

Doveroddeminder

Af Svend Sund Laursen, Esbjerg

Forord

Når jeg nu (1999) i mit 65. år ser tilbage, kan jeg kun glæde mig over, at jeg har haft et godt og indholdsrigt liv og en tryk og lykkelig barndom. Alt er som bekendt relativt, så set med et nutidsbarns øjne, måske med mine børnebørns, ville min barndom for dem, på nogle områder, måske synes fattig og primitiv. Dagliglivet i en landsby var så at sige på alle områder meget forskelligt fra nutidens levevis, transport, kommunikation, medier, arbejde, skole osv.

Jeg vil forsøge at skrive mine erindringer fra min barndom først i 30'erne og den tilstand og de vilkår, som herskede dengang. Jeg vil ikke undlade at fremføre mine betragtninger, mht. hvad jeg mener, var godt eller mindre godt, og selvfølgelig uden at sætte nogen person, afdøde som nulevende, i et dårligt lys.

Thy – landet mod nordvest

Jeg er født i 1934 på kroen i den lille landsby og fiskerlejet Doverodde, som ligger i Thy ca. midtvejs mellem Thisted og Struer. Stedet ligger i en lille krog af Limfjorden ikke langt fra Næssund, hvor en mindre færge stadigvæk fragter folk og køretøjer over sundet mellem Thy og Mors.

Thy er selv en lille landsdel; særegen med sin vekslende natur, bestående af høje bakke drag og slugter førende ned mod Limfjorden. Mod vest findes der store klitsøer, plantager, afsluttende med klitlandskabet ud mod det barske Vesterhav.

Det højeste punkt i Thy er Ashøj (93 m), som ligger mellem Hurup og Vestervig.

Thyboerne har deres egen dialekt, thybomålet, som desværre ligesom andre dialekter i dette land ganske langsomt er ved at glide ud af det danske sprog. Et sprog eller en dialekt er præget af de mennesker, der taler det.

Thyboerne er et stolt, måske stout folkefærd,

seje, udholdende, besindige og ærlige; et godt udgangspunkt for alle dem, som i tidens løb er udvandret til den øvrige del af verden.

Landbrug, fiskeri og de deraf afledte industrier kunne slet ikke beskæftige og fastholde de generationer af unge, som er vokset op i stort set hele det tyvende århundrede. Mange måtte, som jeg selv, drage til de større byer i provinsen, enkelte drog helt til hovedstaden.

De første erindringer

De første indtryk, man siden hen kan huske, er normalt fra omkring 3 – 4 års alderen. For mit vedkommende husker jeg små detaljer af hændelser, hvor jeg selv var hovedpersonen, og det kan meget vel være fra mit 4. år. Jeg har fået fortalt, at jeg var noget svag ved fødslen, var nogle gange meget syg og døden nær, men alligevel så sejlivet, at jeg overlevede, og siden har mit helbred været nogenlunde ok.

Denne svaghed som spæd havde nok medført, at jeg var noget overbeskyttet, især og naturligt nok først og fremmest af min mor. Jeg blev nummer 4 ud af en børneflokk på 5. Da jeg blev født i 1934, var min ældste bror, Lars, 10 år, nummer 2, Richard, var 8 år og nummer 3, Henry, var knap 7 år.

Det første, som jeg mener at kunne huske, var, at jeg sad eller lå i køkkenet, hvor min mor som sædvanligt havde travlt (min mor var kro-kone).

Det var en fastelavnsmandag, hvor der blev banket på døren. Da mor lukkede op, stod der tre eller fire fremmede skikkelser i døren. Dengang bar man hjemmelavede masker til fastelavn, hvilke må have gjort indtryk på mig, for jeg hylede i vilden sky af skræk, også efter at de havde taget maskerne af. Det viste sig at være Niels Sørensen's piger (omtales senere), som jeg kendte, men alligevel!

En anden hændelse, som jeg husker, fra da jeg var helt lille, var da min storebror, Lars,

skulle passe mig. Det var om sommeren, vi sad på ”æ glassijk” (glaschis), en betonmur ud mod vandet, og pludselig drattede jeg i vandet. Her lå jeg og rodede rundt i nogle få øjeblikke, indtil Lars fik mig op på det tørre igen.

Mordforsøget

Ja, hold nu fast kære læser, nu bliver det kriminellet. Da jeg var knap tre år, blev min søster Else født (i 1937). Endelig blev det en pige, selvsagt til stor fryd for mor og far og hele familien. Måske ikke så meget for mit eget vedkommende, for nu havde jeg, den forkælede efternøler, pludselig fået en rival. Det kunne have fået fatale følger.

En dag lillesøster Else og jeg var i køkkenet sammen med mor, hvor Else lå i barnevognen med nedslået kaleche, havde jeg set mit snit til at hente en hammer nede i fars værksted og var kommet tilbage til køkkenet, hvor jeg havde stillet mig bagved barnevognen. I et ubevogtet øjeblik hævdede jeg hammeren over Elses hoved, men i det samme vender mor sig fra komfuret og får afværget ugerningen. Straffen faldt prompte, idet mor resolut trak mig (jeg husker ikke, om det var i armen eller i øret) ud af døren og ned i hønsehuset, hvor jeg som straf blev sat ind til hønsene. Hvor længe jeg stod der, husker jeg ikke, men jeg kan huske, at hønsene, vi havde, var af racen brune italienerne.

Ak ja, sikken forskrækkelse. Nå, min søster Else og jeg gik ellers fint i spænd sammen siden.

Jeg husker også, at Else engang som lille var syg, hun havde vistnok mæslinger. Far gik med hende på armen, og det stod ud af begge ender på hende; det var helt grønt, men man tilkaldte ikke læge dengang, med mindre man havde høj feber.

Om sommeren havde vi en voksen pige ansat på kroen som hjælp til alt forefaldende arbejde. Sommergæsterne fik gerne nyopgravede kartofler til middag. Den sommer var det Rita Eriksen, en ung pige fra Boddum, der var ansat, og jeg husker, at jeg sad bag på cyklen, når vi skulle over til Niels Hansen i Boddum for at hente kartofler.

Jeg kan også svagt huske min første ”biltur”. Vi blev af købmand Møller inviteret med på en tur til Struer. Han var vistnok, på det tidspunkt, den eneste som ejede et automobil – vild luksus. Så vidt jeg husker, var det en lille Ford, der blev meget populær umiddelbart før krigen.

Turen kom til at stå i ”Gedebukkens tegn”, idet vi så et par stykker på vores vej. Geden var dengang ”Fattigmands ko”. Et par geder kunne faktisk godt forsyne en lille familie med mælk. Det var typisk daglejere og andet godtfolk, som boede i små huse tæt ved vejen på meget små grunde. Gederne stod bundet i et kort tøj og græssede i vejkanterne. Om synet af gederne var årsagen, jeg tror det nu ikke, men mor og far købte i Struer et krus til mig. Det var enten blå- eller grønmailleret med en hvid gedebuk på. Det blev der drukket meget mælk og saftvand af siden.

Den 9. april 1940 var jeg 5 år. Det var om formiddagen, og det var næsten stille vejr. Min bror, Henry, og jeg gik nede på ”æ plads” (en grusbeltet plads ud mod fjorden) og lugede græs og ukrudt, da vi hørte en summende lyd, der blev stærkere og stærkere. Da vi så op i luften, så vi sværme af tyske flyvemaskiner, som fløj lavt hen over os med kurs nordpå. Ved middagstid kom far hjem efter et besøg i Hurup, og han kunne fortælle om den lange række af militærkøretøjer, der holdt på hovedlandevejen, lige så langt han kunne øjne. Da blev vi alle klar over, at vi var blevet besat af tyskerne. (Mere om krigen senere).

Lidt om familien

Min far, Jens Sund Laursen, blev født på Jegindø d. 26. april 1892, som barn af Lars Kynde Laursen og Dorthe Marie Sund. Min bedstefar, Lars Kyndi, var som 7-årig sammen med sine forældre og fire søskende ”indvandret” fra Harboøre, hvorefter de bosatte sig på Jegindø i 1865. Senere, som voksen, slog min bedstefar sig ned som bundgarnsfisker. (Læs: ”Harboørefolk på Jegindø” af Esben Graugaard).

Min far uddannede sig som kok, stak til søs med en damper, men kom efter nogle år tilba-

ge for at hjælpe sin far og sin ældre bror Laust med fiskeriet. Han traf min mor, Johanne Marie Thomsen, som dengang tjente på herregården "Hindsels" på Thyholm. De giftede sig d. 13. maj 1923 og slog sig ned i et lille hus på "æ Røn", som udgøres af den sydvest vendte "tap" eller hage på Jegindø.

