



Danskernes Historie Online

Danske Slægtsforskeres Bibliotek

Dette værk er downloadet fra Danskernes Historie Online

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

Støt vores arbejde – Bliv sponsor

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

Ophavsret

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

Links

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

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

Den Gamle By

DANMARKS KØBSTADMUSEUM



2001

Den Gamle By 2001

Den Gamle By 2001

Særligt tilegnet Den Gamle Bys Venner
under protektion af Hendes Majestæt Dronningen

Redaktion Thomas Bloch Ravn og Elsebeth Aasted
Papir 135 g Satimat Club
Skrift Adobe Garamond
Design Mollerup Designlab A/S
Tryk Poul Kristensen Grafisk Virksomhed a/s
ISBN 87-89328-15-9
ISSN 0909-945x
© Den Gamle By og forfatterne
Omslagsbillede I køkkenet i Havbogade er den unge husmoder
ved at slå dej op til eftermiddagsbollerne i
Den Gamle Bys projekt Levende Museum.
Foto Knud Nielsen.

Indhold

Thomas Bloch Ravn Levende Museum	7
Tove Engelhardt Mathiassen En halv kilometer stof	14
Birgitte Kjær Trømmeslageren	43
Benno Blæsild Køkkenerne i Den Gamle By	50
Elsebeth Aasted Livets Vand – den danske dram	65
Benno Blæsild Lübecker Rotspon – købstadvin fra gamle dage	81
Elsebeth Aasted Læredrengens seng	87
Søren Bitsch Christensen Årsberetning Dansk Center for Byhistorie	92
Thomas Bloch Ravn Årsberetning	98
Thomas Bloch Ravn Den Gamle By er	128
Thomas Bloch Ravn Sådan kan De hjælpe Den Gamle By	134
Den Gamle Bys sponsorer 2001	137
Åbningsstider og arrangementer 2002	142

Levende Museum

Af Thomas Bloch Ravn

I Den Gamle Bys årbog 2000 gennemgik museumsdirektør, mag.art. Thomas Bloch Ravn forskellige metoder, som førende internationale museer bruger til at gøre museerne levende og historien mere nærværende. Artiklen pegede frem til Den Gamle Bys store projekt "Smag, lugt og prøv historien – Levende Museum i Den Gamle By", der i sommeren 2001 præsenteredes for første gang.

Levende Museum er Den Gamle Bys danske ord for det engelsk-amerikanske begreb living history, som dækker en hel retning inden for den internationale muscologi.

*I kobmandsgårdens kokken 1864 kan museets gæster se, hvordan køkkenpigen laver sobekål på ildstedet – og er man heldig at være der på det rette tidspunkt, kan man også smage.
Foto Mogens Laier.*





Vasketøj i baghaven og heste i stalden er med til at gøre historien nærværende.

I USA er der ligefrem en særlig organisation under American Association of Museums, der arbejder professionelt med "living history programming". Organisationen, der bærer navnet ALHFAM, har til formål at kvalificere medlemsmuseerne til at gøre historien mere nærværende for nutidens museumsgæster, og organisationen er med det for øje et forum for udveksling af ideer, information, værktøjer og erfaringer vedrørende aktiv og historisk korrekt genstandsbaseret historiefortolkning¹.

Den Gamle By har i forbindelse med det aktuelle projekt haft stor nytte af oplysninger og erfaringer fra ALHFAM. Der ud over har Den Gamle By hentet værdifuld inspiration på museer som Zuiderzeemuseum og Openluchtmuseum i Holland, Bokrijk i Belgien, Skansen i Stockholm og Gamla Linköping, ligeledes i Sverige².

Tilløb gennem flere år

Den Gamle By har i flere år arbejdet på at gøre museet levende og historien mere nærværende. Helt tilbage fra starten på de store festugemarkeder i 1965 har Den Gamle By eksperimenteret med nogle af de elementer, der tilsammen kendetegner det levende museum.

De senere år har museet arbejdet meget med detaljering af såvel interiører som eksteriører, og der er arbejdet en hel del med at skabe en realistisk lydkulisse. Hestehove og hjul på brosten, vandmøllens plasken og tikkende ure er virkelige lyde, mens tømmerens banken og høvlen i tømmerværkstedet, fulderikkens snorken i den fattige lejlighed i Lille Rosengården eller køernes brølen i stalden bag brænderiet er kunstigt skabte lyde.

Der er løbende kommet flere dramatiske elementer til, ikke mindst i forbindelse med børneaktiviteter og skoletjeneste, og ginerne af købmandsfamilien er sammen med de fire årstidsudstillinger med til at give publikum et indtryk af, hvordan livet blev levet i en købmandsgård i 1864.

Men det er utvivlsomt de senere års juleudstillinger med tilhørende arrangementer, der virkelig har overbevist den museumsfaglige stab om, at levende museum er den rigtige vej at gå for Den Gamle By.

Smag, lugt og prøv historien

Formålet med museets nye, store projekt om Smag, lugt og prøv historien er at sætte fokus på hverdagslivet i 1800tallets danske



Hos husmoderen fra 1885 kan museets gæster være heldige at smage stegt flæsk med persillesovs, serveret på hendes fineste stel af blå blomst. Foto Mogens Laier.

købstad ved at supplere den gængse, intellektuelt prægede museumsoplevelse med historiske oplevelser gennem sansel-påvirkning og selvaktivitet¹.

Den Gamle By er nok et museum af og om ting, men den er først og fremmest et museum om mennesker. Og at gøre historien nærværende er jo selve museets raison d'être.

Det må gerne være morsomt at gå på museum. Bedreviden og pædagogiske pegefingre kan nemt ødelægge oplevelsen. Har man først givet gæsterne en god museumsoplevelse, er der lukket op for den eftertanke og indsigt, som er museets formål.

Derfor er der i det levende museum mennesker, der kan fortælle, vise frem, der er høns, heste og gæs på museet, der er gamle legeredskaber til fri afbenyttelse, der er ild i komfuret og meget andet, således at museets gæster både kan se, høre, dufte, smage, mærke, prøve, opdage – og derigennem forstå de forskellige ting omkring menneskers vilkår før og nu, som jo, når alt kommer til alt, er det helt grundlæggende ved en museumsoplevelse.

Derigennem vil museet vise væsentlige øjebliksbilleder af danskernes dagligdag i 1840, 1864, 1885 og 1915, som er væsentlige årstal i den epoke, da Danmark forandrede sig fra et feudalt standssamfund til et moderne, liberalt samfund.



Når museets gæster passerer smøgen i Haubogade kan de ikke undgå duften fra det lille kokken med støbejernskomfuret.

Tro kopier af dragter

Som et led i projektet er en stor del af personalet blevet iklædt kopier af historiske dragter. Dragterne er alle lavet som tro kopier af dragter i museets store tekstilsamling eller efter samtidige billedforlæg, og der er ikke nogen kompromisser, når det drejer sig om materialer og teknikker (se Tove E. Mathiassens artikel i denne årbog).

Dragterne er syet i et tæt samarbejde mellem Den Gamle Bys tekstilafdeling og DR-produktion, som har stor erfaring med fremstilling af kopidragter, der skal kunne stå for et kritisk blik. Sko er håndsyede i Tyskland, seler er fremstillet af ti forskellige dele, vel at mærke uden brug af elastik, der er sat nye glas i gamle briller og så videre.

Helstøbte figurer

Det er ikke nogen enkel opgave at formidle forgangne tiders liv og livsvilkår, og vores forsøg på at gengive, hvordan mennesker virkelig havde det, vil af mange årsager altid være ufuldkomne.

At projektet er vanskeligt, betyder imidlertid ikke, at museerne skal undlade at arbejde med de elementer, som ligger i det levende museum. Det betyder blot, at man konstant skal være sig de indbyggede vanskeligheder bevidst og forsøge at tage højde for disse i den måde, formidlingen tilrettelægges på.

Den største vanskelighed er, at vi ikke kan give aktørernes ansigter og kroppe det præg, som nød, sygdomme, undertrykkelse og krig må have sat på mange af dem⁴.

Men vi kan klæde nutidsmennesker i dragter, der er meget tæt på de dragter, der er forlæg for kopierne. Vi kan tillempe aktørernes sprog og give dem identitet og en historisk ramme, som de skal fungere inden for. Og vi kan give dem funktioner og praktiske opgaver, som gør, at de ikke blot skal se ud.

Det er derfor en vigtig pointe i forbindelse med Smag, lugt og prøv historien, at alle figurer skal have både en identitet, en rolle og en funktion, som er med til at give deres fremtræden dybde og dimension – og dermed gøre dem mere troværdige for publikum.

Trommeslager og gårdskar, skomagermadam og købmand

Allerede ved indgangen kan publikum være så heldig at møde lirekassemanden eller trommeslageren.

Lirekassemanden hører hjemme i 1860'erne. Han er invalid fra krigen 1848-50 og tjener til dagen og vejen ved at skabe lidt fest og glæde i gademiljøet.

Trommeslageren, der hører hjemme i samme periode, er en aflægger af den mere officielle stadstambur; forskellen er, at stadstamburen proklamerede officielle sager, mens trommeslageren står for den mere merkantile del: han averterer tilbud fra butikkerne og informerer om aktiviteter og faciliteter i Den Gamle By – og er for så vidt en slags datidens tilbudsavis og opslagstavle (se Birgitte Kjær's artikel om Trommeslageren i denne årbog).

Dernæst møder publikum skomagermadammen, som har hjemme i sin lille lejlighed ved siden af mandens værksted i Vestergade. Hun hører hjemme i 1840'erne.

I købmandsgården møder man butikssvenden, køkkenpigen og gårdskarlen. Vi er i 1864, og butikssvenden sælger varer og fortæller historier fra den lille by under preussernes besættelse. Af og til kan man være heldig at møde købmanden og hans



Skomagermadammen anno 1840 strikker strømper og fortæller om manden, der er på Åbro marked. Foto Mogens Laier.

Hos boghandleren kan man prøve at skrive med "kradspen", og rundt omkring på museet er der gamle legeredskaber til fri afbenyttelse. Foto Mogens Laier og Den Gamle By.





I købmandsgården har Den Gamle By i flere år brugt veltilligende giner til forskellige installationer. Her den gamle bedstemor.

frue, som konverserer de bønder, der trods de politiske forhold er på tur til staden for at gøre en god handel.

Ved færgestedet hjælper bådsmanden de gæster, der gerne vil over havnen med den lille trækfærge. I Havbogade regerer husmoderen, som i tid hører hjemme omkring 1885, og i bogladen er ekspedienten til tjeneste med bøger fra før verden gik af lave.

Fra tid til anden kan de besøgende også være heldige at møde urmageren, som arbejder i sit værksted bag urbutikken, tiden er sidste halvdel af 1800'erne, samt smeden, der udfolder sit årtusindgamle håndværk i den lille smedje i baggaden til Algade.

Søbekål og stegt flæsk med persillesovs

Køkkenpigen fra købmandsgården 1864 laver mad og kaffe på køkkenildstedet, og er museets gæster der på det rette tidspunkt, kan de få lov at smage, for eksempel søbekål eller kærnemælksuppe. Vand henter hun ved pumpen i gården, lige ved siden af møddingen og tæt på lokummet.

Hos husmoderen i Havbogade, vi er nu i 1885, er det gammeldags ildsted afløst af et moderne støbejernskomfur. Hun laver mad og passer hus, og hun tager vel imod de gæster, der finder vejen ind. Er man heldig kan man smage en bid flæsk og persillesovs eller hendes nybagte boller, og hun har altid varm kaffe på kanden.

Overgangen fra ildsted til komfur betegner en af de helt store revolutioner i køkkenarbejdets og madlavningens historie (se Benno Blæsilds artikel i denne årbog).

De originale opskrifter til de retter, der laves i de to køkkener, er at finde på Den Gamle Bys hjemmeside www.dengambleby.dk.

Erkendelse, glæde og inspiration

Da de første frilandsmuseer blev skabt i årtierne omkring 1900 var de fremadskuende og innovative kulturinstitutioner, der satte fokus på fortælling og historiske helheder. Det seneste halve århundrede har frilandsmuseerne af mange været opfattet som tilbageskuende, måske især fordi mange af museerne i deres tilblivelse var tæt sammenvævet med udviklingen af de nationale ideologier, og måske fordi mange udviklede sig i retning af traditionelle genstandsmuseer.

I øjeblikket sker der en voldsom udvikling på mange af de toneangivende frilandsmuseer. Navnlig museer i USA, England

og Holland er i disse år præget af innovation. Og i skrivende stund, juli 2001, nærmer det store møde i Ungarn sig, hvor organisationen af europæiske frilandsmuseer skal diskutere tradition og innovation⁵.

Med Levende Museum sætter Den Gamle By fokus på det historiske menneske, på fortællingen, på de historiske helheder. Derved tilføjes museet en ekstra dimension til de mange eksisterende museale lag, som er tilgængelige for brugere af et museum som Den Gamle By og som omfatter blandt andet bygningskultur, erhvervshistorie, teknikhistorie, kunstindustri, håndværkshistorie og dagliglivshistorie.

Den Gamle By skal være et sted til erkendelse, til glæde og til inspiration. Og det er håbet, at Den Gamle By vil blive betragtet som et sted, hvor de besøgende kan føle sig hensat til en anden tid, hvorfra de – forhåbentlig – kan bringe noget med tilbage til nutiden.



Gårdskarlen i dragt anno 1864 bringer varer rundt i byen.

Noter

- 1 Se nærmere organisationens hjemmeside www.alhfam.org. Hjemmesiden rummer mange nyttige informationer. Bl.a. links til internationale Living history museer, bibliografi, begrebsdefinitioner, relevante leverandører, debatfora om relevante temaer, principielle artikler mm. ALHFAM's mission er ifølge hjemmesiden følgende: ALHFAM "is an organization of people who bring history to life. ALHFAM enables its members to make history a valuable part of the lives of museum visitors. It achieves this purpose through the exchange and sharing of ideas, information, tools and experiences centered around accurate, active, participatory, object-based historical interpretation".
- 2 Yderligere informationer om disse museer kan findes på følgende hjemmesider: www.zuidcrzcmuseum.nl, www.openluchtmuseum.nl, www.limburg.be/bokrijk, www.linkoping.se/gamlalinkoping, www.skansen.se
- 3 I Den Gamle Bys årbog 2000 s. 37-38 blev disse elementer specificeret på denne måde: detaljer i miljøet, ild og varme, lyde, lugte og smag, levende dyr, aktiviteter, giner og figurer, folk i kostumer, butikker og levende værksteder, fortællere og fortolkere samt rollespil.
- 4 Nærmere om denne problematik i Skansens hus och gårdar, udg af Nordiska Museet og Skansen ved Inga Arnö Berg og Arne Björnstad, 1980 s. 44.
- 5 Association of European Open Air Museums, 20th Conference 19.8.-26.8 2001 i Ungarn med temaet "New Millenium, New Challenges for Open Air Museums".

En halv kilometer stof – eller hvordan et museum arbejder med dragter

Af Tove Engelhardt Mathiassen



Projekteringen af dragterne indebærer en grundig diskussion af hver enkelt dragtdel. Til højre Signe Mogensen fra DR-Produktion Århus og til venstre museumsinspektør Tove E. Mathiassen.

Samtlige medvirkende i projekt Levende Museum var til måltagning, så dragterne kunne få den bedst mulige pasform. Originale historiske dragter er tilskåret efter et helt andet kropsideal end nutidens, og det skal måltagningen tage højde for.



En vigtig del af museets store projekt Levende Museum er de historisk korrekte dragter, som Den Gamle Bys aktører skal bære, når de befolker museets gader og huse. Det originale tøj i tekstilmuseet ville blive slidt op og ødelagt, hvis det blev brugt på denne måde, så der skulle tænkes anderledes. Museumsinspektør, cand. phil. Tove Engelhardt Mathiassen fortæller om arbejdet med planlægningen og fremstillingen af dragterne og deres funktion i formidlingen.

Tekstilmuseets største bidrag til projekt Levende Museum 2001 har været arbejdet med dragterne til aktørerne. I en fire måneders periode fra februar til juli har der været et intenst samarbejde med DR-produktion Århus om projektet, som til slut kom til at bestå af 280 dragtdele. Vi har skullet træffe en lang række beslutninger, så hver enkelt dragtdel blev så historisk korrekt som muligt med hensyn til datering og socialt niveau, snit og materiale, farveholdning og lukketøj. Alle beslutningerne skulle munde ud i den bedst mulige sammensætning af dragtdelene, så resultatet af arbejdet blev gode, overbevisende helheder.

Det skal ikke være nogen hemmelighed, at det er med bævende hjerte, man som museumsmenneske bevæger sig ind på teatrenes område i den museale formidling. Der ligger en åbenlys fare for, at kopidragter sammen med aktørernes livshistorier, som er skrevet til projektet, kommer til at overskygge kernen i det hele. Museets faglige særkende er fortsat den tredimensionale formidling via de originale genstande, som fortidige mennesker har brugt og ejet i deres liv. Kopidragter og livshistorier kan og skal kun være hjælpemidler til den historiske formidling af menneskers liv og livsvilkår i de danske købstæder. Vi skulle derfor i arbejdet med dragterne gå nye veje. Hensigten med artiklen er at dokumentere arbejdsmetoderne.

Et udviklingsprojekt af dragter

I valget af korrekte dragter til Levende Museum skulle vi forsøge at bevæge os ind i kernen af fortidige menneskers valg. Med andre ord skulle vi bevæge os ind i et forskningsmæssigt spændingsfelt, hvor man sammen med kilderne og litteraturen om dragthistorien måtte inddrage empatien eller indlevelsen i fortiden. I det spændingsfelt skulle beslutningerne om dragterne til Levende Museum træffes. Overvejelser om denne forskningsproces er i og for sig ikke nye. Christian Axel Jensen fra Nationalmuseet skrev allerede i Den Gamle Bys årbog 1932/33 en interessant artikel med titlen "Museumstanker". Her skriver han om husene, købstadens struktur og genopførelsen på museets grund:

En Museumsby kan naturligvis aldrig blive Historie i den Forstand som en virkelig gammel Købstad. Dens Planlæggelse stiller i langt højere Grad end Behandlingen af den enkelte Bygning Krav til Fantasi. Men i det større Format synes det ogsaa her at bekræfte sig, at Fantasi ingenlunde er af det onde i et Museum, naar den blot tøjles af tilstrækkelig Viden og af Respekt for det givne Gamle.

De originale dragter og de andre kildematerialer er nøje gennemgået til dette store projekt. Men de bevarede, historiske dragter er naturligvis én ting; men noget helt andet er, hvad der rent faktisk findes på markedet i 2001 af tilgængelige materialer til det ønskede formål. Til de næsten 450 meter stof, som blev udvalgt til at blive syet op til dragterne til projekt Levende Museum, har Den Gamle By og DR-produktion Århus gennemset hundredvis af stofprøver fra England, Tyskland, Frankrig og Danmark. Fodtøjet og noget af hovedtøjet er specialfremstillet i Tyskland, desuden er knapper og andet lukketøj til hver enkelt dragt nøje udvalgt med hensyn til størrelse, materiale og udseende.

Skomagermadammen 1840

Skomagermadammens dragt fra 1840 er den ældste af de dragter, som vi på museet ønskede at fremstille til Levende Museum. På det tidspunkt er kvindedragten stilmæssigt på overgangen mellem de nyklassicistiske perioder, hvor den klassiske oldtid er på mode, og nyrokokoen, hvor træk fra 1700tallets franske rokoko kommer i fokus. De elegante, nyklassicistiske moder fra 1770erne til 1830erne var inspireret af fundene af oldtidsbyerne

Birgit Byskov klipper den ene af skomagermadammens kjoler i et trykt, småmønstret bomuldsstof med blå bund. Småblomstrede og andre småmønstrede, trykte stoffer var meget populære omkring midten af 1800tallet, hvor der var en stor import af stoffer fra England.



Den Gamle By ejer i sin malerisamling et yndigt portræt af tobaksfabrikant Thomas Funders første hustru Wilhelmine Louise Appoline. Det er fra 1830ernes begyndelse, og fru Funder er klædt i en rosa silkekjole med store ærmer, der oven i købet er forsynet med de såkaldte vinger, en stor broderet kappe og falske krøller. DGB 1008:53. Foto Knud Nielsen.



Herculanium (1738) og Pompeji (1748). Disse fund førte fra slutningen af 1700tallet en raffineret modebølge med sig, som frem mod 1840 var ved at blive afløst af en mere solid og sat stil. Damemoden i 1830erne fokuserer på skuldrene, som bliver kæmpestore ved hjælp af store udposninger på den øverste del af ærmet. Denne mode varer i borgerskabet frem til anden halvdel af 1830erne. Efter den højtiddende talje i de nyklassicistiske moder er taljelinien i 1830erne på vej ned til dens anatomiske plads, og samtidig begynder kjoleskørtet så småt at få mere vidde. Stilmæssigt er nyrokokoer på vej.

Malerne Wilhelm Bendz¹ og Wilhelm Marstrand har malet aldeles pragtfulde portrætter af kvinder i 1830erne med overdådige ærmer. På hovedet har de store, pyntede kapper med stivede kniplinger, silkebånd og sløjfer. Hertil hører falske krøller ved tindingerne. Disse krøller blev fremstillet af silke og var en handelsvare hos købmændene². Et af Wilhelm Marstrands kendeste malerier fra perioden udførte han i 1836. Det er et gruppeportræt af hofvinhandler Waagepetersens hustru, børn og amme. Her sidder fru klædt i hvidt i en sofa omgivet af

sine børn. Maleriet er en af inspirationskilderne til skomagermadammens dragt¹.

Stilens fysiske udtryk og de æstetiske valg, som vor skomagermadamme skal foretage sig i forhold til sin påklædning, er sammenhængende med hendes placering i det sociale miljø i købstadens hierarki, så det skulle der tages højde for, når dragtens materiale, snit og tilbehør skulle lægges fast for at opnå den endelige helhedsvirkning.

Skomagermadammen i Levende Museum findes som type i et solidt håndværkermiljø i en købstad, før laugsprivilegierne blev ophævet i 1850'erne. Manden er skomagermester og oven i købet oldermand i skomagerlauget, så familien har foden under eget bord. Rent økonomisk kommer familien selvfølgelig slet ikke på højde med hofvinhandler Waagepetersen i 1830'ernes København eller en velbeslået, samtidig købmandsfamilie – og dog, da den rige Marie Willadsen, gift med skomagermester Peder Willadsen, døde i Århus 1833 var det et temmelig velforsynet bo, der blev holdt skifteforretning over², så en skomagermester kunne klare sig ganske godt rent materielt.

Blandt mange andre interessante sager havde Marie Willadsen i sit bo to par krøller; men det undlod vi dog at udstyre skomagermadammen med i Levende Museum. Hun skal møde publikum i mere hverdagsagtige situationer og ikke klædt i sin fineste stads. Smagsmæssigt lod vi hende skele til de andre borgermaddammer i købstaden. Hendes smag ville også ligge på linie med de velbeslåede gårdmanskoner, der lod sig se i byen til markedsdag og gilde.

Foruden malerne Bendz og Marstrand har Martinus Rørbye, Eckersberg og specielt Christen Købkes malerier på flere måder været en stor inspirationskilde til skomagermadammens udstyr. Desuden tog vi dragter og dragtdele frem fra magasinerne for at supplere og understøtte de andre kilder med helt konkrete oplysninger om tilskæring og sømme, materialer og mønstre. Snittet i madammens kjole stammer fra en violet halvsilkekjole, som har tilhørt Ane Andersdatter fra Erslev i det gamle Randers Amt (DGB 187:36). Kjolen har de store ærmer, som kaldes skinkeærmer, fordi armen får en vis lighed med en skinke, når den har en stor ærmepose på overarmen og sidder stramt på underarmen. Ærmeposerne er sunket lidt ned af armen og har rynkede ærmepuffer fæstnet med snoresøm under skuldarsømmen. I brug ville den synsmæssigt virke som en



Christen Købkes præcise gengivelse af de stoflige overflader, farver og mønstre i en 1830'er påklædning var en stor inspirationskilde i arbejdet med skomagermadammens dragt. Christen Købke: En gammel bondekone. 1832. Randers Kunstmuseum.



Skomagermadammen til sidste prøve på DR-Produktion Århus. Det uvante tøj kræver lidt tilvænning, inden aktørerne er klar til at vandre ud i Den Gamle Bys gader.

mindre udgave af fru Waagepetersens ærme på Marstrands maleri. Kjølens taljesøm er højtstående, og vi måtte gå på kompromis med kjølens originale lukning af hensyn til dragtens anvendelighed i Levende Museum. I den originale dragt er liv og skørt nemlig kun sammensyet bagpå. Hver gang Ane Andersdatter har skullet have kjolen på, har hun skullet lukke den med knappenåle. Med hånden har hun foldet den ekstra vidde i overdelen og lagt den i læg til skørtet og nålet dem sammen. Åbningen midt for har hun også nålet sammen. I Levende Museum har skomagermadammens kjole fået en skjult lukning med hægter og maller for at gøre den funktionel.

Et andet væsentligt kompromis, som vi indgik, angår i nogen grad også 1864-dragterne. Alle dragter til Levende Museum er syet på maskine, skønt det først var i 1851, at Isaac Merrit Singer indløste patent på sin stikkestingsmaskine, og strengt taget skulle flere af aktørerne og specielt skomagermadammen have haft en håndsytet dragt, når hun fortæller om livet i købstaden i 1840. Såvel Bartholomé Thimonnier som Walter Hunt havde før 1840 gjort væsentlige opfindelser indenfor symaskinens teknologi; men de nåede ikke ud til en bredere kreds.

Materiale-mæssigt er 1830'erne karakteriseret ved de mange trykte bomuldsstoffer, som begynder at komme på markedet specielt fra England¹. Bomuld var ikke mere det luksusprodukt, som havde gjort det til det absolut dominerende modestof i de nyklassicistiske perioder. Nu var trykt bomuld blevet tilgængeligt for de fleste, selv om der naturligvis stadig var en høj grad af selvforsyning af specielt de uldne stoffer til folks dragter. Fårehold havde en direkte nytte i folks garderobe, og der var også en vis hjemlig produktion af hør til skjorter, særke og forstoffer. Indenfor de trykte bomuldsstoffer var småmønstrede og småblomstrede kvaliteter populære. Som forlæg til stofferne brugte vi en række dragter fra Den Gamle Bys samling blandt andet en kjole af mørkeblåt sirts med et udsparet, stærkt gult palmette- og blomstermønster (DGB 74:26)². Med henblik på at opnå den størst mulige variation valgte vi at fremstille fire kjoler i det valgte snit i fire forskellige trykte bomuldsstoffer til skomagermadammens to aktører.

Helheden i dragten er ikke gjort med kjolerne. Tilbehøret skal også være tidssvarende og fra det rette sociale miljø. Skomagermadammen skulle derfor forsynes med forklæder og hovedtøj, tørklæder, sjaler og fodtøj.

Forklæderne i store dele af 1800tallet er ret enkle, idet de blot er syet af et lige stykke stof eventuelt sammensyet af to stofbaner. Stofstykket bliver rynket til en linning med knaplukning, og forklædet er færdigt. Til fint brug kunne forklædet være af silke eller halvsilke, og vi undersøgte det fine taftforklæde med grøn/grå changering, der hørte til Ane Andersdatters kjole. Skomagermadammen blev udstyret med to søndagsforklæder i changerende bomuld.

Til hverdagsforklæderne blev et hjemmævvet og hjemmepundet hørforklæde fra Marie Kirstine Sørensdatte, født nord for Langå mellem 1810 og 1820, brugt som model (DGB 18:42). Materiale-mæssigt valgte vi at indfarve et strukturvævet stykke bomuld til skomagermadammens hverdagsforklæder. Skomagermadammen skulle også have et pynteligt tørklæde til sin halsudskæring. Tynde bomulds- og hørkvaliteter med broderi eller tambourering var meget populære omkring 1840; men det ville være en meget bekostelig affære at få håndbroderet dragtdele til Levende Museum, så vi valgte hvide, strukturvævede tørklæder til skomagermadammens halsudskæring.

Maleren Christen Købke var en stor inspirationskilde med hensyn til hovedtøj og sjaler. I 1832 malede han et dejligt billede af en gammel bondekone. Hendes udtryksfulde, rødmossede ansigt er indrammet med hvidt fra kappens eller korsklædets kniplingsblonde. Under hagen ses et ternet silkebånd fra huen og over det hele bærer hun et rød- og hvidternt bomuldstørklæde. Hendes kjole er sribet med store ærmer, og stramt krydset over brystet bærer hun et jacquardvævet sjal i olivengrønt og dueblåt med en mønstring af stiliserede blade. Hver tid har sine æstetiske overvejelser om smukke sammensætninger af mønstre og farver, og man vil være tilbøjelig til at æstetisere fortiden med sin egen tids smag, når man arbejder med kopier og rekonstruktion af dragt. Derfor forekommer sammensætningen af farver og mønstre på Købkes maleri overraskende og tankevækkende, fordi vi nok ikke umiddelbart ville have valgt således med en 2001 smag. I 1830'erne flyttede Købke sammen med sine forældre til udkanten af Østerbro, og her malede han i 1836 "Parti af Østerbro i Morgenbelysning".

I højre side af billedet promenerer en gruppe af byens borgere. Kvinderne bærer hvide kapper med stråkyser over for at beskytte sig mod solen, og som overtøj bærer de store sjaler. Ét sjal er

Borgere på Østerbro promenerer en tidlig morgenstund i 1836 og viser variationer i kvinders udendørspåklædning. Christen Købke: "Parti af Østerbro i Morgenbelysning" (detalje), 1836. Statens Museum for Kunst.



Stativ med 1864-kvindetøj parat til brug på museet. Dragterne er fremstillet i et spektrum af blå og røde, grønne, grå og beige nuancer. I forgrunden står specialfremstillet fodtøj fra Tyskland. Til 1864-pigerne blev der valgt laderstøfler og brunellestøvler med forlæg i fodtøj fra Den Gamle Bys dragtsamling.



ternet og ét er forsynet med et broget broderi i den spids, der hænger ned af ryggen. Uldne sjaler var det gængse overtøj for kvinder i store dele af 1800-tallet. Vi undersøgte hovedbeklædning og overtøj hos den rige Marie Willadsen, som døde fra sin skomagermester i Århus i 1833. Hun havde i sit bo tre natkapper, ti kapper og ikke mindre end 33 tørlæder, hvoraf et angives som 'tavlet', hvilket betyder ternet. Derudover havde hun tre sjaler, et rødt med bort, et hvidt med broget mønster og endelig et hvidt med røde blomster; men det angives ikke, at hun har hverken hat eller kysehat.

Skomagermadammen i Levende Museum skal ses i hverdagsagtige situationer, så vi valgte at forsyne hende med en helt enkelt dagligkappe med puld, en fast kant fortil og bagtil det såkaldte nakkeskæg, det vil sige en lille flæse af stoffet. Modellen blev taget fra en kappe af gazeblonde, som formodentlig stammer fra 1830-ernes Århus (DGB 279:38). Madammens kappe blev syet af tynd bomuld og forsynet med en smal knipling på forkanten.

En af de faste forudsætninger for skomagermadammen som aktør er, at hun skal kunne ses både i gaderne og siddende inde i udstillingen i skomagerens hjem i Lille Rosengården. Dragten skal altså forholdsvis nemt kunne omskibes fra indendørs til udendørs påklædning. Hun fik derfor et ternet hovedtørlæde i rosa og bordeauxrød til at binde om hovedet over kappen ganske som Købkes bondekone og to uldne sjaler i en let lærredsvævet kvalitet, hvor alle fire kanter blev let frynset. Tidens damefodtøj er enten uden hæl eller med ganske små hælkliler. De såkaldte bruneller, der er ankelhøje støvler syet af stof med lædersål og

med snører i siden, har firkantede snuder, og til praktisk hverdagsbeklædning brugte damer snørestøvler af det såkaldte fedtlæder. Fedtlæder er fremstillet af ko- eller hestehud, og det fremstår mat og uden glans i modsætning til de mere eksklusive blanklædersstøvler⁹. Vi valgte at få specialfremstillet lave snørestøvler med firkantede snuder i sort læder, så skomagermadammen kunne trippe ud på brostenene i museumsbyens gader.

