

Landboforhold i Sydthy

1870-1900. IV.
Af OLAF NØRGAARD

Tørvegravning.

DET ER I SKØDERNE fra Midten af Syttenhundredtallet, at vi for første gang hører Tale om "Tørvegrøft og Liungslet", men det er rimeligt at antage, at man i de store Moser, Brejkjær og Gykkjær har hentet Brændselmateriale til eget Forbrug lige saa længe, som Gaarden har eksisteret. En dyb Grøft eller Kanal gennem Heden skal være gravet omkring 1800 for at lede Vandet fra Brejkjær ned i Gykkjær, og i et paa Gaarden opbevaret Dokument fra 1856 fortælles, at Afløbet fra Gykkjær da blev gjort dybere "for at man bedre kunde opnaa de attraaede Skodtørv". Omkring 1870 blev der i Gykkjær opstillet en Mølle, der ved en Slags Turbine, en "Snegl", drev Vandet over i det Kær, der laa længere mod Vest; før Møllen blev stillet op, blev Turbinen en Tid drevet ved Haandkraft.

Ordet Tørv forekommer i Tybomaalet kun i S sammensætninger, hvad vi nu forstaar ved Tørv, blev altid betegnet som "Sko't-tørre"; langt de fleste blev gravet i Gykkjær. Dette Arbejde blev udført af en af Nabohusmændene, han medbragte selv sine Redskaber og sørgede i Reglen selv for Medhjælpere, enkelte Gange kunde dog Gaardens Karl hjælpe ham en Søndag Formiddag. Som Betaling for Arbejdet fik Husmanden Halvdelen af de gravede Tørv, enten selve Tørvene eller deres Værdi i Penge, og han maatte saa selv betale sine Medhjælpere.



Fig. 16. Til venstre Ovnrageren, "Æ Raa:g". Bladet paa dette Eksemplar er af Jern, men der fandtes ogsaa Ovnragere, hvor Bladet var af Træ. Til højre en Tørvespade.

Det første Led i Tørvegravningen bestod i at fjerne Grønsværet paa Mosens Overflade. Med en særlig Spade med trekantet Blad og kort, lige Skaft inddeltes Overfladen i kvadratiske Felter. De saaledes udskaaene Felter af Grønsværet blev dernæst skaaret løs fra Underlaget med en saakaldt Tørvespade, se Fig. 16. De Tørv, man fik paa den Maade kaldtes "Höw'tørre", de var gode at fyre med i

Bilæggerovnene. Naar Overfladelaget var fjernet, begyndte man med en kortgrenet Greb at grave i og findele selve Tørvelaget, samtidig æltedes der kraftigt i det, og der blev om nødvendigt hældt lidt Vand paa, saa at det hele fik en tilpas grødet Konsistens. Med en Skovl blev denne Masse øst op i en almindelig Møgbør og kørt til den nærmeste plane Græsmark, Jævnepladsen, og væltet ud paa Græsset. Her stod Husmandens Kone; med et Instrument, der bestod af en rektangulær tynd Træplade ca. 15x25 cm stor, paa Midten fastgjort paa et Træskaft i en Vinkel paa ca. 45°, jævnedes hun Tørvemassen ud i store Felter, af en Størrelse omtrent som Pladen paa et almindeligt Spisebord. Der blev eventuelt stænket lidt Vand paa Overfladen, for at den kunde blive helt glat, og dernæst blev det store Felt inddelt i mindre Felter, det var Tørvene. Mellem de store Felter var der Stier, saa man kunde gaa uden at træde paa Tørvene.

Den Mand, der gravede eller "stow" i æ Pøt" blev kaldt "æ Pø'tkaa'l", det var altid Husmanden selv. De to Medhjælpere blev betegnet som "æ Sky:der aa æ Jaw:ner". Arbejdet i Tørvepytten var baade det strengeste og det ubehageligste, Træskostøvler havde man jo ikke, saa Husmanden stod Dagen lang i det bundløse Ælte med bare Ben, og Bukserne rullet op til midt paa Laarene.

Naar Tørvene paa Jævnepladsen havde tørret en passende Tid, i tørt og klart Vejr en Uge, i daarligt Vejr noget længere, blev de "rejst2, d. v. s. at de blev lagt i lange Rækker omtrent som Tagsten. Naar Tørvene havde staaet rejst, "i Ressen" nogle Uger blev de røglede, d. v. s. stablet til store, runde, bikubelignende Stakke. Her stod de, indtil de blev afhentede, jo længere de tørrede, jo bedre blev de.

Det Antal Tørv, der kunde graves en Dag, blev kaldt "en Daas Grøwt", det vides ikke, hvor stort dette Antal var. 20 Snese blev kaldt et Læs; en Førring, d. v. s. hvad der kunde læsses paa en almindelig Arbejdsvoan med Klovfjæle, var 100-150 Snese. Tørvene blev solgt til Naboerne, i Reglen kostede en Førring 10 Kr., der kunde godt en Sommer sælges for en 2-300 Kr. Da Thybanen blev anlagt 1882, gik Indtægterne stærkt ned, der blev dog selv efter 1900 gravet en Del Tørv til Salg.

Et andet meget anvendt Brændselmateriale var de saakaldte Hedetørv, "He:tørre". De blev, som Navnet antyder, gravet paa den lyngklædte Jord ude i Heden, de bedste Hedetørv fik man i Lavningerne derude. De var cirkelrunde, ca. en Alen i Diameter, og de blev gravet løs ved, at Tørvegraveren gik rundt i en Kreds omkring Tørven og med en Tørvespade stak flere Gange skraat ned i Jorden med Retning mod Tørvens Centrum. De var paa Grund af Stikkenes skraa Retning noget tykkere paa Midten end ved Randen, de blev straks taget op af Hullet og lagt paa Lyngen ved Siden af; nogle Dage senere blev de rejst to og to med den oprindelig nederste Flade støttende mod hinanden, og endnu nogle Dage senere blev de stablet op i Dynger bestaaende af en ca. 10 Tørv. De skulle tørres meget længe, ellers kunde der, naar de blev stablet sammen paa Loftet, ske Selvantændelse; i Reglen

blev de gravet omkring 1. Maj og kørt hjem lige før Sankt Hans Dag.

Hjemkørslen af Skottørre, Howtørre og Hedetørv skete i almindelige Arbejdsvogne med Klovfjæl, de blev læsset paa og af med Hænderne. Gennem Lugen i Vestgavlen af Stuehuset blev de i Løbe baaret ind paa Loftet, her var der lavet en Slags Brændselsrum, skildret af fra det øvrige Loftsrum ved en Halvstensmur af raa, ubrændte Sten over Vestvæggen i Aftægtsværelset og en lignende to Fag inde paa Vestlængens Loft. I de to sidstnævnte Fag blev Hedetørvne stablet op, i Resten af Rummet havde man Howtørre og Skottørre.

Til Fyring blev der ogsaa forbrugt store Mængder Lyng; Lyngen blev slaaet med en gammel Le, efter grundig Tørring blev den kørt hjem og sat op i Brændselsrummet paa Stuehusloftet.

Tækning.

Som Tækkemateriale anvendtes Rughalm og Tagrør; Fremstillingen af Rughalm til Tækning er tidligere omtalt, Tagrørene blev for det meste hentet i den lille Sø i Nabosognet Helligsø. Rørene blev slaaet med Le og bundet i Neg med Baand af Rughalm, efter Hjemkørslen blev de stillet op i en Rørstak. I Centrum af Stakken stilledes paa Rodenden fire Neg i Form af et Kors, de skulde staa saa nær lodret som muligt, uden om disse stillede man paa Rodenden det ene ringformede Lag af Neg efter det andet. De blev stadig stillet saa nær lodret som det var muligt; efterhaanden som Stakken voksede i Omfang kom Negene alligevel, da Rodenden jo var tykkere end Topenden, til at ligge temmelig skraat.

