kromsur kali, og derefter med blåtræet, men ægtheden var ikke så god. Tøjet blev efterhånden grønligt i stedet for mørkeblåt. Kemikere havde imidlertid arbejdet energisk på at lave farvestofferne direkte, og det lykkedes da også, og samtidig opnåede man det, som de gamle farvermestre forgæves havde bestræbt sig på ved udviklede farveprocesser, nemlig at få rene stærke farver. De gamle plantefarver bruges stadig, når man vil have virkelig smukke tekstiler, som man vil ofre meget arbejde på. Med plantefarverne får man fine, bløde farver, som er lette at stemme sammen, og hvis en af dem ikke er helt lysægte, falmer den i sin egen farve, således at den ikke falder ud af farvesammensætningen, medens de kemiske farver ofte skifter farve ved falmning. Men de bløde afstemte farver var ikke det, man så op til i ældre tid, og da man kunne købe pulverfarve hos købmanden til en ganske ringe pris og med en brugsanvisning trykt på bagsiden, tog hjemmefarvningen et opsving i den sidste periode af hjemmetilvirkningen af garn. Nu er det sådan, at de billigste farver ikke er de mest ægte, og lad os slutte med en beskrivelse fra denne pulverfarvningens første tid: „Det hele tog sig godt ud, men var ikke holdbart. Hvis man for eksempel en dag skulle til gilde og havde vasket fødderne og taget nyfarvede sokker på, når man efter gildet kom hjem og tog sokkerne af, lignede fødderne benene på en neger, og sådan blev det ved, så længe der var noget af sokkerne tilbage“ (Bårse). Hvis kvinderne blev for blå på fingrene af at strikke med det farvede garn, vaskede de dem i sur mælk for eksempel i svinetønden.

Rødfarvning foregik med indkøbte farver, krap og kochenille, men den blev vist hyppigst overladt til farverne. Der er mange hjemlige planter, som man anvendte til farvning, men her har vi kun nævnt dem, der bedst huskes af gamle mennesker. Den meste farvning var blåfarvning, for mørkeblåt var tidens modefarve, og der er blevet brugt mange penge på den dyre indigo, selv om man sparede så meget derpå som mulig. Således blev strømperne ofte strikket med hvid tå og hvid overdel, for det var kun den synlige del, som man behøvede at ofre farve på.



Med hedelyng farvede man en smuk grøn farve, som dog havde den ulempe, at den blegede til gult i sollys.

STRIKNING

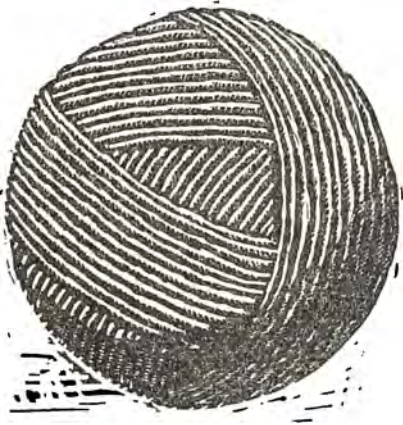


Strikke-krog fra Lyø. Messingpladens ombøjede øvre ende blev hængt på kanten af forklædet, og garnnøglet sættes på krogen forinden. På denne måde kunne man gå og strikke uden at tabe nøglet. Det var dog langt fra alle piger, som var i besiddelse af en strikke-krog. De måtte da gå med nøglet i lommen eller fæste det med en nål som i ovenstående eksempel fra Feldborg syd for Skive, fra 1895.

Strikningen var det arbejde, som optog tiden, når intet andet kunne komme i betragtning. At en kvinde skulle sidde med ledige hænder var utænkeligt. Først som gammel aftægtskone, kunne en kvinde tillade sig at sidde med en bog, og det var da selvfølgelig salmebogen, selve biblen eller et opbyggeligt skrift. Strikningen havde den fordel, at den kunne udføres uden lys, og man kunne udmærket strikke, medens man snakkede. Kom der fremmede på besøg, blev spinderokken sat til side, og kvinderne tog fat på strikketøjet, som altid lå parat til at udfylde den mindste stund: „De fleste koner i min barndom gik og strikkede, når de skulle et ærinde bort. Det kunne de godt gøre uden at se på det. Garnnøglet havde de i lommen. Det at se en pige eller kone, som ikke havde sit strikketøj i hånden, når hun ikke bestilte andet, betragtedes som dovenskab. Ligeledes i mørkningstimerne. Man sad jo gerne en tid i tussmørke for at spare på lyset. Kun når man skulle til købstaden, i kirke eller lignende, strikkede man ikke. I min barndom (født 1872) og tidlige ungdom gik det dog af brug for pigernes vedkommende. Jeg husker, da jeg var en stor tøs, at moder ville have, jeg skulle strikke, når jeg gik et ærinde. Det var jeg ikke meget for. Jeg sagde, at de andre børn gjorde nar ad mig, men jeg fik det svar, at det skulle jeg ikke bryde mig noget om, det var værre, hvis de sagde om mig, at jeg var doven. Jeg sørgede da så vidt muligt for at snige mig afsted, når mor ikke så det, men når det mislykkedes, måtte jeg have strikketøjet med. Det første stykke vej fra vort hus var en markvej. Der mødte jeg som regel ingen, men når jeg nåede offentlig vej, stak jeg strikketøjet i lommen. Vi havde den gang nogle vide folderige kjoler med store indvendige lommer. Men



Garnnøgle vundet på almindelig måde.



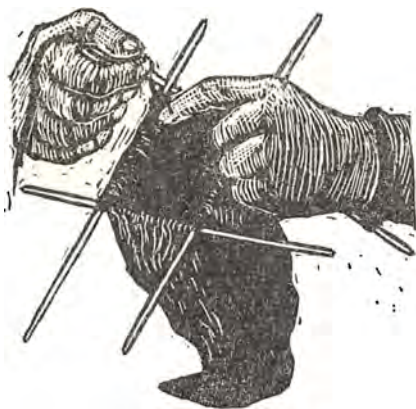
Strikkegarnsnøgle vundet i bælder. Fordelen ved denne metode er, at man kan skubbe et helt bælte garn af, når nøglet ligger på et bord, hvorved man undgår, at garnets stramning generer strikningen.

efterhånden indså moder, at det ikke kunne nytte at tvinge mig. Det var nu gået af brug“ (Arninge).

Når det gik af brug at strikke, medens man gik, skyldes det, at man efterhånden som kun det groveste tøj blev fremstillet af hjemmespundet garn, fik tid til at strikke om aftenen i stedet for at spinde. Man fik også råd til at ofre bedre, mere slidstærk uld på strømperne, og det man strikkede var først og fremmest strømper og vanter. Selv om børn og unge, og mange ældre med, gik barfodet i sommerhalvåret, blev der slidt mange strømper. Træsko og træskostøvler tog hårdt på strømperne, og man gik jo meget før cyklernes tid. Der fandtes strømper uden fod i. Der gik en lap ned over vristen med en strop om en tå og en rem under foden. Det hed sig, at vildgæssene om foråret kom med *stumphoserne* og tog træskoene med sig. Disse strømper kaldtes også et *par pløser*, idet pløser egentlig betegner lappen over vristen, *stunthoser*, *stumplinger*, *stumper*, *klaphoser*, *fædderløs*. Sådanne strømper sparede en hel del på garnet, og de har kunnet ses helt op mod nutiden, men ofte blev de et tegn på fattigdom. De blev brugt både af børn og voksne. Når kvinderne gik med de lange skørter i græs, blev skoningen på skørterne våd, og det stive stof, som brugtes i ældre tid, sled på læggene, hvis ikke man havde noget til at beskytte benene. Desuden ville man nødigt have solbrændte ben, for dengang havde kun fine folk lejlighed til at sidde inde hele sommeren, og man syntes, at det var grimt at være solbrændt. Det er der iøvrigt stadig ældre mennesker, som synes. Vanter og handsker, snubber (handsker der nåede lige over knoerne) og muffediser var et vigtigt tilbehør til dragten, når der skulle arbejdes ude i den kolde årstid, og nogle steder blev der strikket meget fine muffediser til stadsbrug for kvindfolkene. De strikkede huer til mændene var gået af brug de fleste steder, men gamle vedblev dog til deres død at ligge om natten med en hvid strikket tophue med kvast. Halstørklædet var et vigtigt led i klædedragten for mændene, der til fint brug brugte halstørklæde en stor del af året. Og selv om dragten ellers var blevet mørkfarvet efter tidens mode i modsætning til den ældre tids brogede folkedragt, så kunne man endnu boltre sig med stærkt farvede halstørklæder. I stedet for halstørklæde brugte kvinderne hyppigt et lille sjal, hvis snipper lagdes i kors på brystet, men disse var ofte hækledede og ikke strikkede. Både mænd og kvinder gik ofte med strikkede ærmer, som var syet i en bul af vadmel. Dette gamle klædningsstykke holdt sig længe. Ærmerne blev hurtigt slidt, men kunne let fornyes.

Strikning som bierhverv

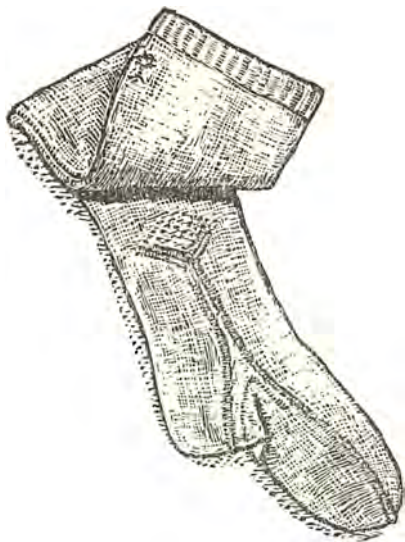
Blok til at sætte i strømpe under valkning. Fra Herningegnen.



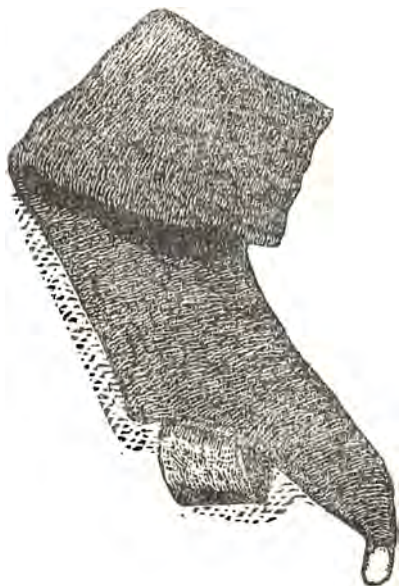
Strikning på Reersø, Kirke Helsingesogn. Gamle sjællændere har helt op til nutiden holdt fast ved en gammeldags form for strikning. I stedet for at tage tråden med strikkepinden, førtes den rundt om enden af venstre hånds pind med højre hånds pege- og tommelfinger.



I ældre tid havde skjorte og særk været det inderste klædningsstykke, men i sidste halvdel af 1800'erne vandt undertrøjer efterhånden indpas, og disse var ofte strikkede af uld. Det samme kunne være tilfældet med mændenes underbukser. Disse ting blev dog ofte købt af en uldkræmmer. Der var forskellige egne, hvor strikning var et bierhverv til landbruget. Der blev strikket i hedesogne i den nordlige del af Sønderjylland og i kystsogne i Thy, hvorfra der handledes med Norge, men dette var næsten ophørt i den beskrevne periode, hvorimod strikning stadig betød en hel del i Hammerum og dele af tilgrænsende herreder, hvor man i 1741 havde fået privilegium på at forhandle hjemmestrikkede varer overalt i landet. Det var en fattig egn, hvor der var et behov for indtægter ud over selve landbruget. At strikke kaldtes her ligesom på Fyn at *binde*, medens man i Sønderjylland i ældre tid brugte benævnelserne at *pregle*, og øst for Storebælt talte man om at *lænke*. I de egne, hvor man strikkede til salg, eller i det mindste tidligere havde gjort det, strikkede både mænd og kvinder, medens strikningen ellers var kvindearbejde, hvis man ser bort fra de egne, hvor mændene efter gammel skik for til søs i deres ungdom, for der skulle drenge oplæres til at strikke, således at de kunne holde sig med strømper, når de var ude at sejle. På bindeegnen satte strikningen i høj grad præg på dagliglivet: „At der måtte være travlhed, og at der stadig måtte hænges i, vil man kunne forstå, thi al den uld, både forårs- og efterårsklipningen, af ca. 25 får skulle laves i arbejde. Der blev aldrig noget solgt af ulden uden i forarbejdet tilstand. Den uld, der ikke blev brugt til væv eller *sjælbind* (strikning til eget brug), blev brugt til *salgbind*. Det var den dårligste af bryst, bug, lår og lignende, som blev frasorteret ved klipningen. Heraf skulle der bindes så meget som muligt og gøres færdig til salg til købmanden til jul, helst så meget, at det kunne betale juleindkøbet og så endda give en skilling fra. Til salg bandtes mest dameuldtrøjer, der vare de vanskeligste at binde, og mor bandt dem altid selv, og det med

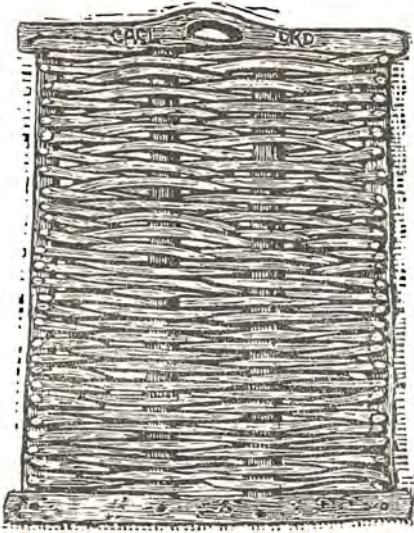


Mandsstrømpe strikket af ufarvet uld. Fra Als.

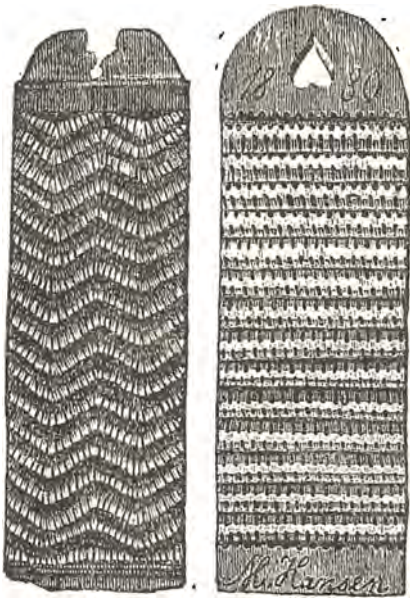


Stumphose, fodløs strømpe strikket af grå uld, fra Ranum i Himmerland.

en næste utrolig hurtighed og færdighed. De brogede sokker var fars og vi mindreåriges specialitet. Bindingen af disse var ikke så indviklet, særlig når vi fik lov at binde dem af broget garn fra ende til anden. Mere indviklet var det, når der – hvad der ansås for det pæneste – skulle være hvid *skaft* over og hvid tåspids. Det kunne da knibe at få det hvide lige lang på begge sokker til et par. Sokker til eget brug blev altid bunden på den måde, hvis de da ikke skulle være helt hvide, hvilket undertiden brugtes af børnene og de gamle“ (Agerskov, Ilskov sogn). At tvinde en hvid og en farvet tråd sammen var almindeligt også i andre egne. Man kunne også få spættet garn ved at binde tråde eller lærredsstrimler stramt om et garnbundet før farvningen, eller man kunne simpelthen slå en stram knude på bundtet. Efter farvningen var der da hvide bæltter på garnet. Vi kan vende tilbage til bindeegnen: „Når garnet var spundet, farvet og tvundet, blev der med kraft taget fat på bindingen. Også her fik vi *sat ret for*, en sok om dagen, eller et skaft om dagen og en tå om aftenen, og for rigtig at sætte ildnende fart på os, skulle vi *snes* med moder. Vi vare tre, en søster og en broder og jeg. Vi skulle da holde sammen om mor. Hun skulle alene binde en snes pinde, mens vi tre tilsammen bandt en snes. Vi talte så højt og lagde en til, hver gang en af os bandt af. En anden måde at snese på var *o træk e lång snes*. Vi tre mindreårige vare også her sammen mod moder, men her skulle den ene part trække fra og den anden lægge til. Når for eksempel mor bandt af og sagde *jen* (een), sagde en af os, om vi fik bunden af, før hun sagde *to, ingen*. Så måtte hun igen sige een, når hun bandt af, og således hev vi jo så i med liv og lyst for at holde mor stangen. Vare vi så hinanden omtrent jævnbyrdige, blev det jo også en lang snes, inden de tyve nåedes. Når en passende del var bunden, skulle det *wolkes*, valkes, og *blokkes*. Til valkningen brugtes en *wolkfjæl* (en træramme med risfletning). Man tog så meget bindtøj ad gangen, som kunne være passende, smurte det godt ind med grøn sæbe, dyppede det hele ned i så varmt vand, som hænderne til nød kunne tåle, vred vandet en smule af og lagde det på valkefjælen og tog fat. Valkningen kunne godt udføres af to på een gang. Man satte sig da vendt mod hinanden, hver på en stol med valkebrættet lagt over begges knæ. Hver af de to lagde begge hænder oven på det bindtøj, der lå på brættet, og begyndte at skubbe det frem og tilbage i takt, omtrent som når to mænd trækker hver i en ende af en sav. Ved valkningen måtte jo hele overkroppen med i takt, da begge hænder skulle bruges. Det var et strengt arbejde, når der var meget, der skulle



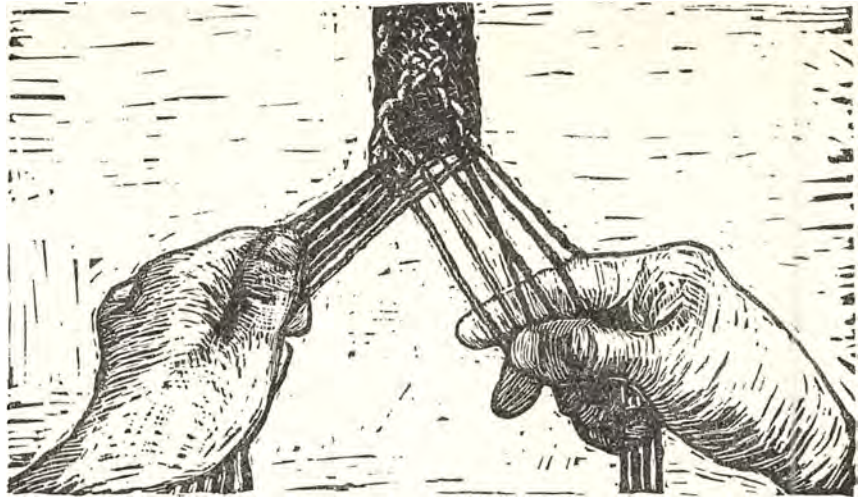
valkes, thi det skulle gå i en fart, mens tøjet var varmt. Når det blev noget afkølet, skulle det dyppes i det varme vand igen, thi ellers ville det ikke *løf ind*, trække sig sammen. Salgbind kom man forøvrigt langt lettere over at valke end sjelbind. Det skulle ikke valkes mere, end det at det kunne få lidt pæn liv, men sjelbind skulle helst *wolkes i jen filt*, så det kunne blive både varmt og stærkt. Når alt bindtøjet var valket, blev det godt gennemvasket og skulle derpå *blokkes*. Vi havde både *trøjblokke* og *huesblok* (blokke til strømper). Det havde de i ethvert hjem dengang (på bindeegnen), og ofte lånte den ene nabo blokke hos den anden, når der var meget, der skulle blokkes. Bindtøjet skulle trækkes vådt på blokken, og der blev i reglen to sokker trukket oven på hinanden på den samme blok. Når vejret holdt til det, blev blokkene med bindtøjet på sat ud ved hussiden for at tørres i fri luft. Det blev da pænere. Ellers blev det tørret ved kakkelovnen, men det hvide ville da få en mere gullig skær. Når det var blokket, blev det lagt pænt sammen i dusiner. Sokkerne var heftet sammen to og to i tåspidserne. Hvert dusin blev bunden i et bundt for sig og blev lagt i presse og var derefter færdig til salg“ (Agerskov, Ilskov sogn).



Øverst valkehæk og derunder to valkebrædder, alle fra Lyø. Valkningen kunne også foretages på en risflettet kurv eller et halmløb eller på et bræt omviklet med et reb.

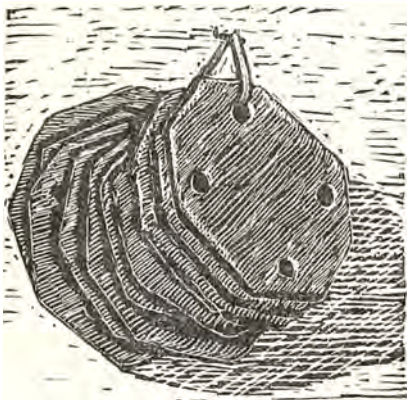
Det var helt almindeligt at valke strikkede strømper. I stedet for sæbevand kunne man også vaske uldtøjet i urin. Dette var billigt, men farven blev ikke just snehvid deraf. Afkog af klinte var udmærket, og ved Vestkysten havde man et andet godt valkemiddel: „Når sokker og strømper var strikket, skulle de valkes. Det foregik på den måde, at mor sad på en briks for enden af en bænk, hvorover hun hængte en halmløb, som bunden var gået af. Sokkerne blev lagt i fiskesuppe. Vi spiste den gang meget saltet og tørret fisk, og den vand, det blev kogt i, blev brugt til at valke sokker. De blev bearbejdet med hænderne på denne halmløb og holdt våde af fiskesuppen, indtil de blev tilpas filtet og bløde. Al uld var ikke lige let til at filte sammen. De strømper var dejlig varme og bløde til vinterbrug“ (Lomborg).