Køkkenpigen og pigerne fra 1864

Ved den næste dragttype til kvinder i Levende Museum var der ikke tale om én dragt, men om elleve dragter bestående af skørter og liv, forklæder og hovedtøj, stof- og striksjaler, fodtøj og endelig simple bomuldsunderskørter til at give fylde. Flere forskellige aktører skal kunne bruge dragterne, hvilket især for liveenes vedkommende kan give specielle problemer, fordi mennesker er skabt forskelligt. Udviklingen af disse dragter kræver en ny arbejdsmetode, fordi de samme kildestudier skal give et varieret resultat, så dragterne kan ses i gadebilledet uden at virke for ens, og samtidig være genkendelige som 1864-dragt.

Dragterne til køkkenpigen i købmandsgården og til de andre piger er med deres datering i 1864 næsten 25 år yngre, og med deres sociale placering hos tyendet i købstaden fra et helt andet socialt lag end den selvbevidste skomagermadamme. Fra madammens dragt til pigernes har vi stilmæssigt bevæget os gennem en periode, hvor krinolinemoden har været fremherskende, og i 1860'erne er vi i den absolut sidste og mest omfangsrige del af denne mode.

Den efterfølgende modes mest markante træk er tournuren, der fremhæver damernes bagdele. Med krinolinemoden blev taljen meget interessant, og damer snørede sig stramt med korsetter for at blive så slanke som muligt. Det stilmæssige forbillede var rokokoen i midten af 1700tallet, og den ideale kvindefigur var timeglasset med det slanke midtpunkt ved taljen og stor fylde i skørterne. Den attraktive fylde blev opnået med mange forskellige slags underskørter forsynet enten med indvævede afstivningsmaterialer eller med borter og flæser af stof eller hestehår. Kjolevidden fornedet kunne være helt op til 8-10 meter i fabelagtige selskabskjoler med tværgående flæser af elegante stoffer. Hertil brugte man dekolleterede overdele med korte ærmer, der blottede de moderigtige, fyldige damearme.

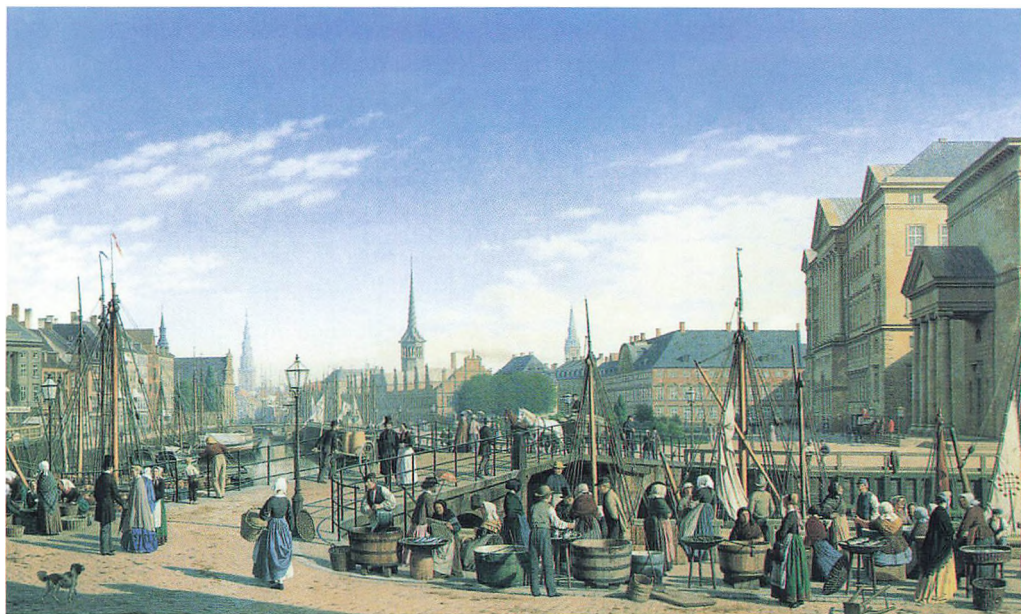
Maleven P.C. Skovgaard malede i 1855 dette selskab af damer klædt i krinolinekjoler i forskellige farver. To af damerne spiller fjerbold i dette upraktiske og yndige antræk.



Til hverdagsbrug var kjoleskørterne knap så vide, men med en nutidsbetragtning ville vi nok finde dem håbløst upraktiske som påklædning til at spille fjerbold. Ikke desto mindre malede P.C. Skovgaard i 1855 et selskab af damer i parken til Nysø ved Præstø. Et par af damerne spiller fjerbold iklædt tækkelige, fodlange krinolinekjoler.

I 1856 kom krinolinestativet på markedet. Det består af 4-5 ringe af forskellig omkreds forbundet med gjorde. Ringene kan være fremstillet af metalspiraler overspundet med bomuld eller metalringe med voksdugsovertræk. De er lette og fleksible og kan bære kjoleskørtet ude til den moderigtige silhuetten uden at have de mange underskørters tyngde. I krinolinens tidlige fase står damen så at sige midt i en cirkel set fra oven, og skørtet står om hende som en mere eller mindre fyldig tehætte. I 1860'erne træder hun et skridt frem, cirklen forandrer sig til en oval, og det meste af skørtets vidde bliver nu samlet bagpå. Denne ændring har konsekvenser for også ganske almindelige tjenestepigers skørter.

Damekjolerne var for det meste opdelt i liv og skørt, og der kunne følge to liv til samme skørt. Et tækkeligt trøjeliv med lange ærmer og et mere udringet og kortærmet selskabsliv, begge syet af samme stof som skørtet¹⁰. Det gav en fleksibilitet i brugen af dragten til forskellige lejligheder. Tjenestepiger har brugt liv og skørt af forskelligt stof, længe før nederdel og bluse blev moderne påklædning for en frue eller en emanciperet kvinde. Pigerne har derfor kunnet kombinere deres påklædning efter økonomisk formåen, klædekistens indhold og behag. Netop dette aspekt lagde vi vægt på i udviklingen af kvindedragterne 1864, så de tydeligt adskiller sig fra skomagermadammens dragt.



Henrich Hansens meget detaljerede billede af en markedsscene ved Gammel Strand i København rummer en rigdom af oplysninger om variationen af dragter i forskellige sociale lag i en købstad. Heinrich Hansen: "Udsigt fra Gammel Strand mod Christiansborg" u.å. Statens Museum for Kunst.

Tjenestepiger i en 1800tals købstad har været ugifte døtre af byens småhåndværkere, eller de er kommet ind fra landet for at få en plads. De har arbejdet for andre med kost og logi som en del af lønnen og har måske håbet på en dag at kunne gifte sig og selv stifte bo. De har haft meget få ejendele og lange arbejdsdage. Ursula Dahlerup fortæller i sine erindringer om pigernes status hos hendes forældre. Hun blev født i 1840 som datter af portrætmaleren Niels Peter Holbech og Caroline Gamborg, datter af teologiprofessor Anders Gamborg:

Ofte maatte Pigen hente os, naar vi var i Selskab og sidde og vente, til vi nu fandt det for godt at bryde op. – De maatte slæbe disse tunge, fulde Torvekurve og slæbe op ad de stejle Køkkentrapper dermed. De maatte hente Vand i Gaarden. De skulde, naar de havde haft Fridag, være hjemme inden Klokkeren 10, ellers var det Herskabets Ret at sætte Hængelaas for deres Dør, (hvad den var indrettet til) og lade Pigen staa udenfor, og hente sit Tøj maatte hun ikke da og fik ingen Løn, selv om det var op imod den 14tende. Mor vækkede en Gang vor Pige Klokkeren 2, efter at vi havde haft stort Selskab. Hun havde lagt Vranken ud paa et af Mors Lagner, det skulde hun bytte (..)

De maatte sidde oppe og vente, naar Herskabet var ude og have varmt Værelse og varm Te, til det kom hjem. Tykt Rugbrød med Fedt, som smurtes tyndt, blev dem givet. Mad apart – ikke mere



P.C. Skovgaards billede af en kvinde under arbejdet på en blegeplads viser, hvordan skørterne bliver kiltet op for at give mulighed for bevægelse. P.C. Skovgaard: Blegeplads under store træer. 1858 (detalje). Statens Museum for Kunst.

end hvad de fik. Nogle til Spisekammeret havde Fruen i Forvaring, maalte og vejede ofte Kvaliteten".

Det er tankevækkende i 2001, hvad herskabets rettigheder overfor tyendet kunne medføre i midten af 1800tallet. Det tøj, som pigen ikke måtte hente, hvis hun kom for sent hjem, har sandsynligvis været syet med moderigtige detaljer, men ofte i andre, mere solide materialer end købstadsfruernes. De fine fruer havde nemmere adgang til ternede silkestoffer, changerende taft, trykte uldmousseliner og de andre modestoffer fra tiden¹². Pigerne gik klædt i hjemmевævet hvergarn, mønstervævet bomuld og hør, trykte bomuldsstoffer fra købmanden samt hørlærred.

Farvemæssigt og materiale-mæssigt byggede vi igen på dragterne fra samlingen og på malerier. De tidligste sort-hvide fotos af såkaldt almindelige mennesker bliver nu tilgængelige og kan give oplysninger om snit og sømme samt måden at bære hovedtøj og overtøj på. Maleren P.C. Skovgaard udførte i 1858 et maleri af en blegeplads under store træer, hvor en kvinde og en stor pige med et lille barn på armen ses i det fri. Den store pige er klædt i blå med et lyst forklæde. Kvinden har kiltet sine skørter op, så særken – det almindelige undertøj for kvinder i 1800tallet – kommer til syne. Hendes dragt er i den brune og grå farveskala.

Tilsvarende farver ses på Heinrich Hansens: "Udsigt fra Gammel Strand mod Christiansborg", som har været en stor inspirationskilde til såvel 1864 mands- som kvindedragterne, fordi man på dette maleri ser mennesker fra forskellige sociale niveauer samlet på et sted. Billedet viser en markedsscene ved havnekajen med fiskerkoner, der faldbyder deres varer til tjenestepigerne. En enkelt frue ser varerne an, mens grupper af borgere promenerer, og en karl kører afsted med tønder på sin bår. Her er skørter i mange farver fra de brunlige og varierende blå over grønne til de fine fruernes skørter i gult, rosa, lavendelblåt og sort. Her er forklæder i forskellige bredder og længder, ensfarvede blå, brune og grå, et enkelt hvidt og et ternet. Her er forskellige eksempler på overtøj som strikkede og vævede sjaler, skuldertørklæder og fine fruernes sorte silkekåber. Endelig er der mange forskellige slags hovedbeklædning fra hovedtørklæder og kysehatte, huer og stråkyser til helgolændere, de store sommer-solkysere af lærred med isyede stivere. Det var ikke populært at blive for brun, så kvinder beskyttede sig på bedste vis mod solen,

og generelt var det comme il faut for begge køn at bære hovedbeklædning, når man færdedes på gaden.

Siegumfelts maleri fra 1861 "En Sømand bringer Efterretning om en Afdød"¹³, som miljømæssigt svarer ganske godt til tjenestepigerne, kan ligeledes give detaljer om dragtsnit og forklædelængder, frisurer og overtøj. Desuden var Fritz Jürgensens karikaturtegninger fra begyndelsen af 1860'erne et muntert indslag i vores billedjagt¹⁴.

Fra magasinerne hentede vi tre-fire hvergarnsskørter frem fra de gamle Randers og Århus Amter DGB 105:34, 752:64 og 1347:65), og desuden fra Vejlbj en ternet hvergarnskjole bestående af liv og skørt i samme stof DGB 70:37). Skørterne kunne give de præcise oplysninger om fordelingen af skørtets vidde i tætte rynker eller pibelæg bagpå og brede læg foran¹⁵. Hvergarn er en halvulden vare med hør eller bomuld i trenden, hvilket vil sige de længdegående tråde i stoffet, og uld i islætten – de tværgående tråde i vævningen. Det er vævet på to skafter og er en ret kompakt og solid vare, der kan holde i mange år.

Hvergarn har været meget brugt til mange former for beklædning. Den rette kvalitet findes ikke i handelen i vore dage, så tjenestepigerne i Levende Museum er forsynet med heluldne skørter i gode kipper- og lærredsvævede stoffer, hvoraf nogle blev indfarvede, så vi endte med grønne, auberginefarvede, blå, grå og lysebrune nuancer. Nogle af skørterne har brede, tværgående bånd i et andet farvet stof syet på forneden ganske, som man ville have gjort i tiden.

Livene i 1860'erne kan have forskellige faconer, og i forhold til nutidens T-shirts i bløde strikstoffer er livene langt mere tilskårne og kropsnære, derfor skulle der opsys liv i flere forskellige størrelser for at dække behovet. Livene kan være lige overskårne forneden, kan have et lille skød og eventuelt være forsynet med en lille spids midt for. Spidsen er et dragtelement fra nyrokokoer. Vi valgte to modeller. Den ene model var en kopi af et liv fra Udbyhøj i det gamle Randers Amt DGB 931:53) med et lille skød med kiler og spids ned midt for og den såkaldte flynderryg med buede rygsømme. Livets lange ærmer er rynket til skuldersømmen og har smalle manchetter.

Den anden model havde udgangspunkt i optegnelserne af livet fra Udbyhøj suppleret med ændringer fra udvalgte liv dels på Heinrich Hansens maleri af markedsscenen på Gammel Strand



Fritz Jürgensen parodierede sin samtid med muntre betragtninger over dagligdagen. I teksten til tegningen af de travle piger under arbejdet, gør den ene pige sig følgende snusfornuftige overvejelser om livet som tjenestepige:
"Urtekrammerens Ferdinand tog mig med hen til forhøiet Pris. Jeg saae Mazbek – hvor er det deiligt, og hvor hun spiller! Jeg kan ikke begribe hvor Nogen gider seet de Stykker, der skal grines af; er det noget at gaae hen for? Man har Griin nok hjemme, naar Fruen slipper Herren ud i Kjøkkenet for at gøre Qualm over Ingenting; (hvad der skal til, det skal til, og Tørv er' ikke droiere fordi Lasset koster mer' end mens den forrige Pige var her)."

Til venstre et eksempel på en dragt til køkkenpigen 1864. Det småblomstrede liv af bomuldsstof er syet med forlæg i et liv fra det gamle Randers Amt. DGB 931:53. Det originale liv har en glattet overflade, der gør det mere blankt. Foto Knud Nielsen.



dels på tegninger fra tiden, hvor det ses, at ærmet uhindret foldes op på armen. Denne model var en variation med lige overskæring af skødet fornedet og glatte ærmer uden manchetter. Livet fra Udbyhøj er syet i trykt lærred med mørkeblå bund og et mønster af små strøblomster i rødt, hvidt og grønt. Vi fandt ved et lykkestre træ et næsten identisk stykke trykt bomuld i en butik i Åbyhøj få kilometer fra museet, mens andre af stofferne blev indkøbt fra Frankrig, Tyskland og England. Sytten liv er opsyet i et udvalg af ensfarvede, ternede og trykte bomuldsstoffer i blå, brune, røde, grålige og grønne nuancer for at give størst mulig variation.

Ligesom skomagermadammen skal køkkenpigen og de andre piger naturligvis have resten af dragtens udstyr i orden for at kunne bestride deres arbejde. De arbejdsmæssige opgaver er meget forskelligartede. Køkkenpigen skal lave mad over åben ild i købmandsgårdens køkken. Pigerne skal gå i gaderne som



I 1800tals forklæder og andre dragtdele er der en overflod af forskellige tern, som slet ikke findes på markedet i dag. Her ses et udvalg af ternet bomuld og hvergarn.

omvisere og tilsyn, og de skal arbejde med børneaktiviteter i Renæssancegården og på Fælleden. Alle skal have forklæder og hovedtøj, overtøj og fodtøj for at være klædt på til rollen. Den Gamle By har en stor samling af de mindre dragtdele, som er med til at fuldende en dragt. I forklædesamlingen er der blandt meget andet kulørte hverdagsforklæder af bomuld og hørlærred i en overflod af forskellige tern, sribede og melerede (eksempelvis DGB D20A-B:28, 286:38, 14B:40 og 63:66).

De dominerende farver er blå og rød, desuden er der også sammensætninger med nuancer af blå og/eller rød med hvid.

Udvalget af stoffer med overbevisende 1800tals tern er ret begrænset i 2001, hvor ternene er meget enklere. Samtidig skulle visse af de ternede stoffer reserveres til mandsdragterne; men det lykkedes at finde frem til et passende antal variationer og nuancer af ternede og sribede stoffer blandt andet ved at indfarve stoffer specielt til formålet.

Til tørklæderne var det udover dragtsamlingen og de allerede nævnte malerier og tegninger en fornøjelse at studere hovedtørklæder på Anton Dorphs maleri fra 1863 af tre piger, der leger i klitterne en solskinsdag på vej hjem fra skole. Den ene pige har et rødt tørklæde med hvide prikker og en hvid afstriking langs kanten. De to andre bærer hvide hovedtørklæder, og den ene har ganske som visse muslimske kvinder i dag trukket sit helt frem i panden, så håret er fuldstændig dækket. De andre bærer deres tørklæder, så håret med den stramme midterskilning kan ses¹⁶. Vi valgte at sy en del hvide hovedtørklæder, desuden



I 1863 malede Anton Dorph tre skolepiger opslugt af leg i klitterne ved Agger. De bærer deres uundværlige tørklæder på varierende måder ganske som muslimske piger i dag.

Farvenuancer og stribefordelingen i den lille piges sjal blev kopieret i et af de håndstrikkede sjaler til pigerne fra 1864.

Hans Smidth: Skolepige fra Ry. Den Hirschsprungske Samling.



blev en række forskellige bomuldsstoffer udvalgt og indfarvet, suppleret med færdige tørklæder fra DR-TV's rige lagre. Blandt andet havde vi det held at finde et blått tørklæde med hvide prikker og afstribning ganske som den store piges tørklæde på Anton Dorphs maleri. For at gøre gadebilledet så varieret som muligt samt tage højde for moderne korthårede frisurer valgte vi at sy to huer med udgangspunkt i en ganske enkel puldhue fra samlingen (DGB 19:40). Huerne er forsynet med hvidt tilbehør, der indrammer ansigtet.

Pigerne skal vandre rundt i gaderne på museet, når de skal vise rundt, eller når de skal gå fra et sted til et andet. I deres sociale niveau er det uldne sjal stadig det mest brugte stykke overtøj. De fine fruere kan også have kåber, forskellige typer af slag og de såkaldte paletot'er, som er frakkelignende. På A.H. Hunæus' maleri "Store Bededagsaften på Volden" fra 1862 ses et rigt udvalg af overtøj på de promenerende borgere af begge køn, piger, soldater og andet godtfolk¹⁷. Til stofsjalerne lykkedes det efter nogen søgen af finde storteruede, uldne stoffer i lette kvaliteter. Kanterne blev frynset op på alle fire sider, og sjalerne var klar til brug. Det tog noget længere tid at producere de strikkede uldsjaler, fordi vi her valgte at få håndstrikket samtlige. Fra samlingen tog vi et faconstrikket, trekantet sjal som udgangspunkt. Det er strikket i sort uldgarn med striber i fire grønne nuancer og en hæklet kant i sort og grønt (DGB 32:64)¹⁸. Giveren fra Esbjerg benævnte så sent som i 1963 dette sjal en "skulderklud". Det har tilhørt hans bedstemor i Sønder Hygum og er beregnet til at bære krydset over brystet og bundet bagpå med bændler. Derved bliver hænder og arme fri og bevægelige til arbejdet, mens sjalet luner om kroppen og skuldrene. Sjalet blev udført i en nøjagtig kopi.

Maleren Hans Smidth udførte cirka 1870 et maleri af en skolepige fra Ry. Hun bærer et strikket sjal krydset over brystet og bundet bagpå. Sjalet er olivengrønt med en smal sort stribe med gul afstribning. Denne farvesætning blev brugt som udgangspunkt for endnu et sjal i samme model men uden den hækledede kant. Endelig blev der strikket to sjaler i varierende striber i garner, der svarede til de plantefarvede kvaliteter, som ville være tilgængelige i 1864, fordi det billigste stadig har været hjemmefarvning af garnerne.

Kravene til pigernes mobilitet har specielt konsekvenser for fodtøjet, som både skal være historisk korrekt og funktionelt.



Fra Den Gamle Bys dragtsamling blev "skulderkluden" til højre anvendt som forlæg for håndstrikkede sjaler til 1864-pigerne i projekt Levende Museum. Kopien er anbragt på en dragt til køkkenpigen. Foto Knud Nielsen.

Den almindelige arbejdsbeklædning i 1864 er tøfler og træsko. På Frants Henningsens monumentale maleri "Forladt" fra 1888 af en fattig kvinde kan man se tøfler". I dragtsamlingen findes et par kvindetøfler med træbund og overlæder (DGB 198:16). De har en indvendig sål af rødfarvet, stampet hvergarn. På hælene er hvergarnet beskyttet mod det indvendige slid med en voksdugsbesætning. Disse tøfler blev brugt som model for specialfremstillet fodtøj af træ og sort læder.

Samtidig tog vi et par 1860er bruneller af satinvævet bomuld med elastikstof i siderne og stropper for og bag som model (DGB 988:62). De stammer fra et højere socialt niveau, og tjenestepiger ville formodentlig ikke bruge bruneller til arbejdsbrug – og dog, Otto Rung fortæller om den lappekone, der kom i hans hjem i Bredgade i København, at hunden lagde sig til at sove på hendes bruneller inde under skørterne⁹. Vi fik specialfremstillet lave

støvler i sort læder i en nøjagtig kopi af brunellerne, der har en 2,5 centimeter høj hæl. I 1860erne får damefodtøj hæle efter at have været helt fladt. Det hænger sammen med modens nye fokus på bagdelen, som bliver understreget i dragten med viddens koncentration bagpå. Hælene er medvirkende til at understrege bagdelen yderligere, fordi den naturligt skydes tilbage, når man skal holde balancen på høje hæle. Herefter var pigernes dragter klar til brug.

Husmoderen 1880erne

Den yngste kvindedragt, som vi på museet ønskede at fremstille til Levende Museum, er dateret til 1880erne og er igen knyttet til en aktør med bestemte sociale forudsætninger i købstadens hierarki, nemlig som hustru til en fyrbøder på et damplokomotiv. Hun tilbereder mad i sit køkken og byder gæsterne indenfor i sine stuer.



Fyrbøderens unge kone under arbejdet i køkkenet i projekt Levende Museum. Ellen Andersen fortæller i sin bog "En jysk herregård" om den meget gammeldags klædte husjomfru. Hun bar smaltstribede bomulds-kjoler med reminiscenser af både krinoline og tournure, som hun havde båret i sin ungdom. Om formiddagen brugte hun hertil et bomuldsforklæde, og når det skulle være rigtig fint bar hun et sort silkeforklæde med broderi.

Stilmæssigt bliver 1800tallet ofte betegnet som historicismen, fordi det er populært at se tilbage til tidligere stilperioder og efterligne træk fra dem. Denne fremgangsmåde er også meget anvendt i modebilledet i dag. Fra slutningen af 1860erne og op igennem 1870erne og 1880erne er det barokken i slutningen af 1600tallet, der er den store inspirationskilde. Damekjolerne i barokken er delt i en synlig underkjole og en opslidset overkjole, der bliver hæftet op på meget kunstfærdige måder. Damerne kunne desuden bære en pude på bagdelen, som derved blev forstørret og kamoufleret. Fra tjenestepigernes skørter med de mange tætte rynker eller pibelæg bagpå, er der med tournuren fra slutningen af 1860erne sket den udvikling, at skørtet er hævet op bagpå, og bagdelen er fremhævet – samtidig med at dens anatomiske form skjules fuldstændigt. Taljen er fortsat meget interessant, og damer var så ekstremt snørede, at det var direkte sundhedsskadeligt²¹.

Tournure er en samlet betegnelse for flere forskellige måder at opnå den ønskede effekt. Støtten kan være syet ind i skørtet i form af hestehårsflæser og muligheder for sammensnøring, eller damen bliver forsynet med en lille pude på bagdelen, og endelig findes der i den sidste del af denne mode, hvor tournuren er størst, deciderede tournureunderskørter og selvstændige tournurestel. Over alle disse hjælpemidler blev kjoleskørtet draperet med flæser og besætninger. På overdelen brugte damer til hverdagsbrug et såkaldt frakkoliv, der var kropsnært og højhalset med lange, stramme ærmer.

Husmoderen har ligesom skomagermadammen foden under eget bord. Det er et velkonsolideret hjem, hvor man dog ikke kan tillade sig at rutte med skillingen. Desuden er hun gennem sin mands arbejde temmelig velorienteret om begivenheder i andre danske købstæder, fordi han kommer omkring med toget og bringer nyheder med sig hjem. Hun følger med i de sidste nye moder gennem damebladet Dagmar, hvor hun også finder opskrifter på hæklede blonder og fine håndarbejder i engelsk og fransk broderi.

Som kildemateriale brugte vi igen malerier og en hel del fotos fra 1880erne, fordi det nu bliver mere almindeligt med fotos af mennesker fra alle sociale lag. I det første oplæg til figuren havde vi forestillet os, at hun også skulle klædes i liv og skørt af forskelligt stof ligesom tjenestepigerne; men kildestudierne viste i en anden retning. Vi undersøgte påklædningen hos kvinder



I Århus Politis arkiv findes en række gribende fotografier af folk, der har været i konflikt med loven mellem 1880-1900. Mathilde Sofie var én af dem, og billedet kan give os nutidsmennesker indblik i påklædningen for en ung pige under fattigforsorgen i 1882.

under husmoderens sociale niveau. I Århus Politis arkiv findes et gribende kildemateriale i form af en række portrætter af personer, der har været på kant med loven i perioden 1870-1903²². Blandt dem er den unge Mathilde Sofie, der i 1882 blev dømt for tyveri.

Forinden havde hun været tjenestepige; men var nu under fattigforsorgen. Hun er altså socialt placeret under fyrbøderens kone, som i sin rammehistorie har været tjenestepige, men som er steget op i det sociale hierarki i stedet for at synke. Mathilde Sofie var født i 1863 og 18 år, da fotografiet bliver optaget. Hun bærer en kjole, der er syet af et kraftigt, stribet stof, som kunne være hvergarn. Kjolen er delt i et skørt og et hoftelangt frakkeliv med knapper og knaphuller midt for og med læggede besætninger nederst på de lange ærmer. Livet er ikke knappet fra taljen og nedefter, hvilket er meget usædvanligt og kan tyde på, at den unge pige er gravid. En anden ung pige i Århus Politis arkiv, Nicoline, blev allerede som 15årig i 1881 anholdt for prostitution i Århus. Hendes far, der var indsidder og handelsmand, var død tidligt, og moderen var herefter flyttet til byen med sin unge datter. I 1884 bliver Nicoline kun 17 år gammel fotograferet, efter at være tiltalt for en lang række tyverier og flere tilfælde af prostitution. Også Nicoline bærer en kjole med samme stribede stof i over- og underdel. Over kjolen har hun en mørk, hækket overdel uden ærmer, en hvid sløjfe i halsen og et ternet forklæde med et langt bindebånd, der er krydset på ryggen og bundet i en sløjfe foran. Nicoline er også placeret socialt under fyrbøderens kone i Den Gamle Bys formidling af 1880erne.

I 1889 blev tyendet på Natalie Zahles Skole i København fotograferet i deres stiveste puds²³. De var altså mennesker i et ansættelsesforhold. På trods heraf er mindst to af kvinderne mødre, hvis børn er med på billedet. Alle kvinderne bærer kropsnære liv, som enten er ensfarvede i mørke farver eller stribede, og der er et enkelt liv i et storternet stof. Livene er knappet med mange små, tætsiddende knapper – enten midt for eller asymmetrisk. Alle siddende kvinder bærer skørt af samme stof som livet – herunder også kvinden med den storternede kjole. Samtlige ni kvinder på billedet bærer forklæder – tre har smæk og de øvrige går til taljen. De fleste forklæder er hvide og pyntelige, og to af dem er forsynet med fine blonderkanter.

På et andet foto fra 1888 af syerskerne på Christiane Donatskys systue i Helsingør, bærer de unge, selverhervende damer ligeledes

kjoler med samme stof i skørt og liv samt forklæder – i dette tilfælde af mønstrede bomuldsstoffer²⁴. Med andre ord vil en kvinde i fyrbøderens kones position absolut bære en kjole af samme stof i skørt og liv til hverdagsbrug.

Fra magasinerne tog vi flere kjoler fra 1880erne frem og valgte en hvergarnskjole med blå bomuldstrend og grøn uld som model (DGB 1299:77). Skørtet er glat midt for, og resten af vidden er lagt i bløde læg til linningen. Forneden har skørtet en bred flæse af stoffet lagt i wienerlæg, og over læggene er syet en besætning af sort fløj. Livet er tætsiddende med flynderryg bagpå og gennemknæpning midt for. Kjolen har en fløjlsbesætning ved den opstående flip og ved håndleddene. Til husmoderens hverdagskjole valgte vi et sribet bomuldsstof i sort og hvidt, og til søndagskjolen valgte vi et helulent stof i en flaskegrøn farve. Søndagskjolen blev syet med asymmetrisk lukning og en bredere wienerlægget besætning forneden på skørtet.

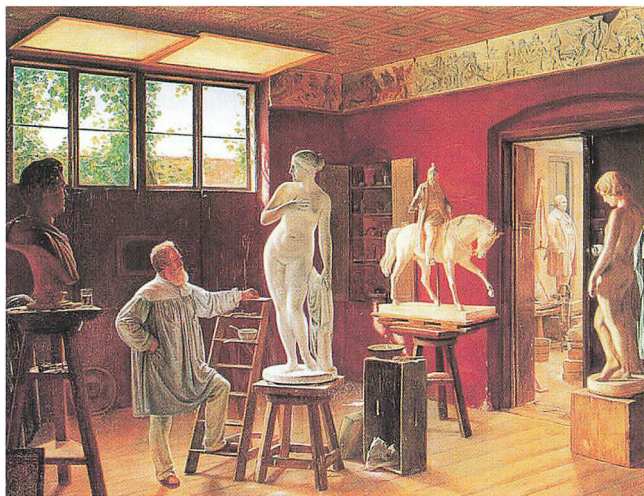
Husmoderen skal tilberede mad i sit køkken, og for at adskille hendes forklæde fra tjenestepigernes valgte vi til hverdagsbrug et smækforklæde i hvid bomuld med en halvrund smæk, der knappes direkte på kjolen²⁵. Til søndagsbrug valgte vi et hvidt bomuldsforklæde med bindebånd i livet og engelsk broderi forneden²⁶. Hverdagskjolen blev forsynet med hvidt, lægget tilbehør i halsen, som det ses både på billedet fra Natalie Zahles skole og på Wenzel Tornøes maleri fra 1881 af en syerske, der har siddet over sit arbejde hele natten for at blive færdig med en kjole til tiden. Nu er hun faldet i søvn med hovedet lænet op ad bræddewæggen, mens der stadig er lys i petroleumslampen på bordet²⁷.