Tagkonstruktionen i Stuehus og Vestlænge bestod af Rem, Bjælker og Spænder. Bjælkerne laa paa Remmen fra den ene Længdevæg til den anden, paa hver Bjælke stod et Par Spænder, fæstet til Bjælken med en Trænagle eller et langt Jernspiger. I Tagrygningen eller "æ Køl'd" var Spænderne bladet sammen og en Trænagle slaaet igennem Sammenbladningen; Spændernes øverste Ender fortsatte et Par cm ud over Sammenbladningen, saaledes, at der fremkom et Kryds omtrent som i en Savbuk. I dette Kryds laa en temmelig kraftig Lægte, "æ Köld:la't". Enderne af Hanebjælkerne, "æ Handbo'nd" var bladet ind i Spænderne med en vifteformet Sammenbladning, en Duehale, der var fæstet med en Trænagle. Spænderne i Laden og Østlængen var konstrueret paa samme Maade, men disse Længer var jo som tidligere omtalt, bygget i en anden konstruktion, man sagde, at de var bygget i "Laa:hog".

Lægterne var ikke som vore Dages fuldkantede Lægter, de var nogenlunde lige, kløvede Rafter, der vistnok overalt var fæstet til Spænderne med smedede Søm. Fæstning af Rafterne med Pinde i Stedet for Søm var dog velkendt fra andre gamle Gaarde i Sognet. Afstanden mellem to Lægter var 9 Tommer eller 24 cm, fra den nederste Lægte, "æ Ogsla't" og til Spændernes Fod var der omtrent den samme Afstand. Paa Remmen var der i en Vinkel paa 45^o sømmet et Bræt, "æ Sühfjæ'l" eller "æ Ogsfjæ'l". Den frie Side af dette Bræt skulde gaa et Par Tommer op over det Plan, der blev dannet af Lægternes frie, øverste Side. Hvis man tænkte sig en bøjelig Plade lagt ned paa Lægter og Ogsfjæl, vilde der altsaa fremkomme et Svaj i denne Plade omtrent svarende til "æ Ogsla't".

Takket være Lægterne og Remmen var Tagkonstruktionen paa et Hus et fast sammenhængende Hele. Der kendes da ogsaa talrige Eksempler paa, at man har flyttet hele Tagkonstruktionen af et Hus uden at skille det. Man rev Væggene ned, og understøttede Remmen med Stolper; naar der var revet et Par Favne af Murværket ned, kørte man en Arbejdsvogn ind og stablede Bjælker op, saaledes at Remmene nu hvilede paa Vognen. Derpaa fortsatte man Nedrivningen af Murværket, og naar alt Murværket var revet ned, hvilede hele Tagkonstruktionen paa en, sommetider to Arbejdsvogne. Man kørte nu langsomt og forsigtigt af Sted med hele dette ejendommelige Køretøj og Loftets Indhold af Kister, Tønder og alskens Skrammel, Mus og andre Smaadyr, ja, vi kan vel regne med, at hvis en Nisse havde tilhuse deroppe, flyttede han med. Ankommet til Bestemmelsesstedet blev der paany muret op under Remme og Tværbjælker. Saaledes har man sikkert baaret sig ad, da Gaarden blev flyttet omkring 1840, man gjorde det derimod ikke ved Ombygningen i 1879; paa den Tid var det forøvrigt ikke længere almindeligt at flytte Huse paa denne Maade.

Til Tækningen havde man Hjælp af en Tækkemand, hvoraf der fandtes en eller flere i hvert Sogn; det var Husmænd, der drev deres lille Jordlod ved Siden af deres Haandværk. Han medbragte selv sine Redskaber, Naal, Klappetræ og Tækkestol, og fik sin Løn udbetalt i Penge. Under selve Tækkearbejdet skulde han have Hjælp af en Mand, der skulde trække Naalen igennem Taget og stikke den ud til ham igen. Det var en af Gaardens Folk, der havde dette Job.

Selve Fremgangsmaaden ved Tækningen forklares lettest, hvis vi tager en bestemt Tagflade for os, vi vil tænke os, at det er Sydsiden af Stuehuset, der skal tækkes. Først bliver der kastet saa mange Brøjkjærre op paa Lægterne, at der skønsmæssigt er nok til det første Baand. Under Arbejdet med dette Baand og sommetider ogsaa med Baand Nr. 2 staa Tækkemanden paa nogle omvendte Baljer, Kasser el. lign., evt. paa en Vogn, som er kørt op til Væggen. Han begynder fra Vest, ordner først Straaet med Hænderne og med Klappetræet og dernæst begynder Syningen. Den løse Ende af Simen eller Tækkegarnet bindes fast til Lægten, og dernæst tages det første Sting, hvor Naalen stikkes skraat ind under Lægten med Retning mod Øst; Hjælperen inde paa Loftet tager Naalen og stikker den ud over Lægten en Ubetydelighed Øst for det Sted, hvor den kom ind og med Retning, saa de to Stikkanaler bliver parallelle. Tækkemanden stikker nu Naalen ind igen under Lægten, saa den kommer til Syne paa Indsiden af Taget et Par Tommer Øst for det Sted, hvor det første Sting er taget, og Hjælperen stikker den ud igen over Lægten lidt længere mod Vest, saa de to Sting kommer til at krydse over Lægten. Dette sidste Sting kaldte man "æ Baa:gstøng"; naar Taget var syet fast paa denne Maade med Dobbeltsting, laa det meget fast og kunne ikke skride ned. Syning med "Baa:gstøng" blev af nogle Tækkemænd brugt overalt paa Taget, andre nøjedes med Enkeltsting paa de midterste Baand, dog ikke i Nærheden af Gavlene. Der blev lagt stor Vægt paa, at Stingene dannede pæne, nøjagtige Kryds over Lægten, Korstegnene beskyttede jo mod Ulykker og Ildsvaade, men de pæne Kryds var ogsaa Tegn paa, at Arbejdet var nøjagtigt og grundigt udført.

Det første Baand, der jo skulde danne Tagskægget, blev kaldt "æ Ogsbo'nd" eller bare "æ Ogs", det blev lagt med et lidt tykkere Lag Straa end de andre Baand, men var ellers fuldstændig som disse. Naar Tækkemanden under sit Arbejde nærmere sig Østgavlen, begyndte han at lægge Straaene lidt skraat, saaledes at der dannedes en Tagkant af Straaenes Rodender. Naar denne Tagkant, "æ Windskjær" var dannet, begyndte han paa næste Baand, nogle Tækkere syede dette Baand i modsat Retning af det første, altsaa her fra Øst mod Vest, andre gik altid i samme Retning, hvad der var mest almindeligt, kan ikke afgøres. Det andet Baand kunde sommetider lægges fra Stedet paa tidligere nævnte Stillads, men under Arbejdet med alle de følgende Baand stod Tækkemanden paa et Læssetræ, der ved to Reb var bundet fast til "æ Kòld:la't", og hævedes efterhaanden som Tækningen skred frem. Naar det sidste Baand var lagt, stak fra $\frac{1}{3}$ til $\frac{1}{2}$ af Straaene i dette frit op i Luften over "æ Kòld:la't", dette Stykke blev til sidst syet ned til øverste Lægte paa Nordsiden af Huset.

I Vinklen mellem to sammenstødende Tagflader, hvor to Længer stødte sammen, eller hvor Tagfladen mødtes med Gavltrekanten, "æ Weng:" blev der syet som ellers, men med korte Sting, og Straaene blev lagt lidt skraat lige som ved Dannelsen af "æ Windskjær". Ved Tækning af Stuehuse blev der ofte lagt et tyndt Lag Straa under det egentlige Tag, man kaldte dette, at Taget blev revlet.

Naar selve Tækningen var tilendebragt skulde Tagrygningen dækkes med Mønningstørv "æ Taa'g sku mænnes". De Tørv man brugte hertil, "æ Mæntørre" blev skaaret nede i Gykkjær eller Brejkjær. De var omtrent en Meter lange og en 20 cm brede, paa Tværsnit rombeformede, saaledes /____/. De blev enten baaret op paa Skulderen, eller trukket op paa en Sliske, lavet af en omvendt Stige, der blev lagt Brædder i. Man begyndte ved den ene Ende af Tagrygningen og pakkede Tørvene tæt sammen, saa de skraa Sideflader dækkede hinanden som Tagsten. De Tørv, der laa ved Enderne af Rygningen blev holdt fast ved Hjælp af tynde, tilspidsede Pinde, der blev drevet gennem Tørvene ned i Taget. Naar Mønningstørvene var nogenlunde friske, groede Græsset videre og i Tidens Løb blev Mønningen omdannet til en fast sammenhængende Grønsvær, der i lige Grad var dekorativ og solid.