Her blev mine tre ældre brødre født.

Lidt om mit hjem og omgivelser

Doverodde Kro hørte oprindeligt til Købmandsgården, som daterer sig tilbage til 1849, hvor der dengang var en livlig transport og handel på Limfjorden og også til fjernere oversøiske destinationer. Min far overtog kroen i 1931 for den nette sum af 8.000 kr. efter tømrer Anton Poulsen, som havde sit lille tømrerværksted ved siden af kroen.

Kroen var, hvad man dengang kaldte en afholdskro, dvs. at der ikke måtte serveres øl og spiritus for kroens gæster. Min far søgte et par gange kommunen om bevilling, men uden held. Der var dengang en del kroer, afholds- og missionshoteller, uden spiritusbevilling. Det er jo utænkeligt i dag. Dengang var det også et stort handicap for en kro, da det jo gjorde det vanskeligt at konkurrere med de kroer, som havde en bevilling, hvilket dengang var Morup Mølle Kro i Thy og Tambohus Kro på Thyholm. Tænk, en gang stegt ål som var vores specialitet uden øl og snaps. Nå, nogen var da så forudseende, at de havde taget "en halv abe" med i inderlommen, hvilket far "selvfølgelig" ikke bemærkede.

Selv om krigen og tyskerne indmarch var særdeles uvelkommen, kan man ikke se bort fra, at det på mange områder gav beskæftigelse, hvor mange mennesker tjente gode penge på forskellig vis. Udbuddet af forbrugsvarer var jo ikke særligt stort, og de fleste ting til husholdningen var rationeret, så det var jo ret naturligt, at man brugte nogle penge på at gå i byen og spise og få en glad aften. Jeg tror, at en gang stegte ål kostede 7 kroner, hvilket jo ikke var en herregård selv dengang. Dertil en lys øl eller en sodavand til et par kroner. Men alt i alt gav det da lidt omsætning og dermed penge i kassen.

Far var foruden at være kroejer også fisker og

åleopkøber. Fiskeriet var hovedsageligt rusefiskeri efter ål og rejer samt om foråret lidt fiskeri med kroge og ned. Med ned fisker man mest fladfisk (rødspætter og skrubber). Ålefiskeriet foregik det meste af sommeren, og de fiskere, som far købte ål af, fiskede for det meste med trawl og ålevod. Der var dengang gode fangstpladser, så der kom fiskere fra hele den vestlige del af Limfjorden, ja selv helt omme fra Virksund ved Hjarbæk Fjord kom der fiskere. Et par af fiskerne derfra slog sig endog ned med deres familier i Doverodde. (Nærmere herom senere).

Det var og er stadig den dag i dag hårdt arbejde at drive en kro. Bortset fra de kønne omgivelser, var der ikke så mange plusser rent beliggenhedsmæssigt.

Da min far købte kroen, var den i en temmelig dårlig forfatning, både ind- og udvendigt. Som noget af det første, blev der lagt nyt tag på bygningen, røde cementsten. Ydermuren var berappet og gulkalket. Den fremstående sokkel blev kalket sort. Bygningerne krævede temmelig meget vedligeholdelse. Sikkert hvert andet eller tredje år kom mureren og gik hele murværket efter. Han kalkede de vægge og lofter, som trængte til en opfriskning. Det var murer Chr. Hummelshøj fra Ydby, som havde dette hverv. Han kom gerne sidst på sommeren, mens murværket stadigvæk var tørt, og den værste travlhed på kroen, var overstået.

"Æ plads"

Blandt et af de første større arbejder, anlagde far "pladsen", som den blev kaldt. Ved overtagelsen af kroen gik fjorden op til den lille foranliggende have, dvs. at der kun var ca. 10 – 15 meter fra bagdøren og ned til strandkanten og ved højvande noget mindre.

For at imødegå dette og samtidig skabe mere udenomsplads, fik far den ide at udvide grunden. Det har sikkert været uden forudgående ansøgninger til diverse myndigheder. Arbejdet foregik helt manuelt med skovl og trillebør. Det gjorde for øvrigt de fleste anlægsarbejder dengang. Far fik hjælp af forvalteren på Købmandsgården, Jens Hummelshøj. Der skulle først støbes en mur i beton, hvilket må

være foregået ved lavvande, ellers ville det have været "vandbygningsarbejde". Muren var vel omkring 1 1/2 meter høj og ca. 40 – 50 meter lang. Bagefter blev det inddæmmede fyldt op med forskelligt fyldmateriale – hvorfra ved jeg ikke, men måske fra landevejen? Til sidst blev det indvundne areal planeret og belagt med et godt lag strandgrus, hvorefter "pladsen" var færdig. Grunden var nu forøget med 250 – 300 m², hvilket var en betydelig udvidelse.

Her kunne der om sommeren opstilles borde og bænke til gæsterne. Far havde købt et større telt, som blev stillet op, når der var mange gæster på kroen, f. eks. når der var fælles kaffebord til foreninger, begravelser og private fester. Jeg kan svagt huske, at teltet var i brug, men det har sikkert været ret besværligt at stille op, og det gik nok ret hurtigt til pga. fugt og deraf følgende råd. Der blev senere opstillet en flagstang, som flittigt blev brugt, jo, jo, Dannebrog vajede smukt på hver en mærkedag.

Også indendøre blev kroen restaureret, så forholdene kunne virke indbydende på kommende gæster. To kamre blev lagt til "salen", som derved kom op på et areal på ca. 50 – 60 m² ikke meget selv efter datidens forhold. Der blev lagt et nyt parketgulv, og nye vægpaneler blev opsat. Det blev udført af tømmer- og snedkermester Overgaard fra Heltborg.

Først blev den efterhånden ældre tidligere ejer af kroen, Anton Poulsen, hyret til opgaven, men han kunne ikke finde ud af at lægge parketstavene i "sildemønster", hvorefter han og far røg i totterne på hinanden. Anton blev "fyret", og Overgaard blev hyret.

Bagefter skulle der males, hvilket blev udført af malermester Pedersen fra Heltborg. Panelerne f. eks. blev "året", så det lignede egetræ. Det var virkelig en opgave der krævede håndlag.

Foruden salen havde vi den "store skænkestue" og den "lille skænkestue", hvor den første blev brugt, når der kom lidt finere gæster, og den anden fungerede, som det man betegner som "slyngelstue".

Livet på kroen

Der var en stor kontrast fra en travl sommerdag på kroen til en stille vinterdag. Fra begyndelsen

af 40'erne og den næste halve snes år, var der en meget god periode for ålefiskeriet i Limfjorden, måske den bedste nogensinde. Dertil kom muslingefiskeriet. Da blev der virkelig trængsel ved broen.

Broen var en anløbsbro, hvor samtlige fartøjer, der anløb Doverodde, måtte lægge til. Den tilhørte egentlig fra ældre tid Købmandsgården. Den bestod af en træbro i forlængelse af en dæmning for at nå ud til det dybe vand ved sejlrenden. Ved broen var der plads til højst tre til fire mindre fragtskibe plus en halv snes fiskerbåde, men indtil "muslingperioden", som jeg senere vil berette om, var der nogenlunde plads ved anløbsbroen.

Åletrawlerne fiskede om natten, mens voder og rusefiskeriet forgik om dagen, dvs. ruserne skulle helst tømmes så tidligt som muligt for at undgå for mange krabber i ruserne.

Der var travlhed og aktivitet stort set hele døgnet. Jeg roede tit for min far, når han skulle ud og købe fisk op ved fiskerne. Ålene blev først "keset" op fra bådens "dam", et rum midt i båden, som var adskilt vandtæt og forhøjet med en "damtragt", så vandet ikke stod ind i båden. I bunden af "dammen" var der boret huller, så der kunne komme frisk vand ind til fiskene, men selvfølgelig ikke så store huller, så ålene kunne slippe ud. Vi havde som regel to vejespande med i prammen samt en "rangerkasse" (sorterkasse), hvori ålene blev sorteret for derefter at ende i de respektive vejespande. Der var tre sorteringer, store-, mellem- og småål. Undermålsål og andet småkravl blev til sidst lukket ud til friheden i fjorden gennem en lem i sorterkassen. For hver båd roede vi ud til de store hyttefade, som lå fortøjret ved pæle. Der tømte vi vejespandene, hvorefter vi var klar til besøge næste båd og så fremdeles. I højsæsonen kunne opkøbet af ålene vare det meste af formiddagen, inden vi var færdige.

Derhjemme ved "kødgryderne" stod vor mor. Selv om far var udlært kok, så var det mor der forestod gerningen i køkkenet. Der var lange arbejdsdage med tilberedning af mad og dertil udført i ubekvemme stillinger ved komfuret, ikke så sært at hun blev træt.