Husmoderen skal ikke bevæge sig rundt i gaderne i Den Gamle By som en del af sin formidling. Hun er knyttet til sit hjem, og museets gæster kommer ind til hende. Derfor er det ikke nødvendigt med udendørs hovedbeklædning og overtøj til hende. Aktøren blev i stedet forsynet med et fint, sort satinvævet sjal med lange frynser. Det adskiller sig tydeligt fra tjenestepigernes sjaler, som er mere praktiske, og hun kan tage det over sig i påkommende tilfælde. Med hensyn til fodtøj tog vi udgangspunkt dels i et par damestøvler fra 1881, som er et svendestykke fra Århus og derfor meget smukt udførte, (museumsnummer 400:59) dels i et par damesko fra 1889, som ligeledes er et svendestykke fra Randers (DGB 471:59). Endelig støttede vi os til billeder fra tiden, blandt andet fra modebladet Hapers



*Hvergarnskjole med blå bomuldstrend og grøn uld (DGB 1299:77). Den har et tætsiddende, langærmet trøjeliv, der er gennemknappet midt for. Skørtet er glat midt for og resten af vidden er lagt i bløde læg til linningen om mod tournuren. Forneden har skørtet en flæse lagt i wienerlæg. Kjolens snit og fløjlsbesætninger danner forlæg for en smalstribet bomuldskjole til fyrbøderens kone.
Foto Knud Nielsen.*

H.V. Bissens knælange, folderige kunstnerkittel med bærestykke danner forlæg for dragten til Den Gamle Bys dekoratør. 1800tallets kunstnere bar kistlerne for at beskytte deres dragt mod støv og maling, når de arbejdede i deres atelier.



Bazar 1889, hvor der vises praktiske trave- og rejsesko til damer i foråret 1889²⁸. Fyrbøderens hustru står i sit køkken med et par specialfremstillede, spidse, sorte lædersko med hæle, udskåret galoche og snører.

Kunstneren og trommeslageren

Forskellige sider af købstædernes kulturelle liv bliver markeret i Levende Museum. Således romantikkens kunstneriske geni og den officielle nyhedsformidling med råb i gaderne. En del af ideen i Levende Museum er at klæde medlemmer af personalet på i dragter, der passer til deres funktioner på museet. Den Gamle Bys dekoratør er derfor fra sommeren 2001 klædt på som en kunstner fra midten af 1800tallet. Kunstnerne iførte sig løsthængende kitler for at beskytte deres almindelige tøj mod støv og maling, når de arbejdede i atelieret med den skabende kunst.

Den Gamle By har desværre ingen kunstnerkitler i samlingen. I stedet tog vi udgangspunkt i to malerier og et foto. Christen Købke udførte i 1838 et portræt af billedhuggeren H.E. Freund iført kunstnerkittel og hvide lange bukser²⁹. Kitlen er skåret som en løsthængende, lys skjorte med en stolpelukning dekoreret med broderi midt for, en lille krave og et broderi med det klassiske motiv kaldet løbende hunde langs skuldernesømmen. De vide ærmer er rynket til og har smalle manchetter. Kitlen er forsynet med to påstukne brystlommer med broderi, og Freund bærer et bælte i livet.

I 1840 blev billedhuggeren Bertel Thorvaldsen fotograferet i den tidlige fotografiske teknik daguerreotypi³⁰. Thorvaldsen er over sine mørke bukser iført en løsthængende kunstnerkittel med revers og med opslag på de lange ærmer. Den er gennemknappet midt for, og han bærer den skødesløst, omtrent åbentstående med kun én knap knappet.

Edvard Bentzen udførte i 1866 et maleri af billedhuggeren H.V. Bissen i sit atelier. Bissen er iført lyse bukser og løsthængende, knælang kunstnerkittel. Kitlen har et glat bærestykke, hvortil forstykket er rynket. Ærmerne er af samme type som på Freunds kittel. Vi valgte at sy kitlerne i en halvbleget hørlærred med glat bærestykke og påstukne lommer til dekoratørens redskaber. Kitlen bliver lukket med benknapper og knaphuller.

Trommeslagerens sociale placering og funktion i købstæderne er behandlet i Birgitte Kjærs artikel i denne årbog³¹. Trommeslageren udførte sit arbejde klædt i sit almindelige tøj og ikke i en form for officiel uniform. Udgangspunktet for hans dragt er Pietro Krohns maleri fra 1868 af en trommeslager fra Ærøskøbing. Maleriet forestiller en gammel, hvidskægget mand, der bruger sin tromme som anretterbord for frokosten. Såvel den aldrende trommeslager som den gamle, bebrillede kone, der sidder foran ham med kappe og kysehat, må være klædt som i deres ungdoms dage, for de er begge meget gammeldags påklædt. Hun med store 1830er ærmer og højtsiddende taljeoverskæring, og han med mandsdragtens tilsvarende korte trøje. Den brune trøje er dobbeltraded med blanke knapper, revers og skindbesætning i nakken. Vi valgte en brun, ulden, opkradset kvalitet og et blødt, brunt skind, der blev bearbejdet for at se gammelt og brugt ud. Krohns trommeslager har høj sort hat, så vi fik specialfremstillet en tilsvarende. Desuden fik Den Gamle Bys trommeslager en enkeltraded vest af et mønstervævet stof. Vesten er i 1800tallet næsten det eneste sted, hvor herrerne kan fornøje sig med lidt farver og mønstre i deres dragt. Modellen til vesten blev taget efter en vest fra samlingen (DGB AM27)³², og det mønstervævede stof svarer i karakter til de spændende vesttøjer fra England, der var en stor importvare i midten af 1800tallet³³. Blandt andet var stoffer med sammensætninger af fløjls- og fladvævede striber populære, og vi fandt en vare med en fløjlsagtig, stribet virkning. Den øvrige del af trommeslagerens påklædning behandles sammen med mandsdragterne fra 1864.

Et eksempel på en mandsdragt til gårdskarle og sjovere, som er tidens betegnelse for løstansatte karle. Trøjen har en bul af ufarvet uld, stribe bomulds-ærmer og en kantning af ternet bomuldsstof i halsen. Andre trøjer til projekt Levende Museum er også forsynet med en ternet bomuldskant fornedet ligesom den originale trøje, der har tilhørt Rasmus Mors på Vejlbj Fed. Han har mistet nogle af sine knapper undervejs; men knaphullerne er der. DGB 123:68. Foto Knud Nielsen.



Gårdskarlen, bådsmænden og sjoverne fra 1864

Dateringen 1864 er den, vi i museets projekt Levende Museum lægger mest vægt på indenfor mandsdragterne. Der er tale om ni 1864-dragter, som er variationer over arbejdsfolks påklædning. Arbejdsmetoden er den samme som ved udviklingen af dragter til køkkenpigen og pigerne fra 1864, fordi vi skal differentiere mellem dragter til en række aktører, så de virker forskellige og alligevel med genkendelige træk, når de bliver set af publikum i museumsbyens gader.

Stilmæssigt og tilskæringsmæssigt undergår mandsdragten fra 1840 og resten af 1800tallet meget små ændringer. Skønt bukser med gylplukning er kendt allerede i 1820'erne, bliver bukser endnu i 1800tallets slutning syet med klaplukning til de mere konservative herrer: Således fortæller Otto Rung i sine erindringer om én af sine lærere i 1890'erne: *De lange*

marineblaa Frakkeskøder fløj som en Fane om hans Hofter, og alle hans Elever husker sikkert hans særprægede Benklæder, der var knappet i begge Sider, omtrent som dem, der brugtes for et Aarhundrede siden, da Jens Baggensen var ung, og som var til at lukke med en Klap³⁴. Der er således en vis inerti i udviklingen af mandsdragten i 1800tallet. En herre ville i 1864 gå med skjorte med kravetøj, vest, lange bukser, seler og afhængig af vejret, årstiden og lejligheden med skødefrakke, diplomat eller jaket.

Rent socialt er gruppen af gårdskarle, bådsmand og sjovere mennesker ansat af andre, og de er formodentlig sønner af småhåndværkere i købstaden, eller de er kommet ind fra landet for at finde en plads. Sjover er en betegnelse for en løsarbejder, som søger ansættelse, hvor han kan, mens gårdskarlen sidder fastere i sadlen, selv om han naturligvis godt kan blive sat på porten, hvis han ikke arter sig, som husbond ønsker. Aktørernes arbejdsopgaver i denne gruppe er ret forskelligartede. Gårdskarlen skal save brænde, sørge for forsyninger til køkkenerne, transportere varer og hjælpe med praktiske forhold i forbindelse med opvask. Sjoverne skal gå i gaderne som omvisere og tilsyn, og bådsmanden skal passe trækfærger ved havnen, hvor publikum kan krydse åen. Gruppen af aktører skal således bevæge sig rundt udendørs over hele museumsbyen.

Billedforlæggene er i nogen grad de samme som til 1864-kvindedragterne. Blandt andet ses på Heinrich Hansens maleri af markedsscenen ved Gammel Strand flere arbejdsfolk i forskellige situationer. De bærer alle lange bukser i brunlige og gullige, grålige og blå nuancer. Nogle af mændene går med lyse skjorteærmer, vest og kasket, og andre går med den korte trøje, der om noget er arbejdsbeklædning og drengetøj i 1800tallet. Den fattige Rasmus får, som bekendt, Peters ældste trøje, da han er på julebesøg i brødrene Krohns populære børnebog "Peters Jul".

Arbejdsfolkene på Heinrich Hansens maleri adskiller sig tydeligt fra de fine herrer, der bærer høj hat eller en mere afslappet blød hat og skødefrakke til de lange bukser. Peter Olesens fotografier af gamle folk i deres gammeldags hverdagstøj i 1895 kan på trods af de 30 års forskydning også give detaljerede oplysninger om dagligdags sammensætning af dragtdele, fordi ældre mennesker er tilbøjelige til at fortsætte med at gå klædt som i ungdommen³⁵. Desuden giver tegninger



Bådsmand til sidste prøve. Det komplette kostume består af en ternet, dobbeltraded bomuldstrøje og uldne, blå bukser med klaplukning, hertil bæres mønstret halsklud af bomuld, hørskjorte, seler og lange læderstøvler.

Den blegede hørlerred til skjorter blev indfarvet i en grålig nuance for at give indtrykket af halvbleget hør. Her ses farveprover under forarbejdet til farvningen.





Lise Bonæs farver hørstoffer til mandsskjorter.

fra det originale Illustreret Tidende gode oplysninger, ligesom Frits Jürgensen igen kan fornøje og oplyse med sine karikaturer. Disse kilder blev suppleret og understøttet med mandstøj fra dragtsamlingens magasiner.

Mandsbukserne blev syet i to modeller – en lidt gammeldags for 1864 med meget bred klaplukning foran og god vidde med spændetamp bagpå. Pietro Krohn har ikke malet trommeslagerens bukser, så for at blive i det lidt gammeldags udseende valgte vi denne type bukser til ham¹⁶. Den anden buksetype har en smallere klap foran og ingen spændetamp. Snittet er taget efter et par fodlange, mørkeblå vadmelsbukser, som Jens Pedersen brugte i Vejlbj i anden halvdel af 1800tallet (DGB 1028:52). Alle bukser er syet i heluldne stoffer svarende til vadmél, der er betegnelsen for en række meget benyttede, heluldne kvaliteter i påklædningen i 1800tallet. Den moderne, alt for hvide uld blev tonet gullig for at virke som ufarvet vadmél, og efterhånden som bukserne i brug får mere patina, vil de blive bedre og bedre. Desuden valgte vi brun, koksgrå og blå uld. Jens Pedersens bukser er forsynet med ikke mindre end 10 hornknapper. De seks skal bruges til lukning af klappen, de fire er beregnet til selerne.

Seler er uundværlige til at holde bukserne oppe, og vi valgte to par broderede seler som udgangspunkt (DGB 56:37 og 1396:70). Det første par er syet med rosenmønstre og grønne blade i korssting af uld og en smule silke og monteret med for, kantebånd og læderstropper. Det andet par er broderet på stramaj med et rudemønster i sort, rødt, blå, lilla og grønt. Broderiet er monteret med for, herkulesbånd og læderstropper. Selerne har tilhørt Hans Andersen Schmidt fra Haderslev. Selerne er relativt brede, nemlig fem-seks centimeter og den eneste reguleringsmulighed er læderstropperne metalspænder. Det er meget kostbart at brodere seler, hvis man skal betale en timeløn. Vi valgte fine, mønstervævede kvaliteter til at illudere broderi og monterede selerne som nøjagtige kopier af Hans Andersen Schmidts seler.

Overkroppen skal også klædes på, og for at give så mange variationsmuligheder som muligt valgte vi at opsy en række trøjer, veste og skjorter i forskellige modeller og kvaliteter, der kan sammensættes på forskellig vis efter vejret og antallet af mennesker på arbejde. I modsætning til kvindetøjet kan flere personer passe de samme overdele. Flere trøjer blev taget frem fra

dragtsamlingens magasiner, og to blev udvalgt til at give snittet. Den ene er en fin, dobbeltradede trøje med flade, sorte knapper. Trøjen har buede rygsømme og en lille, opretstående flip af stoffet, der er en smuk, mønstervævet hørkvalitet i blå, sort og halvbleget (DGB AM20)¹⁷.

Den anden er en simpel arbejdstøje med en enkeltradede bul i hvidt vadmél, sribede bomuldsærmer og en kantning i halsen og forneden af ternet bomuldsstof. Denne trøje har tilhørt Rasmus Mors på Vejby Fed, og han brugte den helt frem til sin død i 1920 (DGB 123:68)¹⁸. Det har været en bekvem påklædning, fordi andre trøjer af samme type fortæller den samme historie om et langt livs brug af samme model. Ideen med den hvide bul er, at den skal forestille en hvid vest over en sribet bomulds skjorte.

De valgte trøjemodeller angiver således to niveauer, og det er naturligt, at gårdskarlene er iført den simple arbejdstøje, når de arbejder praktisk med brænde og varetransport, mens bådsmanden, som sørger for borgerskabets lystsejlad på åen, bærer den mere tilskårne trøje. Der blev opsyet fem dobbeltradede trøjer i forskellige mønstervævede og ternede stoffer og fire med ulden bul og variationer af sribede ærmer og ternet kantning.

Alle mændene inklusive trommeslageren er udstyret med skjorter, som i 1800-tallet har et enkelt snit med lige stofbaner, som rynkes, hvor det er nødvendigt, og med kiler, som indføjes, hvor mere vidde er nødvendig. Der kan være forskel på lukningen foran og kravens udseende, så vi valgte tre modeller med tre forskellige kraver.

Skjorterne i Den Gamle Bys dragtsamling er fortrinsvis de fine brudgomsskjorter med fornemt udførte broderier; men mændene fra 1864 skal være mere hverdagsagtige. Som udgangspunkt tog vi Hans Hansens skjorte (DGB 601:48). Han var staldkarl, og skjorten er syet af hans kone. Materialet er håndvævet hørlærred, og skjorten er håndsyet i en gængs form med bærestykke, kiler i armhulerne og en belægning op til den lave halslinning. I 1800-tallet har skjorternes halslinning en varierende højde, eller skjorten er blot forsynet med en belægning i halskanten¹⁹.

Vi valgte at sy skjorterne med to forskellige højder på halslinningerne, så de falder ned som en krave eller står op som en flip, og desuden i en model uden halslinning med belægning i halskanten. Vi købte sribede bomuldsstoffer og hørlærred, og



Til højre er Hans Andersen Schmidts seler, der danner forlæg for seler til mandsdragterne i projekt Levende Museum. DGB 1396:70. Hvert par seler består af ti dele, der skal sys sammen og monteres. Foto Knud Nielsen.

en del af den hvide hørlærred blev tonet gråligt for at virke mere overbevisende hjemmegjort. Såvel på malerier som på fotos lader mænd i 1800tallet sig se med vest og skjortærmer, så den mulighed ville vi også have i Levende Museum og syede endnu en enkeltraded vest samt en dobbeltraded efter en anden vest i samlingen DGB 199:23). Desuden er alle mændene forsynet med halsklude, som er syet i et udvalg af ternede, mønstervævede og indfarvede kvaliteter.

Før mændene kan komme på gaden, skal de have hovedtøj og fodtøj. Hovedtøjet skal være prikken over i'et, og fodtøjet skal give den rigtige gang, som påvirker hele dragten.

Et foto af tilskuerne ved en valgtale i Skælskør i 1868 kan supplere Heinrich Hansens maleri med oplysninger om kasketter og andre former for mandshovedtøj med deres variation af faconer på kasketskygger og -pulde⁴⁰. Her er bløde kasketter, flade kasketter og kasketter med høj puld og stiv, blank skygge.

Vi fremstillede et udvalg af forskellige kasketfaconer i brunt og blå. Gårdskarlene blev udstyret med træsko, som var den almindelige arbejdsbeklædning i 1800tallet. Der er flere forskellige træskofaconer i 1800tallet; men vi valgte de såkaldt langovrede typer, der dækker hele forfoden⁴¹. Desuden fik vi specialfremstillet to typer af mandsstøvler. Den ene type er en kopi af et par lange skaftestøvler af sort fedtlæder i samlingen. Af proveniensen fremgår, at de har været med i krigen i 1864. De har brede snuder og en kraftig hæl (DGB 507:55)⁴². Desuden valgte vi at få fremstillet lavere snørestøvler med forlæg i engelske støvler fra tiden⁴³. Blandt andre trommeslageren kan trampe rundt i Den Gamle Bys gader med de lange, kraftige støvler, og trommeslageren kan oven i købet svinge med den høje, sorte hat, når han møder publikum i Levende Museum.

Afslutning

Således blev næsten en halv kilometer stof omskabt til museumsformidling i projekt Levende Museum. Aktørernes dialog og gestik er sammen med dragternes detaljer forhåbentlig med til at bidrage til forståelsen og oplevelsen af fortidige livsvilkår i de danske købstæder.

Noter

- 1 Se eksempelvis Ejner Johansson: Wilhelm Bendz. Spektrum 1995.
- 2 Erna Lorenzen: Folks tøj i og omkring Århus. Universitetsforlaget i Aarhus 1975, side 177.
- 3 Blev gengivet i Den Gamle Bys årbog 2000, side 82.
- 4 Erna Lorenzen: Folks tøj i og omkring Århus. Universitetsforlaget i Aarhus 1975. Tavle 13-14, side 346-353.
- 5 Tove Engelhardt Mathiassen: Tekstil-import til Danmark cirka 1750-1850. Årbog, Den Gamle By, 1996, side 80-104.
- 6 Kjolen er gengivet midt i klædeskabet på forsiden af Erna Lorenzen og Ulla Thyrring: Folketøj på landet 1830-1880. Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck, 1977, samt i detailbillede fig. 39.
- 7 Se endvidere Christen Købke: Portræt af Inger Margrethe Høyen, 1833 i Ny dansk Kunsthistorie (red. Peter Michael Hornung) Forlaget Palle Fogdal A/S, København, 1994, side 188 for en lidt anderledes kappemodel.
- 8 Se gengivelser af uldsjaler i Erna Lorenzen og Ulla Thyrring: Folketøj på landet 1830-1880. Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck, 1977, side 25-27.
- 9 P. Jensen: Et Blik tilbage paa en svunden Tid. Købstadmuseet "Den Gamle By", Årbog 1930/31, side 48-59.
- 10 Viben Bech: Danske dragter. Moden 1840-1890. Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck, 1989, side 105 ff.
- 11 Ursula Dahlerup: Baronessens Erindringer 1840-1925. Gyldendal 1989, side 61.
- 12 I Den Gamle Bys dragtudstilling fra 1982 vistres en kjole i hvergarn og en kjole i uldmousselin med samme modesnit. Birgitte Kjær: Den sjette i rækken. Årbog, Den Gamle By, 1981-82, side 187-189.
- 13 Gengivet i Viben Bech, 1989, fig. 47.
- 14 Fritz Jürgensens tegninger og Gyssebogen. Gyldendal 1996.
- 15 Nærbillede fra vrangen af original dragt ses i Viben Bech, 1989, fig. 37.
- 16 Se også et foto cirka 1868, hvor der yderst til højre ses en pige med stribet kjole, ternet forklæde og hvidt hovedtørklæde i Hanne Westergaard: H.C. Andersens Blomster. Christian Ejlers' Forlag, 1985, side 32.
- 17 Gengivet i Viben Bech, 1989, fig. 58.
- 18 Mariann Ploug har udarbejdet opskrift til sjalet i Strik i Uld. Den Gamle By, 1985, side 20.
- 19 Gengivet i Den Store Danske Encyklopædi. Gyldendal, 1997, bind 8, side 381.
- 20 Otto Rung: Fra min Klunketid. Gyldendal 1946, side 99-100.
- 21 Se også Birgitte Kjær: Kvindesag og kvindetøj. Årbog, Den Gamle By, 2000, side 64-73.
- 22 Dele af disse fotos og lovovertrædernes historier blev publiceret ved udstillingen "Byen på Vrangen" i Den Gamle By i 1993 og i det medfølgende katalog.
- 23 Birgitte Possing: Viljens Styrke. Natalie Zahle. Gyldendal, 1997, unummeret billedside mellem side 432 og 433.
- 24 Gengivet som billede 30 i Kvindeliv. Fotografier fra byen 1880-1940. Høst og Søns Forlag. 1981.
- 25 Samme type ses på billedet af tyender fra Natalie Zahles skole 1889.
- 26 Følgende forklæder blev brugt som kilder: 1347:80, 305:84 og 2208:87.
- 27 Gengivet i Viben Bech, 1989, fig. 1.
- 28 Victorian Fashions & Costumes from Harper's Bazar, 1867-1898. (Ed. Stella Blum). Dover Publications, 1974, side 203.
- 29 Gengivet i Guldalderhistorier, (red. Bente Scavenius), Gyldendal, 1994, side 83.

- 30 Gengivet i Bjørn Ochner: Fotografiet i Danmark. 1840-1940. Forum, 1974, fig. 1.
- 31 Birgitte Kjær: Trommeslageren – og skal ved offentlig trommeslag publiceres og på gaderne oplæses. Årbog, Den Gamle By, 2001, side 43.
- 32 Gengivet i Erna Lorenzen og Ulla Thyrring: Folketøj på landet 1830-1880. Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck, 1977, fig. 46, 48 og 144.
- 33 Som note 7.
- 34 Otto Rung: Fra min Klunketid. Gyldendal 1946, side 116.
- 35 Se fotos i Erna Lorenzen: Hvem sagde nationaldragt? Wormianum, 1987, side 36.
- 36 Modellen er vist i af Erna Lorenzen og Ulla Thyrring: Folketøj på landet 1830-1880. Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck, 1977, fig. 134.
- 37 Snittet er gengivet i af Erna Lorenzen og Ulla Thyrring: Folketøj på landet 1830-1880. Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck, 1977, fig. 138. Se farvebillede fig. 32.
- 38 Gengivet i Erna Lorenzen og Ulla Thyrring: Folketøj på landet 1830-1880. Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck, 1977, fig. 12.
- 39 Se Minna Kragelund: Danske bondeskjorter. Dorothy K. Burnham: Skær en skjorte, klip en kjortel. Høst & Søn, 1980, side 70-84.
- 40 Bjørn Ochner: Fotografiet i Danmark, 1840-1940. Forum, 1974, fig. 47.
- 41 Harald Nielsen: Træsko og træskomageriet. De danske sko- og lædererhverv. (red. Jørgen Bach og Børge Borg) København, 1963, side 187-196.
- 42 Støvlerne er udstillet i skomagerværkstedet i Den Gamle By.
- 43 June Swann: Shoes. London, 1982, side 44.

Trommeslageren

Af Birgitte Kjær

I forbindelse med Den Gamle Bys projekt Levende Museum har museet fået en trommeslager, der højlydt annoncerer aktuelle aktiviteter og salg af varer. Overinspektør, cand.mag. Birgitte Kjær fortæller her om den historiske baggrund for og betydning af trommeslagerens arbejde.

– og skal ved offentlig trommeslag publiceres og på gaderne oplæses

Hvordan bekendtgør man nyheder? I vores verdensomfattende IT-samfund er svaret enkelt: Alt kan hentes via elektroniske medier, lige fra politiske nyheder til oplysninger om varer eller nye teaterstykker. Tidligere var aviserne en nyhedskilde, igen med nyheder både af politisk og merkantil art. Men aviserne nåede først i løbet af 1800tallet ud uden for de større byer.

Hvordan bekendtgjorde byens styre før da nye vedtægter?

Hvordan gjorde købmændene opmærksom på, at de havde fået nye, spændende varer hjem? Og hvordan formidlede regeringen indholdet af love og forordninger ud til folk i en tid, hvor ikke nødvendigvis alle var skriftkyndige endsige havde adgang til de trykte love¹? Ved stadstamburen eller trommeslageren.

Mange love og forordninger i 1700tallet afsluttes med en passus som den i overskriften, men vi ved, at i hvert fald allerede i 1500tallet kendte man også til, at trommeslageren trommede folk sammen og opråbte lovenes tekster. I Ribe havde byens "instrumentist", der spillede til bryllupper, siden 1569 skullet holde en dreng, der kunne slå på tromme, til brug ved bekendtgørelser. Senest 30 år senere havde byen fået egen trommeslager til formålet; han kendes som en af byens embedsmænd i år 1600². Blandt disse har han dog næppe rangeret højt; i 1640 og 1650 nævnes Mogens (Morids) Tromslager i byens skattelister, men omtales også som "karl"³.

Op gennem 1700- og 1800tallet genfinder vi trommeslageren. Et par dyk i teksten til love og forordninger kan illustrere hans funktion:

1725 10 marts, § 7: *Denne Fr. skal ved offentlig Trommeslag 2de Gange om Aaret og for de ordinaire Flytte-Tider publiceres,*



Frederik Visby malede i 1880erne Store Torvs liv, som han huskede det så ud i 1850erne. Det er den officielle stadstambur, von Stöcken, der ses til venstre i billedet, her dog i endnu en funktion, nemlig som den af byens embedsmænd, der meldte om ildebrand til de vagthavende. Byens tambur er standsmæssigt uniformeret. DGB 583:52.

Foto Knud Nielsen.

og desuden Compagnierne under de i Kbh'n og Christianshavn samt Citadellet liggende Regimentter tydelig forelæses⁴.

1740 22 april.: ... Reskript, til Stiftsamt. og Bisperne, at Kgl. Forordninger og Befalinger, som angaae hver Mand især, skulle i Kjøbstæderne oplæses paa Raadstuen, efter Aftenvarsel til hele Borgerskabet ...⁵.

Rådstuemøder blev normalt holdt en gang om ugen på en fast dag eller efter behov. I henhold til det foran nævnte reskript skulle borgerskabet i forvejen adviseres, når kongelige befalinger skulle oplæses på mødet. Det skete ved trommeslagning; men man kunne også bruge at ringe med rådhusets klokke eller at lade fjerdingsmænd gå rundt til de borgere, som befalingen specielt vedkom⁶.

1742 27 juli, § 4: ... Denne Fr. skal aarlig ved Paaske og Mikkelsdags Tid ved offentlig Trommeslag publiceres og paa Gaderne oplæses.

1770 26 december, § 4: ... Denne Fr. skal ligesom Fr. 27 Jul. 1742 aarlig ved Paaske og Mikkelsdags Tid ved Trommeslag paa Gaderne oplæses.

1830 2 juni, § 1: ... enten ved Kundgiørelse giennem Stedets Avis, hvor en saadan udgives, eller ved Opslag paa offentlige Steder,



eller ved Trommeslag, alt efter den i enhver Kiøbstad indførte Brug⁷.

Med denne sidste forordning er der tilføjet noget nyt, nemlig aviserne. Dels er læsefærdigheden nu mere udbredt, dels udgives der aviser i mange af landets købstæder. Et af de krav, der blandt andet blev stillet til de privilegerede stiftstidender, var at de skulle videregive lovstof. Men for en sikkerheds skyld skulle altså love og forordninger også stadig formidles gennem oplæsning i byens gader, hvor folk stadig blev kaldt sammen ved trommeslagerens tromning⁸.

Trommeslagerens udseende

Fra midten af 1800tallet ved vi også lidt om, hvordan denne i øjne- og ørefaldende figur i byen har set ud. Om Århus i 1840erne skriver Rasmus Nielsen: *En anden Adelsmand, der stod i Stadens Tjeneste, var Stadstambouren von Stöcken. Det var en ualmindelig smuk og statelig Mand, der slog sin Tromme med en Grandezza, som om han havde været Tambour i Napoleons Garde. Man vil nu ikke ret kunne tænke sig, at man overhovedet behøvede nogen Stadstambour. Men han var en nyttig Mand. Offentlige Bekjendtgørelser fra Autoriteterne meddeltes Aarhusianerne paa den Maade, at von Stöcken, væbnet med sin Tromme, gik omkring*

Ifølge Rasmus Nielsen havde Århus i fyrrenerne to trommeslagere. Her har Frederik Visby sandsynligvis malet den kommercielle trommeslager ved Stiftsprovsteboligen bag Domkirken iført almindeligt blåt tøj med kasket. DGB 608:52.

Foto Knud Nielsen.



Middelfarts trommeslager, Uhl, omkring 1860. Han bærer almindeligt tøj og kasket. Foto Middelfart Museum.

i Byen, stillede sig op paa Gadehjørnerne, slog en Hvirvel paa Trommen og oplæste Bekjendtgørelser for de studsende Tilhørere. Saasart von Støckens Tromme høstes, kom alle Omkringboende til Vinduerne og aabnede dem for at høre Oplæsningen, Læredrenge kom galopperende paa deres Træsko, Tjenestepigerne paa deres Tøfler og Gadens Ungdom standsede sin Leg for at lytte. Men det var ikke alene offentlige Meddelelser, von Støcken promulgerede. Enhver kunne for en billig Betaling "lade Trommen gaa" om tabte Gjenstande, ledige Tjenester, Theatreens eller Beridernes Forestillinger, kort sagt en stor Del af, hvad man nu lader avertere i Bladene.

Foruden von Støcken var der en communal Udraaber, men han var Specialist. Han bekjendtgjorde kun hvilke Fisk, der vare at faa paa Fisketorvet ved Frederiksbro, og Prisen. I Haanden bar han nogle afdøde Repræsentanter for de Arter af Fisk, der vare at faa. Saa raabte han: "Der er levende Rødspætter ved Basballe Bro, 8 Skilling". Uniformeret var denne Bestillingsmand dog ikke".

Frederik Visby illustrerede de to typer udråbere, da han i 1880erne genkaldte sig sin barndom i Århus i 1850erne i sin charmerende serie af billeder fra det gamle Århus.

Sådanne figurer kunne man genfinde over hele landet. Nogle fynske trommeslageren kender vi både af navn og udseende, f.eks. Uhl fra Middelfart, der er fotograferet med sin tromme, formodentlig kort før han døde i 1869. Pudsigt nok synes det

I 1858 malede Chr. Fjelsing Faaborgs trommeslager i fuld funktion ved Rådhuset i Strandgade. Også han bærer almindeligt blåt tøj og kasket. Foto Faaborg kulturhistoriske Museum.





I 1887 bar trommeslageren i Marstal almindeligt hverdagstøj med kasket. Sådan malede J. E. C. Rasmussen ham i Teglgade. Efter plakat udgivet af Marstal Søfartsmuseum.

at være nyheder, fra den lokale avis, han viderebringer. Ikke alle holdt avis.

Fra Fåborg kendes et lidt naivt maleri af Chr. Fjelsing fra 1858, der viser byens trommeslager i livlig aktivitet.

På Pietro Krohns genremaleri fra 1869 "Paa et Gadehjørne i Ærøskøbing" ser vi den aldrende trommeslager tage et hvil og spise sin madpakke med trommen som bord, mens en gammel kone har sat sig og studerer den bekendtgørelse, han skal viderebringe.