Man regnede med, at Taget paa Nordsiden af en Længe kunde ligge i 30 Aar, paa Sydsiden i 15 Aar. At et Tag var ved at blive for gammel viste sig ved, at Syningen kom til Syne, "æ Bo'nd bløw kjænd"; naar først Syningen var kommet til Syne, begyndte den hurtigt at raadne, og saa blev der snart Brug for Tækkemanden. Hvis Taget var lagt af Rughalm, kunde det gamle Tag kun bruges til Strøelse, og man rev det ned ved at skære Baandene over og vælte Straaet ned i en Dyrge. Hvis det drejede sig om et Tag af Rør, blev Rørene omhyggeligt bundtet sammen til nye Brøjkjærre, de kunde nemlig udmærket lægges op igen, ja man sagde endog, at de Rør, der blev lagt paa Taget anden Gang kunde holde længere end de, der blev lagt op for første Gang. Det var ikke behageligt at være Husmoder, naar Stuehuset skulde tækkes om, der var nemlig umaadelige Mængder af fint Støv i saadan et gammelt Tag.

Hvis der var plukket Huller i det gamle Tag, kunde man sommetider lappe disse. Under dette Arbejde sad Tækkemanden paa en Tækkestol, der hang i Taget ved

Hjælp af et Par Kroge. Undertiden brugte man ved saadant Lappearbejde ikke at sy "Lapperne" fast, men man fik Straaet til at sidde fast ved at dyppe det i en Vælling af Ler og Vand; naar denne Vælling stivnede, virkede den som en meget solid og holdbar Lim. Ved Hjælp af en saadan Vælling, kunde man ogsaa lime et nyt Tag uden paa det gamle; til det nye Tag brugte man da ganske korte Straa, ca. 20 cm lange.

Rebslagning m. m.

Om Rebslagning kan der kun gives faa og ufuldstændige Oplysninger; det var kun de Gamle, der forstod dette, og Sønnerne fik det ikke lært. Rebet blev snoet af Hamp, som man købte hos Købmanden i Gjettrup, et passende Bundt af dette, "en Brøj" blev lagt over et Søm i en Bjælke, fra dette Bundt trak man Traade ud, der blev snoet til en omtrent griffeltyk Snor, "æ Tæ:l", der blev vundet op paa en Vindekrog, (Fig. 17). Tre af disse blev snoet sammen til et Tov af Kaliber omtrent som en Flagline, det var "Hæ:lsomre'b". Disse Liner blev snoet sammen til Reb, hertil anvendtes en stor Vindekrog, en "Selvvinder", der sad fast paa Væggen inde i Aftægtsstuen. Naar Husbonden lagde en ny Brøj op over Sømmet i Bjælken, kunde han finde paa at sige til Pigen: "Nu snor jeg Brøj for dig". Det hed sig, at den første Mand, der kom ind ad Døren, efter at han havde sagt det, var Pigens Tilkommende.

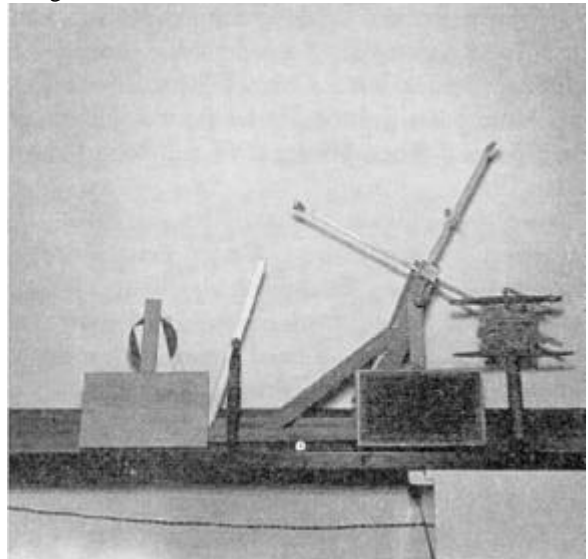


Fig. 17. "Æ Strøgl" med paasat Spole fra Rokken, to Karter, en Vindepind og en Vindekrog. Paa den sidste sidder en Slags "Tæ:l", snoet af den gamle Poul Nørgaard, dog ikke af et Bundt Hamp, men af Høsdtbindegarn. En Del af "æ Strøngl" er Rekonstrueret.

Angaaende Snoning af Simer er vi lige saa daarligt stillede, vi har kun Oplysninger af Folk, som har set det, og ikke af Folk som mestrer Kunsten. Allerede før 1900 fik man smaa haandtrukne Maskiner til dette Arbejde, det var ofte Tækkemanden, der anskaffede sig en saadan. Snoning af Simer var altid Karlens Arbejde, han sad paa en Stol lige Øst for Bilæggerovnen i Sovekammeret, den venstre Fod støttede han paa en Brøjkjærre Rughalm, Toppen paa denne vendte fremad. Han begyndte med at tage en passende Haandfuld, som han holdt med venstre Haand lige over Rodenden, med højre Haand og med Tommel- og Pegefinger paa venstre delte han dette Bundt i 2 eller 3 lige tykke Bundter og begyndte at sno dette med

højre Haand. Naar der var snoet en ca. 1 Meter Sime gik han over til en anden Metode, hvorved de enkelte Lag, som Simen bestod af, blev trillet mellem Haandfladerne. Den færdigsnoede Sime laa i en Rulle mellem Karlens Fødder, nogle havde denne Rulle liggende til venstre for Stolen. Efterhaanden som Snoringen skred frem, blev Lagene tyndere, der blev saa stukket nye Straa i, altid med Rodenden, Akset nippede man af med Fingerneglene.

Fyring og Belysning.

Hvornaar man begyndte at anvende Tændstikker, kan ikke fastslaaes nøjagtigt, sandsynligvis har det været i Aarene lige efter 1870. De Gamle fortalte, hvordan man tidligere hver Aften omhyggeligt skrabadede Gløderne sammen i en Dynge i et Hjørne af Arnen. Det første Arbejde om Morgenen bestod da i at lægge lidt Lyng eller andet letantændeligt Materiale paa disse Gløder for at Ilden kunde blusse op. Hvis ilden var gaaet ud i Løbet af Natten, maatte der et Bud om til den nærmeste Nabo for at laane Ild; til Transport af de udleverede Gløder anvendtes en gammel Træsko. Denne Træsko var efterhaanden i Folketroen blevet udstyret med en særlig Kraft, det hed sig, at det, man transporterede Ilden i, ikke kunde brænde selv. Hvis man efter en Ildebrand fandt en ubeskadiget Træsko i Nærheden af Brandtomten, var det et tungtvejende Indicium for, at Branden var blevet paasat.

Igennem hele Perioden blev der udvist den største Sparsommelighed med Anvendelsen af Tændstikker. Teoretisk kunde man jo klare sig med en Tændstik om Dagen, og det har man sikkert tit gjort. Lys og Lamper blev tændt ved Ilden paa Arnen og i Komfuret, her laa altid en Bunke tynde Pinde til dette Formaal. Piben kunde tændes med en Glød, som man tog med en dertil indrettet Tang; hvis der var flere, der skulde have Piben tændt, blev der ofte sat en lille Skaal med Gløder ind paa Bordet. Fyrtøj brugte man derimod slet ikke, ej heller Brændglas.

Fyringen var uændret gennem hele Perioden, kun blev i 1876 det aabne Ildsted erstattet af et Komfur. I Bilæggerovnene fyredes med Howtørre og Hedetørv, man satte i Reglen to Tørv ind ad Gangen, de blev stillet paa Kanten, lænet mod hinanden, de kunde holde Ilden i flere Timer. Paa Arnen og i Komfuret blev der brugt "Sko't-tørre", i Bageovnen blev der brugt Lyng.

I de første Aar efter 1870 var Tællelysene eneste Belysningskilde. Et Tællelys giver kun et meget beskedent Lys, og det var yderst sjældent, at man saa flere Lys tændt paa samme Tid og Sted. Om Aftenen, naar alle Gaardens Beboere var samlet i Sovekammeret, havde man kun eet Lys tændt, om Morgenen og sidst paa Eftermiddagen var der et Lys tændt i Køkkenet, dette Lys skulde ogsaa klare Belysningen i Spisekammer og Bryggers. Naar der skulde slagtes eller bages, havde man dog ogsaa Lys disse Steder. I den mørke Tid havde man om Morgenen en lille Lygte med et Lys i i Stalden, men hele Eftermiddagsfodringen inclusive Malkningen foregik i Bælgmørke. Ogsaa mange andre Arbejder maatte klares i Mørke, f. Eks. Fodring af Hestene om Morgenen og om Aftenen, det var heller ikke nødvendigt at tænde Lys for at klæde sig af eller paa. Havde man om Natten Brug for at vide, hvad Klokken var, gik man blot hen for "aa fornem: po æ gammel Klø'k".