Strikningen er en kunst, som kom her til landet for omkring 500 år siden, men man kunne fremstille en lignende vare ved nålebindingen, idet man med en nål syede maskerne, hvilket er kendt fra vikingetiden. Nålebinding huskes endnu i Sønderjylland, men det er dog tvivlsomt, om der er tale om en gammel hjemlig tradition, selv om der i visse broderier indgår en lignende teknik. Oplysninger herom vil være velkomne. I Norge og Finland bruges nålebindingen stadig, især til vanter, som bliver både tykke og slidstærke.



BÅND OG SNORE

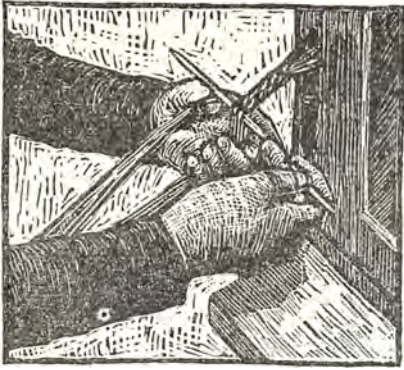
En gammel kone på Lyø kunne endnu i 1950 huske at virke et strømpebånd, således som hun havde gjort som ung.



Et sæt brikker til brikvævning af bånd. Det hænger i Maribo museum, men desværre ved man ikke, hvor det sjældne væreredskab har været brugt.

Var strømperne ofte uden fødder, var de til gengæld lange op-efter både til mænd og kvinder. Skaftet gik op over knæet. Kvinderne bandt strømperne over knæet, medens mændene bandt dem under. I noget ældre tid havde mændene brugt knæbukser, og selv om lange bukser kom i brug i begyndelsen af 1800'erne, bandt man stadig strømperne på gammel vis. Strømpebåndene blev også lavet efter gammel tradition med stærke farver. Båndene blev flettet, *virket*, af uldgarn i en teknik, der gav et elastisk bånd. Teknikken er gammel. Et virket bånd er fundet i en vikingegrav, og fra bronzealderen findes vævninger, hvis kanter er flettet på lignende måde. Fra samme periode er der fundet bånd, som er vævet ved hjælp af et antal tynde brikker med huller til at trække tråde igennem. Vævning med brikker skal være brugt af enkelte bondekoner i Himmerland endnu i 1880'erne, men der er meget få oplysninger herom. Måske findes der endnu nogle, som har set gamle bruge denne væveteknik? Også *linkede* eller *slyngede* bånd fremstilledes i en teknik, som også er genfundet i egekistebegravelserne fra bronzealderen, og denne teknik er ligesom virkning velegnet til strømpebånd, og ligesom virkningen kræves der ikke redskaber dertil, idet udspændte tråde blot krydses over hinanden, således at båndet vokser frem fra begge ender, og man ender på midten, der lukkes med en tråd. Fra nyere tid findes der dog kun nogle enkelte eksempler på dette kvindearbejde, som har mere end 2000 års hævd her i landet. Nu kaldes teknikken for sprang.

Helt almindeligt har det derimod været at væve bånd på et vævespjæld. Teknikken svarer ganske til vævning på en væv. Spjældvævede bånd er endnu ikke fundet fra oldtiden her i



Kone i Skørping viser, hvordan man spranger et bånd ved at krydse stramt udspændte tråde over hinanden i frem- og tilbagegående retning. Som redskab anvendes blot to pinde, der efter hver krydsning skubbes mod båndets ender i det nye skel. Båndet afsluttes på midten.

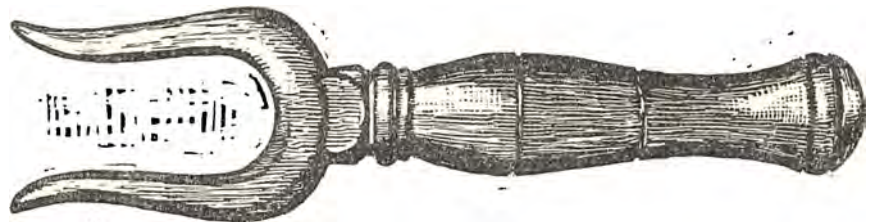


En løykone viser, hvorledes man med knyttestokke frembragte snore til at kante de lange skørter med.

Snoregaffel, der har tilhørt væverfamilie i Svindinge ved Nyborg. Man slår fra et garnnøgle masker op omkring de to grene. Tråden føres hen over disse, og løkkerne trækkes over med en nål, hvorved man får en firsidet snor.

landet, men der må dog være tale om en gammel teknik, idet den er kendt hos primitive folk både i Asien og Amerika. Nu hænger spjældene ofte på væggen som pynt, for de er ofte fint udskårne. Enhver kunne lave et vævespjæld, og det var en oplagt gave til en pige. Det er dog sjældent at finde spjæld, som er lavet i den periode, som her beskrives, selv om båndvævningen stadig var ganske almindelig. Båndene er ret stive, og de brugtes mest til bærebånd, for eksempel til at trække gennem ørerne på en krukke. Selve spjældet giver en lærredsvævning, men alligevel kan der laves særdeles fine mønstre. Iøvrigt lever ideen i spjældvævene videre i de moderne rammevæve.

Som kantebånd til skørter og til binding og snøring forstod man at lave snore i flere forskellige teknikker. Vigtigst er vist den, som flettedes ved hjælp af fire *knyttestokke* eller *slyngestokke*. Navnene på disse bånd og snore varierer, og samme benævnelse kan dække forskellige teknikker. På Lyø *knytter* man således et *knytbånd* med de fire *knyttestokke*, medens man *slyngede* et bånd af fem dobbelte tråde med fingrene. De ti trånder bindes fast for eksempel i en vindueskarm, og de fem lukkede trådender holdes på spidserne af tommel-, lang- og lillefingrene. Med den højre hånds frie lillefinger tages løkken fra den venstre hånds tommelfinger. Langfingerens løkke flyttes til tommelfingeren, og lillefingerens til langfingeren, den frie lillefinger på venstre hånd tager løkken fra tommelfingeren på højre hånd, trådene flyttes atter således at højre lillefinger bliver fri, og nu kan det hele gentages. Hver gang lillefingeren har taget en løkke, trækkes slyngningen sammen ved at slå armene fra hinanden. Jeg lærte metoden af en gammel mand. Hans kone var ikke født på øen, og da hun skulle lære det af en gammel kone, sad hendes mand ved bordet, og han så, hvorledes den gamle kone flyttede fingrene, men hans kone kunne ikke lade være med at se efter den grimasse, som den gamle lavede, når hun slog snoren sammen, og det blev manden og ikke konen, som kom til at lave gårdens slyngede snore, der brugtes som bånd i pengeposer og som selestropper. De blev lavet af hørgarn.



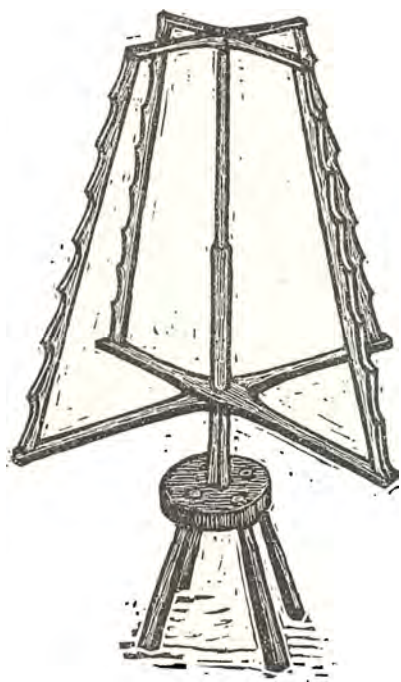


VÆVER, VÆVEKONE OG VÆVEPIGE

Vævning var både et mands- og et kvindearbejde, både håndværk og husflid. Den mandlige væver, der følte sig som håndværker, og som somme tider havde været ude at rejse for at lære vævning forskellige steder, fandtes især i de egne, hvor hørren spillede en større rolle, det vil sige på øerne og i det østlige Jylland. Han boede i et hus, hvortil der hyppigt var et par tønder land jord, således at han kunne føde en ko og en gris, for at der kunne være mælk og smør og flæsk i huset. På Sjælland og øerne syd derfor var det sjældent at finde en væv i en gård, medens dette ikke var ualmindeligt i resten af landet, selv om hyppigheden varierer fra egn til egn. Mest almindeligt var det på Bornholm, hvor der endog var væv i gårde, hvor konen ikke selv befattede sig med vævning. I løbet af vinteren kom der en vævepige på besøg, og hun boede da i gården, medens hun vævede for dens beboere. Ofte var disse vævepiger fra Skåne, der har været den danske vævelandsdel, ligesom Fyn var humleavlens ø, Vestjylland jydepotteegnen og Herningegnen strukningens højborg. Selv om Skåne for mere end 200 år siden blev en del af Sverige, vedblev landsdelen på flere områder at holde forbindelsen med de danske landskaber. Ikke sjældent går en væverslægt tilbage til en indvandret skåning, og i nyeste tid, da håndvævningen igen har fået interesse, har man atter søgt inspiration i den skånske tradition. Iøvrigt søgte mange unge fra de fattige skovegne mellem Skåne og Småland til

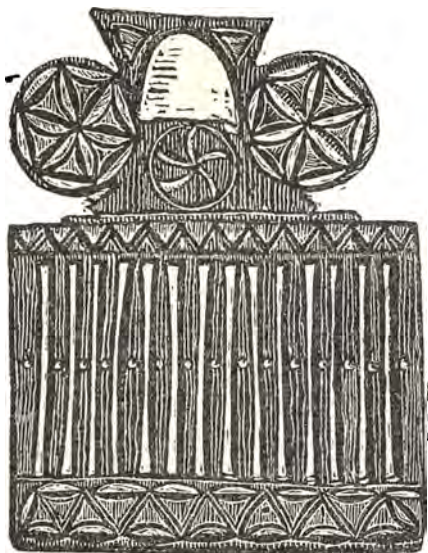
En husmandsenke ved væven i Ris, Fårevejle sogn, Ods herred i 1917.

Danmark. Ofte blev de hvervet af agenter, som forsynede de gårde, der ikke kunne holde danske tjenestefolk. Disse svenskere var ikke velsete af de danske tjenestefolk, da de fandt sig i slette forhold og en lille løn, og det er sikkert en del af forklaringen på den uvilje mod svenskere, som stadig kan spores i den brede befolkning. De svenskere, som kom til at tjene på gårde, aflagde deres sprog i løbet af få måneder, deres navne blev fordansket, og de gjorde alt for at skjule deres afstamning. Noget andet var det med de svenskere, som var så uheldige at komme til en herregård, for der dannede de grupper og beholdt deres sprog, og når de giftede sig og fik et daglejerhus under herregården, gik det ofte hårdt ud over deres børn, som blev forfulgt og mishandlet af de andre børn i skolen. Fra et sådant svenskerhjem fortælles: „Far kom til at arbejde på herregården Kristianslund for 35 øre om dagen om vinteren og 50 øre om sommeren, og så var mor væver. Det var mest vadmel, mor vævede. Vadmel slås kun een gang. Det fik hun 6 øre for alen at væve, så det var ikke mange ører om dagen hun tjente. Når mor skulle have tøj i væven, var konen fra gården altid med at hjælpe til, men det måtte aldrig være en mandag. Det var altid en uheldig dag, men andre dage var gode nok. Så havde gårdkonen altid en træskål med *slætmel*. Det blev brugt til garnet, så det gled lettere gennem *sølv*, og der var også en træskål med byggryn og et stykke flæsk. Det blev kaldet *skøn*. Når de så var færdig med at trække det på bagbommen, så blev stokken, der blev brugt til dette, hurtigt kastet hen mod døren. Det betød, at så kom tøjet hurtigt samme vej. Når tøjet var vævet, blev det klippet af væven. Der kunne så blive et stykke (rest af trenden) på en lille alen. Det blev kaldt *trommen*. Det knyttede mor så tråd til tråd og brugte det så til tøj til vi børn. Var de fedtede med skjønnen, blev trommerne noget længere. Så skulle tøjet bringes. Det var en stor dag for mor. Så fik hun penge, og en af vi børn kom med for at hjælpe med at bære det. Så fik vi kaffe. Der var søsterkage og klejner, men når mor blinkede med øjnene, måtte vi ikke spise mere“ (Ørum).



Garnvinde beregnet til fed af forskelligt omfang.

Selv om der ikke blev betalt mange penge for vævningen af de enkle stoffer som vadmel og lærred, var det dog en god hjælp i et husmandshjem, og man kan over hele landet høre om husmandskoner, som vævede. De havde gerne lært vævningen i en gård. Når en pige ville lære at væve, tog hun tjeneste en vinter i en gård, hvor der vævedes, som regel for en lav løn. For mange hedeopdyrkere har konens kundskaber i vævning hjulpet godt til: „Omkring 1870erne og 80erne lå der i Ans-



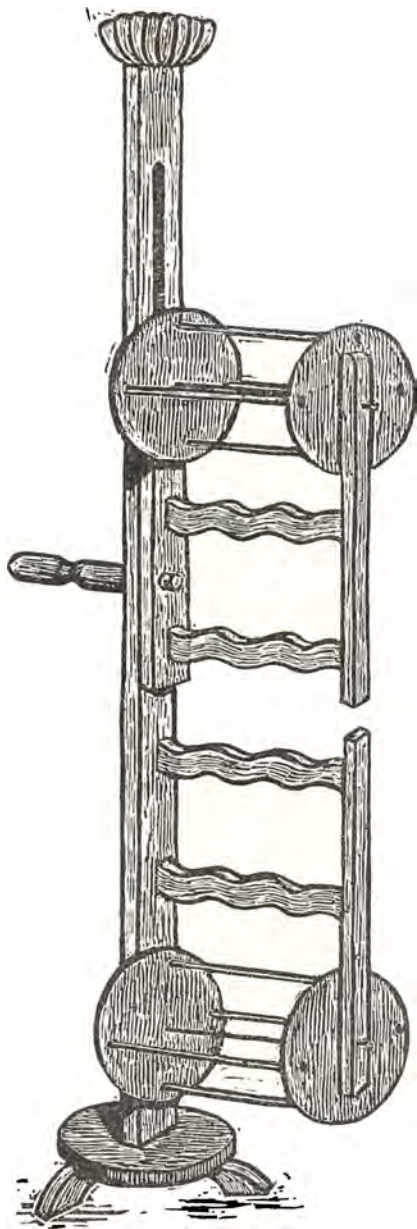
Vævespjæld fra Lyø. Det skæve, men alligevel charmerende stykke er tydeligvis skåret af en begynder i kunsten. Der er i tidens løb vævet mangfoldige bånd på det.

Trending

bjerg (på heden nord for Herning) langs med åen fem små ejendomme, og i hver af dem var der en vævestol, så det var en hel industriby, men de havde alle nok at bestille. Dengang gik alle her i hjemmegjorte klæder, både skjorter, undertøj og gangklæder, og også sengetøjet var mest af egen fabrikat, men efterhånden som de gamle døde, kom væven på loftet. Mor var vist den sidste, der lagde op. Hun blev ved, efter at hun var flyttet ind i aftægtsstuen. Det var omkring den første verdenskrig. Nu er det væk, både får, spinderok og vævestol, heden er opdyrket eller beplantet, de små ejendomme er blevet til gode familiebrug, urfuglene, hjejlerne og storkene er flyttet væk, og i stedet er der kommen skovduer, fasaner, flere andre skovfugle og rådyr“ (Ørre).

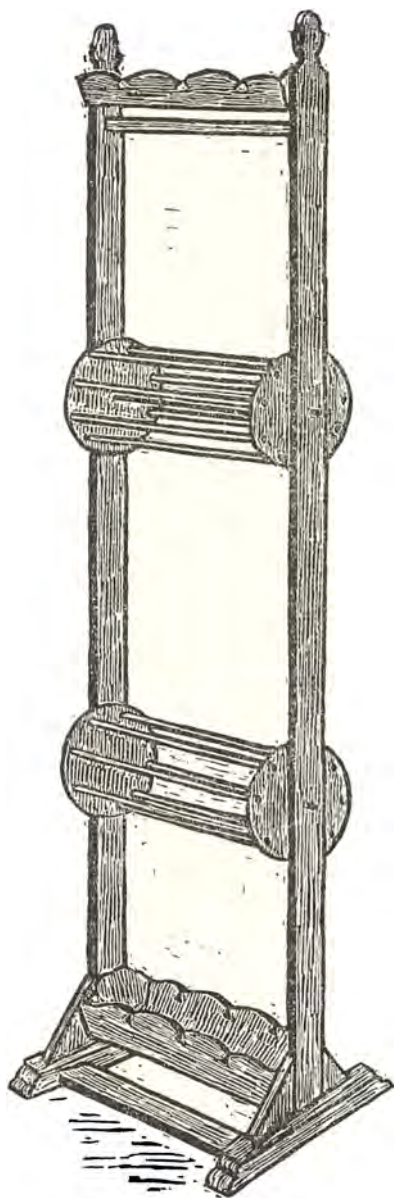
Endelig var der endnu en gruppe kvinder, som dyrkede vævningen, og det var de døtre i en gård, som havde opgivet håbet om at blive gift. Dette er måske særlig udpræget i Sønderjylland, hvor gårdmandsdøtre i ældre tid hellere måtte blive ugifte hjemme end gifte sig under stand. Mange af dem vævede først et godt udstyr til sig selv, det kunne måske alligevel friste en eller anden, og var det ikke tilfældet, fortsatte hun med at forsyne broderens husholdning og eventuelt andre af familien med vævninger. Det var altid bedre end at gå som blot arbejds-pige under en svigerindes kommando.

Ligesom ulden helst skulle kartes og spindes i løbet af efteråret, ville man gerne have den vævet i løbet af vinteren. Det hævdes, at den var bedst at væve i kulde, og dertil kom, at vadmél og navnlig dynestoffer skulle slås hårdt, således at man bedre kunne holde varmen i et uopvarmet rum ved at væve disse stoffer end ved vævning af lærred. Der var dog steder, hvor man flyttede væven ind i varmen: „Der var også en datter hjemme (i mormoderens gård i Farsø i Himmerland, hvor fortælleren opholdt sig som dreng). Hun vævede både lærred og vadmél. Om vinteren blev væven sat ind i dagligstuen fra storstuen, hvor den havde sin plads den øvrige tid af året. Det lange bord blev taget ud, og væven sat på dets plads, et mindre bord blev sat ind ved en anden væg i stuen, og her samledes familien rundt om ved spisetider. Den store bilæggekakkelovn gav god varme til hele stuen, der altså de lange vinteraftener var værksted for flere slags husflidsarbejder (der fortælles egentlig om mændenes syssel med at binde løb)“. Ser man på væverlønnen, ligger den noget over daglejen, men da daglejeren fik kosten på arbejdsstedet, kunne det, hvis man går ud fra gamle regnskabsbøger,



Hvis man ønskede at trende med garn, som ikke var vundet i nøgle, kunne det fedlagte garn anbringes på en holder med forskydelige trisser. Den viste er fra Fanø.

se ud som væveren var ringe stillet. Men pengelønnen var da også ofte kun en del af betalingen. Lad os gengive, hvad sønnen af en østjysk landsbyvæver beretter herom: „Når konerne, der skulle have vævet, kom med garnet, der skulle væves, blev de altid opvartet med kaffe og æbleskiver og skulle så blive og passe på nøglerne, mens min far *trændede* garnet op i en kæde. Når de så var færdige, blev de opvartet med spise. Opvartningen som min moder gav, beroede for en del på, hvor meget vedkommende havde givet i *skønn*, det vil sige i fødevarer. Der skulle helst bringes så meget med, som den, der vævede tøjet, kunne spise i den tid, han vævede det. Det bestod i regel i en stor hjemmebagt rugbrød, en stor sigtebrød, en røget fårelår, en stykke flæsk, en pose meel på 8–10–12 pund. Var det særlig flot, så var der en pund smør og en snes æg med, men det var kun de særlig velhavende, og når det var særligt store stykker, der skulle væves som for eksempel dyner. Jeg husker en gårdmandskone, der engang kom med garn til 8 dyner og en hel del puder, men dær kom manden også kørendes for hende. Dær var et helt læs fødevarer. Det skete tit, at manden eller også sønnen i gården eller en karl kom kørendes med garnet og skønnet, og så fik han at vide, hvornår min far havde tid til at *trende*, så kom konen. Vi havde på den måde altid fødevarer i huset, så vi manglede aldrig tilmad til brødet, og da det var ret velstillede folk, min far vævede for, kom der som regel en god *skønn* med, når garnet kom, og den ene ville jo ikke stikke op for den anden, men kunne de pudse hinanden og komme en dag før til væveren end nabokonen, så var det jo en rigtig puds at spille, og min far sagde altid: I får det færdigt, efterhånd som det kommer ind. Men han havde tit 20 store poser garn hængende, så der kunne godt gå et par måneder, inden det kom på væven“ (Hvirring). Gaven af madvarer kunne have andre navne end *skøn*. På Sjælland kaldtes den *vævemåde* og i Sydjylland *mude*. I det sydvestligste Jylland kaldtes den *trendekande* og kunne indbefatte en flaske brændevin. Mange steder opfattedes gaven som en løn for opsætningen af væven. Det var en almindelig skik, at konen overværede forberedelsen til vævningen. Når væveren havde fået garnet, skulle han af dets vægt og trådens tykkelse skønne, hvor langt og bredt et stykke tøj, der kunne blive af garnet i den ønskede kvalitet. Hertil krævedes der stor erfaring. Når dette spørgsmål var i orden, kunne man begynde at lægge trenden. Det er de tråde, som spændes ud på væven mellem to bomme, og som kommer til at gå på langs i stoffet. Trend er det vestdanske navn, medens man øst for Storebælt kaldte det



Garnholder fra Serritslev i Vendsyssel.

rendegarn og på Bornholm *varp*. Håndværksvæverne kaldte det derimod *kæde*. Garnnøglerne til trenden blev lagt i en kasse med mange rum, og nu skulle så mange tråde, som tøjet skulle være bredt, vikles op om et drejeligt trendebord i den længde, som tøjet skulle have. Medens væveren fordelte trådene om trendebordets fire vinger, snurrede nøglerne rundt i kassen, og det var konens opgave at se efter, om der sprang en tråd, eller et nøgle løb op. Er en trådende først smuttet ind imellem de mange andre, er den ikke let at finde, og den løse ende vil volde væveren mange kvaler. Var garnet spundet dårligt, skulle konen nok få det at vide og det ikke altid i lige blide vendinger. Denne post var på en måde en eksamen i hendes evner som leder af en husholdning, for det nyttede jo ikke, at hun selv spandt godt, hvis hun ikke havde forstået at lære sine piger det samme. Når trenden var lagt om trendebordet, blev den lænket op med hånden, ligesom man hækler. Nu havde konen set, hvor lang trenden var, og hun kunne gå hjem med sikkerhed for, hvor langt et stykke hun kunne få.