Hvor længe holdt denne gamle formidlingsform sig i live? Aviserne, der hurtigt blev bredt ud over landet i slutningen af 1800tallet, blev konkurrenter til den levende nyhedsformidling, men i flere småbyer fortsatte skikken. Et eksempel ses på marinemaler J. E. C. Rasmussens maleri fra 1887 af Marstals trommeslager i Teglgade

Så sent kunne man endda stadig nyansætte en trommeslager. I Hadsund var det byens håndværkerforening, der blev stiftet i 1884, der engagerede byens trommeslager og via ham meddelte om bestyrelsesmøder og generalforsamlinger, – eller lejede ham ud til anden annoncering. I Hadsund vedblev det at tromme meddelelser brugt til helt op efter 2. verdenskrig; men til sidst forfaldt skikken, og trommeslageren var nu blot et iøjnefaldende element i folkefester, ofte klædt ud i egnens "folkedragt".¹⁰

*Sådan så Pietro Krohn i 1869
Ærøskøbings ældre, forsonne
trommeslager i hverdagstøj
af et lidt gammeldags snit.
Efter plakat udgivet af Æro
Ugeavis Bogtrykkeri Aps.*



Trommeslageren i Den Gamle By

I det store projekt Levende Museum, der er skildret andetsteds i denne årbog, ønskede Den Gamle By en person, der gik rundt i gaderne og orienterede publikum om for eksempel hvilke begivenheder, der p.t. var aktuelle, hvilke nye varer, butikkerne havde fået hjem eller om, hvor man fandt hvilke udstillinger. Hvad var da mere naturligt, end at vælge tidligere tiders nyhedsformidler som model. Vor forbillede blev Pietro Krohns forsonne trommeslager fra Ærøskøbing fra 1869.

Noter

- 1 Ole Degn: Rig og fattig i Ribe, bd. 1, side 332 ff. Jysk Selskab for Historie, 1981.
- 2 Ole Degn: Rig og fattig i Ribe, bd. 1, side 318 og side 339. Jysk Selskab for Historie, 1981.
- 3 Ole Degn: Rig og fattig i Ribe, bd. 2, side 268. Jysk Selskab for Historie, 1981. – Og i 1753 nævnes eksempelvis trommeslageren ("tambouren") i Holbæk som en af "byens betjente" (Helle Linde: Magistrat og borger. Administrationshistoriske studier II. 1978. Side 55.



*Trommeslageren i
Den Gamle By
sommeren 2001.
Foto Knud Nielsen.*

- 4 Jacob Henrik Schou: Chronologisk Register over de Kongelige Forordninger og Aabne Breve ...
- 5 Johannes Nikolai Høst: Repertorium over de gjældende Kgl. Reskripter og Resolutioner samt Kollegialbreve, ... I, 1832.
- 6 Helle Linde: Magistrat og borger. Administrationshistoriske studier II. 1978. Side 44 ff.
- 7 Schous Forordninger. Se note 4.
- 8 At det også kan have været brugt at bekendtgøre fra prædikestolen ses af forordning af 8. oktober 1824. Heri står: *Ligesom Læsning af Prædikestolen ikke i Danmark har været foreskrevet som en sædvanlig Bekendtgørelsesnaade af Love og Anordninger, men blot fundet Sted i enkelte særdeles paabudne Tilfælde ...* så byder kongen, at det skal afskaffes, da han finder, det må have en forstyrrende indflydelse på gudstjenesten. Denne bekendtgørelsesform synes dog mest at have fundet sted på landet, hvor det dog var oplæsningen foran kirkedøren, der var den vanlige formidlingsform. 8. oktober 1824 Schous Forordn. samt Johannes Nikolai Høst: Repertorium V, 30. maj 1834.
- 9 Rasmus Nielsen: Aarhus i Fyrreerne. Udg. af Århus byhistoriske Udvalg, 1959. Side 34.
- 10 Museumsinspektør Lise Andersen, Hadsund Egns Museum, takkes for oplysningerne om trommeslageren i Hadsund. – Museumsdirektør Thomas Bloch Ravn oplyser, at han har mødt Hadsunds trommeslager så sent som i 1960'erne.

Køkkenerne i Den Gamle By – som indføring til køkkenets danske kulturhistorie

Af Benno Blæsild

Køkkener og madkultur har en central placering i Den Gamle Bys Levende Museum. I denne artikel giver museumsinspektør, cand.mag. Benno Blæsild et signalement af de danske køkkeners kulturhistorie. Der er nemlig ikke blot tale om en løsevet teknologisk udvikling. Køkkenernes ændring over tid er tæt forbundet med forandringerne i borgerskabets familiemønster og husholdningsøkonomi. Artiklen munder ud i en beskrivelse af Levende Museum i ildsteds- og i komfirkøkkenet.

Duft og smag historien

Med projekt Levende Museum har Den Gamle By gæster fået en ny indgangsvinkel til at opleve kulturhistorien. Publikum kan bogstaveligt kigge købmandens køkkenpige fra 1864 og den unge husmoder i Havbogade fra 1885 over skulderen, og afæske dem "staldtips", gode ideer til middagsretter samt smagsprøver på den mad, hvis fremstillingsproces man er vidne til.

Har man overværet publikums reaktioner på Levende Museum i de to køkkener, er man ikke i tvivl om, at maden står i centrum, tæt fulgt af beundringen af dragter og atmosfære. Årsagen til, at det blev køkkener, museet valgte først at satse på i Levende Museum er, at man netop her kan formidle indtryk, der prenter sig gennem såvel syns-, smags-, lugte-, høre- og følesansen.

Køkkenets kulturhistorie

Selvom køkkenerne ikke har indtaget nogen prangende plads i danmarkshistorien, så har man lige siden museets grundlæggelse haft øje for dets specielle formidlingsmæssige kvaliteter. Ved genopførelsen af Borgmestergården i 1914, var Peter Holm ikke i tvivl om, at et af rummene skulle indrettes som et køkken med åbent ildsted. Siden er der løbende blevet indrettet nye køkkener ved genopførelsen af nye bygninger i museumsbyen. Spredt ud over Den Gamle By findes der således i dag 13 køkkener, der i tid fordeler sig mellem 1683 og 1929.

Museets ambitioner rækker dog med Levende Museum videre end blot at anskue køkkenerne som løsrevne "madværksteder". De skal derimod opfattes som integrerede led i de pågældende tidsrums organisering af dagligliv og reproduktion. Vægten er derfor lagt på, at dagsrytmen i køkkenet og de måltider, der tilberedes, passer til den livsform og familietype, der er skildret henholdsvis i Købmændsgården anno 1864 og i togfyrbøderens hus i Havbogade anno 1885.

Ildstedet hos købmanden og støbejernskomfuret i Havbogade bør altså ikke kun opfattes som udtryk for automatisk teknologisk udvikling. De bør ses i sammenhæng med den radikale udvikling i familieformen, der påbegyndtes i anden halvdel af 1800tallet. Togfyrbøderens unge kone, Ellen Johanne er nemlig som husmoder eksponent for kernefamilien. Det er næppe tilfældigt at det mere rationelle komfurkøkken for alvor vinder frem samtidig med at kernefamilien går sin sejrsgang gennem alle lag af det danske samfund.

I og med at husmoderen, der jo havde mange andre gøremål, selv blev langt dybere involveret i madlavningen i årtierne omkring 1900, kom der for alvor gang i udviklingen af køkkenets teknologi.

Det åbne ildsted

Og saa blev Prinsen ansat som kejserslig svinedreng. Han fik et daarligt Kammer nede ved Svinestien og her maate han blive; men hele Dagen sad han og arbejdede, og da det blev Aften, havde han gjort en nydelig, lille Gryde, rundt om paa den var Bjælder, og så snart Gryden kogte, saa ringede de saa dejligt og spillede den gamle Melodi:

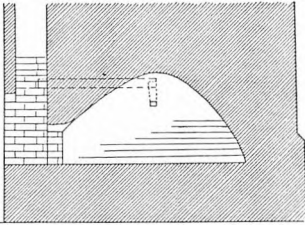
Ach, du lieber Augustin,

Alles ist væk, væk, væk!

Men det allerdejlige var dog, at naar man holdt Fingeren ind i Dampen fra Gryden, saa kunne man straks lugte, hvad Mad der blev lavet i hver en Skorsten, der var i Byen; se det var rigtignok noget andet end en Rose'.

Sådan formulerer H.C.Andersen sig i 1841. Og på denne tid var det helt korrekt, at maden i alle danske hjem blev fremstillet direkte i skorstenen. Ud fra en udviklingshistorisk anskuelse er det dog mere rigtigt at sige, at da man i danske købstadshuse omkring 1500 indførte murede skorstene, så placerede man dem direkte over ildstedet².

Arnen, det åbne, stensatte eller murede ildsted kan i det danske område spores mere end 5000 år tilbage til stenalderen.



Snittegning af kombineret ildsted og ovn fra fæstningsanlægget Kärnan i Malmö, dateret til 1317-18.

Efter Mårtensson: Helsingborg Slott under medeltiden, 1934.

I jernalderen, hvor man har sikker viden om byggeskikken, kan man se, hvordan det forsænkede ildsted, langilden var placeret midt i det vigtigste beboelsesrum. Vikingetidens store huse med buede langvægge, der synes at have fungeret som stuehuse i datidens store gårdsanlæg, var således udstyret med meget store midterrum, der havde faste bænke langs siderne og et stort rektangulært ildsted midt i rummet.

At det faktisk blev anvendt til madlavning fremgår af en række middelalderlige illustrationer og kalkmalerier helt tilbage til 1300tallet¹.

Nordens ældst bevarede bageovn, der har indfyringshul gennem et åbent ildsted, er fra 1317 og befinder sig i Kärnan i Malmö¹. Den er såvel i udformning, størrelse som i anvendelse identisk med ovnene i Pompeii fra 70 e.v.t. og for den sags skyld med bageovnen i Den Gamle Bys bageri fra 1800tallet, der er en rekonstruktion af ovnen i Thuesen-Bruuns bageri i Skelskør fra 1840². Også en stor del af køkkentøjet, der fremstilledes af keramik, malm og fortinnet kobber fandt sin form allerede i antikken, og fortsatte næsten uændret helt til begyndelsen af 1800tallet.

Det åbne ildsted udviste i Danmark regionale forskelle langt op i 1800tallet. Køkkener var almindelige såvel i købstadshuse som på landet. Men på Sjælland opretholdt ildstederne deres karakter af, at være et kammer (egentlig et røgfang) hvor ildbænken var placeret langs bagvæggen eller den ene sidevæg.

I Jylland og på Fyn blev ildstedet udformet som en ildbænk, hvis forside var i plan med skorstenshammeren, således at man stod udenfor og tilberedte maden på en ildbænk, der var afsondret fra resten af køkkenet³.

Det mest anvendte brændsel var træ, og for at opnå en ensartet og jævn varme, opbyggede man et bed af gløder. Her over placerede man køkkenredskaberne.

Madlavning

Man kunne "skrue op eller ned for varmen" ved at ændre på afstanden mellem gløderne og køkkenredskaberne. Det gjorde man enten ved at stille dem på treben af jern eller ved at hænge pottes, gryder og kedler i kedelkrogen, der kunne reguleres i højden. Man kunne også variere varmetilførslen ved at gå fra langsomt glødende tørv over klar brændeild til blussende kvasbrænde.

Der lå også en reguleringsmekanisme i valget af kogeکار. Til retter, der skulle tilberedes meget langsomt valgte man



lergryden. Ønskede man lidt hurtigere temperaturskift anvendte man den tykvæggede malmgryde. Til det, der skulle op eller ned i temperatur i en vis fart, brugte man tyndvæggede kasseroller eller kedler fremstillet af kobber⁷. Alle kobbertingene blev holdt omhyggeligt fortinnet på indersiden, da man ellers risikerede, at få livsfarlig "spanskgrønt forgiftning" af maden.

Det var ikke kun i den store bageovn, at man kunne skabe overvarme. Bagning og stegning, der krævede både over- og undervarme kunne finde sted i de såkaldte postejpander. Det er en kobberkasserolle på tre eller fire ben. Den er forsynet med et kobberlåg, som har en skorsten samt en høj kant hele vejen rundt. Når der blev lagt gløder under panden og på låget, kunne man bage postejer og tærter i den.

Postejerne var især i 1600tallet så populære, at der i de større byer var adskillige postejbagerer⁸.

Ildstedskøkkenet

Ildstedet i stuen forblev i det vestdanske område i brug langt op i 1700tallet, mens man i Østdanmark fortsat placerede ildstedet

Det fede køkken. Kobberstik efter forlæg af Pieter Breugel 1563. Selv om det var nederlandenes bønder, der måtte lægge krop til Breugels satiriske fremstillinger, så er billedet en udmærket og præcis kilde også til det danske køkkens tekniske udstyr i 1500årene.

Efter Else-Marie Boyhus: Fra skorstenskøkken til komfurkøkken, 1991.

Oliemaleri udført af Peter Cramer (1726-1782). DGB 286:2001. Motivet er en køkkenscene. Billedet er fyldt med detaljer. Yderst til venstre danser gnisterne omkring kedlen i keddelkrogen. Desuden ses potter og kobberkasseroller på vægge og hylde sammen med kål og løg. Bemærk at en af jerngryderne på skorstenen er forsynet med en solid lap. Man kunne forestille sig, at Møntmestergårdens køkkener har set omtrent således ud. Købt af Den Gamle By på Kunsthallens auktion i marts 2001. Foto Knud Nielsen.

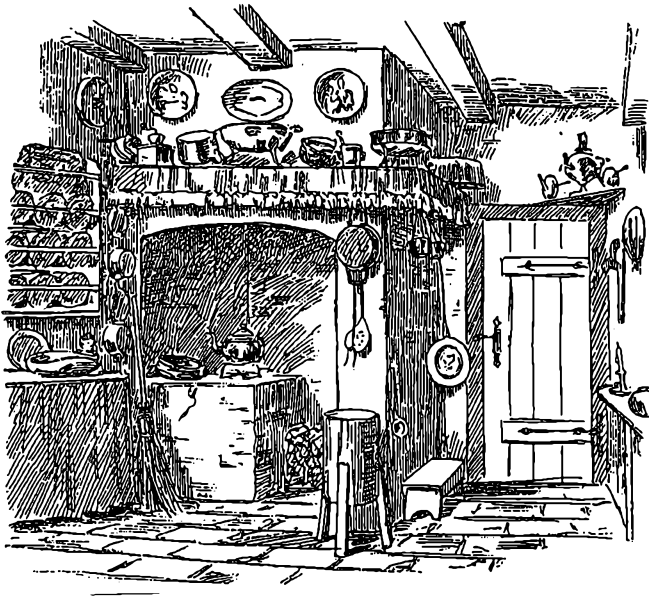


i et særligt rum. Betegnelsen køkken for dette rum, er i øvrigt kommet ind i det danske sprog via det plattyske kökene, der igen er afledt af den latinske betegnelse coquina, for det rum, hvor maden tilberedes’.

Heri ligger en antydning af, at klostervæsnene har haft en finger med i spillet. Den første skriftlige omtale af et dansk køkken stammer fra Skt. Claras kloster i Roskilde fra 1257. Det optræder i øvrigt sammen med et bageri og et bryggers’.

Med klostervæsnene netværk over hele Europa var den magtfulde katolske kirke medvirkende faktor bag, at antikkens kulinariske teknologi overlevede op gennem middelalderen og endda spredtes langt udenfor Romerrigets gamle grænser.

I løbet af 1700tallet udviklede køkkenet sig til et fast defineret arbejdsrum i stort set alle danske købstadshuse. Møbleringen lå også temmelig fast. I 1767 var der i et af Møntmestergårdens køkkener ud over ildstedet således: “En Retter Bænk med 2 Skabe under, saa og behørigte Hylde og Tind Recker,”¹¹. Retterbænken er køkkenbordet, der allerede dengang i fornemme hjem kunne forsynes med forplade og låger af træ. Tinrækken



*Ildstedskøkken. Tegning af
interiør fra Kvindernes
Udstilling 1895.*

*Ildstedskøkkenet blev fremstillet
med stengulv og gammeldags
køkkentøj anbragt på hylder
og tallerkenrækker.*

*Fra Else-Marie Boyhus:
I lære som kokkepige, 2000.*

kendes i vor sene eftertid som en tallerkenrække. I 1767 var det stadig en selvfølge, at benævne fade og tallerkener som tintøj. Porcelæn var rasende kostbart og fajance endnu meget sjældent.

Forrådsøkonomien

Det er nævnt, at man kan knytte en bestemt familieform, nemlig tregenerations- eller slægtsfamilien til ildstedskøkkenet. Man kunne med samme ret henføre det til en speciel familieøkonomi: forrådsøkonomien.

Der hvilede et stort ansvar på datidens madmor. Hun stod inde for, at der var forråd nok til næste høstsæson, og det var hendes og køkkenpigens indsigt, der skulle sikre den rigtige opbevaring, så man undgik madforgiftning.

Det var specielt kødet, man skulle være varsom med. Flæskesiderne blev umiddelbart efter slagtingen lagt i saltlage i store trækar. Skinkerne blev hængt til røgning på en rist i skorstenen eller hængt til tørre på høje stativer. Stort set alt det øvrige blev forarbejdet til pølser. Det var ganske vist arbejdskrævende, før kødhakkeren blev introduceret i 1870erne, men pølserne, der kunne saltes, ryges og tørres, var den bedste måde at sikre en vis afveksling i forrådet.

Fisk blev oftest tørret eller saltet. Rug og byg opbevarede i store mængder på lofterne. Det var nødvendigt med mellemrum

at luften kornet, så det ikke "tog varme" – selvantændte eller blev angrebet af svamp eller anden dårligdom. De to kornsorter var rygraden i datidens køkken. Rugen blev brugt til brød, mens byggen blev anvendt til vælling og grød. Også ærter og bønner kunne tørres og gemmes på loftet. Af grønsager fik man i størstedelen af året kun kål. Oprindeligt endda kun grønkål. Hvidkålen begyndte at gøre sig gældende i årene omkring 1700, men den blev aldrig så udbredt som grønkålen¹².

Blomkålen kendte man allerede i slutningen af 1600tallet, men den var ikke særlig udbredt før 1800. Det samme gør sig gældende for rosenkålen¹³. Det faktum, at alle grønsager, der blev anvendt i maden, før 1850 blev benævnt kål i daglig tale, viser hvilken dominerende position grønkålen havde i datidens ernæring.

Kartofler blev introduceret i det danske køkken allerede i 1700tallet; men de vandt ikke større udbredelse. Det skyldes tildels, at man anså dem som giftige i lighed med de øvrige planter af natskygge familien. Derfor lod man altid de skrællede kartofler vande ud mindst et døgn, inden man kogte dem¹⁴. Det første sted kartoflerne vandt en vis popularitet var sukkerbrunede som tilbehør til grønlangkål. Her kom de ind som erstatning for sukkerbrunede kastanier, der siden middelalderen havde været grønlangkålens faste følgesvend på danske middagsborde.

Ildstedskøkkenet var specielt målrettet til datidens måltider. Morgenmaden, davren bestod som oftest af øllebrød ledsaget af kogt, saltet sild eller flæsk.¹⁵ Øllebrøden havde bedst af at trække natten over, inden den blev varmet igennem af morgens første ild. Den varme mad midt på dagen bestod for det meste af to retter: søbemaden samt salt- eller brødmaden. Man begyndte med søbemaden, mens saltmaden blot skulle stille den sidste appetit.

Om aftenen fik man rugbrød med fedt eller smør.

Komfurets forløbere

Ordet komfur kommer ind i det danske sprog via det hollandske komfoor, der igen er afledt af det franske ord for varmistue chauffoire¹⁶. Flere forfattere har betegnet indførelsen af komfurer, som den første revolution i danske køkkener i 5000 år. Det var i så fald en glidende omvæltning. Allerede i 1600tallet begyndte man i mere velstående købstadshuse at forbedre ildstedet.

Det første skridt var at lægge en smedejernsplade ud over hele ildbænken¹⁷. Det gjorde den lettere at rense for aske, og jernets

varmeledende egenskaber gav nye muligheder for at variere varmen. I 1700tallet blev det almindeligt i velstående hjem i større danske byer, at væggene under røgfanget blev forsynet med en støbejernsplade, senere i århundredet blev det almindeligt at ildstedets vægge var beklædt med fliser. Det var en praktisk foranstaltning, som også var almindelig brugt på den side af skorstenen, der vendte ind mod stuen. En af de iøjnefaldende fordele var, at man slap for problemer med at løbesoden misfarvede væggene. I køkkenets ildsted fik man to umiddelbare fordele. At rengøringen blev lettere og at fliserne reflekterede lyset fra ild og gløder¹⁸.

Midt i 1700tallet begyndte man at forsyne ildbænken med huller og riste, så det blev muligt at give brændet undertræk. Det gjorde optændingen lettere og gav mulighed for hurtigt at skabe stærk varme. Disse gruber blev også jernforedede og dækket af jernpladen. Herved skabtes de første aflukkede ildkamre. I den tidligere citerede taksation af Møntmestergårdens køkken fra 1767 beskrives ildstedet således: "aabn Skorsten, med en Jern Pille og en Jern Plade, saa og ved Siden af Skorstenen under Vindverne 5 Comforthuller med Jern Comforter"¹⁹. Disse Comforthuller synes at være en tidlig sproglig forvanskning af komfurtheruller.

Komfurtherullerne blev efterhånden også forsynet med indfyrlingslåger, rist og askelåge. Dermed var komfuret en realitet. Men kun for de mest velstillede. Der var tale om højt udviklede ildsteder, der var afhængig af såvel smedens som murerens færdigheder. Det siger sig selv, at sådan luksus var forbeholdt de få.

Støbejernskomfuret

Komfuret vandt først udbredelse i brede dele af købstædernes befolkning, da landets mange jernstøberier omkring 1850 var i stand til at levere industrielt fremstillede komfurer af støbejernsplader. Man skulle ganske vist stadig have en kyndig murer til at rejse det i køkkenet, men det var hverken så dyrt eller så svært som 1700tallets delikate samarbejde mellem beslagsmeden, mureren og flisedækkeren.

Den første forudsætning var støbejernet. De norske bjergværker havde siden midten af 1500tallet forsynet Danmark med billæggere og vindovne af støbejern; men de var kostbare og derfor forbeholdt et fåtal.

Først efter at englænderen Abraham Darby i 1709 indrettede sit jernværk i Coalbrookdale i Shropshire med en højovn til at udsmelte jernet med kul i stedet for træ, skabtes forudsætningerne for, at støbegods kunne fremstilles, der hvor afsætningsmulighederne var størst.

Danmarks første jernstøberi blev anlagt i Frederiksværk af general Classen i 1769. Classen havde af kongen opnået eneret på at fremstille artilleri ved at nedsmelte hærens og flådens kasserede kanoner²⁰. Selv om det gik fint med kanonerne, begyndte jernstøberiet i Frederiksværk allerede året efter af fremstille gryder og ovne.

Samtidig havde skotten Thomas Potter fået bevilling til at oprette et støberi på Christianshavn.

I 1805 oprettede Thomas Weiss endnu et jernstøberi på Christianshavn som imidlertid måtte lukke i 1830. Samme år flyttede grundlæggerens søn, C.F. Weiss til Horsens og grundlagde der provinsens første jernstøberi²¹.

I løbet af de følgende 20 år oprettedes der jernstøberier i hovedparten af de danske købstæder.

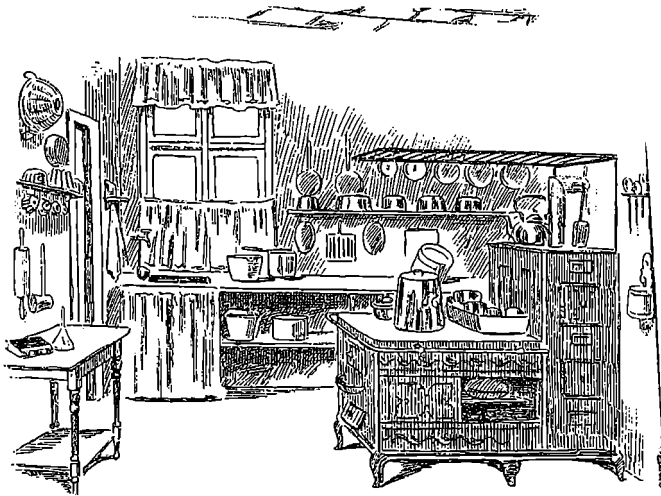
Det industrielt fremstillede støbejernskomfur er eksponent for en ny tidsalder, hvor købstædernes borgerskab satte det største præg på samfundsudviklingen.

Komfurkøkkenet

Til trods for den rationaliseringsgevinst, der lå i de fabriksfremstillede støbejernskomfurer, så var det forbundet med store omkostninger at gå ind i komfuralderen. Komfuret skulle købes for penge og alle kogekar og pander skulle skiftes ud. Kun helt flade pander kunne bruges på komfuret. Kobberkedlerne skulle forsynes med "sæk", der passede ned i komfurets ringe, og jerngryderne skulle have "drat", en kant, der forhindrede dem i at kile sig fast i ringene. Alle keramikgryderne, for eksempel jydepotterne, som man havde brugt til øllebrød og vælling, kunne ikke klare den koncentrerede komfurvarme og måtte kasseres²². Det samme gjaldt stegeristen, der de næste 120 år lå gemt og glemt på lofterne, indtil ferielov og parcelhushaver omkring 1970 gav dem endnu en chance i form af havegrillen.

De gamle ildsteder havde været selvforsynende med lys. Det var komfuret ikke. Så petroleumslampen, der i 1853 blev introduceret i Danmark, vandt også hurtigt udbredelse i køkkenerne.

Køkkenet undergik store ændringer med komfurets indtog.



*Komfirkøkken. Tegning af
interiør fra Kvindernes
Udstilling 1895.*

*Komfirkøkkenet var udstyret
med varmeskab og dampkoger.
Over vasken ses en vandhane,
selvom det endnu var yderst
sjældent med indlagt vand før
1900.*

*Fra Else-Marie Boyhus:
I lære som kokkepige, 2000.*

Det blev et lunt rum med trægulv, der efterhånden blev i hvert fald folkenes foretrukne opholdssted. Mod slutningen af 1800tallet voksede arealet, så der i mange køkkener blev plads til et bord med voksdug.

Fra 1850 var næsten alle støbejernskomfurerne udstyret med en indbygget vandgryde og en bageovn. Dermed rådede husstanden til stadighed over adskillige liter varmt vand samt muligheden for hurtigt at bage brød eller kager i mindre kvanta. Støbejernskomfurerne blev således den indirekte forudsætning for kaffebordet med rosinboller, gærkringle og hjemmebagte småkager²¹.

Konsumvareøkonomien

Familierne i de danske købstæder, blev efter 1850 underlagt helt andre økonomiske betingelser end tidligere. Forrådshusholdning var under hastig afvikling til fordel for en husførelse, hvor stadig større dele af ernæringsgrundlaget blev købt enten på torvet eller de talrige detailhandels butikker, der opstod i disse år. Det gjaldt også indenfor fersk kød og ferske fiskeprodukter, der nu kunne købes fra dag til dag.

Samtidig med komfurerens indtog skete der en grundlæggende ændring i dansk landbrugs produktionsmønster. Andelsbevægelsen blev etableret på denne tid, og med den kom epokegørende ændringer i fødevarerforsyningen til købstædernes husholdninger.

Smør og ost blev førhen fremstillet i de enkelte husholdninger, og bønderne havde solgt ekstrasalte smør til købmanden på lige fod med overskudskornet. Men såvel i by som på landet havde

*I slutningen af 1800tallet blev
kokekunsten omsat til litteratur.
Kogebogen blev en nødvendig
del af kokkepigenes udstyr.
Tegning fra Laura Adlers
kogebog fra 1897.*

*Fra Else-Marie Boyhus:
I lære som kokkepige, 2000.*



man brugt fedt i den daglige husholdning²⁴. Det var kun på Fyn og i dele af Østjylland, at mælken havde været så rigelig, at mælkeretter havde spillet en vis rolle i den daglige ernæring.

Andelsmejerierne muliggjorde en eksplosion i kvægholdet. Det betingede at mælk, smør, fløde og ost blev både billigere og bedre. Affaldsprodukterne fra mejerierne, skummetmælk og valle egnede sig glimrende til svinefoder, så også på det felt skete der et forsyningsmæssigt kvantespring.

Der kom fersk kød på middagsbordene til afløsning for salt-maden. Flæskestegen, som hidtil havde været så godt som ukendt, gik efter 1880 sin sejrsgang gennem borgerskabets søndagsmiddage. Den fik en fast følgesvend i kartofflen, der hidtil ikke havde været særlig populær. Fra 1880 til 1900 udviklede den sig til danskernes hoved ernæringskilde sammen med mælkeprodukterne. Siden den tidlige middelalder havde rugbrød og øl ellers indtaget den position.

Æg blev også i forbindelse med etableringen af andelsbevægelsen fra 1870'erne så let tilgængelige, at de i langt større tal end førhen kom til at indgå i tilberedningen.

Den forbedrede køkkentenologi og forsyningsituation medførte også, at det gennem henkogning blev muligt at bevare sensommerens rigelighed af frugt og grønsager til vinteren.

Familiemønster og levemåde var i rivende udvikling. I størstedelen af borgerskabet anvendte man nu kniv, gaffel, ske og hver sin tallerken. Måltiderne blev hos borgerskabet indtaget i spisestuen alene af herskabet, mens tyendet spiste i køkkenet eller i folkestuen.

Måltidernes struktur blev fuldstændig forandret. Mens man førhen havde spist sig mæt i søbemaden, der i sommertiden kunne være i skikkelse af frugtsuppe, så vendte man nu med de nye middagsretter måltidet om. Man begyndte med kødretten, hvis kartofler leverede den fornødne stivelse. Anden ret var oftest frugtgrød. Hertil egnede den henkogte frugt sig fortrinligt.

Men det er karakteristisk den dag i dag, at når menuen står på de af forrådsøkonomiens middagsretter, der stadig er gængse, så vender måltidet som i de gode gamle dage med skemaden som første ret. Det drejer sig for eksempel om suppe og kød i sursød sovs, gule ærter med flæsk og pølse, risengrød, og de varme frugt- eller mælkesupper.

Købmandsgårdens ildsted

To steder kan man i forbindelse med Levende Museum komme "ansigt til ansigt" med ildstedskøkkenet.

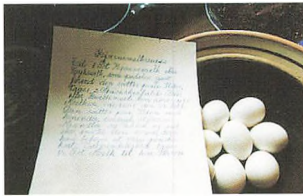


I Købmandsgårdens åbne ildsted simrer søbekålen over ilden opmærksomt overvåget af køkkenpigen i Edith Palermos skikkelse. Foto Mogens Laier.

Det første sted er hos skomagermadammen anno 1840 i Lille Rosensgården fra Randers. Her ser man tydeligt, hvorledes den åbne arne ved knopskydning gennem tiden har udviklet sig til specialiserede funktioner. Ildstedet, der også markerer den kraftige skorstens bund, er ved den ene endevæg forsynet med indfyrsingshul til den bilæggerovn, der varmer værkstedet op. I den modsatte side findes hullet til kakkellovnsrøret fra den etagevindovn der er placeret i stuen.

Næste station er i Toldbodgade, i Købmandsgårdens køkken anno 1864, hvor køkkenpigen huserer. Hun hersker over såvel lillepigen som gårdskarlen, der i fornødent omfang går hende til hånd i den arbejdskrævende proces, det er, at lave mad over åben ild baseret på brænde. I 1864 var bilæggerovne for længst blevet umoderne. Købmandsgårdens husstand har en anseelig forrådsøkonomi, hvorfor køkken og ildsted har tilsvarende anseelige proportioner.

Dagen begynder i ildstedskøkkenet med, at der tændes op og koges kaffe. Den bliver kogt i den store kobberkedel i kedelkrogen. Derfra kommer den over i en kaffekande af messing, sølv eller porcelæn. For at være helt sikker på, at der ikke kom kaffegrums med over, gav man kaffen et ekstra opkog, der også hjalp med til at få al kraft ud af bønnerne.