Fra først i Firserne anvendte man ogsaa Petroleumbelysning. De første Petroleumslygter var af Træ med Glasvinduer, de blev fremstillet af den lokale

Tømrer, Brænderne fik man hos Købmanden. Disse Lygter blev mest anvendt i Udhusene, i 1888 fik man en Standlampe til Sovekammeret, og faa Aar senere Hængelampe til Sovekammer og Dagligstue.

Tællelysene var i konstant Anvendelse til langt ind i det 20. Aarhundrede, de fik en Renaissance under den første Verdenskrig, men da den var forbi, var deres Saga ude. I den Tid, vi beskæftiger os med her, blev der regelmæssigt støbt Lys een Gang om Aaret, det var i Slutningen af November, naar de sidste Faar var slagtet; hvis der i Vinterens Løb var en større Festlighed, maatte man dog støbe Lys en extra Gang. Vægerne købte man hos Købmanden, de blev snoet i to, tre eller fire Lag alt efter den Tykkelse, Lysene skulde have. Oprindeligt blev disse Væger fastgjort paa tynde Pinde af ca. ½ m Længde, en 5-10 Væger paa hver Pind, senere fik man Brikker med Kroge, 16 smaa Kroge til Vægerne og en større Krog til Brikken selv at hænge i; et endnu eksisterende Bord med rund Plade, der er drejelig om en Tap i Centrum og med Brikker hængende langs Randen, stammer fra første Verdenskrig.

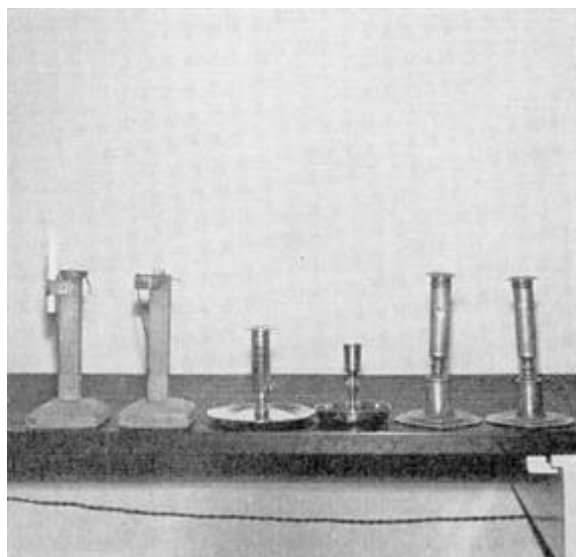


Fig. 18. Til venstre to Trælysestager, den ene defekt, idet den lille Metalskaal paa Toppen mangler. Hvor den har siddet, sidder fire Søm i en Krans. Her blev den sidste lille Stump af Lyset sat op, naar det ikke længere kunde sidde fast i Stagen. Knoppen paa Siden af den næste Metallysesstage kan løftes op og hæver samtidig Bunden i Stagen. Den lille Lysestage er anskaffet af Kirsten Nørgaard i Begyndelsen af 1800-Tallet, de to store Tinstager og førstnævnte Metallysesstage har alle været paa Gaarden i ca. 100 Aar.

Forud for selve Lysestøbningen blev Kernen hældt næsten fuld af kogende Vand, oven paa dette Vand havde man Tællen, der hurtigt smeltede. En Stige blev lagt over Ryggen paa to Stole, paa denne Stiges Trin laa de tidligere nævnte Pinde med Vægerne. Naar Vægerne havde været dypet i den smeltede Talg, dryppede der altid en Del af, denne Talg blev opfanget paa nogle Jernplader, der var lagt under Stigen. De almindeligt anvendte Lys var lidt tykkere end de nu brugelige Stearinlys, men der blev altid støbt en Del tykke Lys, der skulde anvendes ved festlige Lejligheder. Kaliberen af disse sidste kan maales paa de endnu eksisterende Metallysesstage, Fig. 18, der er lavet til Lys af 23 mm Diameter. I Reglen støbte man ogsaa et Helligtrekongerlys, d. v. s. et Lys, der foroven var delt i tre Grene; hvor de tre Grene løb sammen i een, var der

smeltet lidt Krudt ind. De færdige Lys blev opbevaret i en Skuffe i den Kiste, der ses paa Fig. 5. Længden af Lysene var som Bredden af Rummet i Skuffen, 44 cm. Over det Bræt, der var sømmet fast paa den nordligste Bjælke i Køkkenet, laa der altid nogle Lysestumper.

I vore Stearinlys forbrænder Vægen, efterhaanden som Lysen brænder ned, i Tællelysene var dette ikke Tilfældet; Vægen eller "æ Braa'nd" blev derfor længere og længere, efterhaanden som Tællen fortæredes af Ilden. Naar Vægen blev for lang, brændte Lysen daarligt og osede, man maatte derfor med regelmæssige Mellemrum klippe det yderste Stykke af Vægen af. Man kaldte dette "aa braa:nd æ Lys"; til dette anvendte man en særlig Lysesaks, en "Braa:ndsaws", men man kunde ogsaa i en snæver Vending nappe et Stykke af Vægen af med Neglene paa højre Tommel- og Pegefinger; for at undgaa at brænde sig, vædede man forinden de to Fingre i Munden.

De mange utildækkede og ubeskyttede Flammer betød selvfølgelig en permanent Brandfare. Hvis en saadan Flamme kom lidt for nær til et af de mange brandfarlige Stoffer, Hamp, Lyng, Halm, der tit befandt sig i Flammens umiddelbare Nærhed, kunde Gaarden paa et Øjeblik være omspændt af Flamme. Forældrene og de Gamle blev da heller aldrig trætte af at formane Bøm og Tjenestefolk til Forsigtighed i Omgang med Ild. Disse Formaninger maa have baaret Frugt, for nulevende er det i hvert Fald uforstaaeligt, at Ildsvaade ikke forekom langt hyppigere dengang, end det faktisk gjorde.

Men var de Gamle forsigtige i Omgang med Lys, var de det i hvert Fald ikke, naar de konstruerede deres Ildsteder. I alle de gamle Huse, ogsaa i Grim-Nørgaard, byggede man frejdigt Skorstene, Ildsteder og Røgkanaler i nær Kontakt med Træværk, ofte saa nær, at Træværket i Aarenes Løb blev ganske forkullet af de varme Mursten. Her vilde vi synes, at en større Forsigtighed absolut vilde have været paa sin Plads.

Spinding og Vævning.

Selv efter omhyggelig Vask fandtes der paa Faarene nogle snavsede Uldtotter, hyppigst omkring Endetarmen, men ogsaa andre Steder. Disse snavsede Totter blev kaldt "Lo:ger" og de blev samlet i en Pose for sig selv. Sammen med de Totter Uld, som man kunde finde paa Træer og Buske, blev de brugt til at fore Gæssenes Reder med. Al den øvrige Uld blev anset for at være af samme Kvalitet og at være lige værdifuld; Lammeulden blev dog vistnok betalt med en lidt højere Pris end den øvrige Uld. Ulden fra de to Klipninger blev benævnt henholdsvis "Foraarstow" og "Æ'teraarstow", førstnævnte blev solgt til Købmanden i Gjettrup, der videresolgte den til Opkøbere, sidstnævnte blev forarbejdet paa Gaarden. Man kom i Gang med dette Arbejde i Løbet af Oktober og November, efterhaanden som man blev færdig med Slagning og Brygning.