Far stod op senest kl. 5 om morgenen for at

nå at røgte sine egne ruser, inden han skulle ud og opkøbe ål. Han lavede og spiste som regel sin havregrød, inden han tog af sted, og når han så vendte hjem efter en times tid eller to, havde mor kaffen klar. Vi fik som regel også formiddagskaffe, og dertil skulle min far og jeg gerne have et stykke rugbrød med ost – herligt. Derefter var der et par hektiske timer indtil middag, hvor der skulle skrælles kartofler (til den helt store gryde). Kød eller fisk skulle tilberedes. Der var bøffer med løg eller frikadeller og en enkelt gang stegte ål eller anden fisk som skrubber eller rødspætter på menuen.

Det var jo før køleskabet blev almindeligt, så det var begrænset hvor længe f. eks. kød kunne holde sig. Vi havde en lille kælders, som vendte mod nord. Dernede stod saltkarret, hvor sul og kød fra julegrisen blev opbevaret sammen med ost og andre mejerivarer. Men stort set blev der købt ind dag for dag i sommersæsonen, hvor både sommergæsterne og en del fiskere skulle have middagsmad hver dag (og det var kl. 12 middag, præcis).

Så snart vi kom lidt hen på sæsonen, hvor der kunne fås nye kartofler, skulle der hentes kartofler hver dag, og ligeledes, når jordbærsæsonen kom, blev der serveret jordbær et par gange om ugen, hvoraf søndag udgjorde den ene dag.

Jeg var ca. 9 – 10 år og havde fået min egen cykel, da det blev mit job at få hentet disse ting ved forskellige landmænd i oplandet.

Jeg husker et par steder. Således hentede jeg kartofler hos gårdejer Johannes Kristensen i Dover, det var sorten King Edward (de lyserøde) som var en meget populær sort. Skulle jeg også have jordbær med, så blev de hentet hos ”skipper” Christian Nielsen, som boede i et lille hus næsten nabo til Johannes Kristensen. Kød og pålæg skulle hentes i Hurup, hvortil der var 7 km. Såfremt han havde tid, var det gerne far, der selv tog den tur, hvis ikke så måtte jeg af sted. Tit havde far andre ærinder i Hurup, f. eks. skulle han besøge banken eller isenkræmmeren. Han tog aldrig af sted, uden at han først havde ”byttet tøj”. Han ville helst køre på mors cykel, måske fordi den var lettere at komme af og på.

Før middag blev jeg gerne sendt ud på broen for at kalde på de fiskere, som havde bestilt mad, og som fik deres sparsomme søvn om dagen. De havde jo fisket hele natten og landet deres fangst om morgenen. Jeg kan huske enkelte af dem. Poul Mortensen, Jens Falsig fra Jegindø, Kr. Jacobsen, Peter Lassen fra Glynegøre, Sigurd Bertelsen, Otto (?) og Thomas (?) (snøft) fra Virksund.

Maden skulle være klar til at servere kl. 12. Køkkenet summede, og mor svedte. Hun husede ikke med pigerne, men gav stille og roligt sine ordrer. Vi havde ansat to piger i højsæsonen, en voksen pige og en skolepige i 14 års alderen. Den voksne pige ordnede værelserne og serverede for sommergæsterne, og den yngre pige hjalp for det meste til i køkkenet samt serverede for fiskerne og andet godtfolk i slyngetstuen. Det var utroligt, hvad de kunne sætte til livs, men de fik som regel dagligt kun dette ene måltid. De fik i hvert fald valuta for pengene. En middag med tre retter mad kostede dengang tre kroner. Til at få lagt bunden med fik de ofte først en god portion ”sødgrød” (byggrød kogt på mælk). Sødsuppe, kærnemælksuppe og kærnemælksvælling blev tit serveret som 2. ret.

Bagefter skulle der, med håndkraft vaskes op. Gøremål manglede ikke, f. eks. skulle sengelinned m.m. vaskes hver 14. dag.

Storvasken foregik i ”æ bryggers”. Her var den indmurede gruekedel anbragt i et hjørne, hvor også ”vaskemaskinen” stod. Den bestod af en træbeholder på tre høje ben. I låget var anbragt en anordning med et håndtag fastgjort på et stort tandhjul, som igen påvirkede et andet mindre tandhjul, monteret på en aksel og herpå en rotor, hvis bevægelse vaskede tøjet. Det var mit job med følelse at trække håndtaget, ligesom jeg skulle sørge for, at der var nok tørt brænde til gruekedlen.

Træet lå på loftet lige ovenover bryggerset. Trappen derop var hængslet i den ene ende og ophængt i en kraftig krog i modsatte ende. Oppe på ”det lille loft” som vi kaldte det, sad min far ofte om vinteren og bødede garn og bandt ruser, så de var klar til brug om foråret.

Nedenunder var ”æ værksted”, som blev

brugt til lidt af hvert bl.a. som brændselsrum, til cykler, og det var også muligt ved et gammelt bord at male og reparere. I værkstedet stod også "æ drawkist", som gennem tiderne var blevet fyldt op med gammelt ragelse.

I rummet stod også "æ rull", tøjrollen, hvor duge, lagner m.v. blev rullet efter endt vask og tørring. Den bestod af et kraftigt træstativ med et plant bord lavet af træplanker. Herover var en trækasse, i hvis ender var monteret et håndtag. Som vægt var kassen fyldt op med kampesten. Tøjet blev rullet ved at vikle tøjet om en trærulle, som derefter blev anbragt mellem trækassen og rullebordet. Kassens frem og tilbage bevægelse leverede det færdigt rullede linned. Blev arbejdet gjort omhyggeligt, fik man et godt resultat. At trække rullen var ikke det arbejde, man var mest vild efter.

At pille "spirer" af kartofler var heller ikke noget, man var vild med. Kartofflerne lå i kartoffelkælderen, som var et rum under gulvet i mellemgangen mellem køkkenet og spisekammeret. Sidst på vinteren begyndte kartoflerne gerne at spire, hvorefter de blev hentet op fra kælderen. Spirerne blev knækket af med en pind. Det blev gjort, fordi kartoflerne helst skulle holde sig, til den nye avl kom i juni måned.

Haven

Haven, som udgjordes af den smule jord, der fandtes mellem kroens bygning og fjorden, var adskilt i to afdelinger af en række store ribsbuske. I den ene halvdel var anlagt en græsplæne omgivet af staude- og stenbede. Her kunne sommergæsterne opholde sig og slappe af. Den anden halvdel var "nyttehaven", hvor der var planter som rabarber og køkkenurter, og hvor mor og jeg hvert forår såede sædvanlige køkkenurter. Der blev sået i ophøjede bede, hvilken metode jeg bruger den dag i dag.

Ned mod fjorden stod et gammelt blommetræ, af sorten Viktoria, som årligt bar en masse fine blomster. Ved siden af træet var rabarberne plantet. Begge dele blev godt gødet, nemlig når WC. – spanden skulle tømmes, hvilket også var et af de mere "sure" job som jeg gerne hjalp mor med. Det foregik ved, at der blev

gravet en rende langs med rabarberne, hvorefter vi hentede de to spande og tømte dem ud i renden. Når det så havde stået og "trukket" lidt, blev renden dækket til igen. Man skulle helst ikke lige gå, hvor renden havde været de næste 14 dage. Jeg husker, at jeg engang glemte "renden", hvorefter jeg med træsko på trådte i herlighederne (Pøj).

De sanitære installationer

Vi fik først indlagt vand og derefter toilet med træk og slip, da det første vandværk var blevet etableret omme bagved Købmandsgården. Før den tid blev vi ligesom de øvrige beboere forsynet med vand fra en privat håndpumpe. Der var naturligt nok ikke langt til grundvandet, og selv om de fleste af brøndene kun lå 15 – 20 m. fra fjorden, havde de fleste huse godt og rent drikkevand. Den smule husholdningsaffald man havde, blev smidt i fjordens strandkant. Her var afløbene fra køkkenvaskene også ført ud, i hvert fald for de huses vedkommende, som lå på fjordsiden. De andre huse var forsynet med en rørtud, der førte fra køkkenvasken ud i rendestenen, som så førte afløbsvandet væk fra huset til f. eks. haven. Alt var i orden, rent økologisk.