*I ildstedskøkkenet kunne køkkenpigerne retterne udenad. Kogebøger var sjældne før 1864. Derfor ligger der en håndskrevet opskrift af "dagens ret" i Købmandsgårdens køkken. Det står museumsgæsterne frit for at skrive den af.
Foto Mogens Laier.*

Formiddagens hovedopgave er at tilberede det varme middagsmåltid, der bestod af søbemad og saltmad. Blandt de retter publikum er blevet præsenteret for kan nævnes: Søbekål, brød-suppe, grønærtesuppe, byggrod og kærnemælkssuppe²⁵. Alt sammen retter, som stadig i det mindste som betegnelser er kendte. Men man kan også møde en ganske fremmedartet ret under den velkendte benævnelse øllebrød. I en kogebog fra 1849 lyder opskriften på øllebrød således: *1/2 Pund Rugbrød eller gammel Suurbrød rives og sættes paa Ilden med halvanden Pot Hvidtøl, lidt Citronskal og Kaneel, og naar det koger, kommes Sukker i efter Behag, hvorpaa det atter gives et opkog.*

Til Top-øllebrød river man Brødet fint, bruner Smør i en Pande og kommer det revne Brød deri, rører det vel om, saa at det ikke brænder sammen, og kommer tilsidst lidt Sukker deri. Naar det er vel bagt, kommer man det i en Tragt, hvori det trykkes godt sammen. Derpaa kommer man godt Hvidtøl i en Kasserolle, lader det koge, og kommer derpaa 10-12 Æggeblommer, pisket med 1/2 Pægel Fløde deri, hvorefter det heldes i Terrinen over Brødet. Dertil Spegesild eller Lax²⁶.

Eftermiddagen i købmandsgårdens køkken er præget af, at køkkenpigen laver pandekager til alle de mange børn blandt museumsgæsterne, der kigger indenfor hos hende.

Husmoderens komfurkøkken i Havbogade

Komfurkøkkenet finder man i Havbogade, hvor en ung husmoder anno 1885 har travlt. Hun er eksponent for kærnefamilien, der netop i disse år vandt fodfæste indenfor de stadig mere talrige lønmodtagere.

Husmoderen havde med støbejernskomfuret fået et instrument, der kunne mestres med virtuositet, om end det sikkert langtfra var tilfældet i alle husstande. Under alle omstændigheder var det en ny færdighed, man skulle tillægge sig.

I samtiden kunne man finde udførlige anvisninger på komfurets rette brug. Om optændingsfasen hedder det et sted: *Når man skal bruge ovnen, må man en halv eller oftest en hel time før lægge ild på og fyre med store stykker kul eller brænde, så at indfyngshullet er næsten fyldt op, kort sagt, man må lave et mægtigt bål fra først af. Man tager brænde eller store stykker kul, fordi disse to slags brændsel egner sig bedst til at frembringe flammer, som kan slikke henover og underneden ovnen og gøre den varm... Når man ved disse forholdsregler har fået sin ovn så varm, at den*

gulner et stykke hvidt papir eller en smule hvedemel, som man kaster derind, efter et par minutters forløb, så behøver man ikke mere at fyre så voldsomt. Et eller to stykker brænde eller en skovlfuld kul er nok ad gangen. Det lægger man på omtrent hvert kvarter og holder således varmen jævnt vedlige. Intet er uheldigere for bagning eller stegning, end når det ene kvarter har stærk ild og det næste ganske svag... Herpå kan man kende en øvet kokkepige. Her er det, det skal vise sig, om den pige, som laver mad, har tankerne med sig og forstår at passe ilden, samtidig med at hun er beskæftiget med andre ting²⁷.

Også hos husmoderen serveredes den varme ret midt på dagen. Men nu var det med kartofler og kød som første servering. Sødssuppe, vandgrød, hyldebærsuppe, kogt torsk med sennepssovs og stegt flæsk med persillesovs er nogle af de lækkerier, de besøgende denne sommer har kunnet smage i Havbogade. Om eftermiddagen har der i det lille hjem duftet af nybagte boller, der blev serveret med smør til kaffen.

Aktiviteterne i køkkenet i Havbogade afspejler ikke kun den teknologiske udvikling fra ildsted til komfur. De besøgende får også mulighed for indsigt i de tidlige kærnefamiliers husholdningsøkonomi. Langt større vægt blev nu lagt på de råvarer, som kunne købes i detailhandlen. Bortset fra hønsegården, der skulle gøre familien selvforsynende med æg, samt i ny og næ en kylling til suppe eller søndagsmiddag, så hvilede ernæringen helt og holdent på ting, som skulle købes for penge.

Køkkener med gas

Støbejernskomfuret blev som nævnt fremstillet industrielt. Også en lang række af de øvrige husgeråd, gryder, kopper, kander og møbler i hjemmet i Havbogade er produceret på fabrikker.

Tilstedeværelsen af kul og petroleum til komfur og lampe er eksempler på, at energikilderne i danskernes daglige husholdninger fra denne tid begynder at hvile på varer, der handledes på verdensmarkedet og som måtte importeres til Danmark fra oversøiske lande. Dermed peger det frem mod 1900tallet, hvor Danmark, og danskernes daglige økonomi blev stadig mere integreret i det industrialiserede verdensmarked.

I anden halvdel af 1800tallet blev foruden jernstøberierne også jernbaner og dampskibe almindelige foreteelser i alle danske købstæder. Med dem fulgte en eksplosion i behovet for tilførsel af leverancer af kul. Den udnyttedes også til bygas med koks som biprodukt.

Til denne historiske epoke hører der også en særskilt husholdningsøkonomi og køkkenkultur, men den er baseret på gas, og det er en ganske anden historie, som Den Gamle By håber engang at kunne vende tilbage til.

Noter

- 1 H.C. Andersen: Svinedrengen, i: Eventyr fortalte for Børn, Ny Samling, Tredje Hefte. København 1841, s. 9f
- 2 Palle Friis og Svend Thomsen: Køkkentøj, Hjørring u.å., s. 9.
- 3 Palle Friis og Svend Thomsen ovenanførte værk s. 6f.
- 4 Bi Skaarup: Køkkenet i oldtid og middelalder. Ølgod 1991, s. 12
- 5 Købstadmuseet Den gamle Bys Aarbog 1935, s. 17
- 6 Else-Marie Boyhus: Fra skorstenskøkken til komfurkøkken, Ølgod 1991, s. 16
- 7 Else-Marie Boyhus, ovenanførte værk s. 19
- 8 Else-Marie Boyhus, ovenanførte værk s. 19
- 9 Danmarks Nationalleksikon bind 11, s. 506
- 10 Bi Skaarup: Køkkenet i oldtid og middelalder, Ølgod 1991, s. 11
- 11 Brandtaksation, Møntmestergårdens arkivalier s. 9, Københavns Magistrat v. Goerg Vollmeister og Johan B. Schottmann, 1767
- 12 Else-Marie Boyhus: Grønsager – en køkkenhistorie, København 1996, s. 26ff.
- 13 Else-Marie Boyhus, ovenanførte værk s. 32 og 34
- 14 W. Christensen: Nyeste Koge- og Kagebog, Aalborg 1849, s. 87
- 15 Else-Marie Boyhus: Grønsager – en køkkenhistorie, København 1996, s. 17
- 16 Danmarks Nationalleksikon bind 11, s. 85
- 17 Lilli Friis: Nydelse og næring, i: Axel Steensberg: Dagligliv i Danmark, bind IV, København 1971 s 119,
- 18 Gertrud Benker: In Alten Küchen, München 1987, s. 108
- 19 Møntmestergårdens arkivalier ovenanførte sted
- 20 Ebbe Johannsen: Danske antikviteter af støbejern, København 1982, s. 26f
- 21 Ebbe Johannsen ovenanførte værk s. 28
- 22 Else-Marie Boyhus: Fra skorstenskøkken til komfurkøkken, Ølgod 1991, s. 20
- 23 Else-Marie Boyhus: ovenanførte værk s. 21
- 24 Else-Marie Boyhus: ovenanførte værk s. 20
- 25 Opskrifterne på alle de retter, der bliver præsenteret i Levende Museum, kan ses på Den Gamle Bys hjemmeside www.dengambleby.dk
- 26 W. Christensen: Nyeste Koge- og Kagebog, Aalborg 1849, s. 23
- 27 Fru Constantins anvisninger. Her efter Else-Marie Boyhus: I lære som Kokkepige – det danske borgerlige køkken 1880-1910, Frederikshavn 2000, s.43f.

Livets Vand – den danske dram

Af Elsebeth Aasted

Den Gamle Bys brændevinsbrænderi er i år blevet genåbnet for publikum efter at have været lukket i en årrække. I den anledning giver museumsinspektør, ph.d. Elsebeth Aasted et rids af brændevinens historie og en gennemgang af den nye udstilling.

“Lad mig spire i en Ager –
nok saa lille, nok saa mager –

blot jeg genopstaar engang som Aquavit!”

Dette lille digt “Tanker fra Genopstandelsen” er skrevet af Hans Hartvig Seedorff, der var oldebarn af den berømte brændevinsbrænder Brøndum, i digtsamlingen “Hyben” fra 1917.

Her besynger han naturens evige kredsløb i en hymne til ære for den euforiserende guddom Dionysos. Mange lovprisninger har gennem tiderne fulgt brændevinen, akvavitten – aqua vitæ – Livets Vand – ligesom også mange skældsord. Den er både en ven og trøster i nøden, men også en lumsk drik, der kan føre til misbrug og lokke i fordærv.

Den lægende og styrkende brændevin

Oprindeligt blev drammen betragtet som et videnskabeligt anerkendt lægemiddel, der kunne forlænge livet og holde al slags dårlighed på afstand, heraf også betegnelsen “livets vand”.

Den blev solgt i små mængder på apoteket og mentes især at være virksom imod den sorte død, pesten. Betegnelsen dram er således en forvanskning af det græske ord “drachme”, som er et apotekermål. På samme måde har en Hybenkradser ikke noget som helst med hyben at gøre, men er afledt af navnet Hippokrates, der var lægekunstens fader.

En kogebog fra 1625 giver mange gode råd mod gift, værk, hæshed, hoste og andet, som ved en bestemt brug af brændevin udvortes eller indvortes kunne bringes til at forsvinde. I det hele taget er brændevin en nyttig drik også som forebyggende medicin. Med et islæt af overtroisk tillid fortæller bogen videre:

Hvo som hver morgen drikker deraf en liden skefuld, besynderlig gamle folk, da bliver han næppelig syg; thi den fortærer den slimagtige



*– Uh – jeg har altid elsket lærken!
I sine vittighedstegninger
satiriserer Storm P. med sin
uforlignelige streg og sine enkle
og dobbelttydige tekster over
brændevinen og dens følger.
Foto fra Knud Bidstrup
“Kluk sa'e det –”.*

De mange afholdsföreninger og hjem for alkoholikere er et symptom på det stadig om sig gribende alkoholproblem. Her Storm Ps kommentar. Foto fra Knud Bidstrup "Kluk så'e det -".



- Kunne fru Jensen ikke tænke sig at yde et bidrag til vort nye drankerhjem?
- Jo - De kan få Jensen.

vædske, der forårsager sygdommen. Hvo idelig om morgenen drikker lidt brændeivin, da dør hvad orme, der er om hjertet, lunger og leveren'.

Det er noget uvist, hvor og hvordan brændeivinen opstod. Sandsynligvis stammer den i sin oprindelse fra den nære orient, hvorfra den så tidligt som i 1200tallet er vandret til det sydlige Europa. Her kan man i 1300tallet påvise eksistensen af store brænderier i Modena og Venezia. I slutningen af 1400tallet er drikken og brændingen af den udbredt i Tyskland og herfra var vejen ikke lang til Danmark. Omkring 1600 er brændeivin slået igennem som et almindeligt anvendt nydelsesmiddel². Det produceres i overvejende grad af købmandsgårdene og er meget udbredt som hjemmebrænderi. Egentlig udlærte brændeivinsbrændere, der udelukkende ernærede sig ved deres fag, var et særsyn, som kun København og de større købstæder kunne byde på.



*Brønderiets gård med fedestalden mod højre, hvor de berusede køer giver lyd fra sig.
Foto Knud Nielsen.*

Brøndums lærebog

I 1819 udkommer Christen Anthon Brøndums bog "Kort Undervisning i Kunsten at brænde Brændeviin". Her plæderer han for brugen af kartofler i brændingsprocessen, hvilket giver brændevinen en langt blødere og behageligere smag befriet fra fusel og syre i modsætning til brændevin brændt på korn. Især Brøndums kommenakvavit nød stor anerkendelse.

Brøndums lærebog er det første værk, der beskriver de enkelte led i fremstillingen af alkohol. Hidtil havde man ikke anset brændevinsbrændingen som en "profession, der ordentlig behøver at læres, men en almindelig næring", som det refereres i Tage la Cours lille bog "Den Danske Dram" fra 1963. Af samme grund får faget først sit eget selvstændige laug så sent som i 1741 og da kun i København. Med industrialiseringens indtog omkring midten af 1800tallet forsvandt de små brønderier efter hen ved 200 års virksomhed.

Kaffe kontra brændevin

Fra at være et anset lægemiddel gik brændevinen med tiden over og fik det strik modsatte rygte. Mange kunne ikke styre deres

forbrug, de drak sig i grelle tilfælde ihjel eller kom ud i stor social nød. Brændevinen var billig at købe, hvis man ikke ligefrem selv mestrede at fremstille den og derfor en udbredt fattig-mands-trøst. Allerede i 1600tallet er misbruget et problem, som accelererer op gennem 1700tallet og fortsat er særdeles udtalt i hele 1800tallet.

Hvor, hvornår og hvor meget brændevin, der blev indtaget, ændrede sig til dels i midten af 1700tallet, da kaffen som et ganske nyt nydelsesmiddel dukkede op. Med sin stimulerende virkning til afløsning af de førhen gængse alkoholiske drikke, indtog den i visse sammenhænge drammens gamle plads. Fornuftsmennesket ville ikke længere sløve men tværtimod klare og skærpe sine sanser i overensstemmelse med den rationalistiske tankegang. Ludvig Holberg fremhæver i 1748 den nye drik i sine epistler med ordene:

Hvis ingen anden Nytte var ved Thee og Café, var dog denne, at Drukkenskab, som tilforn gik saa meget i Svang, derved temmelig er kommen af Brug. Nu kand vore Hustruer og D ttrre gi re 10 Visiter en Eftermiddag, og komme gandske  drue tilbage. Dette kunde ikke skee i gamle Dage, da man intet andet havde at byde de Besøgende, uden Gylden-vand, Sek, Spanskbitter-Viin, Luttendrank, og andet, hvoraf et Fruentimmer maatte i det mindste pimpe lidt paa hvert sted, saa at, naar man lagde alle de smaa Doses sammen, som toges i hver Barsel-Stue, det omsider kunde beløbe sig til noget !

Som tro tilhænger af rationalismen foragtede Holberg alkoholmisbrugereren, som han udstiller og latterliggør i flere af sine komedier. For os i dag er det karikerede typer, for datidens tilskuere var det genkendelige skikkelser fra dagligdagen. Både i byerne og på landet vrimlede det med fyldeb tter, som ikke kunne styre deres forbrug. Holberg fremstiller den genkendelige hverdag. Hans komedier er satirisk samtidsdramatik, hvor tingene er sat på spidsen og alligevel ramt lige på kornet.

Den mest kendte alkoholiker hos Holberg er naturligvis Jeppe – hovedpersonen i “Jeppe på Bjerget eller Den forvandlede Bonde” (1722). Hvorfor drikker Jeppe?, spørger eftertiden med en psykologisk indføling og forståelse, som var Holberg og hans tid ganske fremmed. Fordi han er et fjols, en lasteperson, der opfører sig dumt. Det er kort sagt hans egen skyld, at han har et alkoholproblem, ville Holberg uden sentimentalitet have svaret. Jappes ben vil den ene vej, men maven vil den anden og han ender ved Jacob Skomagers smugkro for, “Hand t r nok give mig for en skilling Brendeviin paa Credit”.

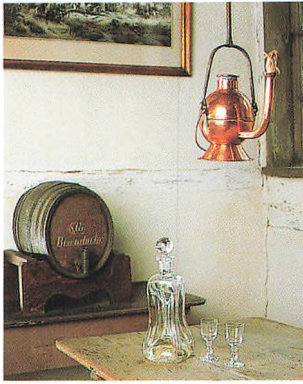


*Skænkestuen var det sted, brønderiets kunder fik sig en lille dram og en snak om løst og fast, samtidig med at der blev handlet brøndeivin, bærme og godning.
Foto Knud Nielsen.*

Skønt kaffen havde gjort sit indtog var brøndeivin stadig en dagligdags drik. Også når man fik gæster var det skik og brug at traktere med et glas brøndeivin, som det er tilfældet, da degnen i Holbergs "Erasmus Montanus" (1747) aflægger visit. Jo mere brøndeivin, der ryger indenbords, jo bedre bliver han skåret for tungebåndet. I Holbergs regibemærkninger står anført, at Nille byder degnen et glas brøndeivin efterfulgt af ordene "Singot; Peer". Og degnen svarer jamrende: "Tak Morlille. Jeg drikker hellers ikke Brøndeivin, uden naar jeg har Ondt i Maven; men jeg har gemeenlig en slet Mave". Denne gode undskyldning for at indtage alkoholiske drikke ad libitum genbruger Holberg flere steder i sine komedier blandt andet i "Jacob von Thybo", hvor Christoff udbryder: "Jeg drikker ellers ikke det Lapperi, uden jeg har Ondt i Maven; men, Gud bedre, jeg er aldrig frisk".

Forbud, påbud og restriktioner

En måde at forsøge at komme det stadig om sig gribende misbrug til livs på fra statens side var at indføre forbud og



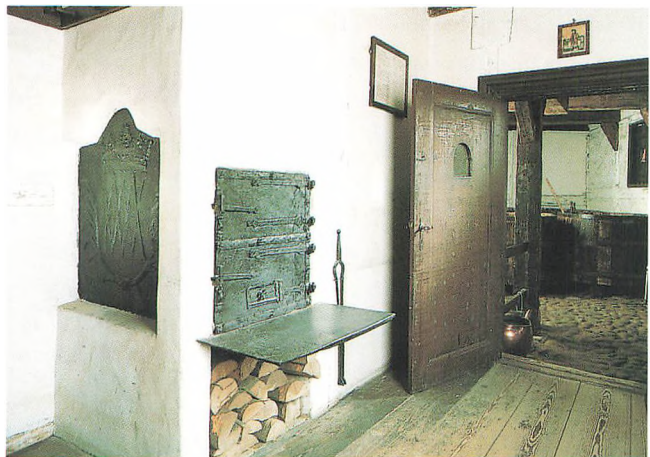
Detalje fra skænkestuen med en klukflaske eller sladderflaske på bordet og en fusellampe til belysning. Foto Knud Nielsen.

beskatninger i forbindelse med tilberedningen og salget af brændevin. Der var samtidig gode penge at hente ved afgifter tilknyttet den omfattende produktion.

Den første beskatning fandt sted i 1621. Siden blev der pålagt brænderierne både konsumtionsafgift (indført 1657), formalingsafgift (1797), når kornet skulle males hos mølleren og redskabsafgift (1804)⁴. Kun brænderier med et kongeligt privilegium havde tilladelse til at fremstille og offentligt udskænke brændevin.

Men de mange restriktioner, forbud og påbud resulterede snarere i en voldsom udbredelse af ulovlige hjemmebrænderier og smugkroer – specielt i Jylland – end i en formindskelse af fremstillingen og indtagelsen af brændevin. Mod slutningen af 1700tallet regner man med, at det ulovlige hjemmebrænderi havde nået et sådant omfang, at omkring halvdelen til en tredjedel af den brændevin, man satte til livs i Jylland stammede fra de mange små hjemmebrænderier.

Staten havde meget svært ved at styre og kontrollere udviklingen og man fandt det nødvendigt i midten af 1700tallet at indføre forbud mod brug af brændevin ved bryllupper, barnedåb, begravelser og lignende handlinger. Først da stordriften med industrialiseringen slog igennem indenfor produktionen af brændevin omkring 1850 bortfaldt diverse afgifter. Brændevinen var nu så lavt beskattet, at den fremstod som den billigste af alle nydelsesmidler frem til 1917, hvor en ny afgiftspolitik satte en stopper for dens store udbredelse. I 1912 kostede en flaske brændevin 55 øre, mens den 10 år senere er steget til 11 kroner.



Fra skænkestuen går man ind i selve brænderiet. Til venstre ses kolleskorstenen, der varmer den store malkølle op, som står på loftet. Foto Knud Nielsen.

Afholdsforeninger og snapsehumor

Den lave pris førte til et ganske enormt forbrug og misbrug af alkohol i anden halvdel af 1800tallet. Var man fattig og skulle holde sulten fra døren, kunne en god omgang brændevin hjælpe. Holdningen var, at den arbejdende mand herved kunne "vedligeholde arbejdsevnen og forhøje udholdenheden"⁴. Betragtet som næringsmiddel blev selv helt små børn opflasket med brændevin.

I perioden omkring 1880 lå det årlige forbrug for personer over 20 år på 67 liter brændevin. Til sammenligning drak man cirka 100 år senere tre liter om året⁵. Samtidig var brændevinen af en helt anden og meget mere uren beskaffenhed, end vi kender til det i dag. En lang række afholdsforeninger skød som reaktion på det udbredte misbrug op over hele landet i slutningen af 1800tallet og begyndelsen af 1900tallet.

Det er også symptomatisk og meget sigende for udviklingen, at det man kunne kalde "snapsehumoren" for alvor opstår i 1870'erne og 80'erne, hvor der satiriseres over brændevinen og dens virkninger. For eksempel: "Hvordan slipper man af med en rød næse? Man bliver bare ved med at drikke, til den bliver blå". Eller Storm P.s senere men ganske uforlignelige streg, hvor han skaber en række forhutlede, men også tilforladelige typer med et lomme filosofisk syn på tilværelsen og klassiske navne som Perikles, Apollon, Herodot, Agamemnon og Archimedes. Også de ledsagende tekster rammer plet: "Kunne fru Jensen ikke tænke sig at yde et bidrag til vort nye drankerhjem? Jo – De kan få Jensen" eller "– Man kan opbevare alt i spiritus – undtagen en hemmelighed".

Brænderigården

Brændevinsbrænderiet er et af de fag, som kræver god plads. Det fordrede et stort loft til opbevaring af kornforrådet og der skulle være et rimeligt gårdareal med mulighed for at komme af med spildevand og gødning fra husdyrene. Afløbsrøret fra svalekarret løb ud i gården, hvor byens koner ikke sjældent kom med deres spande for at hente varmt vand til blandt andet tøjvask. Endelig havde de fleste brænderier en fedestald. Studene blev fedet op med bærmø – den afkogte mask – fra brænderiet. Den var nemlig rig på næringsstoffer og særdeles velegnet til opfedning.

Omkring år 1800 rummede København 300 brænderier som tilsammen husede ikke færre end 2202 heste og 1427 køer⁶.

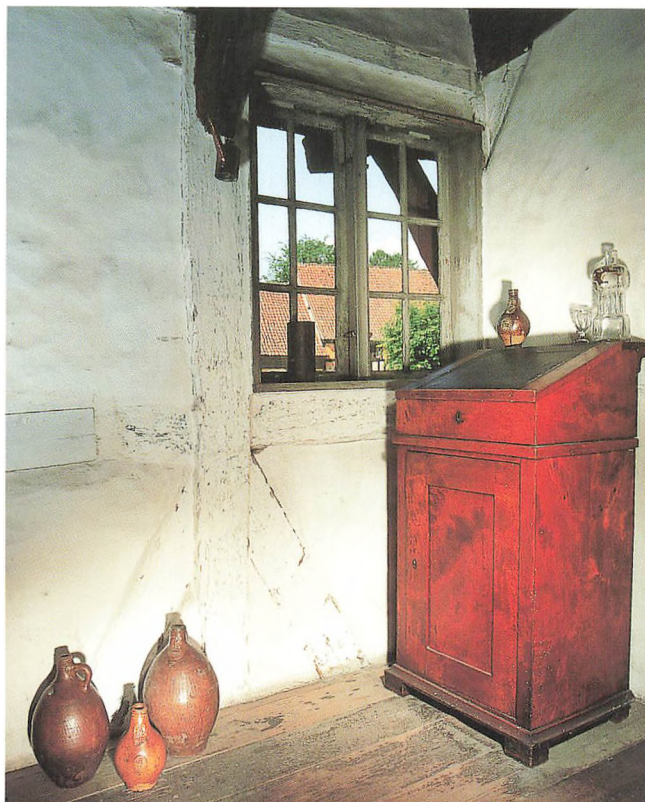


*Den imponerende malkølle på brænderiets loft. Det er Den Gamle Bys plan også at gøre loftet tilgængeligt for museets publikum.
Foto Knud Nielsen.*

Hos brændevinsbrænder Spendrup i udskænkningstødet "Hjorten" i Vingaardsstræde var otte køer opstaldet. Som regel stod kvæget i en stald i baggården, men de kunne også blive anbragt, hvor man ellers havde en plads ledig, for eksempel i en kælder eller oppe på ejendommens første sal. Hansens brænderi, der lå på hjørnet af Hummergade og Skvaldergade havde otte af sine 16 kreature opstaldet på førstesalen".

Den bærmø dyrene blev fodret med, indeholdt stadig betydelige mængder alkohol og kvæget var derfor altid mere eller mindre beruset, nogle gange i en sådan grad at de ikke kunne stå på benene, men faldt i svime. I sin bog "Den gamle Købmandsgaard" fra 1935 har Arthur Fang en malende beskrivelse af det, han kalder dyrenes "kæfererede salighedstilstand":

Deres store, svømmende øjne blev endnu mere blanke – et Nirvana at se ind i. Når dyrene ikke orkede at æde og bølge mere, stod de og døsede med et brunligt bærmøsaul om mulerne eller lagde sig til ro i halmen. Kom en fremmed derind, vågnede de op, brolede og var balstyrilige.



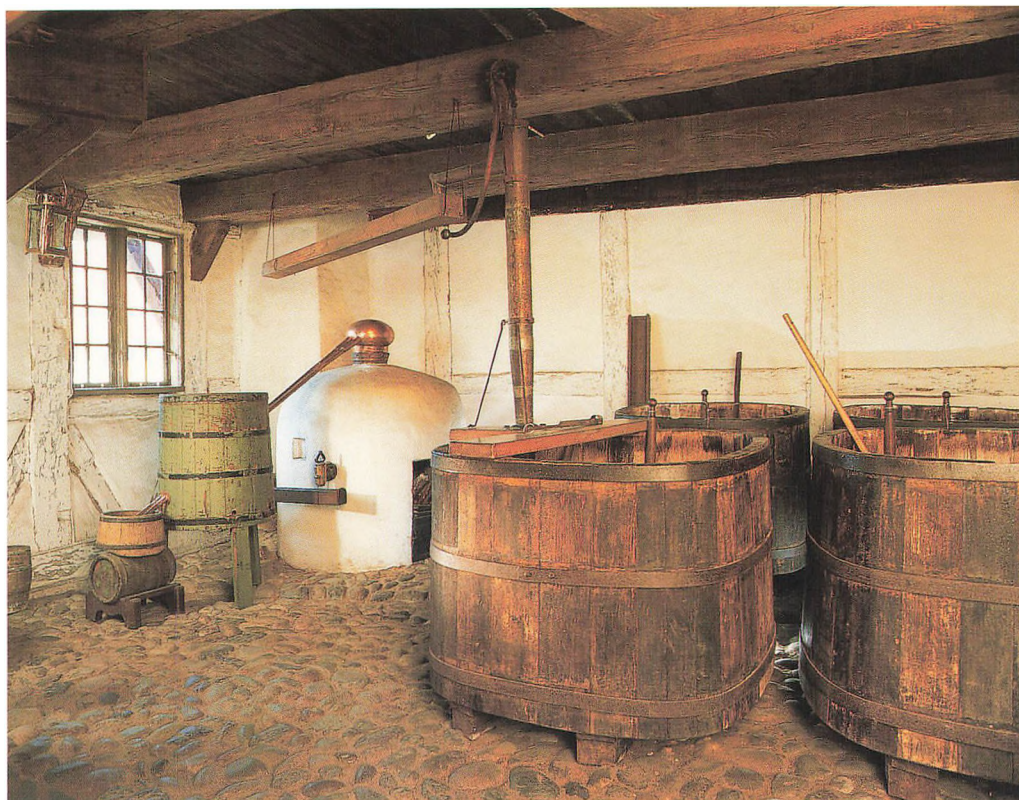
*Brændevinsbrænderens kontor
med de keramiske dunke –
skæggemænd – på gulvet.
Foto Knud Nielsen.*

Kørne affødte også en vældig gødningsmængde, der samlede sig i et bjerg i baggården. Brændevinsbrænderen kunne altså både profitere af de ædle dråber samtidig med at han tjente på at sælge fra af bærmønstret som foder til landmændene, fede sine egne dyr op til slagtekvæg og sælge gødningen fra dem. Alt i alt en ganske indbringende forretning.

Brændingsprocessen

Selve brændingen er inddelt i flere forskellige forløb, som bygger på en række kemiske processer under stadig udvikling. Som grundlag anvendte man korn i brændingen. Havde man rådighed over et stort frostfrit lager, kunne kartofler også bruges, da de blev almindelige i midten af 1800-tallet. De gav en ekstra fin og ren alkohol.

I princippet kunne alle kornsorter anvendes, men mest udbredt var brugen af hvede. Melstoffet eller stivelsen i kornet blev omdannet til sukker under påvirkning af enzymet diastase, som er til stede i malt. Under gæringen blev sukkeret spaltet i



*Brønderiet med de fire store mæskekar til højre og brændekeglen til venstre.
Foto Knud Nielsen.*

kulsyre og alkohol. Kulsyren forsvandt under gæringen, men alkoholen kunne udskilles fra mæsken ved kogning, hvor dampen fortættes som alkohol.

Brændingen starter med, at kornet bliver malet på den lokale offentlige mølle. Her bliver det grovmalet eller "skrået" og samtidig fremstilles malten, som er korn, udblødt i vand og lagt til at spire. Ved at opvarme kornet midt i processen, bliver spireevnen ødelagt og kornet danner stoffet diastase, som har evnen til at omdanne kornets stivelse til sukker. Det våde korn lægges til at spire oppe på maltloftet, hvor det spredes ud i et jævnt lag over gulvet. Når spiringen standses, sker det i en stor ovn kaldet maltekøllen, hvor malten bliver tørret på riste i ovnen. Som regel strakte maltekøllen sig gennem to stokværk, som det også er tilfældet i Den Gamle By. På loftet står selve ovnen, men i stueetagen er der et ildsted. Her fyrer man op og leder via kølleskorstenen varmen op i ovnen.

Og nu begynder mæskningen. Den første omgang kaldes tyk-mæskning og her blandes vand på omkring 70° C sammen med

det skrædede korn. Bagefter tilsættes malt og når tykmæsken er lind at røre i, tilføres igen kogende vand og man har nu en blanding, der kaldes tyndmæsken. Ved at røre kraftigt rundt i grøden med mæskeroret – af form som en stor åreformet slev, får man de forskellige ingredienser blandet grundigt sammen. Herefter dækkes karret til, så stivelsen kan forsukres. Under mæskningen gør diastasen nemlig sin virkning og omdanner stivelsen til sukker. Tiden er nu kommet til gæringsprocessen, men inden må mæsken køles ned til en temperatur på omkring 25° C ved stadig omrøring for ikke at dræbe gærsvampene. Gæren er som regel indkøbt hos en brygger og den tilsættes tyndmæsken. Under påvirkning af gærcellerne spaltes sukkeret i alkohol og kultveilte. Idet kulsyren forsvinder bruser mæsken op, som tegn på, at sukkeret er blevet forvandlet til alkohol. Karret dækkes til og står urørt i tre dage, indtil gæringen er afsluttet.

Et brænderi som det, der findes i Den Gamle By, har fire kar, hvilket sikrer en kontinuerlig brænding. Der mæskes i det ene kar, mens de tre andre befinder sig på forskellige steder i gæringsprocessen. Et kar tømmes dagligt og giver dermed plads til en fornyet omgang mæskning. Hvert af karrene kan rumme omkring 1200 liter.