Kartningen paahvilede Pigen; der anvendtes dertil to endnu eksisterende Karter, der ses paa Fig. 17 og Fig. 19. De var indkøbt hos Købmanden i Gjettrup; hvor de var forarbejdet, vides ikke. Stillingen under Kartningen fremgaa af Fig. 19. Man lagde først den ene Karte ned paa venstre Knæ i den viste Stilling, man anbragte en Haandfuld Uld paa den, og denne Uld bredte man ud med begge Hænder paa den Halvdel af Piggene, der var nærmest Haandtaget. Med Karterne i den viste Stilling

begyndte man dernæst at bearbejde Ulden med højre Haands Karte, man pressede denne Karte ganske let imod Ulden idet man samtidig trak Karten ind mod Kroppen. Da Piggene paa begge Karter havde en let skraa Retning hen mod Haandtagene, kom Ulden efterhaanden til at sidde fast nede mellem Piggene; man vendte nu venstre Haands Karte saa den kom i samme Stilling som højre Haands, og idet man holdt begge Karter frem for sig, næsten som et Par Pauker, kunde man ved en let børstende eller fejende Bevægelse med Piggenes Retning, løsne Ulden fra disse. Man lagde nu paany venstre Haands Karte ned paa venstre Knæ og ordnede paany Ulden paa denne Karte som ovenfor beskrevet, hvorefter man gentog hele Processen. Man fortsatte paa denne Maade indtil den behandlede Uld dannede en ca. 22 cm lang, ensartet tyk, blød Pølse eller Rulle, en Teje. Den ensartede, bløde Konsistens var den vigtigste Egenskab ved denne, hvis der fandtes den mindste Rest af Uldens oprindelige Inddeling i "Lokker" eller "Totter", kom der Knuder paa Garnet, idet disse Lokker jo ikke lod sig trække ud under Spindingen. De færdige Tejer blev lagt i et Klæde; hvis Tejerne ikke skulde spindes med det samme, blev Klædet syet sammen om dem, inden det blev lagt hen, i Reglen havde man en 20-25 Tejer i et Klæde.

Spinding var Husmoderens Arbejde. Rokken ses paa Fig. 20, den havde om Sommeren sin Plads oppe i Storstuen, om Efteraaret, naar de lange Aftensæder begyndte, blev den flyttet ned i Sovekammeret paa Pladsen mellem Sengen og Bilæggerovnen. Her havde den sin Plads til omkring 1. April, dog ikke i Julen og under Juleforberedelserne.



Fig. 19. Her vises, hvorledes Karterne blev holdt. Naar Ulden skulde fjernes fra Karterne, holdt man venstre Karte i samme Stilling som højre.

De Tejer, der skulde spindes, blev lagt i et høhækkeligende Apparat, en "Tow:hæ'k", der havde sin Plads ved Husmoderens højre Side, herfra tog hun Tejerne en for en. Naar en Ten var fyldt blev der sat en ny i Rokken, og naar der var fyldt to eller tre Tene, blev Garnet ved Hjælp af en Slags Mølle, en "Strøng:l" eller "Strøng:el", lagt i Fed. Garnbundet, "æ Klaw:s" blev dernæst lagt paa en Garnvinde, der stod paa Gulvet paa et lille Stativ, og vundet op paa en Vindepind. Garnet blev nu tvundet, sommetider to, sommetider tre Lag; under dette

Arbejde snurrede Rokken lystigt, her var der jo ikke noget, der krævede konstant Opmærksomhed som under Spindingen. Det færdige Garn blev vundet i "Klaw:s" som tidligere beskrevet.

Det var kun en Del af Efteraarsulden, som Husmo deren og Pigen kunde naa at forarbejde, Resten blev behandlet af Nabokoner, der foretog dette Arbejde i deres eget Hjem og paa deres egne Redskaber. Lønningen fik de udbetalt i Penge, Taksten var 35 Øre for at karte og spinde et Pund Uld.

De fleste af Faarene var hvide, der var dog næsten altid et eller flere sorte Faar i Flokken. Den hvide Uldgarn blev sendt til Farvning paa et Farveri, vistnok i Vestervig. Den sorte Uld blev først og fremmest anvendt til Strømper, enten sorte eller graa, sidstnævnte Farve fik man frem ved under Kartningen at blande hvid og sort Uld. En særlig spraglet Farve kunde fremskaffes ved at tvinde hvide og sorte Traade sammen i forskellige Forhold. Den sorte Uld var meget efterspurgt, dels sparede den jo Udgifterne til Farvning, dels var der nogle Personer, der var tvunget til at bruge Strømper af "sjælsvõt" Uld, som det hed, idet de fik Ekzem af Farvestoffet i det farvede Garn.



Fig. 20. Else Cathrine Pedersdatter, f. 1832 paa Grim-Nørgaard, gift 1857 med Peder Jensen af Borregaard, boende paa Aggerø. Rokken, hun sidder ved, har hun muligvis haft med fra Grim-Nørgaard, i hvert Fald er den Mage til den, der stod der oppe.

I 1884, da Husmoderen var død, ophørte al Kartning og Spinding paa Gaarden; der blev stadig behandlet en Del af Ulden hos Nabokonerne, men den største Del blev sendt til Forarbejdning paa Fabrik.

Den største Del af Uldgarnet blev anvendt til Strikning, og det var næsten kun Kvinderne, der tog sig af det, en Mand, der kunde strikke, var et Særsyn. Til Strikning af Strømper anvendte man tynde Staalstrikkepinde, de blev ofte kaldt "Hu:spend:", men til al anden Strikning anvendte man Strikkepinde af Træ. En mindre Del blev anvendt til Vævning, enten paa Fabrik eller hos

Nabokonerne. Paa Grim-Nørgaard fandtes der paa denne Tid ingen Væv, men der havde tidligere været en. Det vides nemlig at Husbondens Søster, Else Cathrine Pedersdatter, der ses paa Fig. 20, selv havde vævet til sit Udstyr, det samme havde forøvrigt ogsaa Husmoderen, mens hun var i Hjemmet paa Kobberøgaard; der eksisterede indtil fornylig enkelte Ting, hun havde vævet.

Brygning.

Den Malt, der anvendtes hertil, fremstillede man selv paa Gaarden, oftest af toradet Byg, sjældnere af seksradet. Oprindeligt blev der kun fremstillet Malt een Gang om Aaret, i Begyndelsen af Oktober, senere kom man til at fremstille det flere Gange. Omkring 1900 blev der fremstillet Malt fire Gange om Aaret, i Reglen med et Fjerdingaars Mellemrum, afhængig af Forbruget. Tidspunktet for den ene Fremstilling, i Begyndelsen af Oktober, laa dog helt fast. Der blev fremstillet næsten tre Tønder Malt aarligt, hvis der var større Festligheder dog lidt mere.

Til Maltfremstilling og Brygning anvendtes et rundt Kar uden Hanke, ca. $\frac{3}{4}$ m i Diameter og ca. $\frac{1}{2}$ m høj, i Centrum af Bunden var der boret et Hul af Størrelse som et almindeligt Kosterkaft. Efter at der var sat en Tap i Hullet, blev Karret fyldt med Byg, og der blev hældt Vand paa, saa Byggen var helt dækket. Naar Byggen efter nogle Dages Forløb var godt gennemtrukket med Vand, blev den baaret op paa Sovekammerloftet og bredt ud i et Lag paa nogle Tommers Tykkelse. Oven paa Byggen blev der lagt Malttørv, det var store, flade Græstørv, der var gravet nede i Gykkjær, de blev lagt med Græssiden nedad, og det hele blev derefter dækket med Sække. Efter ca. en Uges Forløb var Kornet spiret, og det blev derefter baaret ned i Køkkenet, hvor Spirerne blev banket af ved, at man bankede i Kornet med Siden af Haanden. Naar Spirerne var banket af, blev Malten tørret i Bageovnen, dette varede i flere Dage, og Drengene maatte en Gang daglig ind i Ovnen for at vende Malten. Den færdige Malt blev opbevaret i Tønder paa Loftet.

Der blev brygget regelmæssigt een Gang maanedligt, og det var altid Dagen før Bagningen. Det tidligere omtalte Kar blev stillet op paa en Trefod ved Sandbingen i Bryggerset. Først skulle Bunden dækkes med Rughalm, dette foregik ved, at man tog nogle Haandfulde Rughalm, som man bøjede sammen i "Siksak", de længste Led lige saa lange som Karrets Diameter. En tre-fire Haandfulde Rughalm var tilstrækkelige til, at Karrets Bund blev dækket overalt, og Hullet i Bunden blev derefter lukket med en Stok, der var lige saa lang, som Karret var højt. "Aa strø' æ Tap" var betegnelsen for hele denne Procedure, og det var vigtigt, at dette var gjort rigtigt; naar Stokken blev trukket op, skulde Hullet i Bunden være dækket med Straa ellers løb Malten jo ud sammen med Øllet.