Vores egen brønd

Jeg kan huske, at vi fik gravet en ny brønd ved siden af den gamle som blev efterfyldt. Brøndgraveren var Jens Toft, land- og altnuligmand, som havde en lille landejendom, pokker i vold, der øster ude i Boddum. Han var også hjemmeslagter. Jeg husker om ham, at han stod og slagtede julegrisen udenfor vores bagdør. Det var spændende at overvære. Først blev grisen lagt op på vaskebænken med benene bundet sammen to og to. Så blev den stukket i halsen med en stor kniv, hvorefter blodet løb i stride strømme ned i en spand. Det skulle bruges til at lave blodpølse af. Derefter blev grisen flyttet over i den store skyllebalje, som var fyldt op med varmt vand, varmet i gruekedelen. Derefter blev børsterne skrabet af grisen med en mærkelig tragtformet tingest, som må have været meget skarp. Endelig blev grisens bagben bundet fast til en stige, som derefter blev rejst

og stillet op ad husmuren. Derefter kunne grisen sprættes op og indvoldene tages ud, og grisen kunne parteres i stykker, passende til at lægge i saltkarret.

Blodpølsen skulle laves straks, for at blodet ikke skulle størkne med det samme, blev det rørt sammen med rugmel. Den slagtede gris gav mad til mange dage i den kolde vinter.

En af mine små ”tjanser” var også at sørge for at vandspanden hele tiden var fyldt op. Det var en stor galvaniseret spand, som var anbragt på en taburet ved siden af komfuret. Med et litermål tog man herfra vand. I højsæsonen blev spanden fyldt op mange gange om dagen.

Brønden med den gamle støbejerns håndpumpe var placeret lige udenfor bagdøren, så der var ikke langt til vand, men alligevel! Om vinteren, når det frøs, måtte far om morgenen ud og tø pumpen op med en blæselampe, hvorefter der blev viklet en sæk rundt om pumpen. Derved kunne den holde sig optøet resten af dagen.

Den personlige hygiejne

Den foregik oftest ved køkkenvasken. Var der trængsel, måtte man rykke ned i bryggeret. Med pottemålet blev der fyldt vand i det emailerede vaskefad. Havde man nogenlunde rene hænder, kunne man godt vaske hoved og hænder i det samme vand.

Den store ugentlige kropsvask foregik for os børn om vinteren inde i stuen, det eneste rum i huset som var opvarmet. Det foregik ved, at der blev lagt et par gamle aviser under zinkbaljen, som var halvfyldt med passende lunkent vand. I kakkellovnens øverste låge sad som altid en ”stikkedel”, hvorfra der kunne hentes varmt vand.

Varmemæssigt gik det nogenlunde med at ”fyre over”, så længe der brugtes fast brændsel. Det kneb mere, da det midt under krigen slap op. For at holde ilden ved lige skulle der anvendes gode tørre brændeknuder, som desværre ikke kunne holde natten over, hvorfor det kunne være koldt at stå op en frysende vintermorgen. Under krigen var der lange perioder med isvinter.

I køkkenet var der endnu koldere, idet kom-

furet først blev tændt ud på formiddagen, dog ikke hver dag, idet maden ofte blev lavet på en primus, som på et tidspunkt blev afløst af flaskegas med tilhørende blus. På en kold vintermorgen kunne vi opleve, at der var is på vandet i vandspanden.

En luksus var i forbindelse med højtiderne, og når vi var godt beskidte fra tærskning m.m., at bade på mejeriets badeværelse, som blev forsynet med varmt vand fra kedelrummet. Sådant et bad kostede en krone.

Om sommeren klarede vi badet ved at springe på hovedet i fjorden.

Og livet gik sin vante gang

Byen lå ved foden af bakken, som knejser over Doverodde, skærmet fra vestenvinden af store træer. Holdt man til venstre ved foden af bakken, kom man ind igennem en port og ind på Købmandsgårdens område, hvor det store gamle pakhuis lå til højre, med den tofløjede gule hovedbygning liggende til venstre. Fortsatte man tværs over den store gårdsplads, kom man ind i ”Strædet”, som gav adgang til gadens øvrige huse, samt til anløbsbroen. Adgangen gennem porten var dengang den eneste til Strædet, så det må have forekommet fremmede som værende et meget lukket samfund. Det er der siden ændret på, idet man først i 70'erne førte en vej gennem bakkerne med adgang til bl.a. anløbsbroen. Samtidig blev der anlagt ”marina” samt udstykket områder til helårs- og sommerhusbebyggelse. Meget har ændret sig siden dengang for 50 – 60 år siden.

Tilbage til tiden sidst i trediverne - først i fyrreerne

Købmandsgården var omdrejningspunktet for byen. Her var der liv hele dagen, sommer som vinter. Landmændene kom skrumplende i deres hestevogne med måske nogle sække korn. Noget af kornet solgte de, og noget fik de med hjem igen, efter at det var blevet malet til grutting. Om foråret skulle de måske have nogle sække gødning med hjem samt sædekorn og frø eller sojaskrå til foder. Inden turen gik hjemad, holdt man an ovre ved ”æ butik”, som var den blandede landhandel. Her kunne købes



Doverodde ligger lunt og godt skærmet for vestenvinden af høje træer og skrænter.

kolonialvarer samt alverdens ting til hjemmets husholdning.

Hestetømmen blev enten surret om hjulnavet på hestevognen, eller den blev hængt på krogen, som sad i muren ved siden af butiksdøren.

I butikken tog man sig god tid med at få handlet, eller man benyttede lejligheden til at få sig en god snak med kommissen eller andre bekendte. I selve butikken var al plads udnyttet. Således var redskaber og værktøj anbragt langs med væggene og oppe under loftet. Her hang i kroge galvaniserede spande, beholdere og mange andre spændende ting. Inden for butiksdøren ved vinduet stod kaffemøllen, og bagved den lange disk sprang kommisserne rundt og fyldte mel, sukker, gryn mm. i poser hentet fra de bagved værende skuffer. Så snart man trådte ind ad butiksdøren, blev man mødt med en sammenblanding af dufte stammende fra friskmalet kaffe, krydderier, petroleum og spegesild.

Siruppen opbevaredes ude i bagbutikken i en

stor blikkande med hældetud, som kunne lukkes med en klap. Siruppen hældtes op i kundens medbragte krukke eller glas.

Det var også muligt at sælge varer til købmanden. Jeg kan huske, at Thøger Jensens kone fra Dover en gang om ugen ved besøg i butikken medbragte en kurv æg, som blev modregnet i de varer, hun i øvrigt købte.

Nogle kunder handlede og afregnede kontant, men de fleste havde en kontobog eller "kontrabog", som det hed dengang. Den tog man med, hver gang man skulle handle ved købmanden, hvorefter der heri med fyldepen nøjagtigt blev noteret, hvad man havde købt og hvornår. Herefter fik man enten månedlig eller kvartalsvis "gjort op", hvorefter man betalte, hvad der stod på "bogen". Somme tider vanke der et kræmmerhus med "brystsukker", hvis man var med far eller mor omme og betale regningen. Skulle kræmmerhuset i øvrigt købes, kostede det 5 øre.

Førstekommisen hed Larsen. Han var gift og boede sammen med kone og barn enten i lej-

ligheden over butikken, eller også var det i det lille hus, som lå ved siden af det store pakhus. Andenkommissen hed Richard Sørensen. Han var ugift og boede i et kammer, som fandtes ved siden af bagbutikken.

Engang imellem så man købmanden, Julius Møller, i butikken, men ellers holdt han sig inde på kontoret, hvor han sad og førte "bøgerne". Han var en lille mand altid iført mørk habit, nærsynet og bar guldindfattede briller. Han var en mand af få ord, som sjældent gav sig i snak med kunderne. Han hjalp kun med at ekspedere, hvis der meget travlt i butikken. Fru Møller var en stor kraftig dame, der nok kunne sætte tingene på plads. Hun viste sig også sjældent i butikken, men regerede med fast hånd i de private gemakker.

Hver formiddag kom postbilen fra Hurup med pakker og de ting, som cykelpostbuddet ikke kunne have med på cyklen. Postbilen var en Ford varevogn forsynet med et lille lad. Postbuddet hed vist nok Tandrup, om hvem huskes, at han bar et "cykelstyrskæg". En dag,

hvor han skulle til at køre videre, var vi tre drenge, som lige skulle prøve at hænge på bilens bagsmæk, hvilket dengang som nu er en farlig leg. Førstekommis Larsen havde fra butikken bemærket vort forehavende, hvorefter han kom springende og derved forpurrede det.

Mellem Købmandsgårdens gårdsplads og fjorden lå "det lille pakhus", en rødmalet træbygning, som anvendtes til opbevaring af træ- og bygningsmaterialer. Det hele blev passet af forvalteren, Jens Hummelshøj, og et par mand mere, hvoraf den ene var hans svoger, Niels Sørensen. Da Købmandsgården i en anden ejers periode købte sin første lastvogn, blev han Købmandsgårdens chauffør.