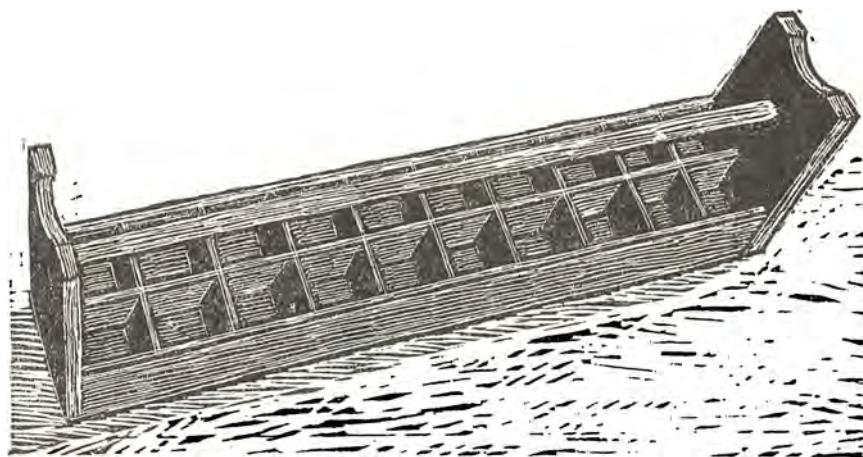
Næste led er at sætte trenden på væven. Blev der vævet hjemme i en gård, måtte kvinderne ofte have hjælp af et mandfolk til at holde trenden stramt udstrakt, medens den blev rullet op på vævens bagbom. Det var et arbejde, som skulle gøres omhyggeligt, for ellers blev trådene ikke lige stramme, og væven ville ikke komme til at gå godt. Når trenden var rullet på bommen, blev den ført gennem søllerne, hvilket er trådløkker med et øje til trendtråden. Søllerne hænger på træstokke, der kan hæves og sænkes ved at træde på nogle træstænger, der virker som pedaler, og som har uendelig mange navne. I moderne vævesprog kaldes de „tramper“. Til lærred behøver man kun to rækker søller, men til mere indviklede stoffer krævedes der flere, og ofte benævntes et stof efter hvor mange *skaft* eller *sel*, som krævedes dertil. Det var dog sjældent, at andre end de håndværksuddannede vævere indlod sig på vævning med mere end fire eller fem rækker søller. Det var et langvarigt arbejde at trække trådene gennem søllerne, og der skulle tælles hele tiden, og blev der gjort en eneste fejl, skulle alt det øvrige pilles op indtil fejlen. Børnene havde iagttaget trendingen med stor interesse og ventet på dens afslutning: „Når garnet var taget af trændbordet, var det en hel fornøjelse for vi børn at sidde på stiverne i trændbordet og køre rundt. Det var jo en hel karuseltur. Det var dog ikke mange omgange, vi fik lov til, for bedstemoder var omhyggelig med sine ting“ (Døstrup). Men under arbejdet med at trække trådene igennem søllerne holdt bør-

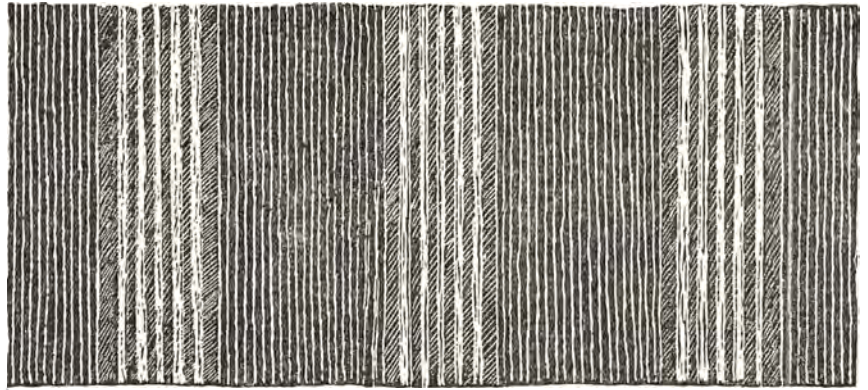


Kone i færd med at lægge trend om et drejeligt trendebord. Fra Skive-egnen.

nene sig klogelig på afstand. Når alle trådene var trukket gennem søllerne, skulle de endelig trækkes gennem en kam, som sattes ind i slagbordet, der var ophængt således, at man kunne banke islættrådene (tværtrådene) tæt sammen, efterhånden som vævningen skred frem. Til en væv hørte der en hel serie kamme i forskellig finhed, og det hørte til vævningens kunst at vælge den rette finhed. Disse kamme kaldtes *væverør*, *væveskeder* eller *væveblade*. De blev fremstillet af regnekyndige og håndsnilde husflidsfolk, men der kom også skånske piger, som forhandlede kamme. En sønderjysk væver fortæller, at han aldrig har set kønnere bort, end den en skånsk pige havde på sit skørt. Til sidst blev trådene fæstet til den forreste bom, og så kom det spændende øjeblik, da man skulle prøve, om hele den indviklede ophængning fungerede rigtigt, således at trådene delte sig klart, når man trådte på tramperne. Det var langtfra altid tilfældet for hjemmevæverskerne, og ofte gik der bud til den mest erfarne væverske i byen for at få et godt råd om, hvor fejlen kunne ligge. En væv er et indviklet instrument, og her har vi ikke kunnet gå ind på mere end hovedtrækkene i opsætningen. Uldgarn kunne dårligt tåle sliddet i søller og kam under vævningen, og det samme gælder enkelttrådet bomuld, som en overgang var meget brugt som trend til hvergarn i stedet for hørtråd. For at styrke garnet og gøre det glat, således at det kunne glide let, brugte man at stryge, *slette*, trenden med melklister eller, hvis det var farvet uldgarn, med lim. Konen medbragte selv mel til at lave klistret af, og der var gerne rigeligt mål, således at traktementet hos væveren ofte stod på pandekager af *slettemel*. Limen kunne man koge af kalveknogler.

Trendekasse indrettet under en bæk med små rum til garnnøglerne. Fra en lille gård i Allerup, Tjæreborg sogn syd for Esbjerg.





Vævning

Hvis der skulle væves sribet stof til en dyne eller et skørt, gik der mange spekulationer forud. Navnlig døtrenes brudedyner blev der anvendt megen omhu på. For at få et indtryk af farvernes virkning i en stribe vikledede man garnet op om en pind. Hvor brede de enkelte farvestriber skulle være, afhang helt af farvens styrke i forhold til bund og de andre farver, og når nutidens vævning ofte falder igennem sammenlignet med de gamle vævninger, skyldes det ofte, at mange nutildags tager mønstret efter en bog eller et andet stykke stof og ikke afstemmer mønstret efter det forhåndenværende garn. Men det må jo indrømmes, at nutidens væverske heller ikke får besøg af alle omegnens koner, således at hun kan vise sine viklede mønstre frem og diskutere udfaldet. Sriben skulle helst både følge sædvanlig skik og alligevel være forskellig fra de andre. Almindelige dyner var gerne sribet med flere ens borter, medens en brudedyne ofte er en samlet komposition, hvor borter i forskellig bredde udgør et samlet hele.

Man kan af og til finde en gammel bog med indsatte prøver og angivelse af, hvorledes væven skulle sættes op, men i den årrække som gik, inden man atter fandt interesse for vævning, er det ofte gået som i dette tilfælde, der er fra en lille sønderjysk landsby, hvor der var væv i de fleste gårde: „En gammel hjemmelavet bog med mange prøver og beskrivelser har i mange år ligget gjemt i en skuffe, men jeg har for flere år tilbage kastet den i ilden, hvad jeg jo i dag fortryder. Den var meget medtaget og brugt, dog havde der i dag vistnok været meget, som kunne have haft interesse. Jeg husker godt, når min moder havde fået nye prøver, blev de indsyet i bogen og opskriften skrevet nederunder. Mange, som havde lyst at væve og havde vævestolen, fik opskriften med hjem“.

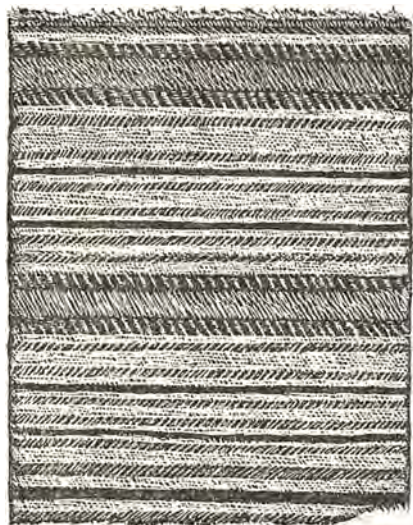
Under vævningen kastedes islættrådene ind mellem de ad-

Dynestof af uld slået på bomulds-trend vævet omkring 1882. Dynen er smalstribet i farverne blå og naturfarvet uld. De bredere striber lyser i rødt. Brudeudstyr fra en gård i Ejerslev på Mors.



Vævekone i Hvidbjerg på Thyholm spoler garn på små stykker tagrør, som skal lægges ned i væveskytten. Hertil anvendes en gammel spinderok, hvor spindeindretningen er erstattet af en jernpig, som rørstykket kan skydes ind på.

skilte trendtråde med en skytte, hvori garnet sad spolet om et rør, der hyppigt bestod af et stykke af et tagrør eller den hule stængel af en skærmlante. At sno garnet om dette rørstykke kaldtes at *spole* eller *spelte*: „Til *speltning* brugtes en spinderok. I trådøjet blev en rund pind rammet ind. Den var spids i yderste ende, og her blev spolerne sat på. Bedstemoder brugte spoler af rørtag, helst den nederste ende. Den var jo den tykkeste og mest holdbare, og det havde den fordel, at den løb lettere rundt i skytten i stedet for træspoler, som var langt tungere. Jeg har speltet meget for bedstemoder. Det var jo en svir at køre rundt med rokken. Moders rok skulle vi holde os fra, ellers var der ikke langt til en øretæve“ (Døstrup). Det er vel unødvendigt at tilføje, at det er en mand, som beretter dette. Der er tale om en lille hedegård, hvor aftægtskone stod for vævningen. Lad os tage endnu et eksempel fra en større gård, som et ungt par havde købt, og som de sled med for at få i rigtig drift: „Vi børn skulle spole, *spelt*. Det var mest mit arbejde. Jeg skulle, før jeg gik i skole om morgenen, spole så mor havde nok i dagens løb. Om aftenen skulle der spoles, så der var nok, når mor begyndte at væve klokken 4–5 om morgenen. Der var ikke andre oppe end mor, som havde nogle rolige timer, inden hun skulle ud i kostalden at malke ved 7–8 tiden“ (Lomborg). Det er forståeligt, at det kunne knibe at få ro til at sidde ved væven, og arbejdet måtte nøje lægges til rette, for at det kunne nås alt sammen. Der blev kun vævet til eget brug. Vi kan gengive en beretning fra et hedehusmandssted, der var under opdyrkning, og hvor konen havde en smule indtægt af at væve for andre: „Når mor havde en bred helulden væv på, var det strengt arbejde, der skulle fire-fem hårde slag til for at banke trådene sammen. Derfor havde hun den regel, at hun vævede en time ad gangen, og så gik hun hen og flyttede kørerne, men denne gang måtte også udnyttes, hun havde altid en strømpe med, som hun strikkede på, mens hun gik. Jeg ser hende endnu for mig, som hun gik rask til, og strikkepindene arbejdede, men så skete det en dag, hun havde meget travlt, at hun bad mig gå hen og flytte kørerne. Det passede mig ikke, jeg var tvære, men afsted måtte jeg, om det end gik trevent. Da jeg var tæt ved kørerne, flagrede en fugl op lige foran mig, og der lige ved min træskonæse var en rede med fire æg. Min surhed var som blæst bort. Jeg blev så glad og syntes, at jeg havde fået en stor belønning for at skulle flytte kør. Siden ville jeg gerne afsted og se til min kære fugle-rede“ (Ørre). Det kan ikke undre nogen, at en halvstor dreng kørte træ, men for at dele sol og vind lige, må vi hellere tage



Væveprøve på femsel, olmerdug til overdyne vævet omkring 1860 af Anekjerstine Nielsdatter, Ebdrupgaard, Farsø sogn. Farverne er natur, rødt og potteblåt.

en tjenestepiges erindring fra tiden i en stor gård på en frugtbar egn. Børnene var kommet godt i vej, og det var lillepigen, som måtte hjælpe til ved vævningen: „Den ældre kone vævede selv overdyner, og så var det min bestilling at spole til skytten. Somme tider kom hun i tanker om, at vi skulle koge øllebrød i en lille rund kakkellovn i vævestuen, og så skulle jeg gå ind i spisekammeret og skære to skiver brød, lægge dem i en *kastrol* (kasserolle) og gå i kælderen og tappe øl på brødet. Når så det var kogt og sødet, skulle jeg igen i kælderen efter fløde, som jeg skulle skumme af mælkefadet, så skulle jeg gå i køkkenet efter to skeer og en tallerken, og så spiste madmor først sin portion, og så sagde hun, nu kan du tage det andet, og så fik jeg min portion, og den var lige så stor. Og så skulle det hele vaskes op, for der var ingen der skulle se, vi havde fået øllebrød“ (Hald ved Randers).

Men vi kan vende tilbage til hedehuset i Ørre: „Mor havde en snor, der var en alen lang. Den satte hun fast i *væven* (det vævede stof), og når hun fik en alen vævet, flyttede hun snoren og skrev en kridtstreg på overliggeren af slagbommen. Så kunne hun altid se, hvor mange alen hun havde vævet. Når mor fik sådan en helulden væv på 30 til 40 alen eller mere, skulle den afleveres på ejendommen, og da der tit var tre eller fire kilometer at gå med den, fik jeg lov at komme med at løse hende af, så vi kunne skiftes til at bære. En af de bedste kunder var gården Store Kielsgård. Der var 15 børn, mand, kone og aftægtsfolk, så der skulle jo meget tøj til. Hvor meget mor fik pr. alen af sådan en væv, husker jeg desværre ikke, men det gav i al fald kontanter, som var meget værd dengang, men desuden faldt der gerne nogen naturalier af i form af et sigtebrød eller et speget fårelår eller et par pølser“ (Ørre).

Det er forståeligt, at såvel væveren som modtageren af stoffet var glade for, at det var kommet så vidt, og det er almindelig skik, at væveren eller væversken hen mod aften tog afsted for at aflevere det vævede tøj. Dette blev beset, og væveren blev beværtet. På Sjælland og Møn kaldte man sammenkomsten et *snævergilde*, en benævnelse der også brugtes om det traktement, som en spindekone fik, når hun afleverede det garn, som hun havde fået overdraget at spinde. Det var ellers ikke altid, at man var tilfreds med arbejdet, hvilket man kunne spørge med: „Din vævning duer ikke, sagde manden til væveren, når man vil fange en loppe i sin skjorte, løber den igennem og ud på den anden side, og sådan kan man blive ved. Tøjet er for løst, du skal slå det noget bedre sammen“ (Egtved).

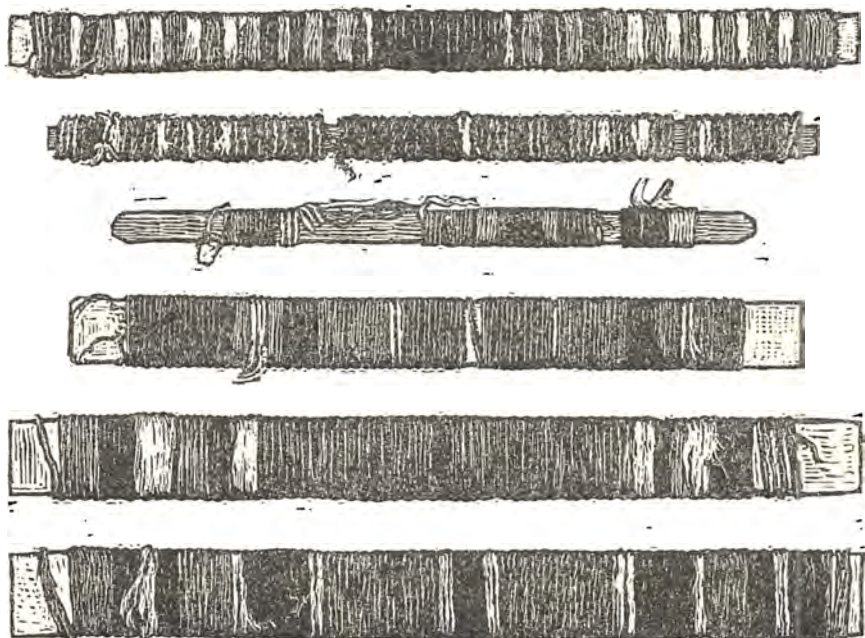
Men væveren var ellers ofte en anset mand. Han var jo på sin vis en lærd mand, og han sad inde med en usædvanlig stor viden om, hvordan det stod til i byen og sognet: „Men endnu mere spændende og rigt var det, når væveren indfandt sig i hjemmet med det færdigvævede produkt, enten det nu var lærred eller vadmél. Mit barndomshjem lå nede i en dyb dal. Når væveren kom ovenfor bakken med sin vadmél- eller lærredsrulle på nakken, så vi fra husets vinduer den store kæmpeskikkelse som dobbeltstor. Skønt det jo egentlig var et småårshjem, mit barndomshjem, har vi aldrig savnet mad og drikke. Vi bagte selv vores brød i bagerovn, slagtede lam og svin, og det kan nok være, at Kræsten blev vartet op, så det forslog med skåren mad, hjemmebrygget øl, brændevinsdrømmer og kaffe med tilhørende kaffepunch eller to bagefter. Og så gik snak om løst og fast, bynyt og alt – man havde jo ingen aviser dengang – og Kræsten fortalte, mens mor vartede op og lyttede. Håndværkeren vidste jo bedre om nyt, idet han havde mere samkvem med andre mennesker, men hver gang han var hos os, så endte han altid med at fortælle om krigen, treårskrigen 1848–50“ (Erritsø). Ville en kone med sønner i den giftefærdige alder vide mere om, hvordan det stod til med de forskellige mulige svigerdøtres udstyr, end hun selv kunne se sig til ved blegningen om foråret, kunne hun hos væveren eller hans kone for lidt ekstra naturalier få de ønskede oplysninger, både om muligt udstyr og om pigernes færdighed. Vist var væveren en vigtig person, som det kunne betale sig at stå på en god fod med. Og konen, som sled i det med væven hjemme, kunne man ikke andet end have respekt for. Det var jo en tid, som måtte vurdere flid højt: „Der var i min ungdom en kone på Agerskov hede, svensker af fødsel, der vævede. Hendes lys kunne man se i sene aftentimer lyse ud over heden, når hun sad ved væven i sin lille hytte“ (Ilskov).

Stampning og blegning

Når et stykke vadmél kom fra væveren, skulle det stampes, og luven skulle skæres af. Dette fik man som regel gjort i en stampemølle eller et farveri. Man kunne godt stampes vadmél hjemme, men det var næsten helt gået af brug, og blev det prøvet, var det da i hvert fald kun til underbukser til mændene og til underskørter til kvinderne. Man kunne lægge tøjstykket i et kar og overhælde det med et afkog af klintefrø. Dette var et gammelt og anerkendt og billigt middel, men det var lettere at bruge sæbevand i stedet. Det opblødte vadmél blev så gennemarbejdet med fødderne, hvorved det krympede og fik den ønskede filtede overflade.

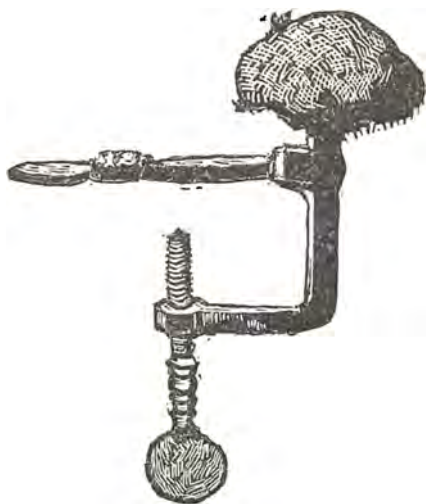
Skulle vadmelet bruges til yderklæder, skulle det også farves, hvis ikke det var vævet af sort eller gråblandet uld, og selv om de ældre koner vidste, hvordan det skulle gøres, gav man sig ikke af med det, for det blev alligevel pænere hos farveren, og man stillede trods alt større krav, end de foregående generationer havde kunnet tillade sig.