Ved hver Brygning fyldte man den store Tønde i Køkkenet, den kunde tage ca. 10 Spande, og man brugte hertil $1\frac{1}{2}$ -2 Skæpper Malt. Først blev Malten malet ganske groft paa den gamle haandtrukne Maltkværn, der indtil 1879 havde sin Plads i Tømmerstuen ved Siden af Bryggerset, dernæst blev den hældt i Karret, og der blev straks hældt en 5 Spande kogende Vand paa, tillige med Afkog af Humle og Malurt, "Ma-løw't", begge Dele af

egen Avl. Man brugte fra gammel Tid Vand fra en Lergrav i Gykkjær, det hed sig, at med Brøndvand kunde Øllet ikke gære. Omkring 1900 var man imidlertid paa en eller anden Maade kommet til at anvende Brøndvand, og det viste sig, at Gæringen forløb udmærket alligevel.

Naar Malten havde staaet nogle Timer med Vand, blev Stokken i Midten af Karret løftet op, saa Øllet kunde dryppe ned i et Kar, der var stillet op nedenunder. Naar alt Øllet var løbet ud, blev der paany hældt en 5 Spande kogende Vand paa, og efter nogle Timers Forløb havde man et nyt, noget tyndere Bryg, som man lod løbe ned i det samme Kar. Saa blev der tilsat Gær, og Øllet stod til Gæring i et Døgn; Gæringen var ikke altid lige livlig, hvad der sikkert for en stor Del skyldtes, at Temperaturen var forskellig. Man havde ganske vist et Termometer til at kontrollere Temperaturen med, men det var vanskeligt at holde denne konstant paa den rigtige Højde. Fra gammel Tid brugte man at lægge en Sølvske i Øllet, hvis Gæringen var for svag, og det siges sommetider at have hjulpet. Gæren, der svømmede ovenpaa, blev skummet af, og opbevaret i et Lerfad til næste Brygning; hvor den oprindelig stammede fra, vides ikke.

To Gange om Aaret, nemlig lige forud for Julebagningen og omkring Midten af Januar, fremstillede man et særlig godt og kraftigt Bryg, som man kaldte "Gammeløl". Gammeløllet var meget kraftigere end det almindelige Øl, men Enkeltheder ved Brygningen kendes ikke. Mens Øllet fra de maanedlige Brygninger blev opbevaret i Tønden under Køkkenbordet, var Tønden i Spisekammeret forbeholdt Gammeløllet. Ved Brygningen i Januar blev Spuns og Tap paa denne Tønne forsejlet med Ler, og Tønden blev saa ikke rørt, før den Dag Høsten begyndte. Det var ikke alle Gaarde i Sognet, der lavede "Gammeløl", og nogle Steder lavede man det kun een Gang om Aaret, lige efter Høsten. Et saadant Bryg, der altsaa havde været lagret næsten et Aar, skal have været velegnet til at sætte Fart i Høstarbejdet. Sommetider kom man paa den første Høstdag ud for ubehagelige, - eller om man vil - behagelige Overtaskelser, naar Gammeløllet viste sig at være betydelig stærkere end beregnet.

Førend det nye Bryg blev hældt paa en Tønne, blev den omhyggeligt rengjort indvendig ved Hjælp af en Halmvisk og varmt Vand. Naar Tønden var rengjort, blev der hældt en Spand rent Vand i, og ned i dette Vand blev der lagt et Stykke Jern, der var gjort glødende paa Ildstedet. Denne sidste Rengøringsproces ansaas for meget betydningsfuld, man mente, at Vandet kom til at koge i Tønden, og derved rensede den. Nogle Steder i Sognet brugte man at komme Malurt paa Tønden et Stykke Tid før Øllet blev hældt paa.

Bagning.

Der blev bagt regelmæssigt een Gang maanedligt, Dagen efter Brygningen. Fra gammel Tid foregik alt Arbejdet nede i Bagestuen, dog blev der ved Julebagningen og andre større Bagninger, f. Eks. forud for større Festligheder, ogsaa arbejdet i Bryggerset. I Vinterhalvaaret var der ved Bagningen altid fyret i den lille Bilæggerovn nede i Bagestuen, her begyndte Pigen at ælte Rugbrødsdejgen om Aftenen. Rugmelet blev hældt i en af de store Dejtruge, "Døjnkister" og æltet med Hænderne. Nogle Steder brugte man at ælte Dejgen med kogende Vand, dette kaldte man "aa skåld-døj:n" og det var da nødvendigt at ælte Dejgen med en Pind, i hvert Fald

til at begynde med. Tilsidst blev Dejgen æltet sammen med en Surdejg, der var gemt fra den foregaaende Bagning og stod saa til Hævning Natten over. Den følgende Formiddag slog Pigen Brødene op, et Rugbrød, en "Gråw:kaa:g", vejede ca. 20 Pund, det sidste Brød var næsten altid noget mindre end de andre, det var "æ Skraa:bkaa:g".

Dejgen til Sigtebrød eller Franskrød, "Fi:nkag'r", blev først æltet Dagen efter. Man brugte Rugmel, tilsat en Smule Flormel og Sødmælk; naar Dejgen var æltet færdig, blev der æltet lidt Ølgær i, og den stod nu til Hævning paa Bordet i et Par Timer. Saa blev den æltet op, der blev tilsat en Smule Hvedemel, og dernæst blev Dejgen formet til Brød. Hvis man var saa heldig at have "Rommjælk" i Huset eller kunde laane det hos en Nabo, blev Finkagerne penslet dermed, det skulde give en fin Skorpe.

"Hwèddekaa:g", der nærmest var, hvad vi nu vilde kalde Julekage, blev æltet af Flormel med Fløde, Smør og Sukker; efter Tilsætning af Ølgær hævdede Dejgen ca. ½ Time. Dernæst blev Dejgen slaet ud og lagt sammen i tre Lag med Sukker, Mandler og Rosiner mellem Lagene.

Af Smaakager, "Skjæn'k-Kag'r", som det hed, havde man Sirupskager og Butterdejgskager, ved Julebagningen blev der bagt store Mængder af Nødder. Fremstillingen af disse Kager skal ikke omtales nærmere, det vides nemlig ikke, om man har bagt saadanne stort længere tilbage end i Aarene omkring 1900; Nødderne blev dog i hvert Fald bagt saa langt tilbage som 1880.

I Bageovnen blev Ilden tændt ved 5-6 Tiden, paa Grim-Nørsgaard brugte man i denne Ovn kun Lyng, andre Steder brugte man ogsaa Tørv, der i saa Fald blev stablet omhyggeligt op derinde efter et særligt System, saa der var Trækkanaler mellem Tørvene. Naar Ovnen skønnedes at være varm nok, blev alle Gløder og al Aske raget ud med en Ovnrager, en "Raa:g", se Fig. 16. Tilsidst blev Ovnen fejlet omhyggeligt ren med en Kost, lavet af et Kasteskaft og den Rughalm, som man Dagen i Forvejen havde brugt til at strø Trappen med. Om Ovnen var passende varm, kunde man prøve ved at kaste en Tot Lyng derind, den skulde, hvis det var Tilfældet, bryde i Brand derinde. Man kunde dog ogsaa skønne over Ovnens Varme bare ved at se derind, det sædvanlige Mørke skulde ved passende Temperatur være afløst af et ganske svagt Lysskær fra de ophedede Sten. Man sagde at den sorte Mand var jaget ud af Ovne.

Til at sætte Brødene ind i Ovnen anvendte man et Instrument, bestaaende af et langt Træskaft med en Træplade paa Enden, en "Skod:" eller "Skaad:"; Pigen bar de færdige Brød ned til Ovnen, Husmoderen stak dem ind i Ovnen, først Rugbrødene, der sattes direkte ned paa Bunden, "æ Aa:r aa æ Ow'n", dernæst Finkagerne, der sommetider blev anbragt paa samme Maade og tilsidst alt det øvrige, der var anbragt paa Plader. Paa det første Rugbrød, der blev sat ind, var der anbragt en Stump Tællelys, saa man kunde se til Arbejdet, det gjaldt nemlig om at faa Brødene anbragt nøjagtigt, saa Pladsen blev fuldt udnnytt. Når hele Ovnen var fyldt, gjorde Husmoderen Korsets Tegn over Døraabningen, og derpaa blev Ovn døren lukket. Den Mængde Brød, der kunde rummes i Ovnen, blev kaldt en "Bøjt".