Jens Hummelshøj og hans kone Agnes havde også tjenestebolig i Købmandsgården. De var og forblev barnløse.

Strædet

Når man via Købmandsgårdens gårdsplads fortsatte om i "Strædet", lå der på venstre hånd to bygninger. Den første var "ægashus", hvor-



Eneste adgang til »Strædet« foregik indtil først i 70'erne over Købmandsgårdens gårdsplads.

under var en lav kælder. Hernede var installeret et gasanlæg, hvor der blev produceret karbidgas, som anvendtes til belysning af Købmandsgården. Elektriciteten kom først til Doverodde i fyrrerne. Men hernede stod altså beholderne hvori man blandede karbid med vand, hvorved der dannedes gas, som i øvrigt også kan anvendes til bearbejdning af jern og stål.

Et rørsystem førte gassen rundt i Købmandsgården, hvor den derefter anvendtes som lyskilde. Lyset fra de specielle lamper, som anvendtes, havde et blåligt skær.

Selve gashusets tag var tækket med pandeplader, som nåede næsten helt ned til jorden. Det var fristende og sjovt at kravle op på taget for derefter at kure ned ad taget, men derom havde købmanden en anden mening, hvorfor vi ofte blev jaget væk af ham eller af kommissen.

Ved siden af gashuset lå "æ kulhus", hvor fast brændsel til opvarmning af Købmandsgården som kul, koks og brunkul var opbevaret. Huset ligger der vistnok endnu.

Anton Poulsen – "Æ Tømmer"

Oven for nævnte bygninger ud mod fjorden, var der et grønt område, kaldet "Antons grøn" og igen ud mod fjorden langs med "æ bæk" lå Anton Poulsens tømmerværksted. Det var en lav, grå træbygning med bliktag. Her opholdt den gamle tømmer sig så at sige nat og dag. Der stod en seng i et lille tilstødende rum, medens madlavning, og hvad dertil hører, foregik i værkstedet, som udgjorde lidt af en brandfælde.

Anton udførte helst opgaver, som kunne udføres på værkstedet og forlod derfor kun værkstedet, når der skulle tages mål til en opgave.

Vi drenge havde respekt for Anton, som havde et skarpt blik gennem brillerne. I en kort periode købte han sin middagsmad på kroen.

Han lavede flere forskellige ting for os, bl.a. et dækketøjs- og et grammofonskab.

Postbuddet Peder Post gjorde tit et ophold hos Anton, hvor de sad og hyggede sig i tømmerværkstedet sammen med et par kaffepuncher. Cyklen kunne godt slingre lidt, når

Peder Post efter besøget skulle videre på sin rute.

Niels Sal'mager

Vi er nu nået til kroen, en aflang gulkalket bygning med en lille sidefløj vendende ud mod fjorden. Efter kroen adskilt ved en smøge lå der som også nu en bygning bestående af to sammenbyggede huse med samme profil. Nærmest kroen boede der dengang en arbejdsmand, Laurs Laursen, som havde en dreng, Hans, som var på min alder. Ved siden af Laursen boede sadelmager Niels Jensen og hans kone Kirstine. Den nordligste ende af huset var indrettet som vognport og sadelmagerværksted, hvor man kunne køre ind og få taget mål til eller få repareret hesteseletøj m.v.

Sadelmageriet var allerede dengang indstillet. I stedet for havde Niels Jensen slået sig på fiskehandel, hvilket foregik under meget primitive og ikke særlig hygiejniske forhold. En gang om ugen ankom der et par kasser torsk og rødspætter til Niels, arten var lidt afhængig af årstiden. Fiskene kom antageligt fra steder som Stenbjerg, Vorupør eller Klitmøller.

Det videre salg foregik på den måde, at Niels læssede et par kasser på sin flade trillebør beskyttet med en våd sæk, som skulle holde fiskene fugtige og nedkølede. Inden salgsturen startede, tilførte Niels fisken et par klumper is købt i stænger på mejeriet.

Derefter travede Niels af sted ud ad de støvede grusveje for at opsøge de to nærmeste oplande, Boddum og Dover.

Dengang var gummihjul til trillebøren endnu ikke opfundet. Niels kørte på træhjul med jernring. For at aflaste armene var der til håndtagene bundet et reb, som Niels derefter lagde over hals og skuldre.

Fik han ikke udsolgt den første dag, så måtte han af sted anden og tredje dag, hvorefter fisken sikkert var usælgelig.

Telefoncentralen

Det næste hus i rækken var et nyere hus opført i gule mursten. Her havde telefoncentralen til huse. Her boede Thomine Nørgaard, enke efter forvalter i Købmandsgården, Anders Nør-

gaard. Hun havde gerne en ung pige ansat til at passe huset og telefonomstillingen. Der var ca. 40 – 50 abonnenter, hvoraf nogle delte et abonnement (partstelefon). Disse havde et telefonnummer tilføjet et bogstav, og det var kun muligt for ejerne at foretage en opringning ad gangen. Kroen havde nr. 18.

Skulle man ringe til en abonnent indenfor centralens område, drejede man på sin telefons håndsving, hvorved forbindelse til centralen blev etableret. Telefondamen tilkoblede derefter via sin ”prop”, kontakt til det nummer, man havde bedt om at tale med. Ofte bad man ikke om nummeret, men nævnte blot navnet, hvorefter telefondamen fandt det rigtige nummer.

Tit var der ”leben” på centralen, hvis Thomine en aften skulle i byen til kaffeslabberads eller kortspil, hvilket gik som en løbeild gennem byen. Centralen med de unge telefonpiger virkede som en magnet på byens unge mænd, hvilket ikke altid passede Thomine. Hun

prøvede ofte at ”fange” de uskyldigt udseende piger, der forinden Thomines ankomst i huj og hast havde varpet knægten ud ad bagdøren.

Thomine var dog ikke sådan at narre. Fangede hun en af pigerne, måtte de stå skoleret bag efter. Senere blev centralen overtaget af datteren Lise og svigersønnen Martin Reenberg, der var skovarbejder. De var barnløse, men forholdene blev herefter noget friere for de unge telefonpiger.

Fjordblink

Lige overfor centralen førte en trappe op ad skrænten til huset ”Fjordblink”, som lå skønt med udsigt over fjorden. Her boede dengang tømrer og arbejdsmand Peter Skammelsen med sin kone Lisbeth og børnene Asta, Jens Peter, Inger og Sonja. Jeg legede af og til med Jens Peter, selv om han var et par år ældre. Jeg husker engang, at jeg var til fødselsdag, hvor hans mor havde lavet saftbudding med ægge-



»Strædet«, med Kroen i forgrunden, hvor de fleste af fortællingens personer levede. Billedet er fra 1974.

creme, hvad der var en spændende ret, som vi ikke fik hjemme på kroen.

Baun og Katrine Førby

Neden for "Fjordblink" skråt overfor centralen lå et almindeligt rødstenshus. Her boede fhv. kaptajn Carl Baun, sammen med husholdersken Katrine Førby. Han havde vist i sin tid sejlet på Østen. Det var altid spændende at komme ind og se alle hans "snurrepiberier", billeder og postkort fra dengang.

Jeg havde en stor stjerne ved Baun, idet engang hvor Baun havde rund fødselsdag, og hvor mor i den anledning havde skrevet en sang, blev mig forundt at synge sangen solo til stor morskab for Baun og hans gæster. Sangen gik på melodien "Tordenskjold i søen sprang" og handlede om hans fortid som sømand.

Da Baun døde, overtog Katrine huset, hvor hun boede i mange år, indtil hun døde. Hun havde i mange år et par kanariefugle, som sad og sang i vilden sky. De var noget af en sjældenhed dengang. Hun var af og til henne på kroen og hjælpe med opvask efter et stort kaf-

febord. Når hun skulle hjem, fik hun alt kroens kaffegrums med hjem i en spand, idet hun påstod, at der kunne brygges mere kaffe på grumset, hvilket undrede far.