Efter gæringen følger endelig selve brændingen eller destillationen. Den gærede mæsk bliver hældt op i brændekedlen, som er muret op omkring et kobberfyr. Når mæsken koger i kedlen afgiver den damp, som stiger til vejrs og samles i en kuppel af kobber – kaldet hatten eller hjelmen. Fra hatten føre to piber dampen ind gennem en svaletønde fyldt med koldt vand, hvor dampene under afkølingen fortættes og omdannes til dråber, der opsamles i et anker eller en lutterbøtte ved udmundingen af rørene. Brændingen står på, så længe der er alkohol i mæsken. Ved hjælp af en flydevægt, som består af en svømmer med en stang påført en skala, kan forholdet mellem spiritus og vand måles i brændevinen.

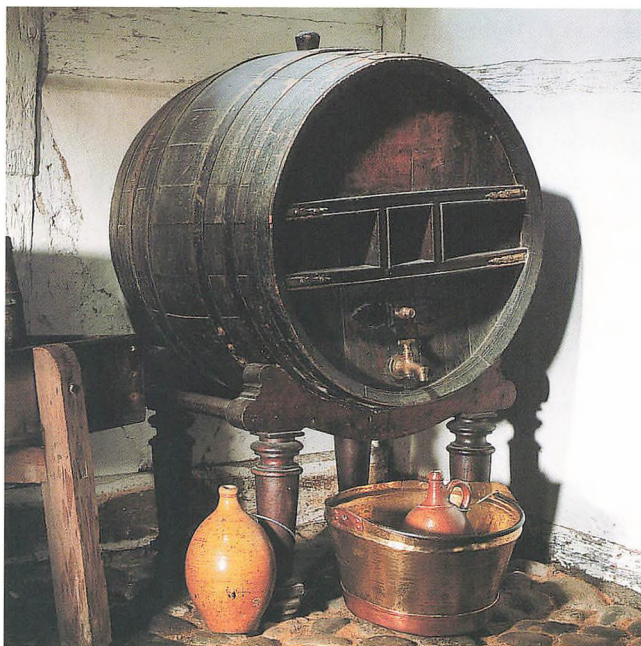
Den første væske, der udvindes ved brændingen, kaldes drank eller lutter og er ganske udrikkelig. Den er uren og fuld af fusel og overkogt mæsk. Derfor må den endnu en tur i brændeovnen til klaring. Efter den sidste destillation afkøles spritten og blandes med vand, så man på et alkoholmeter kan se, at den holder otte grader Spendrup – opkaldt efter alkoholmetrets opfinder brændevinsbrænderen Peter Mathias Spendrup (1747-1827).

De otte grader svarer til en alkoholprocent på 47,4, hvor en snaps almindeligvis i dag indeholder mellem 40 og 45 procent. Skulle drikken yderligere raffineres, kunne den hældes på portvinstønder, hvilket både gav den en fin gyldenbrun farve og samtidig en rund og behagelig smag. Først senere bliver det almindeligt at brænderierne tilsætter brændevinen krydderier eller urter.

Når brændevinen var færdig blev den sat på tønder eller ankre og solgt. I hjemmene blev den ofte hældt på klukkflasker også kaldet sladderflasker, fordi de i deres konstruktion gav en karakteristisk og hyggelig klukkende lyd fra sig, som afslørede, når man skænkede op af flasken. Men også lerdunke med en kort hals – kaldet skæggemænd, Abraham eller gammelmand – var udbredt.

Kært barn har mange navne og brændevinen fik tilnavn af hjertestammer, hjertestyrker, gibbernakker, "en-lille-én", og blandet i kaffe eller te hed den ganske uskyldigt brun fløde, skipperfløde, en lille sort eller kaffepunch.

Til brænderiet hørte naturligvis også en skænkestue og mens ankeret eller bøtten blev fyldt med de ædle dråber og der eventuelt blev skovlet bærmø op på vognen i gården, fik man sig en dram og en snak om løst og fast i brænderiets skænkestue.



*Detalje fra brænderiet, hvor der fyldes brændevin på tønder og i skæggemænd.
Foto Knud Nielsen*



I kælderen har brændevinsbrænderen et lille lager af kobberkedler, mæskeror med mere. Foto Knud Nielsen.

Brænderiet genåbnet

Brænderiet blev indviet den 3. juli 1934 med rundhåndet støtte fra De Danske Spritfabrikker, men har indtil den 12. juni 2001 været lukket for publikum i et par årtier. Oprindeligt var de enkelte huse under opsyn af en guide og museumsgæsten løste billet til ét hus af gangen. Dette system ændredes ved en forsøgsordning, der siden blev en permanent helårsordning, i sommersæsonen 1983⁹. Gæsterne købte nu billet til hele området på én gang ved indgangen til museet og det var derfor samtidig nødvendigt at opsætte afskærmninger til beskyttelse af de udsatte museumsgenstande i rummene. Men ikke alle interiører kom med i første omgang. Derfor har brænderiet ligget i dvale indtil sommeren 2001.

Ved genåbningen af brænderiet blev det besluttet, at museumsgæsten skulle kunne gå helt ind i værkstedet. Derved er det i højere grad muligt at fornemme stemningen i rummene, end når man står udenfor en afskærmning, der virker som et fremmedgørende element. Det krævede naturligvis en del overvejelser omkring sikringen af de historiske genstande. Som helhed er rummene af en rustik karakter og de fleste genstande af et robust materiale og derfor var det oplagt at gøre forsøget netop i brænderiet.

De mest udsatte småting blev fjernet og museets konserveringsafdeling gik kyndigt i gang med at fastgøre værkstedets øvrige mindre genstande – et arbejde, der tit krævede alternative løsninger og kreativ tænkning. Værkstedets kælder fungerer som brændevinsbrænderens lagerplads. Her samlede nogle af de spektakulære kobberkedler og kar, et åg og andre ting, som det var vanskeligt at få fastgjort i den åbne udstilling. Ind til kælderen er der som det eneste sted opsat en glasafskærmning.

På vandring i Den Gamle Bys brændevinsbrænderi

Den Gamle Bys brænderi foregiver at stamme fra tiden omkring 1850, hvilket i øvrigt er den mest gængse periode for museets historiske værkstedsudstillinger.

Det første rum, den besøgende kommer ind i, er skænkestuen. Her er det store bord og bænken sammen med ovnen, der opvarmer maltkøllen oppe på loftet, de dominerende genstande. På bordet står en klukflaske og to små glas til drammen. På grund af deres udsatte placering er der tale om kopier, som i øvrigt også forhandles i museets butik. Gæsterne piller lidt ved flaske og glas, dufter nysgerrigt til indholdet og engang imellem er der oven i købet én, der har tømt et glas og som sikkert er blevet skuffet over den ikke særligt velsmagende blanding af vand og Atamon.

I det åbne chatol står yderligere flere glas, en flaske, et halvpotmål af tin med låg samt endnu et af kobber og et par bærmepenge, som brændevinsbrænderen solgte til sine kunder, når de kom for at købe noget af bærmene fra brænderiet. Mod tilbagelevering af bærmepengene fik de udleveret et vist kvantum af det nærende foder til deres husdyrhold. Der er opsat en glasafskærmning ind til det åbne chatol. Alternativet var at holde møblet lukket og dermed miste muligheden for at vise de omtalte genstande. At fastgøre dem i chatollet var ikke muligt.

Til venstre for skænkestuen ligger brændevinsbrænderens kontor. Der er glas i døren, så man fuldt ud kan overskue rummet uden at behøve at komme ind i det. På grund af de mange smågenstande i rummet er det aflåst. Ved vinduet hænger en af de fine fusellamper i kobber. Affaldsstoffet fusel blev, som navnet siger, brugt som tændvæske til de små lamper. I vindueskarmen er anbragt et potmål i træ fra Chr. Vs tid med hans monogram stemplet i siden. På gulvet og på skrivepulten står en samling skæggemænd. De buttede flasker med den korte hals havde ofte portrættet af en skægget mand trykt ind i halsen.

*Den stemningsfulde udsigt til gården ned mod åen set gennem brænderiets bagdør.
Foto Knud Nielsen.*



Selve værkstedet, hvor brændevinsbrændingen fandt sted, er især imponerende ved de store kar og ved den formfuldendte brændekedel med svaletønde. Lågen står åben ind til kedlens ovn, så man kan se de kunstige flammer blafre i trækken. Gennem den åbne bagdør ud til gården, når man frem til fedestalden, hvor de fulde køer og en enkel ged giver lyd fra sig.

Med åbningen af brænderiet er endnu et af Den Gamle Bys huse blevet tilgængeligt for publikum på en lidt anden måde, end det sædvanligvis er tilfældet. Man kan komme helt tæt på tingene og tilegne sig rummets stemning. Næste tiltag kunne være, at Den Gamle By får sin egen dram, som kan smages i brænderiets skænkestue. Også med sine smagsløg får museums-gæsten således en sanseoplevelse, mens de tilslutter sig nogle af de mange kloge og poetiske ord, der gennem tiderne er sagt og skrevet om livets vand og som man kunne sætte som motto over Den Gamle Bys brænderi:

“Fortids Snaps var tit lidt simpel,
gjort af Kommen, Vand og Sprit.
Men af Fædres Længsel opstod
Danmarks gode Akvavit¹⁰.”

Noter

- 1 Tage la Cour: Den Danske Dram. København 1963, side 56.
- 2 Samme sted side 8 etc.
- 3 Ludvig Holberg Epistler udgivne med kommentar af F.J. Billeskov Jansen. København 1945. Bd. II, side 47, epistola XCI.
- 4 Sven Røgind: Statsmagten og brændevinsbrændingen i Den Gamle Bys årbog 1934, side 51 etc.
- 5 Knud Bidstrup: Kluk, sa'e det-. Snaps humor i 100 år. København 1981, side 4.
- 6 Birgit Nüchel Thomsen: Sociale og hygiejniske tilstande 1861-1909 i Sundhed og sygdom mens Århus blev stor, udgivet af Sygekassen Århus 1963, side 35.
- 7 Hans Hartvig Seedorff Pedersen: Løst og fast om brændevin og brændere i Den Gamle Bys årbog 1934, side 63.
- 8 Samme sted side 63 og 64.
- 9 Årsberetningen i Den Gamle Bys årbog 1983, side 9.
- 10 Red. Svend A. Holbæk: Kold, sød, stærk og brændende. Digterne og den danske dram. De danske Spritfabrikker 1956, side 28.

Lübecker Rotspon – købstadvin fra gamle dage

Af Benno Blæsild

Vin har i århundreder været et højt skattet element i den danske madkultur. Det var gennem købstadernes vintappere og købmænd, at vinen nåede ud til danske borgere og bønder. Museumsinspektør, cand.mag. Benno Blæsild fortæller om en af fortidens mest berømte vine, der i vor tid er gået helt i glemmebogen, selvom den før i tiden kunne købes i enhver dansk købstad.

Vinens historiske rødder

Vin er blevet kaldt et af naturens mirakler. Dens oprindelse fortæber sig i historiens tåger. Man har fundet vinsten på indersiden af keramik fra anatolske byhøje, der daterer sig tilbage til 6000 f. K. Denne vin var i øvrigt tilsat harpiks, ligesom nutidens græske retsina.

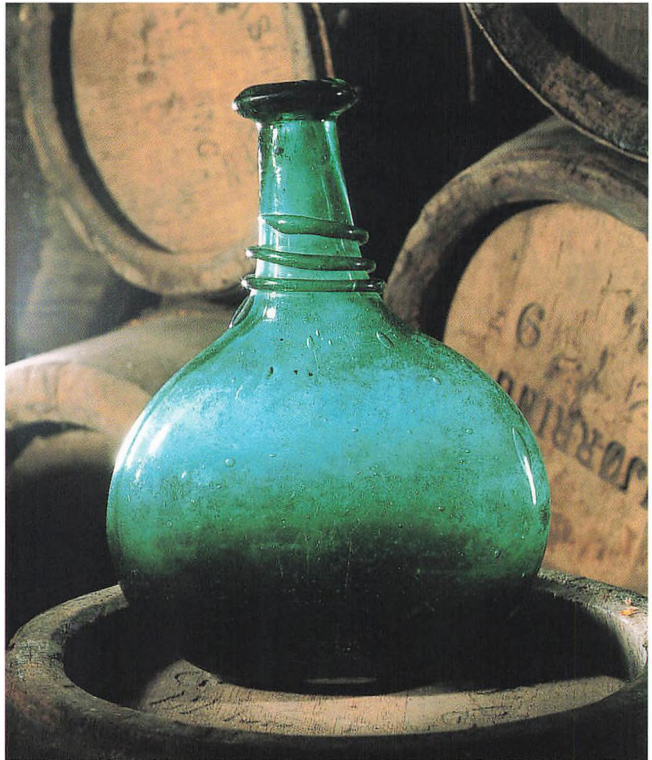
Også hos os i Skandinavien synes vinen at have været populær i årtusinder. For 2000 år siden, da det danske område var en afsidesliggende afkrog langt udenfor Romerrigets grænser og fjernt fra vinstokkenes naturlige udbredelsesområde, var husgeråd til vinhåndtering og vinglas de af civilisationens kostbarheder, der hyppigst fik den ære, at ledsage prominente danskere i graven. Det står enhver frit at gætte hvorfor; men mon ikke det afspejler de pågældendes store kærlighed til vinen.

Med kristendommens komme meldte der sig efter år 1000 også behovet for, at der i hvert sogn var i det mindste et lille glas vin til hvert medlem af menigheden til nadveren hver søndag. Gad vide om vi her står overfor en vigtig om end hidtil upåagtet årsag til den nye religions hastige udbredelse blandt danskerne?

Vin i danske købstæder

Under alle omstændigheder kan man konstatere, at så snart der begynder at flyde skriftlige kilder om de danske købstæders forvaltning, så spiller vinen en betydelig rolle. Fra 1458 blev vinhandlen nævnt i de fleste købstadsprivilegier sammen med forordningerne om priser på øl og brød. Det hed sig at byfogeden og købmandslavet skulle tilsikre at vinen, uanset om der

Vinflaske af grønt glas fra 1600årene. Flasken rummer præcis en pot (0,97 l). DGB 656:2000. Den blev i april 2000 skænket til Den Gamle By af Blå kors' landssekretariat i Silkeborg. Foto Knud Nielsen.



var tale om rhinskin, fransk vin, spansk vin eller anden slags vin, "skulle være ren og ubehandlet"¹.

Rhinskin regnedes dengang i Danmark for den bedste og den dyreste. Den blev i landets fineste kredse omgærdet med mindst lige så stor veneration, som i dag tilkommer ædle franske slotsaftapninger, hvorfor Den Gamle By da også har valgt at sælge en tør hvidvin fra dette område i den nye museumsbutik. Rosenborgvinen er således rhinskin fra Bacharach. Det første fad af denne verdens ældste vin blev købt af Christian IV i 1598 og transporteret til Nyborg Slot. Under svenskekrigene blev seks fade konfiskeret af fjenden; men de blev kort efter tilbageerobret og bragt til Københavns Slot, hvorfra de i 1729 blev overført til Rosenborg. Der resterer stadig cirka 1000 liter².

Den 22. december 1694 gav Christian V tilladelse til, at der i København oprettedes et vintapperlav. Det var dog længe kongeriget eneste. I købstæderne var det hovedreglen, at vintapperne var medlemmer i købmandsgildet. Således også i en af landets vigtigste importbyer for vin, Aalborg, hvor vintapperne var medlemmer af Guds Legems Lav³.



Vinfad fremstillet i 1844 til vinfirmaet P. Weile i Aalborg, hvor det var i brug indtil 1930. Det rummer 3.200 l. Den lille luge for neden blev brugt når fadet skulle renses for vinsten. Det foregik ved, at man sendte en dreng, der var spinkel nok til at komme gennem hullet, ind i fadet for at vaske og skrabe det rent. Foto Knud Nielsen.

Vinene ankom i egetræstønder. Den mest populære størrelse var fra gammel tid oksehovedet, der indeholdt seks ankre, hvilket igen er det samme som 236 pottes, altså 225 liter. Et fad vin indeholdt fra 900 til godt 3.000 liter, hvilket gjorde dem for uhåndterlige til lange transporter og i daglig handel⁴.

I Den Gamle Bys vinkælder står et vinfad på 3.200 liter. Det er fra 1844 og var i brug hos vintapper P. Weile i Aalborg indtil 1930⁵.

Nutidens fascination af slotsaftapninger og særlige vinmarker er et produkt af flere menneskealdres målrettede forædlingsarbejde blandt primært franske vinbønder. Egentlige slotsaftapninger var stort set ukendte i Danmark før 1. Verdenskrig. Praktisk talt al rød- og hvidvin blev importeret i tønder og tappet på flasker hos vinimportørerne. De samarbejdede med udenlandske handelskompagnier, hvis navne borgede for kvaliteten.

Langt op i tiden var det vinhandlerens egen kældermester, der sammenstak eller blandede vinen, så den fik netop den karakter, den pågældende vinhandlers kunder foretrak. Recepterne på disse operationer var velbevogtede forretningshemmeligheder. Neden-

stående recept, der i 1880 blev sendt fra en vinagent i København til vinhandler P. Weile i Aalborg, kan illustrere, hvor kompliceret processen var: "60/4 rød Bordeaux (beregnet på en fyldig 74' eller 70") 30/4 2 filtreret Sprit, kogt Vand, hvori 12 Haute Beyiers, sættes dog ikke til Bordeauxvinen før den er lunket.

Lad den faa 2 æg p. Qxhp (=oksehoved. BeB), og omstikkes naar blankt, efter en maanedes Forløb á 14 Dage tjenlig til Sammenstikning halvt om halvt eller 1/3 med 2/3 af en god sund, lille Bordeaux – Men som sagt...maa Recepten ikkun betragtes som en Ledetraad"⁶.

Lübecker Rotspon

Bordeauxvinens vej til de danske købstæder er kringlet, og oprindeligt faktisk lidt af en tilfældighed. I 1400tallet oplevede hansestæderne hård konkurrence på sildemarkedet i Skanør fra hollandske købmænd. Årsagen var salt, som var forudsætningen for, at de mange sild kunne konserveres. Hanseaterne, ikke mindst lübeckerne havde opnået en dominerende position på sildemarkedet, fordi de sad på leverancerne af salt fra Lüneburger Heide. Hollænderne kunne imidlertid levere billigere og bedre salt fra saltsyderierne langs Biscayens franske kyster, det såkaldte baiesalt.

For ikke at blive helt udkonkurreret måtte lübeckerne selv sætte saltkoger ind i "ummelandsfarten" nord om Jylland og gennem Den Engelske Kanal. På hjemvejen tog de nogle oksehoveder vin med fra Bordeaux⁷.

Vinen blev oplagret i høje pakhuse i Lübeck. Navnet rotspon er plattysk. Det refererer til de udtjente oksehoveder, der blev savet igennem og brugt som spande. Stavene var helt røde af vinen. Rotspon betyder rød spand, og med tiden blev det også betegnelsen for den vin, der havde farvet spandene røde.

I 1530 hentede lübecker-købmanden Thomas Bugenhage den første hele skibsladning bordeauxvin til sit pakhuis i Lübeck. Det blev startskuddet til, at Lübecker Rotspon blev en skattet vin i alle købstæderne omkring Østersøen heriblandt de danske. Lübecks købmænd havde formelt monopol på at forsyne hele Skandinavien med fransk vin⁸.

Vinene fra Bordeaux opnåede i begyndelsen af 1700tallet almindelig anseelse som Europas bedste vin. Enhver fyrste med respekt for sig selv måtte have kældrene velbesatte med bordeauxvin. Det samme gjaldt købstædernes storkøbmænd. I 1740erne, hvor Bordeaux oplevede sin guldalder havde en af



*Lübecker Rotspon fra vinhandlerfirmaet von Melle i Lübeck, som Den Gamle Bys nye butik fremover vil føre i sortimentet.
Foto Knud Nielsen.*

Helsingørs købmænd, Frederik Hansen, sågar sin egen vingård: "La Marque" beliggende i kommunen Lamarque i nutidens Haut-Médoc". På samme tid oplevede Lübecker Rotspon kulminationen på sin popularitet. Købmand Peter Hinrich Testorpf i Lübeck leverede fra 1712 Rotspon til det russiske hof i St. Petersburg såvel som til det danske og det svenske hof. Da Voltaire besøgte Frederik den Store i Potsdam blev han trakteret med Lübecker Rotspon. Vinens renommé nåede zenit efter 1806. Det år besatte kejser Napoleon Lübeck. Under hans ophold i byen, blev han til en middag præsenteret for købmand Johannes Matthäus Testorpf's Rotspon. Forbløffet tilkaldte kejseren sine adjutanter og forlangte at få at vide, hvordan en fransk vin kunne smage bedre i Tyskland end i Frankrig. Ingen kunne på stående fod svare. Købmand Testorpf hørte næste dag om sagen, og sendte straks to oksehoveder Rotspon til kejserens logi. Napoleon sendte samme dag et venligt svarbrev tilbage; men, som det fremgår af købmandens dagbog, ingen betaling¹⁰.

Vinen gjorde så stort indtryk på den franske kejser, at han nedsatte en sagkyndig kommission, der skulle opklare mysteriet.

En top bordeauxvin blev erhvervet. Halvdelen af vinfadene blev lagret i Bordeaux, den anden halvdel blev placeret i et pakhus i Lübeck. Efter et par år begyndte kommissionen at aftappe passende kvanta, som man under behørig kontrol sammenlignede smagen af. Man konkluderede, at den del af vinen, der var lagret i Lübeck, var den klart bedste. Til dato har man ikke kunne forklare dette fænomen, men man gætter på, at årsagen skal findes i det milde, men kølige kystklima i Lübeck¹¹.

Nu om dage dækker betegnelsen Lübecker Rotspon en bordeauxvin, der bliver indført til Lübeck i fade, hvorefter den lagres en årrække i byen. Thomas Mann gjorde med værket "Buddenbrooks", der i 1929 gav ham Nobelprisen i litteratur, en litterær kraftpræstation for blandt andet at udødeliggøre Lübecker Rotspon. Bogens vinhandlerfamilie Kistenmacher dækker således over Testorpf. Alligevel er vinen i løbet af 1900tallet blevet stort set ukendt udenfor Nordtyskland. Men det ændrer ikke ved, at vinen er en vigtig brik i også de danske købstæders historie. Den Gamle By har derfor i samarbejde med det velrenommerede vinhus H.F. von Melle, der siden grundlæggelsen i 1853 har haft tradition for samhandel med flere danske byer, genoptaget importen af Lübecker Rotspon. Den vil fremover være et vigtigt indslag i vores formidlingsprojekt "Smag, lugt og prøv historien – Levende Museum i Den Gamle By".

Noter

- 1 Jf. vintapperlaugets arkiv. Her efter S. Müller: De ædle druer – vinhandlere i Aalborg. Aalborg 1992, side 9 og 10.
- 2 Danmarks nationaleleksikon, bind 16 side 311.
- 3 S. Müller: De ædle druer. Aalborg 1992 side 9.
- 4 Christian Elling: Bordeaux, København 1958, side 32.
- 5 S. Müller: De ædle druer. Aalborg 1992, side 14.
- 6 Haute Beyiers: Kraftig rødvin fra byen Beziere, afskibet fra Sète i Sydfrankrig. S. Müller: De ædle druer. Aalborg 1992, side 19 og 20.
- 7 Jf: http://www.luebeck.netsurf.de/petschwarz/rotspon_e.htm.
- 8 Se ovenstående henvisning.
- 9 Christian Elling: Bordeaux. København 1958, side 24.
- 10 Venligst oplyst af Carl Testorpf Weinhandel, Lübeck.
- 11 Jf: http://www.luebeck.netsurf.de/petschwarz/rotspon_e.htm.

Læredrengens seng

Af Elsebeth Aasted

Rundt omkring i Den Gamle By er der elementer, som viser tyendets vilkår i købstædernes borgerhjem. I anledning af den nylige åbning af lærlingekammeret i Haderslevhusene fortæller museumsinspektør, ph.d. Elsebeth Aasted om læredrengenes vilkår.

Sommeren 2001 åbnede Den Gamle By døren ind til et af sine mere ydmyge interiører. Det drejer sig om læredrengenes kammer i Haderslevhusets bullade. Huset stammer som navnet siger fra Haderslev, hvor det lå i Slotsgade 11 og det kom til Den Gamle By i 1936. Helt fra 1770 til husets nedtagning var det af samme slægt uden afbrydelse blevet brugt til snedkervirksomhed¹.

Lærlingekammeret er småt og fugtigt, yderst sparsomt møbleret. Langs endevæggen dominerer en bred, primitiv seng fyldt med halm og dækket af en tung olmerdugsyne. Mod venstre står en kiste indeholdende læredrengens tøj og få private ejendele. Ovenpå denne hviler en harmonika – læredrengens instrument og fritidsforøjelse til underholdning i de få ledige stunder. Under det lille vindue findes en plade, som gør det ud for bord.

*Lærlingekammeret for snedkerlærlingene i Haderslevhuset.
Foto Knud Nielsen.*





*Miljøet i gården ved Haderslev-
huset med lærlingekammeret i
hjørnet mod venstre.
Foto Knud Nielsen.*

Mange drenge og unge mænd har i deres læretid beboet det lille rum. Æn af dem har fastholdt sin oplevelse af de givne forhold i et stemningsfuldt billede bragt i Den Gamle Bys årbog 1954. Hans navn var Jens Hendrik Berg og i sin læretid fra 1895 til 1899 hos snedkermester Jørgensen delte han kammeret med endnu en snedkerlærling. Som det fremgår af den senere snedkermester Bergs erindringer, skrevet mange år efter det oplevede, står kammeret i dag indrettet, som han huskede det:

Jeg boede i alle de 4 Aar i det lille Rum ned i Gaarden i Bullhuset som kan ses i Snedkerhuset i "Den gamle By"; der var et lille Vindue med 4 Ruder, lige inden for Vinduet et lille Bord samt en Hjørnehylde med en rund Staf ind til Fodlisten, dernæst en høj Sengeside fra Væg til Væg, en temmelig bred Seng, da der var Plads til to. Der var Bundbrædder og godt med Halm i, som blev rystet godt hver Dag, og der var godt med Sengetøj og en god, bred Dyne, om Vinteren havde vi to Dyrer, saa der var et helt Arbejde med at komme i Seng om Vinteren, men til Tider var det nu koldt, og Væggene glinsede af Is, og somme Tider var det drøjt at komme op, naar hele Hjørnet og Døren laa fuld af Sne, og galt var det ogsaa, naar Datteren kom med Morgenmaden, og vi havde sovet for længe. Det morede os meget, naar vi fik rent Halm i Sengene; det skete 2 Gange om Aaret, og saa havde Musene travlt, saa længe de kunde finde Korn i Aksene; vi kunde høre, hvor ivrige de var.

*Læredrengens seng hos skomageren.
Sengen kunne skydes sammen,
så den ikke fyldte mere end en
lille bänk. Foto Knud Nielsen.*





Jeg glemte forresten, at imellem Bordpladen og Sengsiden stod min Trækuffert til mine private Ejendele som Undertøj, Strømper, Sko og Støvler og flere Ting, bl.a. min Harmonika, som jeg fik foræret af min danske Lærerfrue til min Fødselsdag i Aaret 1889, og den er – selv om lidt medtaget – i Behold endnu².

Selv om skomagerens boligforhold umiddelbart ser mere tilforladelige ud, har drengen, der stod i lære hos byens skomager ikke levet stort bedre end snedkerlærlingen. Hans seng står ganske vist i værkstedet, som det var meget almindeligt, men da der ikke er blevet tændt op i bilæggerovnen om natten, er han i de tidlige vintermorgener også vågnet op til et iskoldt rum. Sengen står bagest i skomagerværkstedet. Det er en udtræksseng, som kunne skydes sammen om dagen og dermed fylde mindst muligt, når værkstedet var i brug.

Den tredje læredrengeseng i Den Gamle By finder man hos glarmesteren. Som hos skomageren er sengen anbragt i selve værkstedet. Den er lige så primitiv som de to øvrige og i lighed med disse fyldt med halm og forsynet med en stor, tung olmerdugsdyne. Sengen er skubbet ind under arbejdsbordet, hvor glarmesteren har skåret glasset til. Hver aften inden drengen gik i seng måtte han derfor være ganske omhyggelig med at ryste små stumper glas ud af sin tykke dyne.

Man kommer uvilkårligt til at ynke de stakkels drenge, der har levet under så kolde og rå forhold. Inden man svømmer hen i alt for

*Hos glarmesteren havde læredrengen sin seng under bordet, hvor glasset blev skåret til.
Foto Knud Nielsen.*

sentimentale betragtninger, er det imidlertid værd at huske på, at tiden trods alt var en anden omkring år 1900 og tingene derfor nødvendigvis skal ses i deres rette kontekst. Hvad der for os i dag virker uacceptabelt, har været hverdag og almindelige kår for en bred del af befolkningen i datiden. Men der er på den anden side ingen tvivl om, at læredrengene stod nederst på rangstigen i det hierarki, der prægede den gamle mesterlære og derfor var de ofte ude for en barsk behandling.

Det synes ligefrem at have været en uskreven regel, at læredrengene skulle behandles hårdt og til tider direkte ussel. Det var almindeligt udbredt, at læredrengen kun havde det tøj han gik og stod i år efter år og der findes historier om drenge, som måtte gå på gaden for at tigge sig til mad. Mange drenge arbejdede også om søndagen. Fritid var endnu et ukendt begreb.

Læredrengen havde lydighedspligt overfor sin mester og opførte han sig ikke, som det blev forventet, måtte mesteren gøre brug af sin revselsesret³. Lærlingen var således fuldstændig underlagt mesterens og svendenes vilje og humørsvingninger. Drengen boede som regel hos sin mester, hvor han var på kost og logi.

De fleste drenge var omkring 11-13 år, når de startede i en læreplads. Mester så helst, at drengen kom fra et godt håndværkerhjem og betingede sig som regel, at han var født i ægteskab. Officielt var det forbudt at stille disse krav, men ikke desto mindre blev de efterlevet i praksis. Grunden var, at håndværkerne værnedes om deres sociale anseelse – de havde ikke så forfærdeligt meget andet at værne om ud over en stolt tradition indenfor det enkelte håndværk.

I læretiden kunne læretiden variere og strække sig fra tre år op til 10 år. Den afhang dels af faget, dels af om drengens familie bidrog til læretiden ved at betale mesteren et vist beløb. I Køge kunne en dreng af velhavende forældre nøjes med at stå i lære som bager i fire år, mens en fattig dreng i den tilsvarende tjeneste måtte holde pladsen i otte år⁴. Endelig var drengens alder, når han startede i sin læreplads, af betydning. Var han meget ung ved læretidens begyndelse, trak det som regel også ud med at blive færdig udlært. Der gik ofte lang tid før drengen blev sat til at udføre kvalificeret håndværksarbejde. Hans opgaver var ofte af praktisk og huslig karakter. Han skulle bære brænde ind, tænde op i værkstedets ovn, feje gulvet og holde orden på værkstedet, men kunne også blive sat til at passe husets spædbarn, ælte dej, male gryn på en håndkværn eller tilsvarende opgaver, som ikke var videre berigende i forbindelse med hans uddannelse i faget.

Det var almindeligt at lædrenge skulle prøves af, når han startede i en plads og det gjorde man ved at drille ham, spille på hans uvidenhed og eventuelle naivitet. Det er ikke småting, lædrenge gennem tiderne er blevet sendt i byen for at hente. Snedkeren stod måske og manglede en forlængerhøvl, en plankestrækker, et bor til firkantede huller, et fransk øjemål eller et kilo nøglehuller. Mureren kunne bede om at få hentet nogle bumhuller og maleren havde brug for sribet hattelak, ternet gulvlak eller en fod-panel-stige, på samme måde som skomageren, der efterlyste en rulle skotskternet tråd eller rød- og hvidsribet skosværrte. Smeden ville gerne have en pose borspåner fra apoteket eller en to-mands fil med snoretræk, mens slagteren spurgte efter en pølseskraber og bageren efter en ovnkikkert.