Efter korte Tidsrum aabnede man Ovn døren og fjernede Smaakager og Hvedekager, senere Finkager. Finkagerne blev lagt til Afsvaling rundt om i Sengene, det

øvrige stod til Afsvaling paa Bordet som nu. Rugbrødene stod i Ovnen en 4-6 Timer, de blev stillet til Afsvaling paa Bryggersbordet. Rugbrødene blev opbevaret paa Loftet, de laa paa et Par Brædder, der hang som en Gyngje i et Par Reb ned fra to Hanebjælker. Ved Slutningen af Maanedelen var de sidste Rugbrød ofte helt grønne af Mug, dette børstedes af og skal ikke have forandret Smagen, disse Rugbrøds Smag og Fasthed skal iøvrigt have været meget konstant, uafhængig om det var nyt eller gammelt Brød.

Mælkeprodukter.

Straks efter Malkningen blev Mælken hældt op i Lurfade og stillet ind i Mælkekammeret. Her stod mod Nordvæggen en Mælkehylde, der nu opbevares i Thisted Museum. Der var en 8-10 Etager paa denne Hylde, paa hver Etage stod Mælken fra een Dag. Mælken stod ca. et Døgn for at sætte Fløde, "bær æ Flø:d fræm", som det hed i Thybomaalet, den blev skummet med en Metalske, Skummetmælken blev anvendt til Kalve og Grise.

Smørkernen var en af de sædvanlige, cylinderformede, den eksisterer endnu. Fløden blev altid syrnede med Kernemælk Aftenen før og sat paa lunkent Vandbad Natten over; naar man begyndte Kerningen skulde man straks bevæge Stangen meget hurtigt op og ned, senere, naar Smørret var begyndt at samle sig, skulde man køre langsommere. Hvor længe man skulde kerne, var meget varierende, Smørret var bedst, hvis det kom efter ca. ½ Times Arbejde, det kunde ogsaa komme hurtigere, man mente det var, fordi der var syrnede for meget. Undertiden kunde der gaa en til to Timer, inden den hvislende Lyd fra Kernen fortalte, at Smørret var ved at samle sig. Naar Kerningen varede saa længe, kunde Pigen ikke alene holde ud til at trække Kernen, hun fik saa Hjælp af Karlen eller Drengen. Naar der var to om Arbejdet, blev der ofte sunget en "Kja:rwi:s", en Vise som der desværre kun er overleveret enkelte Brudstykker af:

"Smør fræ Rajrup aa Smør fræ Tajrup,
Smør i mi Kja:r,
Smør fræ E'ttrup aa Smør fræ Gjè'ttrup,
Smør i mi Kja:r".

Omkring 1895 fik man en lille fabriksfremstillet Smørkerne med Vinde. Den var betydelig nemmere at trække, her var der ikke Brug for mere end en Person, og den gamle "Kja:rwi:s" gik i Glemme. Da man var kommet nogle Aar ind i 1900-Tallet, holdt man forøvrigt helt op med at kerne Smør selv.

Smørklumpen fra Kernen blev i et stort Smørtrug, fremstillet af eet Stykke Træ, æltet sammen med lidt Salt. Smørret stod i dette Trug til den følgende Morgen, da blev det æltet paany og derefter fyldt i Lerkrukker. Kernemælken blev brugt til Kernemælksvælling, der var en staaende Ret, naar der blev kernet.

Oste blev fremstillet af Sødmælk, Løben købte man hos Købmanden. Der var dog Steder i Sognet, hvor man fremstillede den selv ved at give nyfødte Kalve Mælk, slagte dem og opsamle Maveindholdet. Til Presning af Ostene brugte man Osteforme, der var runde, fremstillet af Træ i eet Stykke, ca. 25 cm i Diameter og en 10 cm dybe. I Bunden var der Huller, der blev lagt et Klæde over disse og Ostemassen blev derpaa fyldt i Formen, Laaget blev lagt paa, og der blev lagt store Sten ovenpaa. Nogle Steder

havde man Ostepresser, hvor Ostene blev presset med en Skruenanordning. Fremstillingen af Oste er ufuldstændig kendt, fra ca. 1890 blev hele Forbruget af Oste indkøbt.

Slagtning.

Som tidligere nævnt blev der kun slagtet een Gris aarligt, denne Slagtning fandt Sted omkring 10. December. Til dette Arbejde havde man altid Hjælp, fra Firserne var det altid Husmanden Kristian Jensen (Kræn Ettrup) i Gykkjær, der havde dette Job. Han havde i sin Ungdom faaet en nødtørfdig Undervisning i Slagterfaget, vistnok af en Husmand, der som han selv, havde Slagtning som Bierhverv. Han medbragte selv sine faa Redskaber: Slagtekniv, "Ste'k-knyw", Strygestaal, Skraber, Sav og en Pølsesprøjte. Paa Slagtedagen havde der været travlt i Bryggerset fra den tidlige Morgen, Grubekedlen skulde bringes i Kog og et stort omvendt Kar skulde ligge parat midt i Bryggerset. Paa dette Kar blev Grisen lagt op, de to Forben og de to Bagben blev bundet sammen, dernæst blev et Reb f. Eks. fra Bagbenene lagt over Rebet mellem de to Forben, og ved Hjælp af dette Reb trak man Forben og Bagben sammen, saa Ryggen stod spændt som en Flitsbue. Mens en Hjælper holdt Grisen fast i Ørerne, skrabede Slagteren Børsterne væk fra det Parti i Nakken, hvor Dødsstikket skulde føres. Dette Stik blev givet i to Tempi, først et dybt Snit tværs over Nakken, saa Flæsk og Muskler gabede, dernæst et lynhurtigt Stik ned i Halspulsaaererne, saa Blodet fossede ud, selvfølgelig til Akkompagnement af Grisens Smertenshyl. Blodet blev opfanget i en stor Gryde eller Balje, som Pigen rørte flittigt rundt i, alt imens hun slog koldt Vand i. Saa snart Grisen var død, blev den skoldet og skrabet, og dernæst lagt paa Ryggen i en Stige og bundet fast med Reb gennem Haserne. Stigen med den fastbundne Gris blev saa rejst op mod en Væg, saa Grisen hang med Hovedet nedad. Den blev saa aabnet baade i Bugen og i Brystkassen og de indvendige Organer blev taget ud i en sammenhængende Blok og lagt i en Balje. Saa snart denne Blok var blevet skilt i sine forskellige Bestanddele, gik Pigen i Gang med at smelte Fedt og rense Tarme; Tarmene blev først krænget, dernæst skrubbet i Kalkvand med en Børste eller en Halmvisk.

Mens Slagteren parterede Grisekroppen, gik Husmoderen (eller Husbestyrerinden) og Pigen i Gang med at lave Pølser: Blodpølser, Medisterpølser, Hakkepølser og Lybskpølser. Til Blodpølser anvendtes de største af Tarmene; Blodet blev først siet, dernæst blandet med Rugmel, der blev tilsat Spækstykker, eventuelt Rosiner. Blandingen blev fyldt i Tarmene med en stor Træske, mens Tarmen blev "holdt op" enten af en Hjælper eller af en særlig Anordning. De Klumper stivnet Blod, der blev skilt fra ved Siningen kaldtes "Stårmblood", et Udtryk, der ogsaa blev anvendt om Blodansamlinger hos Mennesker, f. Eks. det Blod, der findes i Buler paa Hovedet eller i blaa Pletter efter Slag.

Til Hakkepølse anvendte man Lungerne og det daarligste af Kødet, Lybskpølse og Medisterpølse skal ikke omtales nærmere. Kødet til Pølserne blev malet i en "Kødmaskine", denne Maskine har været i Brug i hvert Fald saa tidligt som 1885. Hvordan man tidligere bar sig ad med Findelingen af Kødet, vides ikke.

Grisehovedet blev som nu anvendt til Sylte, Smaakød blev anvendt til Suppe, der fortæredes paa selve

Slagtedagen eller den nærmest følgende Dag. Alt det øvrigt blev saltet, noget røget. Flæsketeg, som vi kender det nu, vankede der aldrig. De indvendige Organer, Nyre, Lever blev fra gammel Tid solgt til Aggerboerne, der anvendte det til Madding, først omkring 1900 kom man til at anvende ogsaa disse Organer i Husholdningen. Slagteren fik nogle gode Stykker og et Par Pølser med sig hjem, det var en Del af hans Betaling.