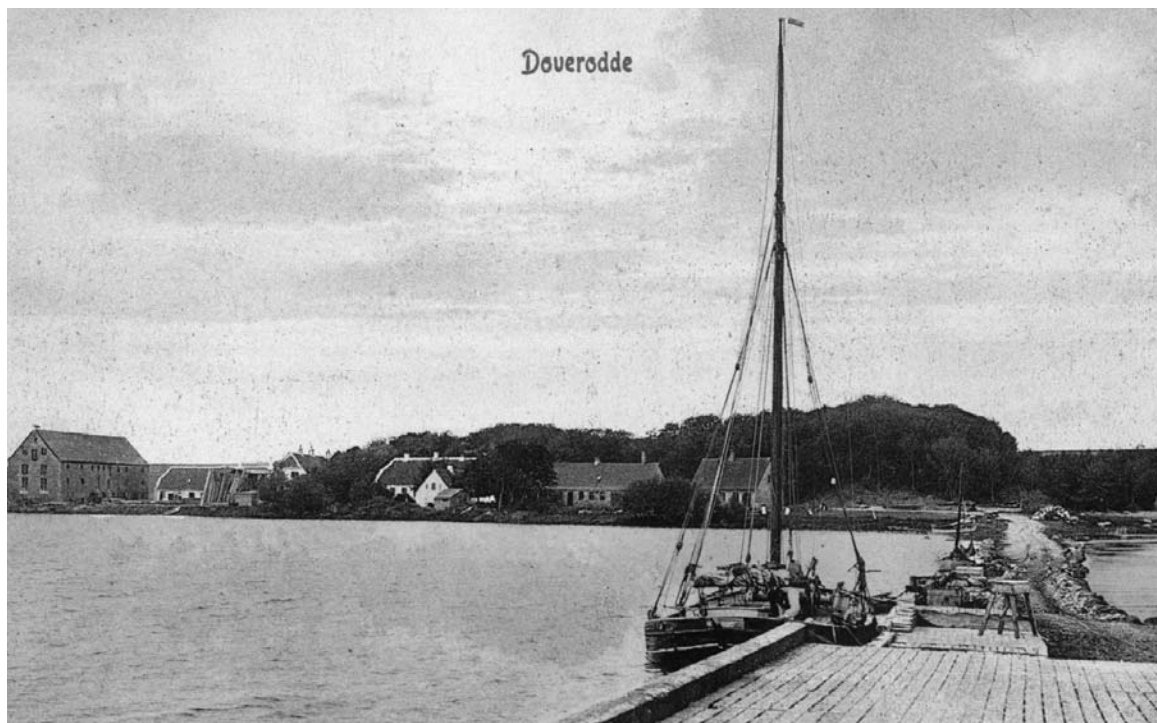
I vores byvandring er vi nu nået frem til der, hvor vejen svingede ud på anløbsbroen. På den ene side lå fiskernes redskabshuse og "pælestejlerne". På modsatte side var der en gruset strand, hvor småbådene blev trukket op. Nogle lå for anker tæt på stranden sammen med hyttefadene. Hver fisker havde foruden sin motorbåd en pram eller fladbundet jolle, nogle havde flere. Selv havde vi tre både

Når man roede tværs over "gryden", skulle man hele tiden holde udvig for at sikre sig, at ruten var farbar.

Niels Sørensen, fru Korsgaard, onkel Laust og Christiane Skammelsen

Undlod man at dreje ned mod anløbsbroen, men i stedet fortsatte ligeud, lå der her fire nye rødstenshuse.

Til højre boede Niels Sørensen, senere chauffør ved Købmandsgården. Han boede her sam-



Anløbsbroen som den så ud for år tilbage.

men med sin kone, Katrine, og deres fire døtre, Marie, Rigmor, Elna og Ida.

Overfor Niels Sørensen boede en ældre dame, fru Korsgaard. Hun havde været frue på mejeriet og boede her sammen med sin ugifte datter, Edith. Om fru Korsgaard huskes et par hændelser.

Den ene var, da fru Korsgaard faldt og brækkede lårbenet, hvilket udløste stort postyr i den lille by, især da den sorte ambulance kom og hentede hende, hvilket blev overværet af samtlige i byen hjemmeværende, hvad de fleste jo var dengang.

Den anden episode, deltog jeg selv i, idet min kammerat Palle og jeg, havde fået til opgave, at rydde sneen af taget på fru Korsgaards vaskehus. At taget var råddent, erfarede jeg, idet jeg pludselig faldt igennem taget, men heldigvis ikke helt. Uden skrammer slap jeg nu ikke, idet jeg i faldet slog underlæben til blods på vaskehusets skorsten, så meget at jeg måtte lappes sammen hos lægen. Tagets skæbne husker jeg ikke, men skorstenen var uskadt!

I næste hus på venstre hånd boede dengang min farbror, Laust Kynde Laursen, og min tante, Ane, samt min fætter Thorvald. Deres to ældste børn, Niels og Kristian var flyttet hjemmefra.

Laust og Ane flyttede meget rundt, hvorfor de kun boede et par år i Doverodde, hvor Laust drev lidt rusefiskeri samt havde nogle småjobs. Om Ane kan jeg huske, at hvis man om vinteren havde gået ude uden vanter og derved var kommet til at fryse fingrene, sagde hun gerne: ”Jamen bette’ ven, kom her, så skal jeg varme dine fingre”, hvorefter hun kraftigt rullede dem. Det gjorde ondt i starten, men bagefter fik man varmen i fingrene.

I næste hus på samme side gravet ind i brinken boede Kristiane Skammelsen sammen med datteren Anne. Hun var kogekone og lavede mad til fester i private hjem eller i forsamlingshuse. Et par gange hjalp hun mor på kroen, når der skulle laves mad til større selskaber.

Christian Lund

Vi er nu nået til byens eneste landbrug. Her boede Christian Lund Andersen sammen med

sin kone Anna og sønnerne Børge og Palle. Palle var fire måneder yngre end jeg. Han var min bedste legekammerat. Ejendommen, som de boede i, var fra midten af 1800 tallet, ca. på samme alder som Kroen og Købmandsgården. Stuehuset og stalden lå ud mod vejen. En fløj bagud udgjorde lo og lade. Bygningerne var hvidkalkede og tækket med pandeplader.

Chr. Lund havde ingen heste, men køer, grise og høns. Til landbruget hørte der ca. 10 tdr. land, der alt sammen lå ovenfor bakken. Han påtog sig andet arbejde end sit eget. Om formiddagen vejede han således mælk ind på mejeriet, og derhjemme samlede han smørdritler ude i loen.

Når markarbejdet skulle udføres, lånte han et par heste hos naboerne, Emil, og hos hans svoger, Harald Jepsen. Palle og jeg fik lov til at hjælpe til. Vi hjalp med roehakning og med at bjerge høsten.

Palles far skårlagde kornet med sin le, hans mor rev kornet sammen og bandt det i neg, medens Palle og jeg satte negene sammen i ”rær”. Sjovest var det, når kornet skulle køres hjem for der at blive stakket efterfulgt nogle uger senere af den største begivenhed, nemlig når kornet skulle tærskes.

Tærskværket

Mange landmænd havde deres eget tærskværk stående i laden. Derved kunne de tærske, når behovet opstod og tiden passede. Men mange af de mindre landbrug, havde ikke plads eller råd til en sådan luksus. Derfor var det nødvendigt at få tærsket af det ”omrejsende tærskværk”, som var ejet af ejeren af ”Dovergård”, hvis navn er gået i glemmebogen.

Man kunne antageligt nå at tærske høsten for et par landbrug pr. dag, hvis altså man startede tidligt og sluttede sent. At tærske krævede vist nok ca. fem til seks mand, hvoraf to til tre fulgte med tærskværket.

Man kunne på lang afstand høre, når tærskværket nærmede sig, idet den aldrende traktor, som var kørende på jernhjul, var noget af et skrummel og støjende med sin defekte lydpotte. Husene rystede når kortegen, bestående af traktor, halmpræsser og tærskværk alt sammen

på jernhjul langsomt nærmede sig og larmende kørte gennem byen.

Beboerne var sikkert tilpasse med, at denne larm kun var én årlig foreteelse, medens vi drenge selvfølgelig fandt hændelsen meget spændende. Ofte var vi så heldige, at vi havde fri fra skole, når der blev tærsket.

Forinden traktorens motor blev kørt op på fulde omdrejninger, var de nødvendige trækremme forbundet og strammet op med en donkraft mellem tærskværk, presser og traktor. Hjulene var klodset op, hvorefter det hele var klar til tærskningen.

Et par mand forkede negene fra stakken ned til ham, som lagde negene i tærskværket. En anden passede sækkene ved kornudtaget, og en mand fjernede halmballerne fra presseren. De blev enten stakket eller båret op på halmloftet.

De fyldte kornsække blev båret op på kornloftet, hvilket absolut var det hårdeste arbejde i hele arbejdsdagen.

Når man hen under aften var færdige, blev maskinerne klargjort til afgang, men først skulle alle, der havde hjulpet, "fodres af". Retten var altid flæskesteg. Det var ikke småting, sådan et "tærskehold" kunne sætte til livs.