Når lærlingen afleverede sin tossede bestilling, blev han dobbelt snydt ved at blive sendt retur med det rene nonsens. Smedelærlingen, der var blevet sendt ud efter metalklangen kom slæbende på et stykke tungt og besværligt jern, mens snedkerlærlingen, der var ude for at hente en træstrækker kommer hjem til sin mester med en sæk fuld af tørv. I den mere ondskabsfulde ende finder man skikken med, at snedker- eller malerlærlingen bliver bedt om at lugte til indholdet af en flaske, som så viser sig at indeholde tre-dobbelt salmiakspiritus¹.

De skriftlige beretninger og de stemningsassociationer, som mødet med de tre lædrenge senges i Den Gamle By giver, supplerer hinanden og skaber et billede af en verden med undertoner fra den engelske romanforfatter Charles Dickens univers. Vandringen fra snedkeren over skomageren ned til glarmesteren belyser lædrenge sociale forhold med de tre senge som indfaldsvinkel. Et fysisk udsagn om et ellers mere eller mindre u håndgribeligt emne. Og et udtryk, der er så tilpas stærkt i sit budskab, at det bringer oplevelsen af et bestemt historisk miljø tæt på den nutidige beskuer.

Noter

- 1 Peter Holm: Den Gamle By i Aarhus fra Borgmestergaard til Købstadmuseum 1909-1945. Århus 1951, side 229 og Den Gamle Bys årbog 1941 side 7-8.
- 2 En Lædrenge Erindringer fra Haderslev 1895-1899, nedskrevet i 1953, men bragt i Den Gamle Bys årbog 1954, side 36-37.
- 3 Vagn Dybdahl og Inger Dübeck: Håndværkets Kulturhistorie. Håndværket og magten. Perioden 1700-1862. København 1983, side 142.
- 4 Samme sted side 140.
- 5 Henning Henningsen: Behøvling og hønsning. Indvielses- og optagelseskikke i håndværkerlav. Håndværkerådets Forlag 1960, side 18.

Årsberetning Dansk Center for Byhistorie

Af Søren Bitsch Christensen

Den daglige leder af Dansk Center for Byhistorie, ph.d. Søren Bitsch Christensen, orienterer i denne årsberetning om dannelsen af centret, om dets organisation og om planerne for det kommende års aktiviteter.

Instituttleder Anders Bøgh, Historisk Institut og bestyrelsesformand Peter Jensen, Den Gamle By underskriver vedtægter for Dansk Center for Byhistorie, mens Aarhus Universitets rektor Henning Lehmann, udvalgsformand Ove Mikkelsen, Århus Amt og museumsdirektør Thomas Bloch Ravn ser til. Foto Mogens Laier.

Omkring dannelsen af Dansk Center for Byhistorie

Den 1. januar fik Den Gamle By endnu en 'beboer', da vedtægterne for Dansk Center for Byhistorie blev skrevet. Centret er en forsknings- og undervisningsenhed, der er oprettet i fællesskab af Den Gamle By og Historisk Institut ved Aarhus Universitet.



Af årsager, der fortøner sig i fortiden, har Den Gamle By og Historisk Institut aldrig tidligere fundet sammen i et forpligtende samarbejde. Vanetænkningen sejrede, og ingen satte kræfter ind på at ændre fastgroede fag- og institutionsgrænser.

En ny tid blev indvarslet, da museumsinspektørerne ved Den Gamle By i 1999/2000 varetog undervisning i de danske købstæders historie ved Historisk Institut. Tanken om et formaliseret samarbejde slog rod. Udslagsgivende var ikke mindst ønsket om at skabe et forum, der kunne kvalificere de studerende til bymuseums- og arkiververdenen. Da det viste sig muligt at sikre det økonomiske grundlag med bevillinger fra Århus Amt, Aarhus Universitets Forskningsfond og Historisk Institut, var de sidste hindringer ryddet af vejen for et indlysende samarbejde.

Åbningsreception

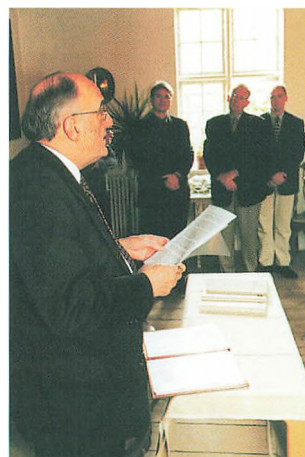
Åbningen blev markeret ved en reception i Den Gamle By den 15. marts. Det blev en festlig dag med mange fremmødte. Fra værtsinstitutionerne talte Den Gamle Bys bestyrelsesformand, Peter Jensen, og Historisk Instituts leder, Anders Bøgh, om perspektiverne i det fremtidige samarbejde mellem de to. Universitetets rektor, Henning Lehmann, underholdt forsamlingen med en tale, der trak forbindelsen op mellem moderne byhistorie og det antikke Rom. Udvalgsformand for Århus Amts Udvalg for Børn, Kultur og Uddannelse, Ove Mikkelsen, ønskede centret held og lykke. Desuden modtog centret flere gaver, blandt andet fra Århus Kommune og Århus Amt.

Offentlighedens interesse

At der virkelig er betydelig interesse for byhistorie, kom frem med stor tydelighed ved centrets åbning, som den lokale presse gav en fyldig dækning. Flere af de landsdækkende aviser omtalte også begivenheden.

Når man tænker nærmere over det, er der ikke noget overraskende i den store bevågenhed. Historie er en af de akademiske discipliner, offentligheden følger mest levende med i. Det er en udfordring, for på den ene side er det kun rimeligt, at verden omkring kan inspirere og anvise os, på den anden side har man som akademiker også pligt til at forske i emner, der ikke nyder aktuel bevågenhed, men som alligevel er erkendelsesmæssigt lødige.

*I sin tale medgav rektor Henning Lehmann på vegne af Aarhus Universitet og dets forskningsfond "det nye Center for Byhistorie de bedste ønsker. Vi forudser en god og inspirerende, samspilorienteret indsats med både lokalt, nationalt og internationalt perspektiv til gavn for både museum og universitet og til glæde for fonden som giver og medstifter".
Foto Mogens Laier.*



Et emne, der opfylder alle disse krav, er historien om de danske byer. Byerne er den verden, vi lever i. Så meget desto mærkeligere er det, at der ikke siden 1943 er skrevet en samlet fremstilling om de danske byers historie. Årsagen skal måske findes i vores nationale selvforståelse.

“Der bor en bonde i enhver dansker”

Blandt de mange populære forklaringer på danskernes national-karakter støder man ofte på dette udsagn. Det skulle angiveligt forklare vores skepsis over for omverdenen, når vi som folk bliver trængt eller konfronteret med den moderne verdens realiteter. Forkert er det jo ikke. Historikerne har en lille tabel, der hedder 80+10+10, som dækker over, at indtil industrialiseringen var 80% af danskerne bønder, 10% var københavnere, og de sidste 10% boede i købstæderne. Men tiden er løbet fra den lille tabel, for efter 1840 voksede byernes befolkning stærkere end landbefolkningen, og i dag bor 85% af danskerne i bymæssig bebyggelse. Så, vel bor der en bonde i os alle, men de fleste af os bor altså i byerne. Ikke desto mindre har vores bondefortid stadig en vis appel, som har dybe historiske rødder. Nationalromantikerne i begyndelsen af 1800-tallet trak en direkte, åndelig forbindelse op mellem en ædel oldtid og den stolte danske bonde og lagde dermed grunden for en levedygtig dansk selvforståelse.

De danske byers historie har aldrig haft den samme betydning for vores nationale identitet og har ikke skabt følelsesmæssigt røre. Den folkelige fascination af byernes fortid har traditionelt været rettet mod fortrinsvis håndværker- og bygningskultur; med tiden blandet med en stigende interesse for at forstå sin egen by.

I dag står vi derfor med et uopfyldt behov for at anskue de danske byers historie systematisk og sammenlignende og for at bringe forskningen i pagt med virkeligheden, som er et folk og en kultur, der begge er gennemurbaniserede.

Centrets planlagte aktiviteter

Ifølge vedtægterne er det centrets formål “at fremme forskning, forskeruddannelse og formidling i de danske byers historie. Arbejdsrådet er fortrinsvis Danmark i tidsrummet fra vikingetiden til nutiden, idet der lægges vægt på bred og komparativ forskning på internationalt niveau”. Det tilgodeser vi i første omgang på to måder.

For det første udbyder centret i efteråret 2001/foråret 2002 et undervisningsudbud på Historisk Institut for ældre studerende i emnet "De danske byer før industrialiseringen". Undervisningen finder sted i de moderne, nyindrettede undervisningsfaciliteter i Møntmestergården. Det er vores håb, at undervisningen vil knytte de første specialestudere til centret, så vi på den måde kan tage fat på udviklingen af det byhistoriske specialområde.

For det andet afholder centret i løbet af efteråret fire seminarer om de danske byer i middelalderen, renæssancen og barokken. Seminarerne foregår i Helsingør Theater i Den Gamle By. De i alt 21 foredragsholdere vil her præsentere deres nyeste forskningsresultater for et publikum bestående af fagfolk fra alle mulige institutioner fra hele landet. Der er også adgang for offentligheden. Det er planen til foråret at fortsætte med lignende seminarer om byerne i industrialiseringens tidsalder og i moderne tid.

Medarbejdere og organisation

Centret er organiseret med en bestyrelse, et repræsentantskab og en daglig leder med stilling som adjunkt. Bestyrelsen består af museumsdirektør Thomas Bloch Ravn, der er formand.

Holdet bag Dansk Center for Byhistorie. Fra venstre centrets daglige leder, adjunkt Søren Bitsch Christensen og fra bestyrelsen professor Bjørn Poulsen, museumsdirektør Thomas Bloch Ravn (formand), lektor André Wang Hansen og institutleder Anders Bøgh. Der ud over er også professor Helge Gamrath medlem af bestyrelsen. Foto Mogens Laier.



Næstformand er institutleder, lektor Anders Bøgh fra Historisk Institut. Øvrige medlemmer er lektor André Wang Hansen fra Den Gamle Bys bestyrelse og professor Bjørn Poulsen fra Historisk Institut. Dertil kommer professor Helge Gamrath, Historiestudiet ved Ålborg Universitet, der er valgt af repræsentantskabet.

Der sidder 21 medlemmer i repræsentantskabet. Ideen med det er at samle en flok af landets førende byhistorikere til at inspirere, hjælpe og – kritisere vores arbejde. Til vores glæde sagde alle de adspurgte ja til at tage del i arbejdet, og vi kan derfor nu trække på deres store kompetence fra mange forskellige institutioner og miljøer så som Københavns Universitet, Syddansk Universitet, Aalborg Universitet, Aarhus Universitet, Det kongelige Bibliotek, Nationalmuseet, de statslige arkiver samt lokale museer, arkiver og sammenslutninger. Den store flok mødtes første gang i maj til konstituerende møde, hvor centrets formand og daglige leder havde lejlighed til at fremlægge tankerne bag centret. Den efterfølgende diskussion gav os tro på, at repræsentantskabet vil være en stor støtte i det videre arbejde.

Som centrets hidtil eneste medarbejder blev undertegnede ansat pr. 1. marts. Jeg er uddannet historiker ved Historisk Institut i Århus i 1995 med en ph.d.-grad fra indeværende år.

Fremtidsmål

Som nævnt er der ikke i et halvt århundrede udkommet en dækkende beskrivelse af de danske byers historie. Et netværk med forskellige arbejdsgrupper med repræsentanter fra statslige museer og arkiver, universiteterne og byhistoriske sammenslutninger har gennem de seneste år mødtes for at undersøge mulighederne for at få et bogprojekt stablet på benene.

Den Gamle By har deltaget med flere folk i dette arbejde. Med dannelsen af Dansk Center for Byhistorie håber vi at have skabt et "ekspeditionskontor" for den videre planlægning. Det kan ikke skjules, at det er et ambitiøst og dyrt projekt, der kræver betydelig økonomisk støtte fra myndigheder og private fonde.

En anden ting er, at det forskningsmæssige grundlag for så stort et bogværk skal være i orden. Det er derfor glædeligt, at flere forskere inden for det uformelle netværk allerede på frivillig basis har taget hul på at tale sig til rette om indholdet. Og lige så vigtigt er det, at man med lys og lygte leder efter huller i vores viden, som skal fyldes ud. I første omgang bidrager centret til

dette "udfyldningsarbejde" med vores seminarer og ved at deltage i det nedsatte redaktionsudvalg, hvor Thomas Bloch Ravn har sæde sammen med centrets bestyrelsesmedlem, Bjørn Poulsen, og dets daglige leder.

Bestilt forskning

De moderne byer er kendetegnet ved at være i konstant forandring. Der bygges til, omlægges gader og veje, skabes plads til nye befolkningsgrupper fra nær og fjern og meget andet. Men ingen by er kun moderne, for alle bygger på en historisk arv. Det er ikke sikkert, at alle og enhver har blik for denne arv, når vi i dagligdagen har vores gang rundt i byen. Men arven bliver mærkbar for de fleste, når nogen begynder at tære på "hovedstolen". For eksempel ved at forandre et bykvarter ved at ændre på de eksisterende livsvilkår med dybe historiske rødder, eller ved at vende op og ned på to byers indbyrdes forhold med nye veje, trafik anlæg og kulturhuse.

Vi i centret tror og håber på, at vi med tiden kan tilbyde vores historiske viden til offentlige myndigheder og andre, der står i den situation, at udviklingen har gjort det nødvendigt at gribe ind i historisk betingede sammenhænge og nu leder efter den bedst mulige måde at gøre det på. Bestilt forskning af denne art træder ingens akademiske ære for nær, tværtimod vil det være os en stor glæde at udvide vores kontakter og på denne måde vise historiens formål i nutiden.

Det er altså kun byen som fænomen, der sætter rammer for centrets aktiviteter. Det giver plads og udfoldelsesmuligheder til samarbejde mellem en lang række fag. Bylivets utallige facetter ned gennem historien lader sig ikke indfange fra én vinkel alene. Ej heller fra én institution. Ved at forene Den Gamle Bys og Historisk Instituts fortrin håber vi, at centret kan skabe et forsknings- og undervisningsmiljø, der taler til universiteter, museer og andre historiske miljøer på én gang. Og ikke mindst er det håbet, at det vil kaste viden af sig, der taler til den moderne dansker.



*Centrets daglige leder, adjunkt Søren Bitsch Christensen i samtale med professor Hans Christian Johansen, Syddansk Universitet.
Foto Mogens Laier.*

Årsberetning

Af Thomas Bloch Ravn

Tre gode nyheder på én uge: Otte stykker fornemt sølvarbejde af designeren Svend Weihrauch blev erhvervet på auktion, Dansk Center for Byhistorie blev stiftet i samarbejde med Historisk Institut ved Aarhus Universitet, og den internationalt anerkendte Guide Michelin tildelte Den Gamle By tre stjerner som det eneste museum uden for hovedstadsområdet.

Kort tid efter blev en ny museumslov godkendt af Folketinget, og heri er Den Gamle By fremhævet som et af 20 danske museer, der "udfører en virksomhed af særlig betydning".

Såvidt denne ene side af medaljen, som signalerer enestående museumssamlinger, forskning og synlighed blandt internationale seværdigheder.

Der er imidlertid også en anden side af medaljen, og den viser behov for yderligere offentlige tilskud til den daglige drift, så Den Gamle By dels kan blive mindre følsom overfor svingninger i besøgstallet, dels kan fortsætte den opnormering til et acceptabelt niveau, som for et par år siden blev indledt med en forhøjelse af driftstilskuddet fra både stat og kommune.

Godt regnskab for 2000 men dystre udsigter for 2001

Den Gamle Bys regnskab for 2000 udviser et resultat på 87.336 kroner efter en hensættelse på 400.000 kroner til projektet "Levende Museum". Der ud over har museet inden for regnskabet kunnet afholde udgifter til Møntmestergården på 1.268.000 kroner, hvilket anses for yderst tilfredsstillende. Nedenstående opgørelse er angivet i tusinde kroner:

Indtægter

Offentlige tilskud	7.330
Entré	9.444
Salg af tryksager, souvenirs mv	1.165
Århus Festuge	-22
Forpagtningsafgifter (restaurant mv)	704
Diverse	1.252
Indtægter i alt	19.873

Udgifter

Personale	11.204
Vedligeholdelse og drift af bygninger	4.615
Udstillinger og arrangementer	294
Administration	1.190
Markedsføring, årbog mv	571
Øvrige driftomkostninger	244
Projektomkostninger Møntmestergården	1.268
Hensættelse til Levende Museum	400
Udgifter i alt	19.786

Overskud

87

Det positive resultat grunder sig først og fremmest på et besøgstal på 324.071, hvilket er det næst bedste besøgstal nogensinde, kun overgået af 1999, hvor i alt 347.509 gæstede Den Gamle By.

Desværre er udsigterne mere dystre for året 2001. Baggrunden er først og fremmest en kold forsommer og en hed juli måned, men det spiller formentlig også ind, at den turistmæssige markedsføring af Danmark er stærkt fokuseret på København, mens Århus og Østjylland har en væsentlig svagere profil.

I skrivende stund ligger besøgstallet cirka 10% under det foregående år, og entreindtægten 7% efter budgettet.

Arv og donationer til særlige formål

Det er glædeligt, at Den Gamle By fra tid til anden modtager arv og donationer til særlige formål.

Fra Dronning Margrethe og Prins Henriks Fond har museet modtaget 10.000 kroner til en bog om Den Gamle By til udgivelse i 2002 i anledning af 75året for stiftelsen af Den Gamle Bys Venner.

Fra Århus Amt har Den Gamle By modtaget 200.000 kroner i fast tilskud til driften af Dansk Center for Byhistorie.

CAC Fonden har i lighed med tidligere år stillet et beløb på 25.000 kroner til rådighed for Den Gamle By til hasteindkøb af museumsgenstande, ligesom fonden planmæssigt fortsætter udbetalingen af de i alt 10 millioner kroner til genopførelse af Møntmestergården med 1 million kroner om året.

I det forløbne år har museet modtaget 299.537 kroner fra boet efter Lucie Frederikke W. Iversen, Risskov, ligesom Børge



Med støtte fra Gårdbos Fond lykkedes det Den Gamle By at erhverve ni stykker fornemt bordsølv, fremstillet af den internationalt højt ansete guldsmed og designer Svend Weihrauch (1899-1962), der fra 1928 til 1956 var kunstnerisk leder i Frantz Hingelbergs sølusmedje i Århus.

Rasmussen, København, ved sin død havde ønsket at begunstige Det danske Urmuseum i Den Gamle By med et legat på 100.000 kroner.

Det er nu lykkedes at skaffe de sidste midler til færdiggørelse og trykning af den store registrant Danske urmagere før 1900. Konsul George Jorcks Fond har bidraget med 30.000 kroner, Aage og Ulla Filtenborgs Fond med 50.000 kroner, Ur Kæden med 2.000 kroner, Statens Museumsnævn med 50.000 kroner, og Århus Amts Museumsråd har bidraget med 54.000 kroner. Bogen vil blive trykt i løbet af den kommende vinter.

Fra Gårdbos Fond har museet modtaget 165.000 kroner til erhvervelse af en række sølvarbejder af Svend Weihrauch, og med støtte på 60.000 kroner fra Statens Museumsnævn og 25.000 kroner fra Aarhus Stiftstidendes Fond har museet kunnet erhverve et fint markedsorgel. Som Den Gamle Bys andel af overskuddet fra Lions julemarked har museet fået overført 140.000 kroner, som er hensat til videre udvikling af museets juleaktiviteter.

Statens Museumsnævn har bevilget 175.000 kroner til fortsættelse af forskningsprojektet om købstadslandbruget i Danmark, og fra Århus Amts Museumsråd har museet modtaget 20.000 kroner til etablering af en database om købstadslandbrug i

Danmark i tilknytning til museets hjemmeside. Museet har endvidere modtaget 30.000 kroner fra Postområdet Århus, 30.000 kroner fra Aarhus Frimærkehandel ved Lars Boes samt 30.000 kroner fra Århus Amts Museumsråd til bearbejdning af manuskript om Århus Postkontors historie.

Til årets satsning "Smag, lugt og prøv historien – Levende Museum i Den Gamle By" modtog museet 100.000 kroner fra Århus Amt, 50.000 kroner fra Århus Amts Museumsråd, 50.000 kroner fra Århus Kommune samt 25.000 kroner fra Skandinavisk Tobakskompagnis Gavefond.

Fra Knud Højgaards Fond har museet modtaget 500.000 kroner til genopstilling af baroktrappen i Møntmestergården.

Til genopførelsen af fem-fags-huset fra Aalborg har en anonym fond bidraget med midler, så fire håndværkersvende kan indgå i Den Gamle Bys håndværkersjak og derigennem få erfaringer med det klassiske bygningshåndværk. Herudover udgør arven efter Børge Rasmus Pedersen på godt 600.000 kroner (se Den Gamle Bys Årbog 1999 s.112) det økonomiske fundament for genopførelsen af fem-fags-huset.

Til indretning af magasinhaler har Vilh. Kiers Fond doneret 1.300.000 kroner, hvilket betyder, at magasin kapaciteten i løbet af 2002 vil blive udvidet betragteligt, og at museets store samlinger fremover vil blive opbevaret på mere betryggende vis.

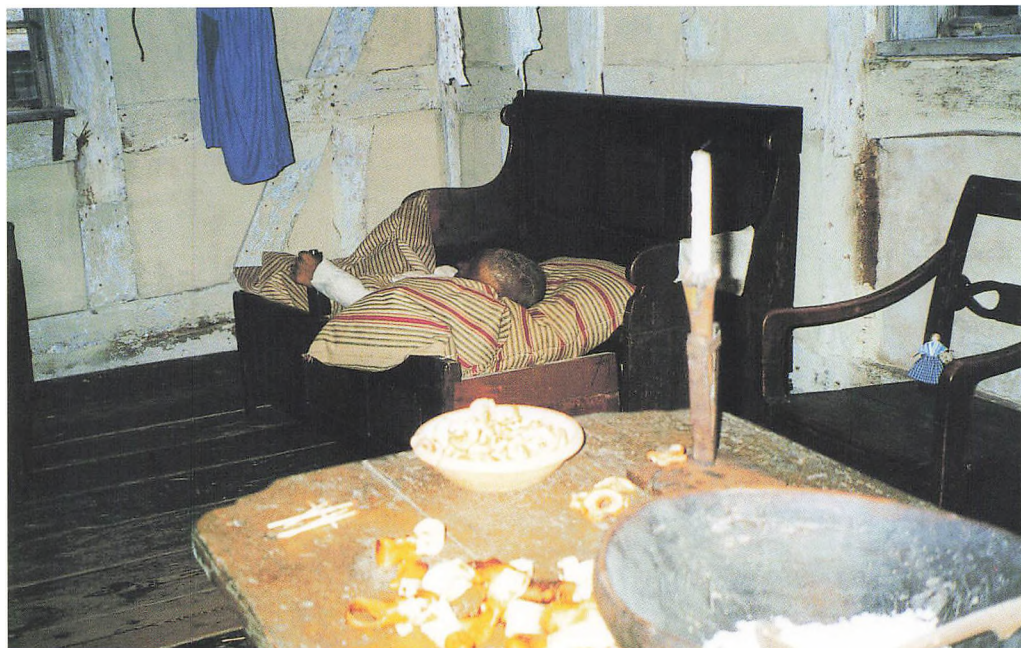
Fra Ib Steen Rasmussen, Risskov har museet modtaget en gave på 50.000 kroner, fra Århus Snedkerlaug en gave på 3.000 kroner og fra Krista og Viggo Petersens Fond et eksemplar af Den Store Danske Encyklopædi. Endelig har 290 af Den Gamle Bys Venner i årets løb bidraget med i alt 30.066 kroner som gaver.

Den Gamle By er yderst taknemmelig for alle disse donationer, uden hvilke museet vanskeligt kunne fungere.

Det er driften, der er problemet

Det har erfaringsmæssigt vist sig, at Den Gamle By ofte kan skaffe betydelige midler til investeringer af forskellig art. Alt sammen midler, der enten stammer fra eksterne donatorer eller fra overskud i gode år.

Helt fundamentalt er det driften, der er problemet, idet museet selv skal tjene 10-12 millioner kroner årligt for at få driften til at hænge sammen; heraf de 9,2 millioner som entreindtægt i henhold til budget 2001. Den Gamle By er et af de museer i Danmark, der selv skal tjene flest penge til driften, og



Den fattige stue i Lille Rosengården, som blev indrettet for at vise, hvordan julen kunne tage sig ud i et fattigt hjem i midten af 1800tallet.

det beløb, museet selv er nødt til at tjene, er mellem 10 og 20 gange så stort som sammenlignelige museer har i egenindtægt.

Driften må nødvendigvis sikres gennem en højere grad af offentlige tilskud, idet det ikke er hensigtsmæssigt at drive et museum af national betydning på så usikkert et økonomisk grundlag, som tilfældet er i dag.

Mindre, men meget velkomne forhøjelser af tilskuddene fra Århus Kommune i 1999 og fra Kulturministeriet i 2000 har givet museet mulighed for at opbygge en fornuftig organisation på det museumsfaglige område. Men Den Gamle By mangler fortsat midler til at fastansætte en malersvend, som kan blive oplært til at tage over, når malerformanden til sin tid går på pension; Den Gamle By mangler fortsat midler til at ansætte en tekstilkonservator til at tage vare på museets enestående samling af tekstiler; der mangler midler til at varetage dokumentation af historiske bygninger og traditionelt håndværk; museets skole-tjeneste bør opgraderes; der mangler midler til at udbygge museets udstillinger; der mangler midler til efteruddannelse, markedsføring, IT-området og meget andet. Alt i alt kan Den Gamle Bys udækkede tilskudsbehov opgøres til godt 3 millioner kroner. Dertil kommer midler til at realisere de enestående udviklingspotentialer, som ligger i Den Gamle By.

Den Gamle By skaber

221 jobs og skatteindtægter for 70 millioner kroner

At offentlige kroner til Den Gamle By i højere grad bør betragtes som en investering end en udgift bliver nu dokumenteret af en undersøgelse fra Turismens Udviklings Center.

Undersøgelsen viser, at Den Gamle By har en endda meget markant betydning for økonomi og beskæftigelse i både Århus by og Århus amt, men så sandelig også på landsplan. Hvert år skaber de mange turister, der besøger Den Gamle By, 221 ekstra jobs og ekstra skatteindtægter på i alt 70 millioner kroner, dertil kommer en ekstra omsætning på 129 millioner kroner og en værditilvækst på 81 millioner kroner.

Undersøgelsen er lavet på grundlag af et omfattende data-materiale, som er indsamlet og analyseret af Danmarks Turistråd, det såkaldte TØBBE-materiale, og på oplysninger om Den Gamle Bys gæster gennem de seneste tre år.

Når tallene er så enestående positive, hænger det sammen med, at Den Gamle By har ekstraordinært mange gæster, der kommer langvejs fra. Ud af et samlet besøgstal på i gennemsnit 324.000 drejer det sig om i alt cirka 260.000, hvoraf cirka halvdelen er udlændinge. Der er næppe andre museale seværdigheder udenfor hovedstadsområdet, der skaber så positiv en økonomisk effekt. Interesserede kan se rapporten på www.dengamleby.dk/service.htm.

Den Gamle By gør Århus mest kendt

Den Gamle By er suverænt den institution, der gør Århus mest kendt ude i landet. Det viser en undersøgelse, som analyseinstituttet Sonar har lavet for JP Århus, der publicerede undersøgelsens resultater søndag 15. april 2001.

På en liste med 11 steder i Århus, hvor et repræsentativt udsnit af den danske voksenbefolkning på 1211 personer over 17 år har kunnet fordele tre stemmer hver, indtager Den Gamle By med 76 procent af stemmerne en indiskutabel førsteplads foran Musikhuset (35 procent), Skejby Sygehus (35 procent), Århus Festuge (30 procent), AGF (22 procent), Aarhus Universitet (22 procent), Aarhus Kunstmuseum (15 procent), Moesgaard Museum (14 procent), Domkirken (7 procent), Aarhus Teater (3 procent) og Vadestedet (1 procent).

Dette resultat svarer til resultaterne af en undersøgelse, som Tourist Århus fik lavet for et par år siden, hvor Den Gamle By

Danmarks Radio henlagde i maj 2001 optagelserne til en episode i krimiserien Rejseholdet til Århus, herunder en scene i Den Gamle By. Senere på året var Den Gamle By scene for optagelser til Niels Malmros nyeste film. Billedet viser optagelserne til Rejseholdet.



også skilte sig ud som institutionen, der gør Århus kendt ude i landet (se Den Gamle Bys Årbog 1999 s.114).

I samme retning peger også de tre stjerner i Guide Michelin, som er verdens mest anerkendte rejsebogsforlag og som udgiver sine guider verden over. En stjerne betyder, at der er tale om en seværdighed. To stjerner betyder, at seværdigheden er en omvej værd, hvis man alligevel er på de kanter. Og tre stjerner, at seværdigheden er en rejse værd i sig selv – og det gælder altså Den Gamle By.

Møntmestergården

Møntmestergården er fortsat det helt store byggeprojekt i Den Gamle By.

I årets løb er der udført en række supplerende detaljer på Møntmestergårdens facader. Der er isat yderdøre i kælderen, og i gårdfacaden er indsat den eneste originale yderdør, som har overlevet fra 1730erne. Døren har en halvrund overrude og beklædte revlefløje. Beklædningen var gået tabt, men mønsteret kunne tydeligt aflæses på plankerne, og den er nu generableret.

Over kældernedgangene og over hovedindgangen fra gården er opstillet skure, således som de ses på prospekter fra midten af 1700årene, og sådan har de også været på Møntmestergården. Arbejdet er blevet udført af en blytækker, og museets gæster kunne i foråret se dette sjældne håndværk blive udført.

Porten er i sommerens løb genskabt ned til mindste detalje, dels på grundlag af de informationer, vi har fra samtidige brandtaksationer, dels fra de billeder, vi kender fra samtiden.

Fine gamle loftbrædder fra husets opførelse er bevaret i forbavsende god stand og i en misundelsesværdig kvalitet.



*Det blytækkede skur over hovedindgangen til Møntmestergården.
Foto Knud Nielsen.*



*Et kig ned gennem den genrejste baroktrappe i Møntmestergården.
Foto Knud Nielsen.*

Der er udført brandisolering med blindgulve, og dermed er der gjort klar til lægning af de originale gulvplanker.

Ruminventaret til 2. stokværk er placeret i de respektive rum, og reparationsarbejdet er begyndt i konserveringens snedkerværksted. En del af dørene er færdige til isætning, og det samme gælder panelerne i to af rummene. Sideløbende foretager farvekonservatoren afdekninger og farvesnit, som analyseres og sammenstilles. Panelerne er af forskellig alder, idet nye er kommet til, efterhånden som de store rum er blevet delt. På de ældste findes helt op til 16 lag maling.

Køkkenildstederne er gjort færdige med murede ildbænke og gulve af ølandssten. Også kældergulvet er lagt med ølandssten.

Den fornemme baroktrappe er enestående velbevaret og uden tvivl Møntmestergårdens fineste enkeltelement. I år er trappens løb og reposer med det flotte balusterværk opsrillet. Herefter resterer opsætning af døre og paneler samt bemaling.

I forbindelse med at Møntmestergårdens etageadskillelser er delvist færdiggjort, har Falck-Securitas monteret brandalarmeringsanlæg i hele huset, og i de rum, der har forbindelse til det omgivende terræn, er der etableret tyverialarm.



*Tømrersvend Simon Kjær
under arbejdet med at genrejse
bindingsværket til fem-fags-huset
fra Aalborg.
Foto Århus Stiftstidende.*

Fem-fags-huset fra Aalborg

Igen i år har Den Gamle Bys gæster kunnet følge håndværkere, der opfører et bindingsværkshus i flere stokværk, nemlig det hus, der tidligere indgik som en del af tekstilmuseet og som blev nedtaget i forbindelse med opførelsen af Møntmestergården.