Var det lærred, som var kommet fra væveren, skulle det bleges, hvis årstiden da var dertil, for efter Sankt Hans tog man nødvendig fat derpå. De lange lærredstykker blev vasket på samme måde som garnet var blevet det, og stykkerne blev bredt ud på et stykke med tæt græsbund, hvor det kunne ligge i fred. Det var ikke så godt, hvis gæssene kom til at snavse det til. I kanten af lærredet var der trukket en række stropper, hvorigennem der blev stukket små træpløkke, således at vinden ikke kunne rulle stykket rundt. Hver aften blev lærredet lagt sammen for atter at blive bredt ud næste morgen, og hvis ikke der var regn i vente, skulle lærredet stænkes. Således blev man ved, indtil det havde fået den ønskede hvidhed. Der var også steder, hvor hele landsbyen sluttede sig sammen, således at man på omgang holdt vagt ved blegepladsen. Herved slap man for at tage lærredet ind om natten, og man mente iøvrigt, at månens hvide stråler virkede mindst lige så godt som solens. Men hverken karle eller piger var glade for at ligge ude om natten, og denne nattevågen hørte for det meste fortiden til.

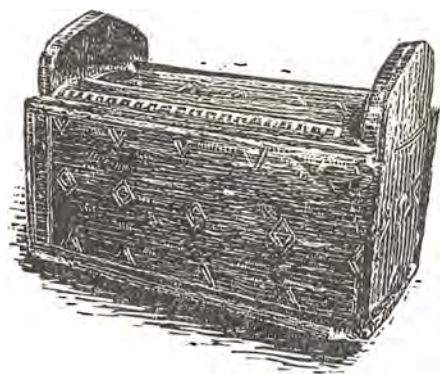


Ved at vikle garn om pinde og papstykker fik konen i hedegården Raunsbæk, Lomborg ved Lemvig et godt indtryk af, hvorledes striberne i det nye stof, hun skulle væve, ville virke.

Skrædder og sypige



Syskrue, der har tilhørt en sypige på Lyø. Når to stykker stof skulle syes sammen, fæstedes den ene ende af sammensyningen til den udstopede pude med en knappenål. Ofte brugtes i stedet en polstret mursten.

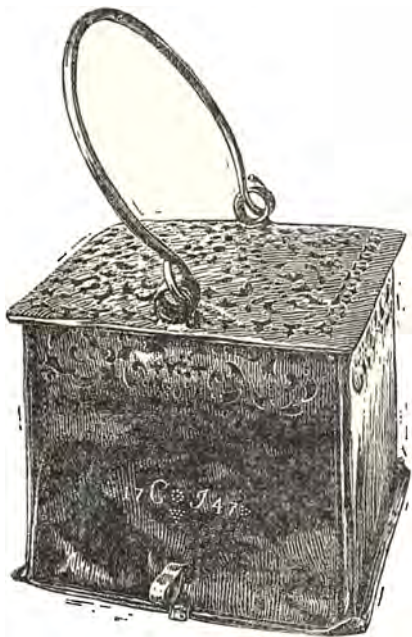


Syskrin som en tjenestekarl har lavet til konen i den gård på Lyø, hvor han tjente. Når en del af den ene endeplade trækkes op, kan skydelåget trækkes til side.

Det var slet ikke små mængder tøj, der var tale om. I Hammergården i Tystrup fik man således i 1870 vævet 34 m lærred, 32 m hvergarn og 22 m vadmel, og i 1871 13 m dynevår, 10 m hvergarn og 77 m lærred. Det skulle dog ikke alt sammen bruges til familiens bedste, idet tjenestefolkene som en del af deres løn skulle have lærred og forskellige klædningsstykker, som skrædderen kom og syede. Skrædderen og eventuelt hans læredrenge og svende kom på besøg i gården og boede der, så længe arbejdet stod på. Skrædderen arbejdede fra tidlig morgen til sengetid, og der skulle godt lys til, hvorfor der ved lysestøbningen var lavet nogle særlig tykke skrædderlys. Maden skulle selvfølgelig også være lidt bedre end sædvanlig, for skrædderen kom jo rundt i alle omegnens gårde, og der var lejlighed til at drage sammenligninger, og resultatet af disse forblev selvfølgelig ikke hemmeligt. Mange steder var der efter gammel skik kun varme i dagligstuen, og da skrædderen skulle sidde på bordet, var det besværligt for kvindfolkene at få maden serveret. I det hele taget så konen hellere skrædderens hæl end tå, i hvert fald når hun havde fået alle hans nyheder. Medens skrædderen syede ydertøj til drenge og mænd, var det gerne en sypige, der syede kvindernes ydertøj. Skrædderen var en håndværker, ofte en mand hvis kræfter ikke tillod ham at blive landmand. Sypigen var gerne en ung pige, som havde hjulpet en anden sypige en tid og derved fået den fornødne øvelse i at sy, og der var ofte liv og glade dage i gården, når en eller flere sypiger var på besøg.

Fra omkring 1880 begyndte såvel skræddere som sypiger at anskaffe symaskiner, og i en årrække medførte de maskinen fra gård til gård, men efterhånden begyndte symaskinerne at dukke op i gårde og huse, og da kartning og spinding var ophørt, begyndte man selv at sy en hel del af de klædningsstykker, som tidligere havde været overladt til sypiger og skræddere, og det gik af brug, at disse boede i gården, hvor de arbejdede.

Vi skal ikke komme nærmere ind på de skiftende moder, og på hvordan kvindernes dragt fjernede sig mere og mere fra det, som kaldes folkedragten, men det bør nævnes, at medens den ældre dragt var syet således, at skørterne kunne vendes, så det nederste kom opad, blev det efterhånden almindeligt med skråsnit, der gjorde en omsyning vanskelig. Det var en ødslen, som de gamle ikke kunne lide at se, og i det hele taget er det typisk, at dragterne blev overlæsset med syarbejde. Til gengæld gik de gamles overordentlig kostbare og upraktiske hovedtøjer af brug. Dette skete dog sjældent ved, at en kone holdt op med at gå med hue, for når man først var vænnet til det, var det en stor

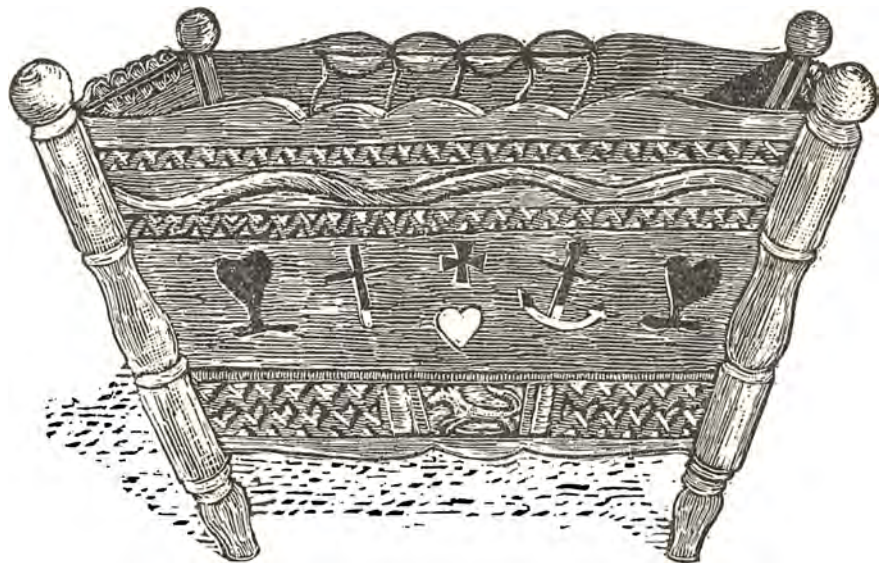


Gammel ildkike fra Sønderjylland. Før de moderne kakkelovne kom i brug kunne det være vanskeligt at opvarme en stue effektivt. Når kvinderne sad stille ved karter og spinderok kneb det at holde fødder og ben varme. Ildkiken består af en messingkasse, hvori der kan stilles en gryde med gløder. En sådan kunne man sætte ind under de lange skørter. I 1880'erne var kvindeskørter endnu et nymodens fænomen, som kun de unge havde taget i brug.

overgang for såvel hår som hoved at komme frem i fri luft, og i visse egne har man til for få år siden kunnet se gamle koner med hue, selv om dragten iøvrigt fulgte den almindelige udvikling. En vigtig nyhed var ved at vinde indpas, og det var kvindeskørterne, der i en lang årrække var unævnelige, og som efter vask måtte tørres et diskret sted. Det er mindre end en snes år siden, at de sidste gamle, som aldrig havde haft bukser på, gik bort, og endnu lever der kvinder, som ikke gik med benklæder i deres ungdom. Bukserne var besværlige. Man havde endnu ikke et særligt nødtørftshus ret mange steder, men man satte sig ved en husside eller i dårligt vejr i stalden, og det var til meget besvær, at bukserne først skulle løses, og den ældre udgave var da også indrettet sådan, at det ikke var nødvendigt. Men selv om kvinderne gik med mange skørter, seks lag var ikke uset om vinteren, så varmede et par bukser bedre, og da man begyndte at søge læge for de underlivssygdomme, som var en følge af de fodkolde huse og det meget siddearbejde ved spinderok og karter, tilskyndede lægerne til brug af bukser, og der var kommet tyndt bomuldslærred i handelen, som ikke kostede så forfærdelig meget. Husmænd med rå tale kunne gøre vrøvl over, at det nu ikke var så let at overliste en pige på marken, men det var vel blot snak med det formål at gøre de unge tilhørere forlegne?

Da man gik med en dragt delt i skørter og liv og trøjer, var det let for kvinderne at skifte tøj. Man kunne udmærket foretage omklædningen i den varme dagligstue for øjnene af gårdens øvrige beboere, og man kunne om morgenen gå rundt i det yderste underskørt uden at vække anstød. Man kunne da hurtigt skifte yderskørt, forklæde og trøje, og man var klædt om. Langt vanskeligere var det at skifte dragt, da det blev skik, at nederdel og bluse var syet sammen, og underskørterne ikke var beregnet til at blive set. Dette afspejler igen hele ændringen af boligen. Dagligstuen var i ældre tid både spisestue, arbejdsrum og opholdsstue for såvel familien som tjenestefolkene, og mand, kone og børn og undertiden også tjenestefolk sov i mange egne i samme rum. Efterhånden som gårdene blev bygget om, fordeltes den gamle dagligstues funktioner over flere rum. Spisningen blev ofte forlagt til et nyindrettet køkken, de grovere arbejder ophørte eller blev forvist til udhusrum, og et særligt soveværelse stod på enhver ung kones ønskeseddel, og heri støttedes hun i øvrigt af myndighederne, som havde til opgave at bekæmpe tuberkulosen. Når man i ældre tid skulle i seng, byttede kvinderne daglighuen med en nathue, men ellers skiftede man ikke tøj til natten. Man tog blot ydertøjet af.

Undertøjet ændredes iøvrigt langsommere end ydertøjet, og særk og skjorte blev som regel syet hjemme ligesom lagner, pudebetræk og dyner, og medens ydertøjet som regel blev syet til direkte brug, så syedes disse dele på forskud. Forfatteren har 1940erne og 50erne optegnet på den lille ø Lyø, hvor flere af de gamle mænd stadig sled på de hjemmetilvirkede hørlærredsskjorter, og jeg skævede altid efter, hvad det var for en skjorte, den gamle havde på, for den var både forsynet med navn og årstal, således at man kunne se, om det var den skjorte, som moderen havde syet, da drengen var to, fem eller syv år gammel. Et par af de gamle var særdeles velvoksne, men moderen havde ikke syet skjorterne for små. Når moderen tog fat i så god tid, skyldes det, at hun skulle tage tiden i agt, medens hun endnu havde øjne til at se at sy. Hun havde iøvrigt også syet det ligtøj, som lå omhyggeligt indpakket i et lagen i en dragkisteskuffe, og havde en moder ikke nået det, var det en af den nygifte kones første opgaver at få den sag bragt i orden, for at man ville få brug derfor, var jo en af de få helt sikre ting i tilværelsen, hvorimod man aldrig kunne vide hvornår. Dog dette var ikke længere almindelig skik i hele landet. Det var dog ikke alle koner, som kunne overkomme at sy til børnenes udstyr, og den ene af de gamle vidste godt, hvilke af hans skjorter, som var syet af en ugift pige, der havde indtægt af at sy for andre. Havde moderen sørget for skjorterne til et langt liv, var der dog på Lyø en undtagelse med brudeskjorten. Den havde kæresten syet, når der var blevet enighed mellem de forskellige parter, de unge og forældrene, om hvem skjorten skulle bruges af.



Sykurve er en stærkt varieret gruppe genstande. De kan være ganske nøgterne kurve bundet af pil eller halm, men de kan også være kunstfærdigt udformet, og den læsøbo, som i 1853 har fremstillet den afbildede sykurv, har virkelig anstrengt sig for at opnå et usædvanligt resultat.



BRODERIER

Det er i det hele taget karakteristisk for øerne, at der blev ofret meget på at udsmykke såvel skjorter og særke som de finere lagner og pudevår af hørlærred. Der er blevet lagt utallige timers arbejde i at brodere disse stykker linned, og da arbejdet med kartning og spinding og eventuelt også vævning gik af brug, spredtes skikken med at brodere til det meste af landet. I Vestjylland blev de gamle somme tider alvorligt vrede, når de så, hvad datteren havde lært – ofte på højskole – at bruge tiden til, for et uldent lagen holdt da ikke længere, fordi der var syet tunger i kanten af det. „Det var først omkring 1900, at det blev skik heromkring at brodere på lagner og betræk, og mangen en moder og endnu flere fædre så skjæv til døtrene, når de stillede an med de kunster, og nogle forbød det simpelthen, da de fandt, at døtrene kunne tage sig noget nyttigere for end sidde og klippe trinde huller i et lagen og derefter brodere rundt om dem“ (Agerskov, Ilskov sogn ved Herning). Helt anderledes så man på den sag på øerne, hvor man forstod at vurdere en piges egenskaber efter, hvordan hun smykkede sit udstyr. Var syningen sjusket, ville hendes husholdning sikkert også blive det, og man kunne da også se, om hun forstod at variere de broderede mønstre uden at gå uden for sædvanens rammer. Denne broderen hørte sommerhalvåret til, især forår og forsommer, og når arbejdet var endt, kunne man se pigerne sætte sig uden for med deres sytøj, medens karlene spillede kegler. Når mørket begyndte at falde på, blev sytøjet pakket sammen, børnene blev kaldt ind, men de unge kunne *lege på gade* en tid endnu. Søndag efter-

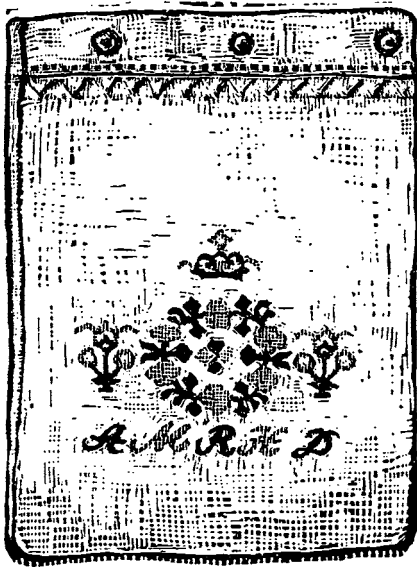
Navnemærke og årstal broderet på et lagen af en amagerpige. På denne ø blev gamle traditioner holdt længe i hævd.

middag var også velegnet til at sysle med den luksusbetonede broderen. Der fandtes dog gårde, der var så velforsynede med arbejdskraft, at døtrene kunne sidde inde om dagen med et sytøj, og broderierne kunne da tillige dokumentere forskellen i de forskellige hjemms velstand og adskille en husmandsdatter fra en gårdmandsdatter. Men broderierne var også kronen på værket, afslutningen på et langt arbejde med hørren, og de udtrykte forvisningen om, at disse ting kunne pryde pigens hjem i en lang årrække. Hendes fine særke og lagner var ikke ting, som hun var kommet let til, og som snart skulle udskiftes med noget nyt. Der blev også syet visse stykker, som ikke var til nogen nytte, men som kun tjente til pynt. Gardiner kom først frem i løbet af den beskrevne periode, først som kapper over vinduerne, senere også som gardiner ved siden af. Men på Sjælland havde man flere fint udsyede stykker, som fæstedes til stolperne på det sjællandske hjørneskab eller til hylder eller sattes på standuret. Dette var udelukkende pynt, som skulle gøre stuen smuk til gilder og højtider. En videre udbredelse havde håndklæder, der som regel blev hængt på himmelsengens omhæng til højtiderne. Disse er kendt de fleste steder på øerne og hist og her i Jylland. Engang fandtes de også i de højere stænders boliger, hvor de tjente til at tørre hænderne i ved håndvask før og under måltidet, men de har hos bønderne levet videre som ren pyntegenstand, og da de brugtes til at smykke brudesengen med, er der ofte anvendt megen omhu på disse aflange lærredsstykker. Efter 1850 gik de imidlertid af brug efterhånden som himmelsengene afløstes af soveværelser, og kun enkelte steder som på Lyø var de i den grad gået ind i bryllupsskikkene, at de er blevet syet endnu i 1880'erne. I stedet syede man en anden slags pyntehåndklæder, der skulle hænge som dække for de rigtige håndklæder, men disse blev udformet og broderet på en helt anden måde. Mange af de gamle håndklæder blev iøvrigt slidt op som lysedug på en bufet. De nye møbler, som begyndte at afløse den gamle enkle stueindretning med langbord og faste bænke, krævede bordtæpper og små og store lyseduge, og det var sådanne ting, som pigerne havde lyst til at ofre deres fritid på i slutningen af 1800'årene.



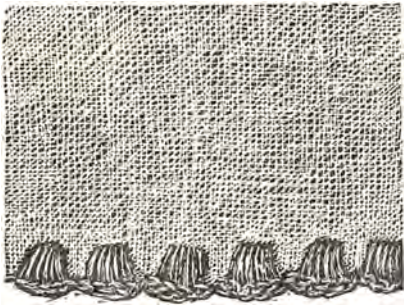
Broderi på ligsærk tilhørende Mette Marie Andersdatter født 1865 på Lyø. På ligtøjet måtte der kun bruges blå farve, hvorfor det er sørgelædte engle, der svæver over blomsterkransen.

Den rigest udviklede broderikunst fandtes på Amager, hvor den blomstrede i 1700'årene, og hvor gamle motiver, hvoraf flere må stamme fra middelalderlige vævemønstre, i tidens løb gennemgik en udvikling, der fjernede dem mere og mere fra præget af vævning. Også på Hedeboegnen mellem København, Roskilde og Køge, i Nordsjælland og Hornsherred, på Falster og Sydvest-



Pengepung syet af Anne Marie Hansdatter på Lyø i 1874. Den har mangan gang været med i Fåborg, når hun har været i byen for at sælge smør, æg, gæs eller andre produkter fra gården. Fåborgboerne har ganske givet skævet til det karakteristiske broderi i hvidt, rødt og blå, når pengene var puttet i posen, og snoren, der sad gennem de tre sæt huller, blev viklet om sammensnøringen.

fyn fandtes der højt udviklede lokale former for broderi, og her kan man ligeledes følge, hvorledes moderne skiftede inden for broderiet. På Hedeboegnen blomstrede dragværk indtil 1815 til 1820, da man gik over til den udskårne maskesyning eller rude-syning, der fra 1830erne gik over i baldyring, som fra 1840erne afløstes af udklipshedebo, der efterhånden bredte sig til andre dele af landet ligesom den blev optaget af de højere stænder og iøvrigt også efterlignedes i udlandet, hvor der blev afholdt store internationale udstillinger af almuebroderier. Fabrikker optog produktion af broderigarn med international afsætning for øje, og herfra blev der udgivet forskriftsbøger med anvisning på forskellige syteknikker. Karakteristisk for syningerne i denne ældre periode er det, at selv om der stadig kom nye former, gled disse alligevel ind i den lokale tradition, men fra 1870erne og 1880erne blev broderierne præget af, at pigerne blev sat i broderiskole, hvor de lærte alle slags syning. Det kunne være hos en lokal sypige eller særlig håndsnild husmandskone, der havde indtægt af at brodere for andre. De fint broderede hovedtøjer blev således syet af sådanne lokale specialister. Men pigerne kunne også gå i broderiskole hos den frøken, som var lærerinde for præstens døtre, eller hos degnens kone. „Vi, der er født i slutningen af 1800årene, fik nogen undervisning i håndarbejde. Den var ikke indført som fag i skolen i 90erne, men lærerens frue gav private timer i broderi, og slægtledet før os havde ligeledes haft lejlighed til privat undervisning. En kone af gammel degneslægt gav undervisning. Fra denne tid 70erne og 80erne stammer en hel del navneklude. Jeg har dog også beviser på, at piger lærte hinanden forskellige slags syning, når de vogtede dyr i marken. I tiden omkring 1900 bedredes vilkårene for mange. Det blev let at købe lærred. De grove hjemmelavede sager kom i mis-kredit. De var uhåndelige i vask. Nogle piger havde godt hånd-lag for syning og hækling, og de kastede sig med iver over broderiet“ (Strøby). Resultatet var, at den lokale tradition blev brudt. Engelske huller og franske blade kom på mode, og de farvede korsstingsnavne afløstes af navnemærkning i hvid syning, som store venetianske navne og gotiske navne, og årstalsmærkningen gik af brug. Dette gør det vanskeligere at følge udviklin-gen. Medens man tidligere selv havde lavet sine egne variationer over den lokale skik eventuelt hjulpet af en pige eller kone, som var snild til at sammensætte et motiv, så gik man efterhånden over til at købe fortegninger i broderiforretninger i købstæderne. Her kunne velhavende gårdmænds døtre også lære finere broderi: „I Assens, som var deres nærmeste købstad, havde mor



Tunger broderet omkring århundredskiftet med uldgarn på et overlaget vævet af hvid uld til brudeudstyr for datteren i Pilgård, Fousing sogn ved Struer.