Jens Poulsen

Længere mod nord for enden af en smal vej lå det sidste hus, en lille hvidkalket længe tækket med strå. Her boede fisker Jens Poulsen sammen med sin kone, Jensine, og børnene Alice og Thorkild. Jens ejede motorbåden "Jensine". Han kvittede fiskeriet som erhverv et par år efter, at købmandshandelen blev solgt, og der blev brug for ham der som arbejdskraft.

Sønnen Thorkild blev som sin far også ansat på Købmandsgården.

Både på land

Engdraget nord for byen hørte til Christian Lunds ejendom. Her fik fiskerne lov til trække deres både op om vinteren, hvilket helst skulle afpasses efter lidt højvande under en efterårsstorm. Det blev gjort ved, at man sejlede både ind i strandkanten til en træsliste som blev skubbet ind under kølen. Slisken var i forvejen fedtet godt ind i grøn sæbe.

Et stykke oppe på engen stod et forankret håndspil. En wire blev fastgjort til båden, hvorefter to mand betjente spillet, medens andre som støtte stod med ryggen til båden for at holde den på ret køl. Når båden var trukket op, blev der som fast støtte anbragt en buk på hver side af båden, hvorefter båden blev efterladt sådan, indtil den igen næste forår skulle bruges.

Nu benyttede man sig af at få bunden ren-gjort, malet og smurt ind i "Patent", hvilket var en kobberholdig maling som også modvirkede alge- og muslingtilsætning.

Alt sammen var spændende for en dreng at være med til, men der skulle ind imellem lægges kræfter i.

Når fars båd blev trukket op, blev jeg sendt hjem efter øl og sodavand leveret i trillebøren. Dette var forberedt hjemmefra af far, idet han allerede havde øllene stående klar i en 50 styks "Hof - ølkasse", dengang lavet af træ.

Chr. Lunds engstykke blev også brugt som tørreplads for fiskernes ruser. Hvis ruserne havde stået i længere tid i fjorden, blev de beskidte, idet de blev overbegroet af alger. De blev derved tunge og uegnede til at fange fisk med. Derfor blev de hevet op af fjorden og trukket ud på engen, hvor de kunne tørre og rengøres.

"Æ Barkgryd"

Ved foden af bakken stod "æ barkgryd", hvilket egentlig var en udendørs indmuret gruekedel forsynet med en skorsten. En sådan fandtes i næsten alle landets fiskerlejer, enkelte eksisterer endnu.

De blev anvendt til opvarmning af tjære eller lignende. Tjæren blev anvendt som imprægnering af diverse fiskeredskaber.

Midlet blev købt i hårde klumper, som det var nødvendigt at smelte, før man kunne bruge det til at imprægnerer med. Garn og ruser blev herefter dyppet i den smeltede væske. Herefter blev de lagt op i nogle træbakker, hvor man lod redskaberne dryppe af. Derefter lagde man fiskeredskaberne ud på engens græs, hvor man lod dem ligge til tørring. Redskaberne var nu imprægnerede for brug i et årstid eller to.

Det var mit job at sørge for rigeligt brænde og i øvrigt at holde ilden ved lige under kedlen

samt at hente garnene fra loftet og med trillebøren køre dem til barkgryden.

Rusefiskeri efter rejer

Først skulle rejeruserne sættes. Man satte en halv snes stykker ved "æ sønderland", området mellem Boddum Bisgård og dæmningen til Boddum. Nogle gange blev de sat langs med dæmningen.

Til forankring af rusen slog man den første pæl i fjordbunden omtrent inde ved land. Hertil fastgjordes den ene ende af "æ rad". Derefter blev en jernring ved "undertællen" skubbet ned over pælen helt ned til bunden. Ved "overtællen" sad en lille "tamp", som blev bundet fast til pælen.

Vinkelret på kysten roede man derefter rusens fulde længde, strakte rusen ud, med rad og hoved, bandt derefter enden af rusen. Tampen herfra var også forsynet med en jernring, hvori blev ført en pæl, der herefter blev banket ned i fjordbunden.

Yderligere et par pæle blev anvendt til fastgørelse af rusens to "vinger". Herefter var rusen sat.

I blæsevejr var det noget af en opgave at styre båden under en sådan operation. Vi gjorde det ved at holde båden op mod vinden og i læsiden stode den ene åre ned bunden. Der skulle også tages hensyn til rusen, der helst skulle trækkes ud i den rigtige retning. Man måtte ikke presse mod pælen, for så kunne den blive skæv eller i værste fald knække.

Det skete at fatter skældte ud og lod mig vide, at jeg aldrig blev så dygtig til opgaven som min ældre bror, Lars, var. Men jeg lærte det med tiden, men irttesættelsen fremmede ikke min lyst til at blive fisker.

Rejerne, vi fangede, var små fjordrejer, også kaldet græsrejer, fordi de holdt til i de buske af fjordgræs, som dengang voksede i pletter inde på de lave vanddybder. Vi fangede også sandrejer, som levede, hvor der var sandbund, men de var ikke så eftertragtede, selvom de var større end græsrejerne. Rejerne solgte far lokalt, men var der overskud, blev de aftaget af fiskehandler Mehlsen i Struer Havn.

Med en kasse og et par kilo rejer og et par

isklumper cyklede jeg ofte til Hurup. Pakken afleverede jeg på stationen, og formedels en krone blev den sendt som banepakke til Struer, hvor modtager selv måtte afhente pakken på stationen.

Det skete, at ål gik i rejeruserne, hvilke altid var velkomne. I øvrigt var åluserne større og blev anvendt på dybere vand. Far havde et par stykker stående ved slusen og nogle nede ved "Pe' Thamsens Land".

Andre former for fiskeri

Om sommeren satte vi også et par ruser omme på den anden side af dæmningen i "æ Kilk", indsøen Kilen. Denne dæmning, som forbinde Doverodde med Boddum, blev bygget i 1864. Boddum optræder i dag som en halvø, men før fordums landhævning var Boddum en ø.

Kilen indeholder ferskt vand forårsaget af tilløbet Boddum Bæk samt vand fra en række mindre kilder, grøfter og markdræn.

Fiskeriet i Kilen var pga. søgræs besværligt, men græsset var ideelt for bestanden af ål, og de var der. Om foråret trak de ind gennem slusen, som forbandt Kilen med fjorden for om efteråret at trække den modsatte vej.

Engang skulle min ven, Palle, og jeg prøve, om vi kunne tjene en ekstra skilling, så vi "lånte" et par bakker kroge af min far. De skulle "agnes", hvortil vi brugte regnorm. Om aftenen satte vi derefter krogene. Næste morgen ved 5-tiden blev de hevet op, idet vi skulle være færdige, inden vi skulle i skole.

Som mange fiskere før os har måttet sande – udbyttet stod ikke mål med indsatsen.

Efter oplevelsen blev krogene klargjort og agnet nok et par gange, men vi fangede kun 4-5 ål, så vi opgav projektet. Min far trak på smilebåndet, da vi slukørede afleverede de "lånte" kroge.

Om efteråret, når ålefiskeriet stoppede, skulle der sættes nedgarn. Nedgarn var bundet af tynde tråde, dengang lavet af bomuld, i dag laves de af nylon.

Højden på nettet, når det står i vandet, er ca. 1,5 m, og længden udgør ca. 10 – 15 m. Ligesom ruser er neddene foruden forsynet med

blylodder og foroven med korkstykker, hvilket bevirker, at neddet kan forblive lodret stående, når det anvendes i vandet.

Hver ende af garnet var forsynet med noget "synk", hvilket kunne bestå et par mursten. En stage forsynet med et flag lavet af rødt stof udgjorde afmærkningen af rusens tilstedeværelse på havbunden.

Garnene blev ofte sat i nærheden af "æ Mie" og sejlrenden. Her blev de strakt ud og sænket ned på fjordbunden. Garnene kunne sættes enkeltvis, men 8 – 10 garn kunne også "linkes" sammen, så de kom til at udgøre en hel række af garn.

Når garnet efter en passende tid blev taget op, fjernedes de større fisk ved optagningen, medens de mindre først blev fjernet ved den senere klargøring af garnet.

Kærkommen var det, når der kunne hales et par rødspætter, skrubber eller isinger ind over rælingen og det skete at en "gris" (stenbider) forvildede sig ind i vores garn. Skete det, skulle det helst være en rød stenbider (hun), de grå (hannerne) var for vandede til menneskeføde.

Mejeriet

Uden for byen, klos op af vejen (er flyttet siden dengang), der fører over til Boddum, lå mejeriet. Faktisk ligger det der endnu, men det er for længst ophørt med at fungere som mejeri.