Vi skal dernæst gaa over til at omtale Faareslagtning. Der blev regelmæssigt slagtet 8 Faar aarligt, nemlig: Et Lam lige før Høst, Vædderen og en Bede i Begyndelsen af Oktober, to Faar i Slutningen af Oktober og to Faar i Slutningen af November, ved en af de sidste tre Slagtninger blev der desuden slagtet et Lam. Til Faareslagtingerne havde man ingen Hjælp, alt Arbejdet blev klaret af Kvinderne, Husbonden eller Karlen kunde allerhøjest række en hjælpende Haand, naar Faaret skulde bindes eller hejses op.

Faaret blev lagt paa venstre Side paa et omvendt Kar, alle fire Ben blev snøret sammen som fire Stokke, parallelt med Kroppen. En Hjælper holdt i Faarets Hovede, Husmoderen stod med Front mod Faarets Nakke, med venstre Haand tog hun fat i Spiserør og Strube, "æ We:sen" lige under Hagen og holdt denne Haandfuld godt ud fra Halshvirvelsøjlen, mens hun med højre Haand stak Kniven igennem Faarets Hals og skar ind mod Halshvirvlerne. Ved denne Fremgangsmaade undgik man at faa overskaaret Spise- og Luftrør og at faa Blodet forurennet med Maveindhold. Efter at Skindet var gennemskaaret ved Benene og delvis løsnet, blev Faaret ved Reb gennem Haserne hejset op i en Stang mellem to Loftsbjælker, Bugvæggen blev aabnet og Indvoldene taget ud i en Balje, Brystkassen blev først aabnet senere.

Tællen blev smeltet i en Gryde og derefter hældt til Afkøling i store Lurfade, der først var vædet indvendig med Vand; Nyretællen blev smeltet for sig, den skulde anvendes til Pølser, bl. a. til en særlig Pølse, der blev kaldt for Kød-pølse, og som blev fremstillet af Blodkødet fra Halsen og Spækstykker fra Ryggen. Rullepølse blev som nu lavet af Slaget, de øvrige Pølser er som omtalt under Svin slagtning. Hovedet blev kløvet i to Dele, rensat for Hjerne, Øjne o. s. v., og dernæst blev de to Halvdele, Benene og Pølserne bundet sammen med en Sime og kogt i Grubekedlen i ca. 1½ Time. Vandet fra denne Kogning blev senere anvendt til Svine- eller Hønsfoder.

Ligesom ved Grisen blev alt smaat Kød f. Eks. fra Benene, Halsen, Hovedet og Halen anvendt til Suppe, for alt dette havde man Betegnelsen "Omrask", et Ord der ogsaa blev brugt om Smaakød hos Fjerkræ. Alt det øvrige Kød fra Grisen og Faaret blev saltet, man anvendte hertil et Par endnu eksisterende ovale Saltkar. Først blev Kødet gnedet med Salpeter og dernæst lagt ned i Saltkarret Lag for Lag, Ribbensstykkerne først, dernæst "Fjerdinger" og tilsidst Benene; for hvert Lag blev der drysset Salt paa og allerøverst blev der lagt nogle knytnevæstore Agersten. Efter 3 Dages Forløb blev der hældt Vand paa, Saltlagens Styrke prøvede man ved at lægge et Æg ned i Karret, gik det til Bunds, var Lagen for svag, og der maatte saa drysses mere Salt paa. For at spare paa Saltet, brugte man undertiden den gamle Lage igen, den skulde blot først "wældes òm", d. v. s. at den skulde koges, og hvad der kom op til Overfladen, skulde skummes af.

Efter tre Ugers Saltning blev en Del af Kødet hængt til Røgning i Skorstenen ligeledes i tre Uger. Først og fremmest gjaldt dette "Fjerdinger" af Faaret og af Grisen, men ogsaa en Del af det øvrige Kød og en Del af Pølserne, Rullepølse og Kød-pølse blev røget. Pølserne blev dog kun saltet i 8 Dage inden Røgningen.

Fjerkræ blev altid slagtet af Husmoderen selv, i Reglen paa den Maade, at hun holdt Dyrets Krop fast mellem Knæene, tog under Hovedet med venstre Haand og skar Halsen over med højre. Af Ænder og Gæs anvendte man sommetider Blodet, de blev da slagtet paa en anden Maade, nemlig ved, at man holdt Kroppen fast mellem venstre Albue og Brystet og holdt Dyrets Hovede fast inden i venstre Haand. Med venstre Haands Pegefinger fandt man frem til en Pulsaare lige bag ved Skallen, denne Pulsaare blev skaaret over med Knivspidsen og Blodet stod nu ud i en fin Straale, der blev opfanget i et Kar med lidt Vand. Den Pulsaare, der blev skaaret over, var meget lille, det varede derfor længe, inden Døden indtraadte. Det kunde ogsaa ske, at Dyrene, naar man havde lagt dem fra sig i den Tro, at de var døde, pludselig begyndte at røre paa sig igen. Denne Slagtemetode blev derfor allerede dengang af nogle anset for at være barbarisk.

At aflive et Dyr ved Slagtning hed i Thybomalet "aa ste'k", "Hwæm ska ste'k je Gris?", eller "Hwis do barre wèl ste'k æ Fu'r, saa ka wi se'l law: de ant". Naar Talen var om Fjerkræ, blev Ordet vist kun brugt om at slagte ved Nakkestik.

Høns blev altid skoldede inden Plukningen, og Fjerene blev næsten aldrig anvendt. Ænder og Gæs blev plukket tørre; hvis det drejede sig om et større Antal, maatte Karlen og Husbonden hjælpe til. Under dette Arbejde sad man ude i Bryggerset, Dyrene havde man paa Skødet; for ikke at grise Fjerene til med Blod var der en Stump Tøj eller et Stykke Papir om Hovedet. Svingfjerene i Vinger og Hale blev fjernet enkeltvis eller nogle faa Stykker ad Gangen, alt det øvrige blev plukket med fuld Haand. Naar der var taget, hvad der kunde tages paa denne Maade, sad der altid nogle enkelte spredte Fjer og Dun tilbage, som maatte fjernes med Neglene paa Tommel- og Pegefinger, dette kaldtes "aa nebbet". Til allersidst blev Dyrene svedet, dette foregik fra gammel Tid over en Ild af Rughalm, der blev lagt i "æ Raa:gst" lige uden for Bageovnen, senere anvendte man Ilden i Komfuret. Fjerene blev som nu anvendt i Dyner og Puder, Svingfjerene maatte dog først ribbes, de blev derfor ogsaa kaldt "Reb:fjød'r", og de blev under Plukningen lagt i en Kurv for sig selv. Selve Ribningen foregik paa den simple Maade, at man tog fat i Skaftet med den ene Haand og rev Fanen af med den anden, i dette Arbejde deltog hele Gaardens Mandskab, og man sad omkring Bordet i Sovekammeret.

Straks efter Plukningen blev Ænder og Gæs hængt op ved Hovedet et Døgn for at Fedtet kunde synke ned. Selve Udtagningen af Indvoldene skal ikke omtales nærmere, den foregik paa samme Maade som i Dag. Fedtet af Gæs og Ænder blev brugt til at smøre paa Brød, Smaakød, Lever, Kraase, Hjerte o. s. v. blev brugt til Suppe. Af Gaasen fremstillede man en særlig Pølse: Lungerne, "æ Lønd'r", Leveren, Nyrene og Blodkød fra Snitstedet paa Halsen blev hakket og blandet med Gryn, som "Pølseskind" brugte man Skindet af Gaasehalsen. Denne ejendommelige Pølse blev brugt i Kaalen.

Ænder og Høns blev slagtet af og til Aaret rundt ved mindre Festligheder, alt Kødets blev da brugt til Suppe. Lige før Jul blev der slagtet en ca. 10 Ænder og lige saa mange Gæs, Ænderne blev solgt, af Gæssene blev en Del brugt til Suppe, det meste blev saltet. Stykkerne blev lagt

ned i et lille aflangt Saltkar som tidligere beskrevet. Stegning af Fjerkræ brugtes aldrig, Mortensgaas var fuldstændig ukendt paa Grim-Nørgaard, og iøvrigt ogsaa paa andre Gaarde i Sognet.

Fortsættes.

(Kilde: Historisk Årbog for Thisted amt 1962, side 14-48).