Broderimønster fra 1890erne tegnet på lærredsstykke, hvorfra det ved overtegning kunne sætte aftryk på det lærredsstykke, som der skulle broderes på, når dette var glatstrøget. Lyø.

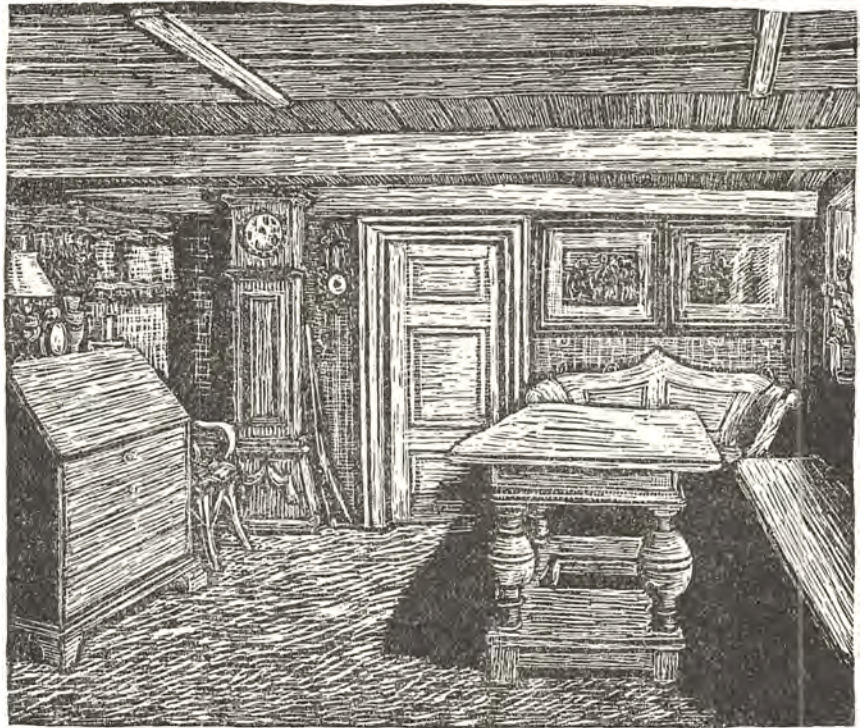


Trendefletning på borddug påbegyndt af en husmandskone på Lyø, som havde indtægt af at lave trendefletninger til de piger og koner, der ikke havde tilstrækkelig sans for akkuratesse til at tælle sig gennem det sindrige mønster.

en kusine, som var gift med en musikkdirektør, og desuden havde de en mindre købmandsforretning, og det var en temmelig stor byhusholdning. Hos dem var hun et år, lærte madlavning og husførelse i et købstadhjem. Desuden gik hun til undervisning i korsstingsbroderi (vel på stramaj), som de unge piger på landet dengang havde begyndt at interessere sig for, men som de ældre bønderkoner ikke kunne den gang“ (Rørup).

Medens filering mange steder var en gammel kunst, var hækling en af de nye håndarbejdsteknikker, som kom til efter midten af 1800årene. Den slog hurtigt an. Den kone eller pige, som havde lært at hække, blev belejret af byens piger, som ville lære den nye kunst. Den var ikke nær så vanskelig, som det færdige resultat så ud til. Og ved at hække kunne man meget hurtigere lave et bredt mellemværk på et pudebetræk end ved at brodere hulsømme, og det var meget billigere end kniplinger, som man tidligere havde købt af kræmmere i dyre domme. Men man kan på den anden side godt se, at det er en ny teknik, som ikke var gået gennem lange tiders smagsafslibning, for kvaliteten står oftest dårligt til de anvendte stoffer. Knipling hørte især til hos de højere stænder, når man ser bort fra Tønderegnet, hvor den var en hjemmeindustri for velhavende kniplingskræmmere.

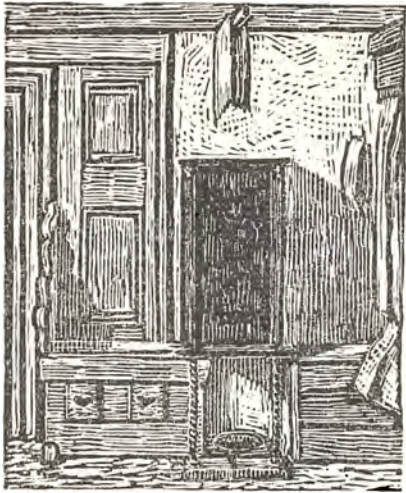
De gamle broderier opbevares endnu i store mængder rundt omkring i gårdene, men ved arv spredes de nu over hele landet. De minder os om en svunden tid, da kvinderne var vant til at arbejde meget og også til at tage den smule fritid i agt, som der i nogle egne kunne blive til overs. Men de udgør også et interessant studiemateriale, når blot de kan stedfæstes. Deres navnemærkning og årstal bevirker, at man ved hjælp af syningerne kan komme tæt ind på livet af den tids mennesker, således at man kan studere, hvorledes den enkelte reagerede inden for stedets og tidens skik, og deres udbredelse i landets forskellige dele afspejler de varierende levevilkår. I arveopgørelserne vurderes broderierne ikke højt. Der er det åbenbart brugsværdien, som man lagde vægt på, men at kvinderne på øerne havde et andet syn på sagen, viser det forhold, at man af og til på bunden af en kiste kan finde broderede stykker, der går helt tilbage til begyndelsen af 1700årene, enkelte gange endog til slutningen af 1600årene. Det kan godt være lagner og pudebetræk, som er fuldt anvendelige, men de er alligevel blevet opbevaret trods perioder med fattigdom, og de er år efter år taget frem og solet en forårsdag, og med mellemrum er de varsomt blevet vasket for ikke at blive gule. Dette fortæller en hel del om kvinderne, og den respekt de havde for det arbejde, som var lagt i tekstilerne.



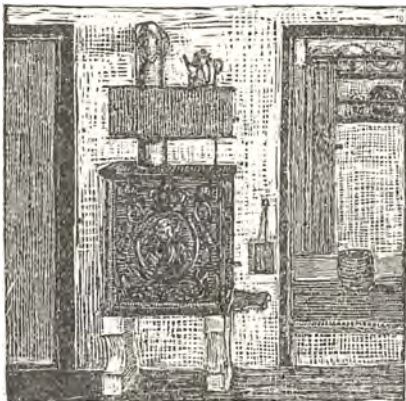
DAGLIGSTUEN

I Fogedgården i Lellinge ved Køge brugte man endnu den gamle dagligstue med mælkehylder under bjælkerne og lergulv i 1924. Der var dog kommet tapet på væggene, og et par tryk skulle pynte ved husbondens plads, hvor bordendebænken var afløst af en træsofa. Til venstre i stuen stod to himmelsenge med et chatol foran.

Som eksempel på en gammeldags dagligstue vil vi vælge stuen i en lille gård i Kirkerup sogn nord for Roskilde. Bygningen blev opført 1836, og stuen var i brug til 1914, idet der dog omkring århundredskiftet blev skilt et stykke fra til et sovekammer. „Dagligstuen blev den gang tillige benyttet som sovekammer. Hos os var denne stue på tre fag (dvs. den målte 5,7×5,7 m), men på større gårde var den på fire fag. Her stod langs vinduerne mod gården en lang bæk gennem hele stuens længde, og foran bænken stod et langt bord med en bordendebæk ved den øverste ende. Denne bæk havde et smukt sidestykke ud mod stuen, der nåede omtrent op til loftet. Det kaldtes *tranniken*, og på denne hængte bismeren. Bordet i denne stue var af egetræ med smukke drejede ben, der blev pudset med blanksværte, så de helt skinnede i stuen. Der var et kryds under bordet mellem benene et kvarter fra gulvet, det kaldtes underbordet, og midt i krydset var der en drejet opstander, som også blev pudset. Ud mod stuen var der en skuffe i bordet, hvori der opbevaredes knive, smørfad, fedt, ost og salt. I krogen ud mod vinduerne mellem den lange bæk og bordendebænken stod et smukt udskåret stolpeskab, og på den anden side af døren op til kamset (kammeret) stod bornholmeruret. Så var der to såkaldte himmelsenge i stuen. Den ene stod ved væggen op til kamset og



I det meste af landet blev dagligstuen opvarmet med en bilæggerovn. Denne bestod af en jernkasse indmuret i væggen ind mod den åbne skorsten, hvorfra der fyredes i ovnen. På denne måde undgik man røg i stuen. Til gengæld fik man heller ikke luften fornyet. De gamle folk i gården havde førsteret til at sidde i ovnkrogen. Fra gård i Lille Valby, Ågerup sogn nord for Roskilde.



I det sydlige Jylland og på Fyn havde man ofte en vindovn, hvori der fyredes fra selve stuen, og der var røgaftræk ud til skorstenen. Aftræksrøret var hyppigt af kobber, og det kunne være forsynet med en røgekasse, der tjente til at udnytte røgens varme.

kælderen, den anden op til væggen ud mod haven i nord. Endestykkerne gik helt op til loftet, de var ikke glatte, men med smukke fyldinger. I den ene sengs endestykke var et skab med to døre. Det var i hele sengens bredde og godt en alen højt med en hylde midt i og omkring et kvarter (16 cm) bredt (dybt). I dette skab stod i det ene rum kopper og sukker, i det andet rum brændevinsflasken, glas og forskellige andre ting. Omtrent oppe ved loftet var der brædder på langs og tværs over sengene. Det var dette, der kaldtes himmel, deraf navnet himmelseng. På denne himmel lå kørepisken, spadserestokken med mere. Ud mod stuen var der omhæng for sengene. De var foroven forsynede med ringe. Disse ringe var trukket på en tynd jernstang, der lå på øskner højt oppe på sengens stolper. Således kunne omhængene trækkes for eller skydes fra efter behag. Omhængene kunne være af forskellig farve med rigtig pæne mønstre. Aller øverst oppe var der en kappe omtrent en halv alen bred, der nåede fra den ene ende af sengen til den anden, og den var forsynet med frynser i den side, der vendte ned over omhængene. Et kvarter fra gulvet var sengebunden. Denne var af brædder lagt tæt sammen. Her over blev først lagt et lag langhalm, derefter et godt lag byghalm, så kom to tykke underdyner, to lagner (underlagen og overlagen), hovedpuder og til sidst en tyk overdyne (hvorom overlagnet var ombøjet). Det kan nok være, man sank dybt ned i en sådan seng, når der var lagt ny halm i, hvilket skete to gange om året, forår og efterår, men når sengen først var ligget til, var den ret god at ligge i. Imellem begge senge var der et vindue mod nord ud mod haven, og ud mod gården (i syd) var der tre vinduer, et fag vinduer i hvert af stuens fag. Så var der i stuen to lænestole (armstole af træ) og nogle almindelige stole. Ud mod skorstenen stod bilæggerovnen. Den stod på fire lange ben, og der var kogeindretning i den. Under den var en bænk, der gik fra døren til skorstenen (der virkede som køkken, idet man stod inde i selve skorstenen og lavede mad) helt hen til sengen. Den kaldtes kakkellovnsbænken. En halv alen fra loftet var en stang, der gik fra væggen ud mod skorstenen hen og var fastgjort i den første bjælke. På denne stang, der var omtrent lige over kakkellovnen, hængte en hvid dug halvanden alen bred. Den kaldtes en *knædug*. Oppe under loftet stod på kant i en ramme 22 tintallerkener, 12 oppe ved bordenden, 10 nede over kakkellovnen. De var mærket med navn og årstallet 1772. Der var ingen billeder i dagligstuen. På alle vægge var der paneler, over bordenden et særligt pænt. Nu er stuerne jo helt anderledes indrettede også på landet. Vi



Himmelseng i gård i Hastrup, Snoldelev sogn vest for København, 1915. I sengegavlen er der indbygget et lille skab med to luger for. Forsiden af sengen er dækket med to forhæng. På hvert af disse hænger der til pynt et smukt broderet håndklæde.

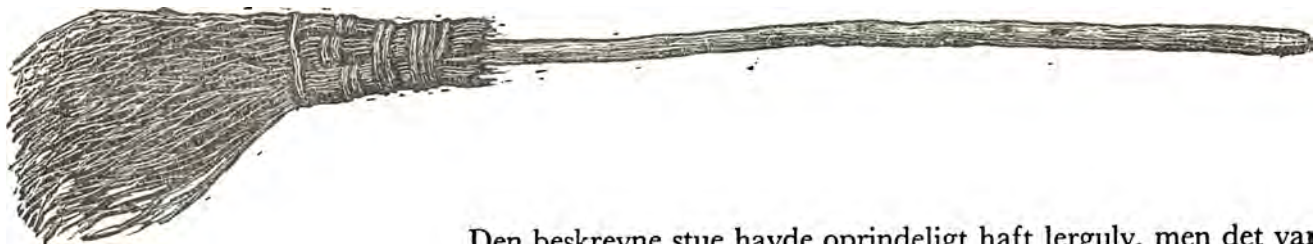
troer, det er finere, men hvor var de gamle bondestuer alligevel hyggelige. De kunne efter min mening godt stå mål med nutidens stuer, der tit er overlæssede med helt overflødige og kostbare møbler.“

På egnens større gårde var der to borde langs vinduesvæggen, således som det er omtalt i afsnittet om morgenmaden, men det er et træk helt specielt for Hedeboegnen mellem Roskilde, København og Køge. Gårdenes indretning varierede en hel del fra egn til egn, men selve dagligstuen var møbleret efter de samme hovedlinier. Dog var de to himmelsenge i det meste af landet erstattet med alkovesenge, der var indbygget i væggen. Herved blev stuen mere enkel, og det er karakteristisk, at den er særdeles let at holde orden i. Af flytbare møbler var der i den beskrevne stue kun de to senge, bordet og nogle stole. Resten var fastgjort til væggene. Stuen var rationel. Men den var tillige robust. Møblerne var af gode solide materialer, der tålte fugt og skiftende temperaturer. Det eneste de gamle bondemøbler dårligt kan tåle, er alt for tør varme. Derimod kunne de holde til en børnefloks tumlen og ungdoms kåde leg, og de blev ikke ødelagt af våde og snavsede klæder eller støvende arbejder.

Gården i Kirkerup var bygget af en yngre søn fra en af de gamle gårde inde i Gerdrup by, da han havde fået en af udmarkerne af faderen. Han havde haft råd til at få væggene i dagligstuen helt beklædt med paneler. Disse isolerede godt for træk og kulde, men hyppigt nåede panelerne kun til midt på væggen, og så var den øverste del hvidkalket. Panelerne var malede. Fra ældre tid var blå og rødt yndede farver, og en velhavende mand fik ofte bordendepanelet malet med brogede dekorationer.



Medens en himmelseng er til at flytte, består alkovernes forside af et træskillerum. I en gård i Grærup, Al sogn vest for Varde havde man endnu i 1930erne alkovesenge med forhæng til at trække for åbningen. Hyppigt var der luger eller døre i stedet for.



RENGØRING

Den beskrevne stue havde oprindeligt haft lergulv, men det var erstattet af et brædegulv i 1866: „Min moder fortalte, at så længe der var lergulv i alle stuerne også i dagligstuen, gik alle folk ind i stuen med det samme fodtøj, som de gik ude med, og det var dengang både for mænds og kvinders vedkommende træsko. Men i vores gård lå der og ligger endnu lige udenfor indgangsdøren en meget bred og flad sten, som de brugte til at stampe det værste snavs af fodtøjet på, inden de trådte ind i forstuen, og det gjorde de også, hvor der ellers var brolægning uden for.“ Iøvrigt var der ofte stenpikning, det vil sige brolægning af nævestore runde sten i forstuen. Dette havde især betydning i vintertiden, idet lergulvene var meget følsomme over for fugtighed. Derfor skulle man stampe sneen af fødderne i forstuen, hvor smeltevandet kunne trække ned mellem stenene. Lergulvet kunne selvsagt ikke vaskes, men det blev bestrøet med sand to gange om dagen, når der var spist morgenmad og efter middag. Først blev gulvet stænket med vand, i al fald hvis det var tørt, og derefter fejede pigen sandet sammen med en kost bundet af revling eller fine ris. Det skulle gå hurtigt, og helt kunne det ikke undgås, at støvet hvirvlede op. Når sandet var fejjet sammen i en lille dyng, knælede pigen ned og fejede skarnet op i forklædet eller på en fejespån og bar det ud på aske-møddingen. På vejen ind tog pigen en portion nyt sand i forklædet og strøede det med små rappe kast ud over gulvet, således at det lå pænt. I en periode, da jeg optegnede hos en gammel mand på Lyø, som boede ene, kom jeg en morgen, før han var færdig med rengøringen. Da han til slut strøede sand på gulvet, lagde jeg mærke til, at han omhyggeligt undgik at komme i nærheden af mig. Jeg spurgte, om jeg skulle flytte mig, og han forklarede så, at han måtte passe på ikke at *sande* mig, for skete det, ville jeg ikke blive gift det år. Denne regel kan formuleres lidt forskelligt, men dens egentlige indhold er, at får et mandfolk sand på sig, mister han sin manddomskraft en rum tid. For konerne var det en særdeles praktisk regel, idet den tjente til at hindre, at pigerne blev forstyrret i et arbejde, som ikke måtte tage for lang tid, men som alligevel skulle gøres omhyggeligt. Gulvet måtte ikke se sjusket ud hos en ordentlig bondekone,

Gulvet i stuerne blev fejjet med en kost bundet af fine birkeris eller revling. Kosten måtte ikke være for stiv, da den så sled for meget på lergulvet. Fra Lyø.

og ofte måtte mændene køre adskillige mil for at købe sand, der var så hvidt, at det opfyldte deres koners krav, og i visse egne var der ikke andet at gøre end at køre til den nærmeste søkøbstad, hvortil skippere medbragte sand som ballast: „Gulvet var stam- pet ler, som hver dag blev fejlet med en hjemmehundet riskost og bestrøet med rødsand, som vi grov op i marken. Dog husker jeg, at til julen, når far havde været i Næstved til indkøb med de få penge, der kunne blive til at krydre tilværelsen lidt med i højtiden, at han til pynt i stuen bragte en skæppe strandsand med hjem til at strø på gulvet, da det derved skinnede mere hvidt, end ved det vi grov op i marken“ (Aversi). Denne beskri- velse er fra et husmandssted i Aversi tilhørende herregården Assendrup i Midtsjælland, hvor der ikke var noget stort overskud at sætte i forbedringer for en fremadstræbende ung mand. Man vil forstå, at sandet ikke var nogen uvæsentlig ting i ældre tid. Var sandet ikke helt hvidt, blev det ofte skyllet i flere hold vand.

Inden morgenfejningen havde konen bragt sengene i orden. Hun hev dynerne ud og puslede op i halmen, således at der ikke blev ubehagelige liggehuller i den, og derefter blev senge- tøjet atter lagt ind, og var det en seng med forhæng, blev der gerne bredt et sengetæppe over dynerne. Da man brugte svære hjemmegjorte stoffer til sengeomhæng, svarede tæppet gerne hertil, og i enkelte egne blev der tillige lagt en pyntepude med smukt broderet betræk oven på sengetæppet mellem de to om- hæng, men dette hørte allerede i slutningen af 1800årene til hos ældre mennesker, for de unge syntes ikke længere, at himmel- sengen var en pryde i dagligstuen, selv om de nok så meget vidnede om en solid bondevelstand. Ligesom sandstrøningen gav sengene med halmunderlag støv ud i stuen, og sidste del af morgenrengø- ringen bestod i, at man med en fjervinge fejede støvet bort fra de få møbler. Spisebordets skuring er tidligere omtalt i forbin- delse med måltidsskikken, så den skal vi ikke opholde os ved, selv om den var et meget vigtigt led i rengøringen.

Om lørdagen blev der gjort mere omhyggeligt rent. Vin- duerne skulle have en omgang, og træværket blev tørret af. I den periode, som vi omtaler, blev næsten alle de lergulve, der var tilbage, erstattet med bræddegulve. Disse kostede penge, medens lergulvet var gratis, og hvor længe kunne et sådant gulv holde, når man gik med træsko på det? „Her kan tilføjes, at da en nabo (i Sunds ved Herning) endda i en større gård fik lagt fjælgulv i storstuen, udbrød aftægtskonen i gården, som ikke kunne lide unødvendig flothed: De ka blyv gue for æ prokurator å træj o. Hun mente ikke, hendes søn kunne blive ved gården,



Revlingkost, kaldet lime, fra Her- ningegnen.



En skurevisk sammenvredet af halm brugtes sammen med sand, ler, mergel, aske og kalk til at holde træværket hvidt med. Ikke uden grund vurderede man en husholdning efter det skurede trærs udseende. Visken har været brugt på Læsø for få år siden.