Jeg blev tit sendt på mejeriet efter daglige mejeriprodukter som, sød-, skummet-, kærnemælk samt efter fløde, smør og ost. Mælken hentede man i en aluminiumsspand, fløden i en kande. Osten og smørret blev pakket ind i to lag papir, først i pergamentpapir og derefter i gråt indpakningspapir.

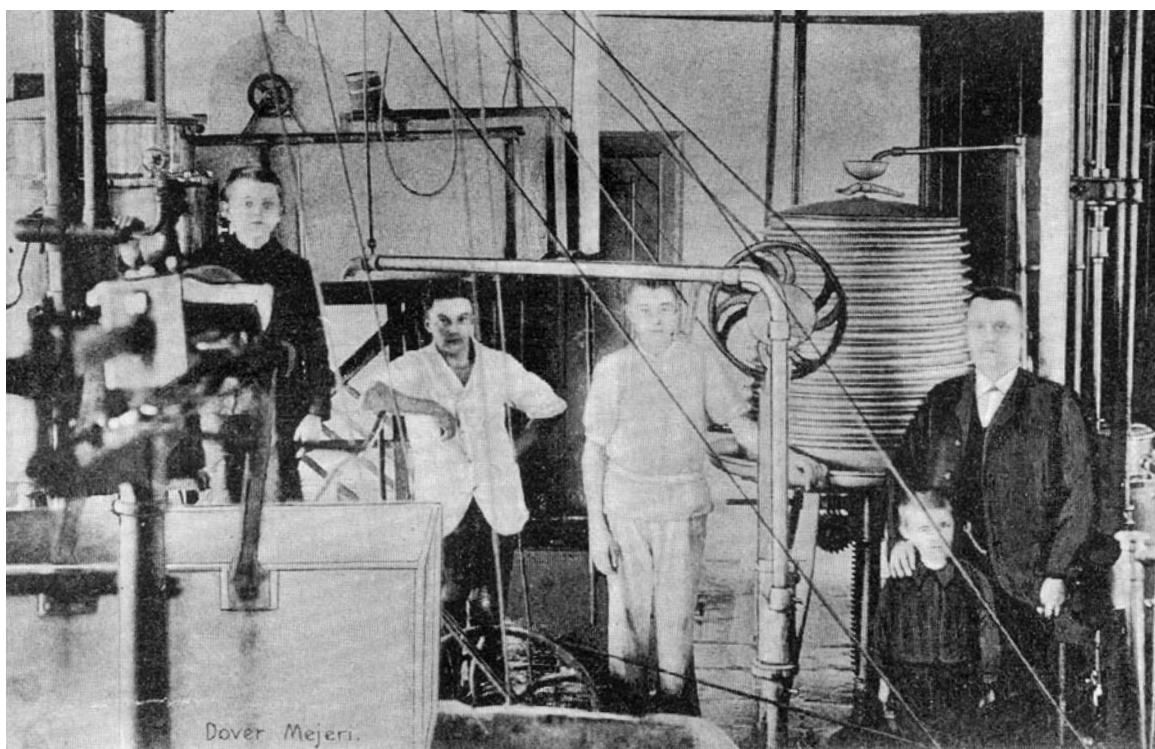
Som regel var det 1. mejeristen, der ekspederede varerne, hvilket skete fra et lille bord, som stod mellem smørkærnen og kølerummet. Penge blev opbevaret i en lille kasse, som stod på bordet.

Det var ikke altid, at mejeristen havde tid til at ekspedere, hvorfor man pænt måtte vente, til han fik tid. Men det gjorde bestemt ikke noget, tværtimod, for så var der tid til at se sig lidt omkring og der var nok at se på mejeriet.

Når man havde ærinde på mejeriet til dets udsalg, gik man som regel "bag ind", dvs. ind



Udsigt fra Boddum til fjorden ved Doverodde og Kilen (t.v.), adskilt af dæmningen til Boddum.



Doverodde Mejeri.

Mejeribestyrer Korsgaard lod sig i 1907 fotografere på sin arbejdsplads sammen med børn og ansatte.

ad døren omme ved værkstedet, gennem en gang som førte forbi "laboratoriet" og baderummet samt videre gennem kedel- og maskinrummet. Det var meget spændende, især når man gik forbi dampmaskinen med dens frem- og tilbagegående stempel samt det roterende svinghjul, som var på størrelse med en voksen mand.

Man så regulatoren snurre rundt samt hørte lyd af hvæsende damp, som efterlod en strøm af varmt vand, som løb over gulvet.

Fra dampmaskinen førte remme op under loftet til en aksel med remskiver. Herfra var der ført remme gennem muren ind til selve mejeriet. Her sad der på en anden aksel flere remskiver, hvorfra der igen var ført remme til de maskiner, som mejeriet brugte til fremstilling af dets produkter.

Kærnen f.eks. lignede en stor trætønde. I den pumpede man fløden, hvorefter man maskinelt bragte kærnen til at rotere, hvorved man kærnedede fløden til smør.

I siden af kærnen var der en inspektionsrude. Gennem den kunne man følge processen, indtil smørret havde fået den rette konsistens. Når det var sket, stoppede man kærnen, hvorefter man tappede den overskydende kærnemælk ud. Derefter kunne man åbne kærnenes luge for med en træspade at fjerne smørret og sætte det på dritler. Herefter blev smørret transporteret til Esbjerg og sejlet videre til England.

Mejeriet summede af travlhed fra tidlig morgen. De første mælkevogne ankom ved seks – syv tiden og de sidste henad ved middagstid. 2. mejeristens første morgenjob var at fyre op under kedlen. Det var en lavtryks dampkedel, hvis primære opgave var at levere damp til mejeriets hjerte, dampmaskinen.

Man brugte også damp til opvarmning af vand. Skulle man bruge en spand varmt vand, så fyldte man spanden med koldt vand, hvorefter man stak en slange, som var tilsluttet dampsystemet, ned i spanden. Herefter åbnede man for dampen, og i løbet af et øjeblik blev vandet

opvarmet til den temperatur, som man ønskede.

På gårdsiden af mejeriet fandtes der en lang perron, hvorfra to porte førte ind til mejeriet. Bag den ene port foretog man indvejnningen af mælken, og bag den anden skete udvejnningen af mælken.

Når en mælkevogn ankom, blev jungerne med håndkraft ført ind til indvejningskarret, hvori leverandørens mælk blev hældt op. Mælken blev kontrolleret ved prøveudtagning og efterfølgende vejjet. Kontrollen var for at måle mælkens fedtprocent m.m.

Mælken fortsatte herefter ind i bearbejdningsprocessen, som varmebehandling og centrifugering. Ved udvejningsporten kunne mælkekusken få fyldt tomme mælkejunger op med ”restprodukter”, hvilket kunne være skummetmælk og valle. Disse produkter kunne anvendes som foder for grise og kalve.

Mælkekusken fungerede også som mælkeemand, idet han formidlede bestilte mejeriprodukter m. m. til leverandørerne eller til de beboere, hans rute førte forbi.

I mejeriets gård var der indrettet stalde til mælkekuskenes heste. Herinde kunne hestene få et foder, medens mælken blev ind- og udvejet. Det kunne også hænde, at kusken havde et ærinde i Købmandsgårdens butik.

Om vinteren kunne der være så meget sne, at mælkevognene var udskiftet med kaner. Der kunne gå lang tid, inden sneen blev ryddet på de små veje.

Når sneen rigtig fæg, kunne der danne sig bare pletter på vejene. Det kunne være vanskeligt for de stakkels heste at forcere disse bare pletter uden sne, især hvis det blæste kraftigt, og det måske også gik op ad bakke. Derfor, hvis kusken kunne komme af sted med at køre i vej-siden, eller ude på marken, så gjorde han det.

Når det var rigtig koldt og sneen fæg, kom mælkekuskene gerne om på kroen, hvor de købte en kop kaffe og en ostemad. Det blev som regel fortæret i privaten, som var det eneste rum, der var opvarmet. Nu gik snakken lystigt, og ”snadderne” blev tændt, hvorefter luften snart blev tyk af røg tilsat en snært af lugt fra kostald.

Hyggeligt var det; et friskt pust udefra i den ellers så triste mørke vinter.

Jeg husker de fleste af mælkekuskene endnu. Aksel Nielsen ser jeg gerne når jeg er hjemme til fest idet han kommer sammen med min ældste bror. Jens Brandsholm var en af de ældste. Hans sønner, Viggo og Åge, kørte også mælk. Henrik og Poul Jepsen og et par stykker mere kom ude fra Bisgård Mark. Fra Dover kom Ole Andersen, Chr. Korsgaard og Mejner Vangsgaard, som en gang ville lære mig at tegne en hest.

Det lykkedes ikke rigtigt for mig, selv om han var virkelig ferm til at tegne.