Balje på tre ben beregnet til at bruge som vask. Selve opvasken foregik dog hyppigt inde ved selve bordet i dagligstuen i et lervad. Baljen er fra Skrydstrup ved Haderslev.

når han tillod sig sådan en flothed, men det gik endda. Hans sønnesøn har nu gården.“ Disse bræddegulve gav kvinderne forøget arbejde. De blev strøet med sand og fejlet ganske som lergulvene, men om lørdagen skulle de skures, for at de kunne holde sig hvide og pæne. Dette var pigernes arbejde, og det krævede også unge ben at ligge på knæ og skure et stort gulv med en halmvisk dyppet i mergel eller en blanding af ler og kalk. Dette skuremiddel gav nogle meget smukke gulve, men det var hårdt ved hænderne, og kvinderne så gerne, at mændene vænnede sig af med at gå ind med træsko på, og hvad der var endnu værre, nogle kvinder påstod også, at det var noget griseri, når mændene spyttede skråsøvs på gulvet. Dette havde man „altid“ gjort, og næsten alle mænd tyggede skrå eller tobak og havde tidligere frit kunnet spytte på gulvet. Også kvinderne spyttede meget i ældre tid. Forkølelsessygdomme var almindelige, og man regnede det som noget lige så selvfølgelig som at trække vejret, at man spyttede det ud, som man harkede op. Også i sengene spyttede man, og lå man sådan, at man ikke kunne komme til at spytte ud på gulvet, ja, så spyttede man på den halmmåtte, der som regel beskyttede sengetøjet mod slid op ad muren. Det fortælles om en kone, at hun var usædvanlig sirlig, og når hun skulle spytte, så trak hun omhyggeligt sengetøjet til side og spyttede ned på væggen, men ved hovedrengøringen sad der en hel kage, der hvor hun spyttede. Dette forekommer os at være noget forfærdeligt griseri, men det var det ikke i ældre tid. Sådan gjorde man, det var selvfølgelig. Netop derfor blev der ofte strid og utilfredshed hos de ældre, når de yngre ikke længere fandt, at det var naturligt. Der kom en lang overgangens tid, der karakteriseredes af spyttebakken. Denne var som regel et trætrug, hvori der hældtes sand eventuelt med et lag papir i bunden. Først da dette nye tilbehør til stuen var vel indarbejdet, kunne de hvidskurede gulve afløses af fernisrede. Disse var ikke pæne, men de var lettere at holde, og det var nu muligt at komme lopperne fuldstændigt til livs. I meget gammel tid skal lus have været almindelige og selvfølgelig, og dengang lå man nøgen i sengen for at efterlade så mange lus som muligt i tøjet. I den beskrevne tid var lus ingenlunde ukendte. Adskillige nulevende har været lusede som tjenestefolk, når de tjente på store gårde, hvor tjenestefolkenes forhold var dårlige, men det var ellers blevet en skam for pæne bønderfolk at have lus til stadighed. Derimod var det endnu ikke usædvanligt at have lopper, og kampen mod disse var næsten håbløs i en gård af gammel byggemåde. Først med cementgulve



I ældre tid havde man i følge tidens takt og tone lov til at spytte på gulvet. Da man erstattede lergulvene med hvidskurede bræddegulve, ville kvinderne gerne have, at der blev spyttet i en spyttebakke med sand i. Det var dog en reform, som var vanskelig at få gennemført, og det varede mange år, før man fik vænnet sig af med at spytte. Kvinderne gjorde i sidste del af 1800-årene en stor indsats for at højne hygiejnen.



Halmmåtte fra Glud ved Horsens til at hænge bag en seng for at tage kulden fra væggen og for at beskytte sengetøjet mod slid. Der lå altid mindst to i en seng, og lå man sådan, at man ikke kunne komme til at spytte ud på gulvet, spyttede man på halmmåtten.

i staldene, fristående senge med madrasser og tætte fernise-rede gulve kunne man blive den plage kvit.

I de stuer, der kun brugtes, når der kom gæster eller ved de store gilder, blev der ikke skuret gulv om lørdagen. Her kom man så sjældent som muligt og da altid på strømpefødder. Ofte var sandet her strøet i fine mønstre eller ligefrem sat i toppe, og det er karakteristisk, at storstuen som regel var det første rum, som fik bræddegulv, og ofte det sidste der fik det hvidskurede gulv ferniseret. Her var det imidlertid kun nødvendigt at skure gulvet efter et gilde og så ved hovedrengøringen forår og efterår.

Navnlig hovedrengøringen var en meget omstændelig historie. Først og fremmest skulle sengene tømmes. Den gamle halm i bunden af sengene blev lagt på møddingen, og sengene blev vasket, inden ny og frisk halm blev lagt til rette. En ny halmmåtte skulle der også til. Den blev lavet af taghalm, idet topenden af strået blev bøjet over en ophængningssnor på samme måde, som man binder en blomsterkrans. Når snoren blev bundet fast til sømmene i væggen, nåede rodenden af halmen helt ned bag sengehalmten, således at halmlaget sad fast. Al sengehalmten skulle være tærsket fuldstændig ren, for ellers varede det ikke længe, inden der kom mus på besøg. I hedeegnene, hvor det ofte kneb med at få tilstrækkeligt med halm til tækning og foder, satte man hyppigt et bundlag af lyngknipper med rodenden nedad. Det var et udmærket underlag for halmen. I alkovesengene var der ikke altid træbund, og der blev ofte lagt et lag småsten, der udmærket isolerede mod fugt, og det gjorde det også vanskeligt for mus at lave gange nede fra op i sengen.

Ofte fortælles der om steder, hvor hugorme, snoge eller ildere tog bo i sengehalmten, men det er historier, som skal karakterisere stedet som forsømt og konen som en sjuske. Man må ikke generalisere ud fra den slags fortællinger, men i et mindre landbrug, hvor konen havde alt for meget arbejde i forhold til sine kræfter, var det naturligvis fristende at springe udskiftningen af sengehalmten over, og så kunne den udmærkede halmseng – forfatteren har selv sovet i en sådan – selvfølgelig blive til et ringe leje. Især gælder dette karlekamre ved stalden. Denne var med den ældre tids fodringsmåde tør, og kammeret fik del i staldens varme. Men da man begyndte at fodre med roer, blev stalden et fugtigt rum og karlekammeret klat, og bedre blev det ikke, når de porøse lervægge erstattedes af murværk og det stenpikkede gulv af cement.

Under forårsrengøringen var det endnu for tidligt at sole dyner og puder. Det måtte vente til engang i forsommeren, når solen havde fået rigtig magt, og der var tørring i luften. Så blev skabe og kister tømt, og linned og gangklæder blev solet godt igennem, hvilket ikke var noget ringe arbejde i en gård med store forråd til børnenes udstyr. Inden tøjet atter blev lagt på plads, var der mange husmødre, der røgede møblerne godt igennem med et fyrfad, hvor malurtgrene var lagt på gløder. Herved fjernede man den mugne lugt, der var vanskelig at undgå i en gammeldags gård. Det fortælles om en kone, at når hun efter solingen lukkede låget på en kiste, sagde hun: Gud bevare det. Nu havde hun sørget for, at møllene var slået ihjæl, men det er ikke blot møl og rust, som fortærer jordisk gods. Mest af alt frygtede bondekonen ilden, for tyv levner, det gør ilden ikke, og mange års arbejde kunne i løbet af mindre end en time blive gjort til intet.

Under rengøringen blev det malede træværk, døre, paneler og lofter vasket. Ikke mindst de sidste bar præg af røg og sod. Hvor der ikke var paneler, skulle væggene kalkes, og intet friskede så godt som en gang kalk. Det var også billigt, men kalken stod dårligt til de nye møbler, som en ung bondekone gerne ville have. Hendes veninder, der var flyttet til købstaden, havde polstrede og polerede møbler, og de havde også tapet på væggene. Efterhånden kom tapetsering til at præge forårsrengøringen, for tapet på væggene var ikke praktisk i en gård med tynde vægge og mange uopvarmede rum. Tapetet blev skjoldet, og det faldt af, men det hørte den nye tid til. Under rengøringen fik træværket ofte en gang maling, og mange steder var det også kvindernes opgave at male døre og vinduer udvendigt, eller som en gammel mand udtrykte sig, da jeg spurgte ham, det blev vi skam ikke betroet til, for blanke vinduer var kvindernes stolthed, og de klodsede mandfolk spildte bare på dem.

I det hele taget var kvinderne godt kendt med husenes vedligeholdelse udvendig. I ældre tid, da væggene blev klinet op af ler på et fletværk mellem bindingsværkets træstolper, var det pigernes arbejde at kline, og mange steder vedblev reparationen af væggene at høre under kvinderne, selv om de fleste ydervægge efterhånden var opført af mursten. Til pinse skulle husene gerne stå nykalkede udvendig og fint rengjorte indvendig.

Tintallerkener og store tinfade havde engang været gårdens pryd. De blev pudset i al fald ved hovedrengøringen og til jul



En banketærskel blev brugt såvel ved vask af høgarn som ved vask af linned. Med den bankede man den snavsede lud ud af stoffet. Banketærsklerne er ofte smukt udskåret og bemalet, undertiden så smukt, at man ikke har nænnet at bruge stykket. Den viste har tilhørt en gårdmandskone på Lyø.

med aske, kridt eller pulveriseret mursten eventuelt vædet med brændevin. I bunden kunne man til sidst til pynt tegne et kors med strøg af en skurevisk dyppet i sand. Men tintøjet var ved at miste sin værdi som pryd og velstandsmåler, og gamle mennesker ærgrede sig nu ofte over, hvordan man i deres ungdom brugte tinfade som ædetrug for fjerkræet og lod de unge mænd støbe hagl til jagtgeværet af tallerkenerne. Messing og kobber holdt bedre sin anseelse i den omvæltningens tid på smagens område, der var et led i industrikulturens afløsning af den gamle bondekultur. Var kobbertøjet blevet meget medtaget, rensede man det ved at lægge det i svinetønden, hvor svineædet blev tilberedt blandt andet af sur mælk. Syren var et udmærket rensmiddel, som også blev brugt af de unge piger som middel mod fregner og solbrændthed. Iøvrigt blev kobber og messing pudset ligesom tintøjet.

I stedet for blanke tintallerkener og brogede fajancetallerkener langs loftet ville kvinderne efterhånden have blomster i vindueskarmen. I et tyndvægget gammelt hus kunne det knibe at få plads til potteplanterne, og tagskægget, der skulle beskytte ydermurene mod slagregn, tog meget af lyset, men det blev med tiden pelargonier og geranier, som kom til at hygge i stuen, efterhånden som de afslidte malede blomster på panelet blev strøget over med brun farve.

Panel fra Tåstrupegnen ved Roskilde. Bundfarven er grønblå, profilerne er røde og dekorationerne brune, røde og hvide. I den beskrevne tid gik de kunstfærdigt bemalede træpaneler og møbler af mode. De brogede blomster, som engang havde været gårdens stolthed og bevis for solid velstand, blev næsten alle malet over med brun nøddetræsmaaling eller egetræsmaaling, og i stedet kom der pelargonier i vinduerne. I slutningen af 1800-årene gik den gamle tids ofte meget sikre smag tabt, efterhånden som traditionerne gik i opløsning. I de sidste år er interessen for de gamle håndgjorte genstande blomstret vældigt op. Den giver sig ikke altid lige heldige udslag. De mere samvittighedsløse antikvitethandlere har let spil, og navnlig foregår der i øjeblikket en masseødelæggelse af den fine bemaling, der ligger under den nyere farve. I stedet for at ofre udgiften ved at fjerne det yderste lag, brænder eller ætser man al malingen af, navnlig hvis genstanden er af egetræ, uden at tage hensyn til, at træet aldrig har stået umalet.



Vaskedag i gård i Overby, Sjællands Odde 1910.

Som de fleste af kvindernes småredskaber var manglebrædderne ofte smukt udskåret og dekoreret. Et sådant fint udsmykket stykke var hyppigt et kært minde, som der blev værnet om. Man kan derfor finde stykker, som har opnået en for træredskaber usædvanlig høj alder, således som det er tilfældet med dette manglebræt fra Pollerup, Keldby sogn på Møn.



TØJVASK



Selv om man lå to og to i sengene, var der mange lagener og pudebetræk i en stor landhusholdning. De grove stoffer af hør- og blårlærred tog ikke let mod snavs, men de blev alligevel præget af, at det ikke var skik altid at have renvaskede fødder, når man gik i seng, og middagssøvn foregik som regel med det snavsede ydertøj på. Noget lignende gælder undertøjet. Dette var i ældre tid særk og skjorte, idet undertrøjer hører den nyere tid til. De kommer i de fleste egne frem i den beskrevne periode. Det er lidt vanskeligt at få rede på, hvor ofte der blev skiftet sengetøj og linned og vasket tøj, men en gang om måneden var vel det mest almindelige. Der blev vasket kort før jul, og så var det i følge traditionen ikke tilladt at vaske før jule-tiden var ovre, og nogle steder kappedes man om ikke at være den første til at vaske efter jul. Det var heller ikke noget behageligt arbejde i den kolde årstid, og i det hele taget var kvinderne sjældent i godt humør vaskedagen. Et mandfolk, der råbte tørvasker til pigerne, skulle være på god afstand for ikke at risikere at blive våd. Vejret spillede også en stor rolle, og nogle steder hed det sig, at var det godt vejr vaskedagen, stod pigerne sig godt med mandfolkene.

Selve fremgangsmåden ved vask af linned svarer stort set til vasken af hørgarnet forud for blegningen, medens de uldne ting blev vasket med de samme midler, som er omtalt i forbindelse med valkning, og det er tillige nævnt, at uldtøj ofte blev vasket i det vand, som fårene var vasket i. Hvor man i det vestlige og delvis også i det nordlige Jylland anvendte uldne lagner og somme steder også uldne skjorter og uldne klokker i stedet for



Rulning med et manglebræt i Vigerslev på Fyn. Tøjstykket vikles om en træstok, som bearbejdes med manglebrættet på et bord.

Håndgrebet på manglebrættet var som regel udformet som en hest, bondens kæreste dyr. Denne er skåret af en gårdmand på Lyø, som har lavet manglebrættet til en datter.



særke, var der steder, hvor i al fald lagnerne ikke blev vasket ved andre lejligheder end fårevasken forår og efterår. Den hårdt spundne uld tog ikke mod snavs, og ofte var lagnerne vævet af grå uld, således at en smule snavs ikke gav sig til kende. En omgang i den varme ovn efter en baging kunne nok være gavnligt for sådant sengetøj. Et særligt problem var finvasken af de stivede lin til den gamle tids kvindehovedtøjer. Hertil brugtes sæbe og risstivelse, og efter tørring krævede de behandling med strygejern og pipejern. De tynde stoffer og kostbare kniplinger skulle behandles meget varsomt.

En storvask blev lagt til tørring på en tæt og ren græsmark, hvor de hvide stoffer kunne ligge og bleges under tørringen. Navnlig pudebetrækkene skulle man se godt efter, når de blev taget ind, for det var ikke heldigt, hvis en ørentvist eller et andet insekt havde gemt sig mellem de to lag stof, når betrækket blev rullet. I ældre tid blev dette gjort med et manglebræt. Tøjstykket blev lagt sammen, således at det kunne vikles om en stok på omkring trekvart meters længde, og så blev tøjet rullet på langbordet med manglebrættet. Dette er en snild metode, som f. eks. er udmærket at bruge i et sommerhus. De større stykker blev imidlertid pænere på en rigtig stor tøjrulle, og i den beskrevne periode fik flere og flere gårde lavet en rulle, hvor flere stokke kunne skubbes frem og tilbage på et svært bord med en kasse fuld af sten som vægt. Mange af de gamle langborde er blevet omlavet til tøjruller af den lokale snedker, inden de nyere fabriksfremstillede ruller med fjederspænding og håndsving med tandhjulsudveksling kom frem. Også særke og skjorter blev rullet, og det er karakteristisk, at disse klædningsstykker var forsynet med syede knapper, som tålte at blive rullet.

Et problem var de farvede broderier. For at disse ikke skulle falme, blev der ofte før vasken riet et stykke over broderiet, i al fald når der var tale om et brudelagen eller et af de lagner, som især på dele af Fyn blev broderet særlig smukt med henblik på at blive brugt til klædning af en lo som festtrum til et bryllup. Havde en pige et sådant lagen, var hun sikker på at blive indbudt til at klæde lo og deltage i dansen om aftenen, som indviede det festligt smykkede rum to dage før det egentlige bryllupsgilde.

BONDEKONEN SOM ARBEJDSGIVER



Det er nævnt, at de to tjenestepiger undertiden i gammeldags gårde sov inde i en af stuens senge. I ældre tid sov man så vidt muligt to i en seng, og kom der en kvindelig gæst på besøg, var det god skik, at den besøgende ikke kom til at ligge ene i gæstekammeret, men var der en datter i gården, skulle hun ligge sammen med gæsten. I de gårde, hvor pigerne sov i et særligt pigekammer, delte de to piger da også seng. Pigekammeret i en gammeldags gård var som regel indrettet ind mod bagerovnen, hvorved man opnåede, at kammeret blev varmet igennem og tørret, når der blev bagt brød. Opvarmning var der ellers ikke tale om, for pigekammeret var ikke beregnet som opholdsrum, men kun som sovested og eventuelt opbevaringssted for pigens ejendele. Somme tider var der dog ikke plads til kiste eller skab i kammeret, og så blev disse dele sat op i storstuen, hvor gårdfamiliens gemmemøbler havde deres plads. Vinteren igennem var pigerne som omtalt forpligtet til om aftenen at arbejde med tilberedning af uld og hør, og friaftener kunne pigen tilbringe i stuen, hvis hun ikke gik til sit hjem eller var optaget af ungdommens fælles arrangementer.

Når gamle kvinder fortæller om deres tid som tjenestepige, kommer de ofte tilbage til, at de havde så uendelig lidt tid til at ordne deres eget tøj. Deres strømper trængte til at stoppes, deres skørter skulle af og til vendes, således at op kom ned, eller inderside blev til yderside, men når aftenarbejdet var endt, gik husbond en runde i gården for at se, om alt var i orden, og derefter måtte der ikke brændes lys noget sted. Lyseskrinet var i konens varetægt, og gamle kvinder tilstår ofte, at de som piger har stjålet lys for at kunne sidde i sengen og sy eller strikke lidt efter sengetid. Blev noget sådant opdaget, vankede der imidlertid

Pige i færd med at skure en gryde i bryggerset eller stegerset, som rummet kaldtes i Snekkerup, Vigersted sogn ved Ringsted. Til venstre ses en vask bestående af en trækasse på fire ben. I bryggerset var gulvet oftest af stenpikning og væg-gene hvidkalkede.

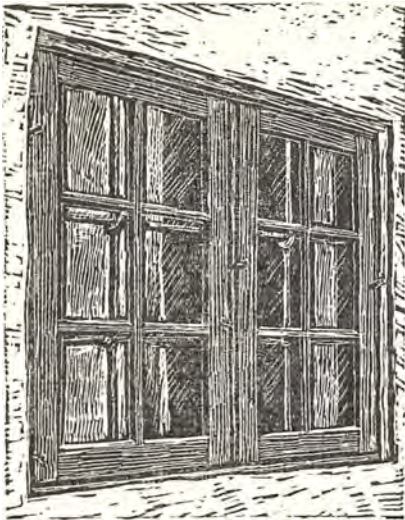
skænd, og pigerne fik at vide, at den slags ting kun ordne om søndagen.

De ældre koner gik på den beskrevne tid med hue, og derfor havde de ikke meget arbejde med at ordne hår. Dette var som regel kun nogle tynde tjavser. De yngre var begyndt at gå med håret frit, men det kneb ofte for de ældre koner at forstå, at der skulle tid til at pleje håret: „Man må huske på, at piger den gang havde fletninger, som blev sat op i en knold om eller under baghovedet, og jeg husker, at vi fik piger fra pladser, hvor de kun fik ordnet deres hår en gang om ugen. Så længe skulle håret kunne blive på sin plads. Jeg husker det fra, at mor ikke kunne lide det, men der var adskillige piger, der ikke ville tage deres hår ned og rede det hver dag“ (Øster Lindet). Vi har jo lidt svært ved at forstå, at en sådan skildring kan være rigtig, men rejser man til Frankrig, hvis kvinder er bekendt for deres velplejethed, kan man få hundrede kilometer fra Paris opleve landsbyliv, hvor kvinderne bestemt ikke ser ud til at have mere tid til sig selv. Med mærker af arbejdet ved et åbent ildsted slæber de vand hjem fra den fælles bybrønd, der er omgivet af et ælte af mudder og kogøgning. Kun de mest moderne har fået sat hjul under en blikdunk, således at vandet kan køres hjem. Her kan man også se, hvordan det hårde arbejde tærer på kvindernes skønhed, og man genkender de hårde træk, som ofte ses på gamle fotografier af vore bondekvinde.

Iøvrigt afhang det i høj grad af bondekonens evner, hvordan arbejdet blev nået. I det hele taget var det vigtigt for en pige, at hun kom til at tjene hos en dygtig kone, men da disse pladser var eftertragtede, var det langt fra alle piger, der kunne være så heldige. I en landsby kendte man ikke alene hinanden, men også hinandens forfædre, og disses skam kastede skygge over deres efterkommere i flere led. Lettere var det som regel at komme til at tjene som bryggers- og udepige på de større gårde. Det var dog i høj grad uheldigt, hvis en pige vedblev at tjene som bryggerspige, for når hun så en dag skulle giftes, havde hun aldrig fået lært at føre en husholdning, men kun at gøre alt det grove arbejde, og så var hun ikke noget godt parti, for det var jo rigtigt, når man sagde, at en kone kan bære mere bort i sit forklæde, end en mand kan køre hjem på en høstvogn. Derfor var det også vigtigt for en pige at komme til at tjene hos en kone, som ikke blot betragtede hende som en arbejdskraft, men „satte en ære i at oplære deres unge piger såmænd i alt, hvad der hørte livet til, og folk vidste, at de, der havde tjent hos den madam, som de (dvs. gårdmandskoner på Bornholm)



Ildkurv fra Lyø til opvarmning af senge. Midt i kurven sattes en gryde med gløder liggende i aske. Over grydens plads er der fæstet en jernplade til træbjølen. Kurven løfter de tunge dyner i vejret, således at sengen kan blive godt gennemvarmet. Finere var det at bruge de bekendte varmbækner med ornamenteret messinglåg. Disse kunne hænge til pynt i stuen om dagen.



Vindue med jernstænger bag, i gård i Bølling. Vinduesrammerne er kun fastholdt med ombøjede søm, der ydede ringe modstand, hvis nogen ville ind ad ulovlig vej. Det er især storstuens og pigekammerets vinduer, som blev sikret på denne måde. I storstuen opbevaredes gårdens kostbare udstyr af linned og klæder.

kaldtes på den tid, dem kunne de betro alt, lige så meget det skulle være, og på den måde blev mange i pladsen til de selv fik hjem, og deres herskab anså det altid, at det var deres pligt at hjælpe dem i ejendom, og venskabet vedvarede“ (Østerlars). Og den største ros får en gårdmandskone, om hvem hendes tjenestepige forklarer: „Bedstepigen skulle kunne klare alt i huset og gå forrest i marken. Da jeg havde været der i to måneder fra november til jul, lavede jeg hele maden til et stort julegilde, og madmoder svarede på alle forespørgsler angående den gode mad, at det var mig, der havde lavet det hele såvel bagværk som det øvrige. Hun tilføjede bare ikke, at det var hende, der i den korte tid havde lært mig det“ (Asdal).

I optegnelserne om tjenestefolks forhold lægges der ikke altid skjul på, at det godt kunne være vanskeligt for en kone at tumle de unge piger, der var i den oprørske alder, og de lidt ældre piger kunne også godt volde bryderier, selv om pigekammeret fandtes inde i stuehuset, og vinduet ofte var ganske lille og undertiden forsynet med jernstænger. At der efter normal skik sov to piger sammen i en seng, var ikke altid nogen garanti mod ulovlige besøg, men dette tema skal vi iøvrigt ikke komme nærmere ind på i denne sammenhæng. Også her ser der ud til at være store variationer fra sted til sted.

Et særligt problem var sygdom, og da især hos kvinden. En landhusholdning var en afstemt mekanisme, hvor hvert medlem havde sine opgaver, hvis omfang varierede efter, hvor mange hænder der var at fordele arbejdet på. Men faldt der et led bort blot for en kortere tid, var det særdeles føleligt. Karakteristisk for den ældre tids sygdomsbehandling er svedekurene. Vi har nævnt hyldethe og kan tilføje varmt øl med rom, som skulle sikre, at patienten kunne arbejde videre næste dag. Havde man kun lidt feber, stod man op og klarede arbejdet, så godt man kunne. At blive i sengen gjorde man kun, når det var strengt nødvendigt, for så lå man ensom i den store seng. Lå en pige syg, havde de andre kvinder endnu mere travlt, og om aftenen var den anden pige ikke glad for at kravle i seng til den syge, som lå og svedte af feber. I tilfælde af langvarig sygdom tog tjenestepigen til sit hjem, og var der ikke håb om snarlig bedring, fæstede man i gården en anden pige, hvis en sådan var at få. Sygdom var en skæbnens tilskikkelse, som arbejdsgivere efter tidens opfattelse ikke havde forpligtelse over for. Dette er en af årsagerne til, at man i ældre tid helst ikke tog plads i længere afstand fra hjemegnen.

Den dengang ældre generation fortalte fra deres yngre dage

om kolden eller koldfeberen, en slags malaria, som var hyppig i dele af landet, især på øerne. Den gav feberanfald hver 2., 3. eller 4. dag og nedsatte arbejdsevnen. Denne sygdom var stort set ophørt måske som følge af en bedre ernæring. Længst holdt den sig på Lolland. Til gengæld hærgede tuberkulosen endnu slem, og når en pige ikke længere kunne arbejde, måtte hun blive gående hjemme. I en gård var der altid nogle lette arbejder, som en syg datter kunne klare, og hos daglejere for eksempel hos herregårdshusmænd, hvor såvel mændene som kvinderne gik på arbejde hver dag, var det ofte en pige, der var uarbejdsdygtig på grund af tuberkulose, som så efter børnene, medens disses mødre var hjemme fra. Hvor der ikke var en sådan pige, var det ellers de gamle koners opgave, så vidt nu deres kræfter strakte, og de havde hyppigt al deres snilde og erfaring behov, når de skulle holde styr på en flok børn.

Også i mindre gårde var den gamle aftægtskone til stor hjælp som børnepasser, og spørger man en gammel om, hvem han eller hun har lært det eller det børnerim af, svares der sjældent af min moder, men meget hyppigere af min mormor eller farmor eller af den gamle kone i gården. Den gamle havde tid til at tage sig af den slags. Ofte delte bedsteforældrene seng med nogle af børnebørnene, og havde de gamle forstået at bruge øjne og ører, fik børnene i alkoven del i megen livserfaring, som de unge nu til dags må læse sig til.

Pigekammer i gård fra Lundager på Vestfyn genopført i Frilandsmuseet i Lyngby. Sådanne pigekamre findes nu selvfølgelig kun i museer, men dengang pigerne tilbragte aftnerne med arbejde i dagligstuen, var pigekammeret blot et sovested. Da de gamle kvindesysler faldt bort, og gårdene blev ombygget og ommøbleret, blev der stillet nye krav til tjenestefolkens rum, som dog ikke altid blev honoreret så hurtigt, som de unge kunne ønske det. Da samværet aften efter aften vinteren igennem faldt bort, blev afstanden mellem herskab og tyende ofte uddybet, og andre faktorer virkede i samme retning. Således blev de unges gilder flyttet fra gårdene til lejestuer, kroer og forsamlingshuse. Det afbildede kammer har indgang fra bryggerset, og sengens ene ende støder ind mod bagerovnen, hvis varme en gang om måneden bevirkede, at kammeret blev tørret igennem. Gulvet er af ler. Det bør tilføjes, at det hyppigt var gårdens egne døtre, som boede i kammeret.





DEN NYE TID

Køkken i gård i Sønder Bork nord-vest for Varde, 1946. Den ene side af det åbne ildsted er delvis fjernet, og på arnens plads er der anbragt et komfur. Blandt de nyheder, som kom frem i sidste halvdel af 1800-årene, var komfuret vel den, som lettede kvindernes arbejde mest. Alligevel gik der hen mod hundrede år, før ilden blev slukket på det sidste åbne ildsted.

„Når vi om efteråret havde fået kornet godt i hus, så vi havde korn til brød, boghvede til gryn, to à tre får i saltkarret, uld til klæder, tørv eller klyne til kakkellovnen, talg til lys og en smule petroleum til lampen, der kun blev tændt, når der var fremmede og juleaften. Når vi havde alle disse ting, var vi så dejlig uafhængige af den hele ydre verden, og når vi så tilmed havde helbredet i behold, hvad kunne vi så ønske mere“. Således tænker en smedesøn fra hedesognet Rind tilbage på barndoms-tiden i sit fattige hjem. Selv sidder han som leder af en stor fabrik med en millionomsætning, således at han daglig mærker nutidens usikkerhed i form af skiftende konjunkturer og svingende priser. Det må indrømmes, at den gamle tids selvforsyning havde en vis tryghed over sig. Men der er jo forudsat, at man havde alle disse ting. Det kunne godt knibe i visse tilfælde. Fårene kunne blive ramt af sygdom i et fugtigt forår, kornet kunne komme i hus i dårlig tilstand efter en våd høst, og så er der jo det med helbredet. Hvis dette svigtede, var der ikke megen hjælp at få. Lægekunsten formåede ikke meget, og lægehjælp var overordentlig kostbar, og det skyldes ikke kun gammel fordom, at man hyppigt først hentede lægen, når det var for sent, og at man med mange skavanker hellere søgte en klog mand eller kone. Disse tog ganske vist en høj betaling for

deres råd, men var dog langt billigere end lægen. Og i mangfoldige tilfælde var såvel den kloges som lægens hjælp uden virkning. Ganske vist var man fra gammel tid vant til at bøje sig tålsomt under skæbnen, men hårdt var det alligevel at måtte forlade sit hjem, fordi helbredet svigtede. Naboer ydede en udstrakt hjælp, men den kunne kun være en bistand i en kortvarig vanskelig periode.

Vi kan ikke komme ind på en nærmere analyse af priserne, men var de faste udgifter små, så var indtægterne det også, og mange af de varer, som skulle købes eller bestilles hos købstadens håndværkere, var slet ikke så billige, når de måles med indtægternes størrelse, som man skulle tro, når man hører prisen i kroner og ører. Den sparsommelighed, som der i det foregående er givet flere eksempler på, var ikke blot en rest fra en gammel endnu fattigere tid.

Dertil kommer, at den beskrevne tid for 70 til 100 år siden var præget af en voldsom forøgelse af befolkningen. Meget af bondekonens tid var i ældre tid optaget af arbejde for at skaffe børnene godt udstyr, der skulle være basis for et økonomisk godt giftermål, helst i den nærmeste omegn. Men den glæde som forældrene havde, ved at langt færre af deres børn døde i en ung alder, end det havde været tilfældet tidligere, stillede store økonomiske krav til faderen og gav moderen endnu mere arbejde. Karakteristisk for tiden var det, at de unge ikke selv kunne tjene til at købe en gård. De var så helt afhængige af faderen, men dette fører os ind på problemer, som vi ikke skal komme nærmere ind på her. Vi kan nøjes med at konstatere, at i ældre tid regnedes arbejde i fødegården for at være tilstrækkelig uddannelse. Men netop i den beskrevne tid skete der et afgørende brud i denne opfattelse. Vi har nævnt, hvorledes det efterhånden blev skik, at gårdmandsdøtre sendtes ud for at lære mejeribrug og finere husholdning på store gårde. I ældre tid var det mange steder sådan, at kun unge, der stammede fra hjem som var i vanry, eller som selv havde begået en eller anden graverende forseelse, rejste bort fra egnen. Herfra må vi undtage store dele af Vestjylland, hvorfra de unge tog til mere frugtbare egne for at tjene en højere løn, end de kunne få hjemme, og selvfølgelig fandtes der også dengang unge med en uimodståelig udlængsel, men de var undtagelser. I løbet af en årrække blev det imidlertid sådan, at det blev et naturligt led i uddannelsen, at man ikke alene havde været på høj- eller landbrugsskole, men også set andre egne. I ældre tid måtte en kone ikke forlade sit hjemms område, før hun efter en fødsel havde

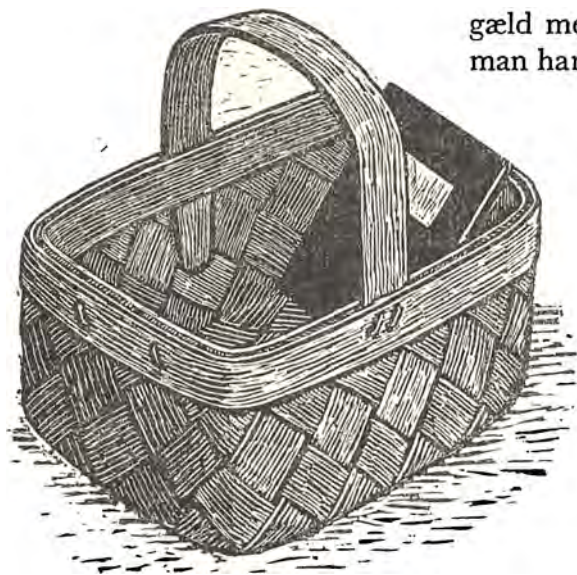
været i kirke og var læst ind af præsten. Som følge af overtrædelse af denne uskrevne lov kunne man påstå, at lige så mange skridt man tog uden for hjemmet, lige så mange mil ville børnene komme til at bo fra hjemmet (Stauning). Denne regel giver udmærket udtryk for en moders ønsker i ældre tid, da rejser var noget helt andet end i vor tid. Man kan forstå, med hvilke følelser kvinden af den gamle skole så på den stigende udvandring til Amerika og til købstæderne. Og hun kunne ikke gøre andet end at være endnu mere flittig og nøjeregnende med tid og forråd.

Det var ingenlunde let at være husmoder i en gård i sidste del af 1800årene. Inden for mandens område var der mange driftsmæssige ændringer, som der skulle tages stilling til, men det var dog i kvindernes virkefelt, at der skete de største omvæltninger. Nogle nyheder var til betydelig lettelse. De nye komfurer, som afløste de åbne ildsteder, og kakkelovne, som kom i stedet for bilæggere, gjorde arbejdet lettere, sparede på brændslet og muliggjorde opvarmning af større rum. Det var også en lettelse at sige farvel til den uhyre tidskrævende tilberedning af hør og lidt senere også af uld, men hermed tog man et skridt, som uvilkaarlig førte andre med sig, for disse arbejder havde været som en slags stødpude for de ujævnt fordelte kvindelige arbejder. I høslæt og kornhøst var der god brug for al gårdens og landsbyens arbejdskraft, og arbejder som baging og brygning dannede andre udslag på arbejdsrytmens kurve, der i forvejen lå højt om sommeren på grund af den megen sommermælk og pasningen af køer, kalve og fjerkræ. Efterhånden som den tekstile husflid faldt bort, blev en del af den ledige arbejdskraft optaget af en mere tidskrævende rengøring og måltidsskik med blanke gulve, polerede møbler at tørre støv af, blomsterplanter i vinduerne, hvide gardiner, tapeter, tallerkener, viskestykker. Dertil kom pyntelige blomsterhaver og store urtehaver, og lad os blot nævne fænomener som højskole, sangforening, foredragsforening, gymnastik, missionshus. I ældre tid var der ikke tale om, at en pige kunne sidde og læse i en bog, ikke om så det var biblen, og selv om der efterhånden blev meget bedre tid, kneb det alligevel for de ældre at se en pige øde tiden bort med ledige hænder. Antallet af tjenestepiger i gårdene blev efterhånden sat ned, og andre samfundsgrupper havde god brug for den kvindelige arbejdskraft. Da mejerier, bagerier og slagterier overtog endnu flere af kvindernes daglige arbejder, blev denne udvikling forstærket, men det kom til at knibe for mændene i høslæt og kornhøst, og den første af de nye maskiner er den

hjulbårne hesterive, som mange steder trådte i stedet for de festligt klædte piger med river på eng og ager, og med slåmaskine og aflægger på kornmarken overførtes mandlig arbejdskraft til det gamle kvindearbejde med at binde neg. Mången gammel daglejer mukkede over, at han nu skulle gå og binde neg, således som hans kone og datter før havde gjort det, dengang han svang leen. Mændene måtte efterhånden også overtage malkningen, og den tid kom, da det blev svært at få de nye store stuehuse og haver passet.

Da man først var blevet tvunget til eller lokket til at tage det første skridt ud af den trygge afbalancerede tilværelse, som er skitseret i begyndelsen af afsnittet, tog man et skridt ud i det uvisse, og ingen ved endnu, hvor man vil ende. Vi vil slutte med at give ordet til en gammel kone i Farstrup, der har oplevet en stor del af omvæltningen: „Hendes datter er nu kone i gården og dyrker naturligvis helt andre sysler, der svarer til tidens krav, og de kan være store nok i denne folkeknappede tid, hvor det næsten er en luksus at holde pige, en kone på landet af økonomiske grunde ikke kan tillade sig. Det synes som en husmors arbejde – de mangfoldige lettelser til trods – er mere enerverende end vort, men der stilledes langt større fordringer til vore fysiske kræfter, og vi fik vel også i højere grad end vore efterleverer lært resignationens store kunst. Hver tid har vel og vil vel altid have sine fordele og mangler. Bare vi gamle lærer at vise forståelse over for vore efterfølgere og tolerere deres måde at leve og virke på, selv om man synes, dette eller hint er aldrig så ufornuftigt, og så kan vi gå med det stille håb, at de til gengæld med tiden vil kunne efterspore en lille bitte smule nytte, man har gjort også med henblik på deres fremtid.“

Medens man i ældre tid så vidt muligt levede af gårdens og egnens produkter, blev man i nyere tid i stigende grad afhængig af indkøb. Landkøbmænd og brugsforeninger blev vigtige led i landbebyggelsen.



STED- OG PERSON REGISTER

*Berettere, hvis beskrivelser er gengivet i teksten, findes anført ved det sogn, hvorfra oplysningerne stammer. I almindelighed er kun sogne-
navne medtaget.*

Aller, nord for Haderslev, gårdejer Hans J. Krog, f. 1874 i gård i Stubbum, 29, 30, 46, 215.

Als, Sydøsthimmerland, 219.

Alstrup, Vesthimmerland, gartner H. C. Hansen, f. 1866, 19, 20.

Amager, 248, 249.

Arninge, ved Nakskov, fru Sine Frederiksen, f. 1872 i væverhus, 157, 227-28.

Asdal, nord for Hjørring, lærerinde Jane Jensen, f. 1900, tjent i gårde på egnen, 265.

Asnæs, Odsherred, 67.

Avernakø, lærer Lars Larsen, f. 1868, 66, 79, 157, 195, 221.

Aversi, syd for Ringsted, husmand Anders Andersen, f. 1877 i hus i Aversi, 256.

Bakkebølle, ved Vordingborg, 200.

Barløse, nord for Assens, husmand Hans Jensen, f. 1880, opvokset i Barløse, 40, 41.

Barrit, øst for Vejle, gårdejer Ole Bjerremand Hansen, f. 1898 i gård i Barritskovby, 22, 30.

Bedsted, ved Løgumkloster, 193, 194.

Beldringe, ved Præstø, husmand H. P. Rasmussen, f. 1877, 113.

Biersted, syd for Brønderslev, fru Kirsten Westergaard, f. 1880 i gård, 221.

Billum, vest for Varde, fru Klara Sørensen, f. 1891 i gård i Tarp, 181-82.

Billum, vest for Varde, 193-94.

Bindsløv, nord for Hjørring, gårdejer Magnus Barkholt, f. 1889 i gården Barkholt, 221.

Birkerød, Henrick Thomæsøn Gerner: Hesiodi dage eller rijmstock, trykt år 1670, 205.

Bjolderup, vest for Åbenrå, fru Ma-

*rie Petersen, f. 1880 i gård i Volle-
rup, 183, 184, 197, 240.*

Bjørnø, ved Faaborg, 146.

Bjørnø, ved Faaborg, postbud Lars Poulsen, 206-7.

Blåvand, Oksby sogn, 25, 71, 135.

Bording, ved Herning, 48.

Borre, Møn, husmand Hans Hansen, f. 1892 i Nørreby, 136.

Brahetrolleborg, ved Faaborg, fru Josephine Andersen, f. 1883, tjent i gård i Grønderup, 121, 141.

*Brahetrolleborg, ved Faaborg, gård-
ejer Niels Nielsen Skrivergaard, f. 1870 i Skrivergården, 201-2.*

*Brahetrolleborg, ved Faaborg, Ma-
rie Jørgensen, f. 1868, 217.*

Brahetrolleborg, ved Faaborg, 211.

*Bregninge, Ærø, gårdejer Filip Fi-
lipsen, f. 1903, 203, 205-6, 209,
210-11, 214-15.*

Bregninge, Ærø, 207.

Brenderup, Nordvestfyn, 43, 212.

Brovst, Østerhanherred, 174.

Brundby, Samsø, 50.

*Brøndbyvester, vest for København,
62.*

Brørup, vest for Kolding, 94.

Burkal, øst for Tønder, 175.

Byrum, Læsø, 223.

Bølling, ved Skjern, 265.

*Børsmose, Ål sogn, vest for Varde,
117.*

*Bøstrup, Langeland, frugtavl-
er Svend Andersen, f. 1892, 18.*

*Bøvling, syd for Lemvig, fru Sigrid
Løkke, f. 1884, 102.*

Bågå, Lillebælt, 171.

*Bårse, ved Præstø, Thorvald Peter-
sen, f. 1878 i husmandssted i Sne-
sere, tjent i Bårse, 120, 182, 226.*

Drejø, 167.

*Dybbøl, gårdejer Hans Johannsen,
f. 1873 i husmandssted, 53.*

*Døstrup, ved Hobro, gårdejer Niels
Chr. Nielsen, f. 1879 i hedejen-
dom, 238, 241.*

Egense, ved Svendborg, 144.

Egtved, nordvest for Kolding, 63.



Jydepotte af den gråsorte farve og klumpeform der viser, at den er lavet på Vorupegnen.



Jydepotte, der sandsynligvis har været brugt som mælkekande. Fra Hoven ved Skjern.

Egtved, nordvest for Kolding, gård-ejer S. P. Sørensen, f. 1875 i gård i Outrup, 78, 147, 172-73, 215, 242.
Enderslev, ved Køge, 213.
Engum, ved Vejle, 96.
Erritsø, ved Fredericia, gårdejer Albert Breindal, f. 1888, faderen var husmand og tømmer, 124, 129, 132, 243.

Fanø, 222, 237.

Farstrup, vest for Nibe, fru Magdalene Frenndrup, f. 1883 i Lundgård, 135, 137, 221, 223, 270.

Farsø, Vesthimmerland, 242.

Farsø, Vesthimmerland, gårdejer Niels Nielsen, f. 1867, 236.

Fejø, nord for Lolland, fru Kristine Petersen, f. 1881 i gård på Fejø, 53.

Felsted, Sundeved, gårdejer Hans Peter Jørgensen, f. 1884 i gård, 33.

Felsted, Sundeved, damaskvæver Thomas Kaufmann, f. 1877, i væ-verhus, 20, 33.

Flade, Mors, 241.

Foulum, Vesthimmerland, fru Bodil Liltorp, f. 1880, opvokset i bedsteforældres gård, 123, 126, 135, 177.

Fousing, ved Struer, 251.

Frøslev, Mors, forpagter P. L. Søndergaard, f. 1874 i hus i Frøslev, 186, 225.

Fårevejle, Odsherred, Jens Salomon Jensen, f. 1863 i gård, 82.

Fårevejle, Odsherred, 234.

Glud, øst for Horsens, 54, 112, 196, 258.

Glud, øst for Horsens, husmand Jens Baungaard, f. 1877, 176.

Grevinge, Odsherred, 210.

Grimstrup, Nordsjælland, 274.

Grove, sydvest for Viborg, 92, 123, 128.

Grærup, Ål sogn, vest for Varde, 185, 254.

Gummerup, Vestfyn, 129.

Haderup, syd for Skive, 227.

Hald, nord for Randers, fru Kath-

rine Støvring, f. 1884, 185, 196, 242.

Hals, Læsø, biavler Hans Pedersen, f. 1895 i mindre landbrug i Bangsbo, 124, 183, 192-93.

Hammer, syd for Næstved, fru Kirsten Hansen, f. 1869, tjent i Blang-slev, 161.

Haslum, ved Randers, 149.

Haurebjerg, ved Slagelse, fru Valborg Larsen, f. 1871, 55.

He, ved Ringkøbing, gårdejer Jens Bach, f. 1872 i hedegård, 24.

He, ved Ringkøbing, lærer Laurids Lauridsen, f. 1889, 134-35.

Hellested, Stevns, 182.

Herfølge, ved Køge, 206.

Herlufmagle, syd for Ringsted, husmand Anders Andersen, f. 1877 i hus i Aversø, tjent i Spragelse, 162.

Hesselager, ved Nyborg, 198, 216, 217.

Hillested, ved Maribo, gårdejer Chr. Rasmussen, f. 1885 i Horse-lundegård i Rå, 30.

Hjardemål, nord for Thisted, fru Ane Roer Pedersen, f. 1898 i Øster Blousgård i Hjardemål Klit, 32, 179-80, 183.

Holeby, ved Maribo, 53.

Holmsland Klit, lærer Peder Pedersen, f. 1874 i Bjerregård, 43, 147.

Holte, ved København, 114.

Horbelev, Falster, fru Dorthea Andersen, f. 1884 i hus i Søled, 54, 59.

Horne, nord for Hjørring, overinspektør Holger Rasmussen efter konservator Frands Christensen, f. 1878, 170.

Hoven, ved Skjern, 59, 126, 272.

Hunderup, nord for Ribe, forretningfører Tobias Tobiassen, f. i Kragelund, 130.

Hunderup, nord for Ribe, 95, 101.

Hurup, Thy, gårdejer Niels N. Stensgaard, f. 1866, 122.

Husby, nord for Ringkøbing, fru Marie Kjærgaard, f. 1891, 32.

Husby, ved Assens, 155.

Hvidbjerg, Thyholm, 241.

Hvirring, vest for Horsens, murer

- Mikal Mikkelsen, f. i væverhus, 237.
Hvirring, vest for Horsens, fru Marie Therkelsen, f. 1895 i gård, 25, 196–97, 198.
Hylke, ved Skanderborg, fru Bolette Dam, f. 1875 i Hylke vandmølle, 113.
Hårby, ved Assens, 75.
Hårslev, ved Bogense, fru Anna Marie Sørensen, f. 1871, 54, 88.
- Ibsker*, Bornholm, fru Andrea Jensen, f. 1883, 127, 128, 133.
Ilskov, nordøst for Herning, gårdejer Jens Siggaard, f. 1881 i hede-gård, 152, 243.
Ilskov, nordøst for Herning, gårdejer Thomas Sørensen, f. 1875 i gård i Agerskov, 77, 102, 116, 168–69, 186, 188, 198–99, 230–31, 248.
- Jordløse*, ved Kalundborg, 75.
- Kallehave*, ved Vordingborg, 143.
Karhuse, Vissenbjerg, Fyn, 90, 131, 150, 155.
Karise, ved Fakse, 204.
Karlebo, ved Hillerød, gårdejer Ole Jørgensen, f. 1860, opvokset i gård i Karlebo, 77, 81, 141.
Karlstrup, nord for Køge, gartner Niels Peter Nielsen, f. 1883, 159–60.
Karlstrup, nord for Køge, 218.
Keldby, Møn, gårdejer Hans Lauritz Larsen, f. 1881 i husmandssted ved Keldby Nor, faderen var tillige fisker og tømrer, har tjent i gårde i Keldby, 19, 25, 52, 123, 128, 136, 144–45, 162–63, 164.
Keldby, Møn, 113, 125, 159, 213–14, 261.
Kirkeby, Falster, 108.
Kirke Helsinge, syd for Kalundborg, fru Louise Jensen, f. 1855, 52, 53, 63, 69, 85.
Kirke Helsinge, syd for Kalundborg, 189, 212, 229.
Kirkerup, nord for Roskilde, gårdejer Hans Peter Nielsen, f. 1867 i lille gård på Gerdrup mark, 81, 142–44, 202–3, 212, 218–19, 252–55.
- Klitmøller*, Thy, 102.
Koldby, Samsø, 87.
Krogsbølle, Nordfyn, 162.
Kværs, Sundeved, 122.
Kærgård, Al sogn, vest for Varde, 117.
Køng-Højrup, ved Assens, 37.
- Langå*, syd for Randers, vognop-synsmand C. C. Iversen, f. 1888 i hus, 184–85.
Lejre, ved Roskilde, 156, 157.
Lellinge, ved Køge, 252.
Lild, Hanherred, gårdejer Johs. Djernæs, f. 1892, 133.
Lille Lyngby, vest for Hillerød, gårdejer Hans Peter Hansen, f. 1881, 19.
Lindelse, Langeland, lærer Carlin Klæsøe, f. 1877 i Klæsøgård, 18, 24, 46, 145–46.
Lomborg, ved Lemvig, fru Katrine Nielsen, f. 1884 i Sønder Raunbæk, 179, 187, 231.
Lomborg, ved Lemvig, lærerinde Kirstine Østergaard Nielsen, f. 1896 i Raunbæk, 241, 244.
Lundager, ved Assens, 47, 266.
Lysabild, Als, sekretær P. J. Petersen, f. 1871, 126.
Lysgård, syd for Viborg, gårdejer Niels Jensen, f. 1864 i gården Hvidbjergghus, 31.
Lyø (forfatterens endnu ikke ud-givne undersøgelser), 26, 27, 36, 49, 52, 55, 57, 58, 60, 65, 66, 70, 71, 74, 75, 76, 81, 84, 91, 104, 105, 107, 109, 114, 116, 118, 119, 121, 144, 145, 147, 153, 160, 161, 163, 166, 168, 170, 171, 174, 175, 192, 204, 215, 220, 221, 222, 227, 231, 232, 233, 235, 245, 247, 249, 250, 251, 255, 259, 262, 264, 276, 279.
Læsø, 64, 73, 124, 218, 223, 247, 257.
Løgumkloster landsogn, gårdejer Claus Hansen Friis, f. 1864 i gård, 55, 149–50.
Løjt, ved Åbenrå, 33, 212.



Jernknage der har været fastgjort til loftet over bilæggerovnen i en gård i Grimstrup i Nordsjælland. På denne hængtes vådt gangtøj til tørring. En vadmelsestrøje kunne suge meget vand i løbet af en regnvejrsdag. I stedet for en knage nøjedes de fleste med en stang. Når stuen skulle pyntes, blev der på Sjælland hængt et smukt broderet lærredsstykke på stangen. Samme stykke kunne konen lægge over hankekurven, når hun skulle bære madvarer til et gilde.

Magleby, Stevns, gårdejer Peder Andersen, f. 1874 i gård, 203, 207–208.

Magleby, Møn, fru Johanne Olsen, f. 1875 i husmandssted, 52, 135.

Majbølle, ved Guldborgsund, postbud Rasmus K. Nielsen, f. 1893 i skovarbejderhus, 54.

Mandø, lærerinde Johanne Nielsen, f. 1890, 42, 192, 217–18.

Marslev, ved Odense, 213.

Nordby, Samsø, fru Johanne Beyer, f. 1859 i gård i Nordby, 159.

Nylarsker, Bornholm, Peder Thorsen, f. 1877, 136.

Norup, Nordfyn, 148.

Odden, Sjællands Odde, fru Nicoline Christoffersen, f. 1884 i husmandssted i Overby, 151, 153, 155–156.

Odden, Sjællands Odde, 261.

Oksby, vest for Varde, klitfoged Niels Bloch Jørgensen, f. 1872 i strandfogedgård i Vejers, 185.

Oksbøl, Ål sogn, vest for Varde, 68.

Oksbøl, Als, 214.

Ommel, Ærø, 161.

Ranum, Himmerland, 230.

Reersø, Kirke Helsingesogn, 189, 212.

Rind, ved Herning, fabrikant Niels Frank, f. 1878 i smedje og husmandssted, 267.

Ringe, Midtfyn, frugthandler Niels Ludvig, f. 1870 i husmandssted i Volstrup, 53, 201.

Roager, syd for Ribe, gårdejer Laurids Nørgaard Lund, f. 1889 i gård, 134, 190.

Ry, sydøst for Silkeborg, fru Johanne Enevoldsen, f. 1888 i Melgård, 223–24.

Ryslinge, Midtfyn, blikkenslager Peder Jørgensen, f. 1881 i husmandssted på Ryslinge mark, faderen var skræddermester, 26, 169–70.

Ryslinge, Midtfyn, husmand Hans Frederik Danielsen, f. 1882, 58.

Rømø, lærerinde Anne Nielsen efter Holmine Tygesen, f. 1865, 136.

Rømø, 82, 142, 188, 218.

Rønninge, ved Odense, 80.

Rørup, Vestfyn, fru Kirsten Balle, f. 1880 i Munkegård, 250–51.

Samsø, 51, 52, 97, 131, 137.

Seem, ved Ribe, gårdejer A. P. Nørgaard, f. 1869 i Høm Nørgårde, 134.

Sejerø, fisker Jens Fr. Pedersen, 153.

Sengeløse, ved København, fru Anna Larsen, f. 1884, 139–140, 165.

Serritslev, Vendsyssel, 238.

Simmelkær, nord for Herning, 64.

Sinding, ved Herning, 137.

Skovsegaarde, Fyn, 129.

Skrave, nordøst for Ribe, fru Marie Boesen, f. 1871 i gård, 27, 134.

Skrydstrup, ved Haderslev, 257.

Skørping, Himmerland, 233.

Smidstrup, ved Vejle, 74.

Snesere, ved Næstved, 70.

Snoldelev, syd for Roskilde, gård-ejer Peder Olsen, f. 1871 i gård, 95, 96, 98.

Snoldelev, syd for Roskilde, 254.

Sorring, ved Silkeborg, 170.

Spandet, syd for Ribe, gårdejer Peder H. Smidt, f. 1879 i Spandetgård, 193–94.

Stauning, syd for Ringkøbing, gård-ejer Stine Thomsen, f. 1878, 29, 54, 84, 91, 148, 168, 269.

Stauning, syd for Ringkøbing, lærer og gårdejer Chr. Søgaard, f. 1872, 29.

Store Binderup, Midthimmerland, ejendomsinspektør Niels Mosbæk, f. 1876 i gård, 30.

Store Heddinge, på Stevns, 129.

Strøby, ved Køge, lærerinde Anna Pedersen, født i Strøby (har udgivet en lang række optegnelser om emnet i bøgerne: *Fra bondestue og stegers*, 1944, *I såtid og høst*, 1950, samt *Højtid og gæstebud*, 1960), 30, 111, 133, 250.

Strynø, 20.

Stubbum, Aller sogn, 46.
Sunds, ved Herning, 152.
Sunds, ved Herning, gårdejer Chr. Damholt, f. 1892, 256.
Svendstrup, Als, konsulent Hans Frederiksen efter gårdejer Chr. Madsen, f. 1883 i Abildgård, Stevning, 213.
Svindinge, ved Nyborg, 233.
Søndbjerg, Thyholm, 208.
Sønder Jernløse, syd for Holbæk, gårdejer Ole Peder Jensen, f. 1870, 201.
Sønder Bork, ved Skern, 267.
Sønder Skast, ved Tønder, 141.

Tamdrup, ved Horsens, fru Maren Therkelsen, f. 1862, 78.
Terslev, ved Haslev, 148.
Tjæreborg, ved Esbjerg, 239.
Toksværd, ved Næstved, fru Sofie Nielsen, f. 1885, tjent i Gødstrupgården, 67.
Toreby, Østlolland, 191.
Tranebjerg, Samsø, gårdejer Troels Ladefoged, 99.
Tryggelev, Langeland, fru Hansigne Nielsen, f. 1892 i Kræmmergården, 107.
Tullebølle, Langeland, maskinpasser Emil Hansen, f. 1886 i Bremholmgård, Skebjerg, 44.
Tversted, syd for Skagen, lærerinde Marie Veien, f. 1890 i strandfogedgård, 32, 191, 197.
Tystrup, Midtsjælland, dagbog, 223, 245.
Tørring, ved Lemvig, lærer A. C. Lilleør efter Jens Chr. Madsen, f. 1866, 78.
Tåsinge, 78.

Uggeløse, Nordsjælland, 277.
Uggerslev, Nordfyn, gårdejer Chr. Nielsen, f. 1880, opvokset i gård, 16.
Ulkebøl, Als, 90.

Vallø, ved Køge, 209.
Valsgård, ved Hobro, gårdejer J. C. Christiansen, f. 1873 i gård i Karlsgårde, 15, 159, 173.

Varde landsogn, Ane Margrethe Helth Rasmussen, f. 1871 i gård i Mejlsig, 182.
Vejen, 83.
Velling, syd for Ringkøbing, overlærer Kr. Kolding, f. 1880 i Koustrup, 38.
Vemb, vest for Holstebro, 16.
Verninge, øst for Assens, 37.
Vester Skerninge, vest for Svendborg, 124, 127.
Vesterø, Læsø, fru Dagmar Hede-gaard, f. 1880 i gård, 151, 153–55.
Vig, Odsherred, 152.
Vigerslev, ved Bogense, 262.
Vigersted, ved Ringsted, 263.
Vindblæs, øst for Mariager, overlærer Karl Fjelster, f. 1888, opvokset i Vindblæs, 28.
Vindinge, ved Nyborg, fru Sofie Henningsen, f. 1882 i Rosilde, 219–20.
Vistofte, Djursland, 204.
Vorbasse, mellem Vejle og Varde, gårdejer Peder Jensen Terp, f. 1883 i husmandssted på Vorbasse hede, 31.
Vorgod, sydvest for Herning, murermester M. Møller Madsen, f. 1882, 161–62.
Vorup, ved Randers, 99, 271.

Ødum, ved Randers, 172.
Øksendrup, ved Nyborg, 89.
Øls, ved Hobro, gårdejer Karl Simonsen, f. 1884, 140–41.
Ølst, syd for Randers, Kristine Bomholt, f. 1876, 104.
Ørre, ved Herning, 195.
Ørre, ved Herning, husmand Hans Ansbjerg, f. 1881 i hedehus, 235–36, 241, 242.
Ørsted, ved Køge, 213.
Ørum, ved Randers, Niels Peter Andersen, f. 1880 i daglejerhus, 235.
Ørum, ved Vejle, gårdejer Anton Olesen, f. 1868 i Ørumgård, 86.
Øster Broby, Midtsjælland, Anna Christensen, f. 1885 i daglejerhus, 30.



Morter af messing fra Lyø dateret 1855. I morteren stødte man de forskellige krydderier, hvoraf der kun skulle bruges mindre portioner ad gangen. Der fandtes også billigere mortere lavet af støbejern, og havde man ikke nogen, kunne krydderierne knuses på bilæggerens overplade med en glat sten.

Billedkilder

Den overvejende del af illustrationerne er udført på grundlag af forlæg. Disse er hentet fra genstands- og billedsamling og interiører i Dansk Folkemuseum (Nationalmuseets 3. afdeling), Frilands- og Landbrugsmuseerne i Lyngby samt fra skitser udført af berettere. Desuden er der anvendt forlæg fra følgende bøger:

Ellen Andersen: Danske bønders klædedragt, 1960
 Poul Andersen: Vævning (spørgeliste), Danske Folkemål, 1955.
 Kr. Bure (red.): Hundrede år, 1960

af H. J. Hammer, 158, 253.
 Åker, Bornholm, fru Marie Kristine Hansen, f. 1869 i Egeby, 153.
 Ål, vest for Varde, 68, 117, 151, 185, 196, 254.
 Årby, ved Kalundborg, fru Marie Lauersen, 175-76.

Indsamlingen af beretninger om landbefolkningens levevis er langt fra afsluttet. Oplysninger eller kommentarer til bogen modtages med tak af Nationalmuseets Etnologiske Undersøgelser, Brede, Lyngby.

Margrethe Hald: De bolstre blå, 1940
 H. P. Hansen: Bondens brød, 1954
 H. P. Hansen: Spind og bind, 1947
 H. P. Hansen: Jydepotter og løb, 1944
 Ole Højrup: Om ildsvåde, illustratør Povl Abrahamsen, 1960. Fra denne bog er udlånt 18 klicheer.
 Kristen Møller: Brygning (spørgeliste), Danske Folkemål, 1941-42
 Kristen Møller: Mælk (spørgeliste) Danske Folkemål, 1938
 Axel Steensberg: Danske bondebøbler, 1959.
 Kaj Uldall: Dansk Folkekunst, 1963

INDHOLD

FORORD	5	Smørret	75
INDLEDNING <i>ved højskole-</i> <i>forstander Hans Lund</i>	7	Osten	76
OM BOGEN	11	Osteløbe	77
KVINDENS AGER	13	Ostningen	78
Kål og kartofler	15	Skørost og syltemælk	80
Urterne	16	Gede- og fåremælk	82
Nye grøntsager	17	FÅRESLAGTNING	83
Krydderurterne	17	Fåret stikkes	83
Syre og søjkål	20	Flåningen	85
Kamille	22	Fåreblod	87
Malurt	22	Fårefinker	88
Perikon, røllike og salvie	23	Fårehoved	88
Cikorie	24	Fårekød	88
Hylden	25	LYSESTØBNING	89
Blåbær og sortebær	29	SLAGTNING AF KO OG	
Jordbær og hindbær	29	STUD	92
Tyttebær	31	Kalve	93
Tranebær	32	SVINESLAGTNING	95
Brombær	32	Grisen stikkes	96
Hyben	33	Skoldevandet	97
Blommer og kirsebær	34	Pølseskind	98
Æbler og pærer	36	Finker	98
Tørret frugt	37	Lungepølser	99
DEN DUFTENDE HAVE	39	Lever og tunge	100
Blomsterhaven	40	Pølserne	100
Stedsegrønt	41	Hovedet	101
Grønne kranser	42	Fedt	101
HUMLEGÅRDEN	43	Galde	102
Humlen pilles	44	Blodpølser	103
Fra byg til malt	44	Blodpandekager	105
Tørring af malten	45	Komber og stoddere	105
Øllet går på hæld	48	Blodsuppe	106
Imorgen skal vi brygge	49	Flæsket	107
Vandet	50	Børn og slagtning	107
Bryggedagen	51	Uddeling af slagtemad	108
Besøg i bryggerset	52	GÆS	109
Fra urt til øl	53	Gæslinger	110
Gæren	56	Gåseslagtning	112
Ølkammer og kælder	58	De slagtede gæs	113
Tylle øl	58	ÆNDER OG HØNS	116
Ølsorter	60	SALT FISK	116
BRÆNDEVIN	61	BRØDKORNET	118
BIER OG HONNING	62	Pigerne i marken	118
Mjød	63	Kornhøsten	119
HUSDYRENE	64	Tærskning og rensning	119
KOEN	64	BAGNING	120
MÆLKEN	68	Dejningen	121
Mælken sies	70	Hævningen	122
Fløden	71	Bagedagen	124
Kærningen	73	Ovnen ildes	124
		Brødene slås op	127



Kærne af nyere type med roterende vinger. Den har tilhørt en husmand i Uggeløse i Nordsjælland.

Gistning	127	Forkartning	186
Ovnen renses	128	Kartning	189
Sætkage til middag	130	Kartegilde	192
Prosekage	131	Kæmning	193
Bagningens afslutning	131	Spinding	195
Skoldkager	133	Hør, hamp og bomuld	200
Knæpkager og krims	134	Hør dyrkning	201
Ålekage	135	Ruskning	203
Kauring	135	Rødning	205
Vakker	137	Brydning	206
Ækkager og rullier	137	Skætning	212
Julebagning	138	Hørspinding	216
Julen varer længe	140	Haspe og vinde	217
Ovntørre korn	141	Hørblegning	219
DAVRE	142	Vinde garn	221
FORMIDDAGENS		FARVE GARN	223
MELLEMMAD	148	STRIKNING	227
MIDDAGEN	149	Strikning som bierhverv	229
Byg og kød	153	BÅND OG SNORE	232
Nye middagsretter	156	VÆVER, VÆVEKONE OG	
Borddækning	158	VÆVEPIGE	234
Ærbødighed for maden	164	Trending	236
Eftermiddagskaffe	166	Vævning	240
EFTERMIDDAGS		Stampning og blegning	243
MELLEMMAD	167	Skrædder og sypige	245
NADVEREN	168	Broderier	248
KOSTAFVEKSLING	169	DAGLIGSTUEN	252
Julen	172	RENGØRING	255
Kyndelmisse og fastelavn	175	Tøjvask	261
Påskan	175	BONDEKONEN SOM	
TILVIRKNING AF ULD OG		ARBEJDSGIVER	263
LINNED	177	DEN NYE TID	267
Ulden vaskes	178	Sted- og personregister	271
Fåret klippes	181	Billedkilder	276
Ulden sorteres	182	Indhold	277



Ørekrukke, lavet af en jydepotte-
kone. Uden stedfæstelse. Herning
museum.