Der er tale om et renæssancehus fra midten af 1600tallet. Bygningen er en del af en sidelænge fra Brødrene Bendtsens gård, Vesterågade 25 i Aalborg, som blev nedrevet i forbindelse med store reguleringer i Aalborg i midten af 1930'erne. Bygningen, der er to etager høj og fem fag bred, udgjorde sammen med en anden bygning sidelængen i et større, fredet gårdanlæg, hvoraf en anden del i dag huser Den Gamle Bys tekstilsamling. Den er således én af flere fredede bygninger, der var tiltænkt nedrivning, og som blev reddet for eftertiden ved at blive flyttet til Den Gamle By.

Museets tømrere begyndte i forsommeren med at afbinde bindingsværket, som i august er blevet rejst på Torvet ved siden af den kæmpestore Møntmestergård.

I Aalborg stod sidelængen rødkalket, men inden nedtagelsen i midten af 1930'erne blev den røde farve børstet af, og neden under åbenbarede der sig et festligt mønster af røde og gule mursten i varierende mønstre. Disse mønstre vil blive genskabt,

når museets murere i løbet af efteråret udmurer tavlene i det genopførte bindingsværkshus.

I dette arbejde deltager fire eksternt finansierede håndværkere, to tømrere og to murere, der som led i arbejdet modtager efteruddannelse i traditionelt håndværk.

Butikken

I maj åbnede Den Gamle By ny butik i hele Mansardpakhuses stueetage.

I Den Gamle By har vi flere butikker. De fleste er tænkt som historiske oplevelser for museets gæster, men den nye – Butikken – er mere tænkt som en forretning med følgende formål: For det første skal Butikken være en service, som skal give museets gæster en oplevelse, der supplerer museumsbesøget, for det andet skal salget og spredningen af varer fra butikken fremme og understøtte museets synlighed, og for det tredje skal Butikken give indtjening til museet.

Som idégrundlag gælder, at Butikken skal være et moderne salgsområde og fungere på nutidens præmisser. Udbudet af varer skal i videst muligt omfang afspejle museets samlinger og temaer; det vil i første omgang sige afspejle de danske byers historie i alle aspekter samt diverse særsamlinger, og i et videre perspektiv dansk håndværk og klassisk dansk kunstindustri. Udbudet skal som

Butikken, som åbnede maj 2001, er et moderne salgsareal, hvor museets gæster skal have mulighed for at købe varer, der knytter sig til museets tema og samlinger. I forbindelse med ombygningen har museets håndværkere genskabt det oprindelige dragerværk, der går ned midt gennem lokalet, og de tidligere butiksruder er erstattet af luger, således at bygningen nu fremtræder mere i overensstemmelse med det pakhuis, som Mansardhuset var, da det stod i Aalborg. Foto Knud Nielsen.



I Butikken kan museets gæster blandt andet købe kopier af renæssanceglas, musselmalet og blå blomst fra Royal Copenhagen og Winston Glas fra Lyngby Glas. Alle sammen gode danske varer, som også kunne fås i de århundreder, som er Den Gamle Bys primære periode.

Foto Knud Nielsen.



udgangspunkt bestå af varer, hvis kvalitet modsvarer Den Gamle Bys image. Dog bør udbudet af varer også tilgodese de almindelige behov hos publikum for diverse ting, som kan være praktiske at kunne købe, når man er på udflugt. Prisniveauet må for almindelige varer ikke overstige prisniveauet "ude i samfundet."

Butikken er en nutidig indretning, som giver gæsterne mulighed for at se og føle på varerne, og som giver plads til de mange mennesker, som ønsker at handle i Den Gamle By. Inventaret er moderne, men holdt i traditionelle materialer som egetræ, glas og malet træ. 1. og 2. sal bruges i dag til lager.

I forbindelse med ombygningen er det gamle pakhuis blevet genskabt i noget nær den skikkelse, det oprindeligt havde i Aalborg. De tidligere butiksruder er væk, og facaden brydes nu kun af lemme og revledøre. Af konstruktive og historiske grunde er huset nu forsynet med et dragerværk, som er en kraftig langsgående stolpekonstruktion midt i huset. Dragerværket bidrager med den styrke og den særlige pakhuis karakter, som hører bygningen til.

Nye toiletter, kontorer og kursuslokale

Den Gamle By har i en årrække arbejdet på at bringe diverse faciliteter for publikum og for personale på et acceptabelt niveau.

I starten af året, blev de nye toiletter i sidehuset ved Møntmestergården taget i brug. Toiletterne erstatter de gamle og nedslidte toiletter, der tidligere fandtes i Mansardhuset. I faciliteterne indgår et handicaptoilet og et puslebord.

På etagen over toiletterne har museet i løbet af foråret indrettet et kursuslokale. Lokalet kan rumme op til 24 personer i en

bordopstilling, og op til 40 personer i en stoleopstilling. Lokalet kan mørklægges og rummer faciliteter som tavler, PC-projektor, diasprojektor og overhead. Kursuslokalet anvendes blandt andet til undervisning i tilknytning til Museumshøjskolen og Dansk Center for Byhistorie.

Over tobaksspinderiet har museet fået nye kontorfaciliteter. På loftsetagen er der indrettet arkiv til tegnestuen og biblioteket, og på 1. salen er indrettet fire nye kontorer til museets inspektører og fire arbejdspladser til Den Gamle Bys museumsassistenter. Hermed har det museumsfaglige personale fået acceptable og tidssvarende arbejdsforhold, og det er samtidig en gevinst, at kontorerne nu er samlet under ét tag.

Samlinger og konservering

Med støtte fra Gårdbos Fond erhvervede Den Gamle By 5.marts 2001 en enestående samling moderne dansk sølvtøj i international topklasse. Samlingen består af otte stykker bordsølv, der alle for nyligt har været udstillet på Museum für angewandte Kunst i Köln og Grassi i Leipzig. Tingene er fremstillet af den århusianske sølvdesigner Svend Weihrauch, der efter 2. verdenskrig var med til at skabe det internationale gennembrud for begrebet Danish Design.

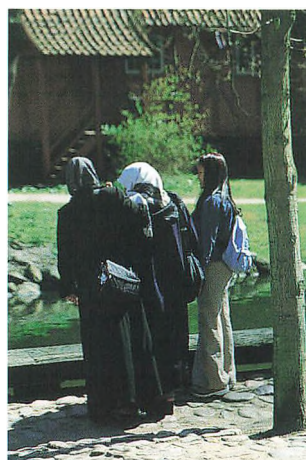
Som testamentarisk gave modtog Den Gamle By kort tid efter et bo, hvor et stort skab viste sig at rumme en stor samling smykker og sølvtøj, her iblandt flere stykker Svend Weihrauch sølv.

På auktion har museet købt et oliemaleri af Peter Cramer (1726-82), som viser en køkkenscene cirka 1770 (gengivet s.54). Endvidere er indkøbt en spiseske fremstillet 1775 af guldsmeden Joachim Weller i Holstebro samt to ostindiske tallerkener fra det såkaldte warmingske stel fra år 1800, hvoraf Den Gamle By i forvejen har en betydelig samling.

På Holstebro Auktioner erhvervede museet 31. juli 2001 et stort markedsorgel, fremstillet af Fritz Wrede i Hannover. Orgelet er i dag enestående i Danmark, idet de fleste markedsorgler er blevet opkøbt af pengestærke udenlandske samlere. Det vil blive demonstreret ved særlige lejligheder, så museets gæster kan se instrumentets mekaniske system i funktion.

Som gave har museet blandt andet modtaget en kakkelovn fra 1879, fremstillet af firmaet Ernst Teichert/Sächsischen Ofenfabrik i Colln bei Meissen. Ovnens, der stammer fra ejendommen Nørre Voldgade 11 i København, er 2,5 meter høj og udsmykket med en række musicerende nonner.

Den Gamle By er et internationalt museum, og der er altid kommet mange indvandrere på museet for her at lære om dansk kultur.





*I årets løb har museets gæster flere gange kunnet dufte og smage herlige røgede sild på havnen i Den Gamle By.
Foto Mogens Laier.*

Endelig bør fremhæves indbo fra en hel lejlighed, som Den Gamle By har modtaget som testamenterisk gave. Der er tale om et stilbevidst, kultiveret hjem med kronologisk tyngdepunkt i 1960'erne, og alt er hjemtaget og dokumenteret, således at der bliver tale om en enestående komplet helhed, når lejligheden til sin tid bliver udstillet.

I Den Gamle Bys konserveringsafdeling er der i årets løb blevet behandlet godt 500 større og mindre genstande. Dertil kommer et antal ikke registrerede paneler, beslag samt låse, seletøj – og meget andet. Den Gamle Bys konserveringsafdeling foretager en del konservering for andre museer, fortrinsvis i tilknytning til Amtskonserveringsordningen.

Forskning og publikationer

Efter nogle måneders tilløb kunne Den Gamle By og Historisk Institut ved Aarhus Universitet i foråret ansætte en daglig leder af det fælles projekt Dansk Center for Byhistorie. Ansat blev adjunkt Søren Bitsch Christensen, som 17. august forsvarede sin ph.d. afhandling om Dansk kornhandel og kornpolitik 1730-1850. Det er centrets ambition at fungere som bindeled mellem den nyeste forskning i byhistorie og de miljøer og institutioner, der til daglig arbejder med at formidle og dokumentere byernes

historie. Derfor har Dansk Center for Byhistorie inviteret til fire dagsseminarer i efteråret 2001. Seminarerne holdes i Helsingør Theater med deltagelse af forskere fra hele landet.

Museumsinspektør Jens Ingvordsen er, efter to års grundige studier, ved at lægge sidste hånd på bogværket Danske urmagere før 1900, som vil blive trykt i løbet af vinteren. Og museumsinspektør Trine Locht Elkjær fortsætter sit forskningsprojekt om Landbruget i de danske købstæder.

Museumsinspektør Trine Elkjær er redaktør af og bidrager til bogen Købstadens landbrug gennem 400 år, som udkommer i dette efterår. Museumsinspektør Benno Blæsild har skrevet om Julens mad og drikke i Den Jyske Historikers julenummer 2000. Museumsinspektør Jens Ingvordsen har skrevet artiklerne Gensyn med Skanderborgskeerne til Østjysk Hjemstavn 2001 og Holstebro Museums legetøjsudstilling, FRAM 2001. Og museumsinspektør Niels Meyer har sammen med Susanne Mikkelsen skrevet artiklen Landbrugets Trælader i By og Land nr 51, 2001.

Udstillinger og arrangementer

Årets største satsning på formidlingsfronten er projektet "Smag, lugt og prøv historien – Levende Museum i Den Gamle By", hvis resultat er omtalt andetsteds i denne årbog. Mange faggrupper har spillet sammen for at få de mange enkeltdele til at gå op i en højere helhed, og mange eksterne har givet en hjælpende hånd.

En efterlysning af støbejernskomfurer gav mere end 30 henvendelser med det resultat, at der nu står et fint komfur i huset fra Havbogade. Ovne og pumper er skilt ad, repareret og



Overinspektør Birgitte Kjer og museumsinspektør Benno Blæsild under arbejdet med at registrere den store sølvsamling, som gemte sig i et barokskab i et bo, som var testamenteret til Den Gamle By. Blandt andet syv større arbejder af Svend Weichrauch. Det bringer Den Gamle Bys Weichrauch-samling op på 31 genstande, hvoraf størstedelen er unika.

*Markedsorgel fremstillet af
Fritz Wrede i Hannover.
Foto Knud Nielsen.*



opstillet, så de kan tages i brug. Til trækvognene er der lavet nye trækstænger og hjul. Der er indkøbt genstande, som kan holde til at blive brugt. I Købmandsgården er hestestalden blevet tømt, og der er nu forsøgsvis opstaldet fire heste. I foråret blev der bag Madkassen etableret hønsegård med hønsehus. Her bor nu permanent fire høns og en hane af gammel dansk landrace.

I forbindelse med projekt Levende Museum var der i sommerperioden arrangeret familieomvisninger med smagsprøver i købmandsgårdens 1864-køkken og besøg hos museets nye husdyr; på Fælleden er der stillet stylder og kæpheste frem til fri afbenyttelse, så der nu er legeredskaber både på Fælleden og legepladsen.

I årets løb er arbejdet med at nyopstille og åbne stadig flere af museets værkstedsinteriører blevet fortsat, og i år er brænderiet blevet åbnet for publikum for første gang i mere end 15 år (se museumsinspektør Elsebeth Aasted's artikel herom andetsteds i årbogen).

Endvidere er tobaksbutikken blevet nyopstillet, og det er planen, at hele tobaksspinderiet vil blive åbnet for publikum i løbet af den kommende vinter. Dette arbejde blev igangsat af ombygningen af spinderiets første sal til kontorer. Store dele af 1.salsudstillingen, som i øvrigt ikke var tilgængelig for publikum, er nu rykket ned i stueetagen. Udstillingen viser som tidligere en butik med udsalg af tobaksvarer. I de fire omkringliggende rum er der indrettet værksteder. I et af rummene vises fremstilling af spundet tobak, som foregik ved lange borde og hvor der i hele bordets længde blev spundet lange tov af tobak. Disse blev senere formet i hånden til tobaksruller – tobaksspinderiets vartegn, som

det også kan opleves i Den Gamle Bys gadebillede over butikken. De to andre rum viser henholdsvis fremstillingen af snustobak og cigarrullerens arbejde. Endelig er der et tørrekammer i det bageste rum ud mod gården. Døren ud til gården vil være åben, så man tydeligt kan se sammenhængen mellem gårdens tobakslade og den produktion, der tænkes at foregå i huset.

Den Gamle Bys juleudstilling Dansk jul i 300 år udvides til stadighed. I Lille Rosengården fra Randers har museet indrettet en stue, som kunne være den stue, "den lille pige med svovlstikkerne" forlod, da hun juleaften drog ud for at afsætte sine varer. Indretningen er enkel, maden spartansk, og på slagbænken ligger faderen med en kæp i øret og en flaske i hånden og snorke højtlydt.

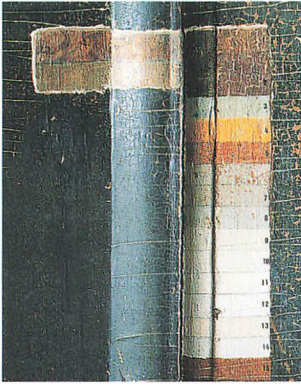
I den anden ende af den sociale skala, kan man på 1. sal i Aalborggården på Torvet kikke Kamma Rahbek over skulderen og se, hvordan hun i de første årtier af 1800tallet fremstillede sine fine æsker, som blev beundret af de mange gæster, der besøgte hendes og Knud Lyhne Rahbeks hjem Bakkehuset i København. Og som noget nyt arrangerede Den Gamle By i den anden adventsweekend sit eget julemarked med god hjælp fra kolleger rundt omkring i Århus amt. Hele to internetbaserede julekalendere var med til at sætte fokus på Den Gamle Bys julearrangementer. Den ene blev publiceret af livsstilsmagasinet NetShare, hvor motiver fra Den Gamle Bys juleudstilling var illustrationer i "dagens låge". Den anden var "Arnolds jul – den interaktive julekalender 2000", der blev lanceret af Danmarks kirkelige Mediecenter. Dansk jul i 300 år er et satsningsområde for Den Gamle By, og museet arbejder løbende på at udvide tilbuddet til publikum.

Tilbud til børn og skoler

Ligesom juleudstillingen udvikler også Den Gamle Bys arrangementer for børn sig løbende. I julemåneden 2000 var der småkagebaking og fortælling, og i vinterferien kunne de gæstende børn lave fastelavnsris og koge bolcher. Til fastelavn og påske var der som noget nyt særlig morgenåbning for daginstitutioner på hverdage, og i år blev påskeferien inddraget til børneaktiviteter, hvor børnene skulle male deres eget påskeæg og koge et kræmmerhus bolsjer. Til pinse og grundlovsdag blev Renæssancegården indrettet som skolestue, og børnene fik undervisning i at skrive skrårskrift med griffel på tavle. Den Gamle By tilbød som-



Midt i museets nyerhvervede markedsorgel står en Mozart-lignende figur og dirigerer musikken. Foto Knud Nielsen.



*Farvesnit på barokdør til
Møntmestergårdens 1.sals
køkken. Farvekonseratoren har
dateret den øverste brune farve
til 1720 plus/minus 25 år, og
den grålige farve til 1730
plus/minus 20 år.
Foto Knud Nielsen.*

merferiekurser for skolebørn fra Århus, og sideløbende hermed var der alle dage i juli sommerferieaktiviteter for museets børnegæster. Halvdelen af lokalet var indrettet som skolestue, hvor børnene kunne skrive med griffel på tavle. I resten af lokalet var der mangfoldige tilbud om at fremstille sin egen bold, sit eget puslespil eller årets største succes: sin egen hjemmelavede dukke.

Skoletjenesten er nu ved at have fundet sin form, og hvert forår udsender museet til alle skoler i Århus Amt, Nordjyllands Amt, Vejle Amt og Ribe Amt en samlet plan for museets tilbud til skolerne. Planen er også at finde på museets hjemmeside, og for nylig er skoletjenesten begyndt at udsende et elektronisk nyhedsbrev til alle interesserede skoler. I sæsonen 2000/2001 var de nye tilbud Leg og legetøj, 1800tals mad, køkkenhaver og købmandsvarer, En skoledag i 1800tallet og Med Stine og Søren på tur i Den Gamle By. Nye tilbud i den aktuelle sæson er Findeleg for de store, Hvad fyrbøderens kone kunne fortælle, Huse og byudvikling, Barndommens land, Julemad og julegodter samt Over land, over vand.

Fra foråret 2002 tilbyder Den Gamle Bys skoletjeneste lærerkurser, der har til formål at introducere lærere til de mange muligheder, Den Gamle By rummer.

Opera og teater

Aarhus Sommeropera havde i 2001 valgt at genoprette sidste års publikums- og anmeldersucces Mozarts opera "Cosi fan tutte". Operaen blev i 2000 tildelt den eftertragtede teaterpris Reumert som årets bedste opera, mens sangeren Helge Rønning fik prisen som bedste unge talent indenfor operaen. "Cosi fan tutte" blev instrueret af Nigel Warrington og scenografien blev udført af Tatyanna van Walsum. Randers Kammerorkester ledsagede operaen i lighed med alle de forrige år.

Sommeroperaens anden forestilling var en dobbeltforestilling, som dels bestod af en kendt klassiker Rimskij-Korsakovs gyseropera "Mozart og Salieri" med tekst af Pusjkin, dels urpremierer på Erik Bachs nyskrevne opera "Olympias Hævn" med tekst af Lars Ole Bonde. Operaen foregår 300 år senere i 2091 og er således en fremtidsvision. Hendes majestæt Dronning Margrethe overværede forestillingen tirsdag 4. september.

Anne Marie Helger gentog i 2001 succesen fra sidste år med monologen Irene Holm efter Herman Bangs novelle af samme navn. Det Nordjyske Operakompagni gæstede teatret med deres

opsætning af en kammeropera version af Verdis Macbeth 4. og 5. december. Faste brugere af teatret er Aarhus Symfoniorkester, Aarhus Unge Tonekunstnere, Dansk Guitarselskab og Jysk Ballet Akademi, som hvert år holder danseopvisning på teatret.

Som noget nyt var Aarhus Studenterrevy søgt bort fra deres sædvanlige spillested i Tivoli Friheden for at afprøve nye muligheder i Helsingør Theater.

Der ud over danner Helsingør Theater ramme om talrige turnerende ensembler samt om møder, hvor arrangørerne ønsker et utraditionelt rum til rådighed.

Ønsket om at opnå en særegen stemning og atmosfære har også fået Danmarks Radio til at søge væk fra det traditionelle studiemiljø og til Helsingør Theater. Derfor påbegynder DR2, Provinsafdelingen 6. december en række udsendelser optaget i teatret og udformet som en talentkonkurrence med en stemning a la "Good Old Days".

I Den Gamle Bys Traktørsted opførte teaterselskabet Pulchra Semper Veritas igen i år en Holberg-forestilling. På tapetet var komedien "Mester Gert Westphaler eller Dend meget talende Barbeer".

Prismet

I Den Gamle By er vi nået til den opfattelse, at det må være eftertiden, der skal vurdere visdommen bag det nye højhusbyggeri Prismet. Vi lærer næppe nogensinde at affinde os med synsforstyrrelsen og de lange skygger, men har på den anden side det håb, at Den Gamle By kan få et godt og fornuftigt naboskab med de firmaer, der nu har til huse i højhuset.

Mens højhusbyggeriet ikke vækker synderlig opmærksomhed fra Viborgvej eller Silkeborgvej, har der året igennem været mange, der har undret sig over, at noget sådant kan lade sig realisere i et land som Danmark. Det gælder alle kategorier af besøgende – fra ferierende københavnere over prominente gæster fra Shanghai til engelske rejsejournalister.

Journalist Lars Henrik Aagaards artikel i Berlingske Tidende 15. juli 2001 er typisk:

"Isoleret set er højhuset om ikke smukt så dog heller ikke ligefrem rædselsvækkende. Men besøger man den jyske hovedstads eneste trestjernede turistattraktion, Den Gamle By, bare et par stenkast fra PFAs nye jyske hovedkontor, må man tage sig til hovedet over århusiansk byplanlægning. For enden af Den Gamle



*Rundt omkring i Den Gamle By sker der løbende ændringer, som medvirker til at gøre museet levende. Her hænger gartner Gitte Røn nyhøstede tobaksblade til tørre i tobaksladen.
Foto Århus Stiftstidende.*



Museets murere i færd med at vedligeholde taget på Aalborggårdens empirebus.

Bys brostensbelagte hovedgade med hestekærrer, vandmølle og købmandsgårde fra 1700tallet tårner PFA-huset sig op som en truende skygge fra fremtiden. De 60 meter glas og stål kan ses næsten overalt i den genskabte danske middelalderprovinnsby og spolerer dermed al idyl og mulighed for at leve sig ind i dansk byliv anno 1700. Her i København forstår vi godt, at man i Århus gerne vil manifestere sig overfor hovedstaden med moderne og storslået arkitektur – som man har gjort det med Musikhuset eller det nye kongrescenter. Men derfor behøver man vel ikke ligefrem helt frivilligt at spolere sin eneste nævneværdige turistattraktion. Det er ikke nogen sjov Århus-historie. Bare de dog havde bygget den 'skyskraber' et andet sted. Og meget gerne højere”.

Internet og intranet

Siden Den Gamle Bys websted blev lanceret i august 1998, er det løbende blevet udviklet. I takt med at museet i stadig stigende grad benytter sig af elektronisk information, er hjemmesiden blevet udbygget med oplysninger om aktuelle arrangementer, orientering om forestillingerne på Helsingør Theater og i Traktørstedet, program for skoletjenesten, pressemeddelelser og billeder. Hjemmesiden foreligger nu også i en omfattende engelsk og tysk udgave og kan findes på adresserne

Søren Laurvig Rasmussen var i juli måned fast urmager i museets urmagerværksted.



Seks marcipangrise på juleudstilling i Den Gamle By. Grisene er fremstillet af en bager i Vejle i 1925, og de er eksempler på, at Den Gamle Bys samlinger rummer overrumplende museumsgenstande.



www.dengambleby.dk og www.dengambleby.com. Den Gamle Bys websted har nu omkring 30.000 sideforespørgsler om måneden.

På edb-området har Den Gamle By gennemgået en rivende udvikling i løbet af de sidste tre år. Efter en forsigtig start med etablering af et lille netværk omfatter museets intranet nu samtlige medarbejdere i kontorkomplekset omkring Århus Mølle. Næste skridt er at inddrage de medarbejdere, der arbejder i de øvrige bygninger på museet. Det vil ske i takt med, at de økonomiske og personalemæssige ressourcer er til stede.

Faglige hverv

Museumsdirektør Thomas Bloch Ravn

Formand for Foreningen af Specialmuseer i Danmark, for Dansk Center for Byhistorie og for Århus Amts Museumsråd, medlem af Dansk Komité for Byhistorie, af Århus Byhistoriske Udvalg, af Århus Festuges Arbejdsudvalg samt af bestyrelserne for Region Århus Fonden og De post- og telegrafhistoriske samlinger i Århus; er i øvrigt censor i historie ved universiteterne i Danmark.

Overinspektør Birgitte Kjar

Formand for den danske sektion af Skandinavisk Museumsforbund og medlem af bestyrelsen for De post- og telegrafhistoriske samlinger i Århus. Medlem af Århus Byhistoriske Udvalg, af repræsentantskabet for Dansk Center for Byhistorie og af museernes dragtpulje og boligpulje.

Museumsinspektør Elsebeth Aasted

Formand for bestyrelsen for Teaterforeningen i Århus, medlem af bestyrelsen og repræsentantskabet for Aarhus Sommeropera,



Den Gamle Bys Vennedag er gennem de seneste år blevet et tilløbsstykke af dimensioner med ca 2000 deltagere. Derfor er arrangementet nu fordelt på to dage. Her ses det travle personale, som tager imod bestillinger til de mange omvisninger og foredrag, som er kernen i arrangementet.

medlem af Eksperimenterende Danske Brændevinsbrændere og af museernes håndværks- og industripulje samt censor ved Institut for Dramaturgi på Aarhus Universitet og ved Institut for Kunsthistorie og Teatervidenskab på Københavns Universitet.

Museumsinspektør Benno Blæsild

Medlem af museernes søfartspulje, af bestyrelsen for Søhistorisk Selskab i Århus, af Museologisk Netværk under Nationalmuseet, af Museumsformidlere i Danmark og medlem af repræsentantskabet for Dansk Center for Byhistorie.

Museumsinspektør Tove Engelhardt Mathiassen

Sekretær og koordinator for museernes dragtpulje og medlem af dragtpuljen.

Museumsinspektør Jens Ingvordsen

Medlem af bestyrelsen for Øm Kloster Museums Venner.

Adjunkt Søren Bitsch Christensen

Anmelderredaktør på tidsskriftet Historie, bestyrelsesmedlem i Købmandsgårdens Venner, Ballen, Samsø, medlem af Århus Byhistoriske Udvalg og af Landbohistorisk Selskab.

Konferencer, studierejser og foredrag

Museumsdirektør Thomas Bloch Ravn

Konferencer og studierejser: 20th Conference in Association of European Open Air Museums, Szentendre, Ungarn 20.-27. august 2001 med indlæg om "New ideas in harmony with tradition. Den Gamle By as an example from Denmark"; årsmøde i foreningen af svenske frilandsmuseer i Örebro, Sverige 5.-7. september 2001 med indlæg om "Stadsbildningar i friluftsmuseerne: Den Gamle By";



*Købmandssvenden i butikken
anno 1864.*

The First Anglo-Danish Cultural Tourism Seminar: Imagining and Marketing Places and Events, Beamish, England 10.-12. september 2001 med indlæg om "Developing identity and managing PR. Experiences from Den Gamle By".

Foredrag: Onsdagsforelæsning på Aarhus Universitet, Moesgård 21. februar 2001 om Møntmestergården i Den Gamle By, forelæsning på Museumshøjskolen 24. april 2001 om Håndværk og håndværkerlaug, orientering om Den Gamle By 7. maj 2001 for ErhvervÅrhus samt talrige omvisninger og modtagelse af delegationer i Den Gamle By.

Overinspektør Birgitte Kjær

Konferencer og studierejser: Præsidiemøde i Skandinavisk Museumsforbund, Island 2.-5. februar 2001.

Foredrag: Den Gamle By: Fortid, nutid, fremtid, Århusianske og østjyske Sct. Georgsgilder 25. september 2000, Den Gamle By som billede på en dansk købstad, Åbent Universitet 7. oktober 2000, Kan man fortælle historie med museumsgenstande?, Mimers Horn, VUC- Århus 28. november 2000, Møntmestergården, Statsbibliotekets personaleforening 16. maj 2001 samt Borgerlig dansekultur, Foreningen Danske Folkedansere 7. juni 2001. Undervisning på Museumshøjskolen om Håndværk i de danske byer: Skrædderen, hattemageren 24.-25. april 2001 samt diverse omvisninger og modtagelse af delegationer i Den Gamle By.

Administrationschef Jørgen L. Pedersen

Konferencer og studierejser: Møder i Jyllands Attraktioner.

Museumsinspektør Elsebeth Aasted

Netværksmøde for nyere tids inspektører på Aalborg Historiske Museum 7. marts 2001 om Fredning af bygninger, møde i Håndværks- og Industripuljen 9.-10. maj 2001 på Orlogsmuseet i København og 8.-9. oktober 2001 ved Djurslands Museum og Dansk Fiskerimuseum i Grenå.

Foredrag: Håndværkets historie, Museumshøjskolen 26. april 2001 og Købstadsteatret i 1700- og 1800tallet ved Dansk Center for Byhistories seminarække De Danske Byers Historie 12. november 2001.

Museumsinspektør Benno Blæsild

Konferencer og studierejser: Konference om turistattraktioner i Århus ved Handelshøjskolen i København 4. november 2000, inspirationskonference om danske turistattraktioner ved Turismens Udviklings Center på Hindsgavl 6. december 2000, søfartspuljens



*Tobaksbutikken blev nyopstillet
i foråret 2001.
Foto Knud Nielsen.*

møde 13. marts 2001 på Orlogsmuseet i København og 13.-14. september 2001 i Ebeltoft og Århus samt turismekonference ved Handelshøjskolen i København 15. januar 2001.

Foredrag: Om Den Gamle By, Historielærerforeningen, 30. marts 2001 samt diverse omvisninger og modtagelse af såvel danske som udenlandske delegationer i Den Gamle By samt talrige foredrag rundt omkring i landet heraf en stor del i sin egenskab som museets juleinspektør over temaet Dansk jul – fra hedenskab til gaveræs. Undervisning ved Museumshøjskolen om Håndværkets historie, udvalgte håndværk 24.-26. april 2001. Videreuddannelse for østeuropæiske ledere i centraladministrationen i Nordisk Ministerråds regi i Riga 10.-11. januar 2001. *Museumsinspektør Tove Engelhardt Mathiassen*

Konferencer og studierejser: 20th Conference in Association of European Open Air Museums i Szentendre, Ungarn 20.-27. august 2001. Arrangør af dragtpuljemøde om dragtrekonstruktion og dragtkopier, Flynderupgård Museet 6. september 2000

samt dragtpuljemøder i Nordsjælland 28.-29. marts 2001 og på Cirkusmuseet i Rold 6. september 2001.

Foredrag: Museernes formidling og tilbud til børn, Netværksgruppemøde på Tønder Museum 2. oktober 2000, Jul i 300 år set fra et kvindesynspunkt, Brædstrup Bibliotek 23. november 2000, Danske strømper – produktion, handel og brug mellem 1750 og 1850 på Nørregårds Højskole 23. februar og 13. september 2001, Håndvævningens pionerer på Greve Gymnasium 27. marts 2001 samt Fra særk til T-shirt ved Glud Museum 22. maj 2001 og ved Manuelle Fag 8. september 2001. Undervisning i dragt- og tekstilhistorie for museumsregistratorer i Viborg Amt 8.-9. november 2000 om Kvindedragten 1870-1940 fra inderst til yderst.

Museumsinspektør Niels Meyer

Konferencer og studierejser: Symposium for restaureringsarkitekter, Arkitektskolen 13.-14. september 2001.

Foredrag: Tømmerladen i Assens, Bevaringsforeningen på Fyn, 17. marts 2001, Bygningshåndværkenes historie ved Museumshøjskolen 24.-26. april 2001, Levende Museum i Den Gamle By ved Bygningskulturens Dag 8.-9. september.

Museumsinspektør Trine Locht Elkjær

Konferencer og studierejser: Seminar om Danmarks Turistråds nye websted ved Østjyllands Turistudviklingsfond 24. april 2001, seminar om Stationsbyen, Byplanhistorisk Udvalg, København 18. maj 2001.

Foredrag: Foredrag om købstadslandbruget på Djurslands Museum 4. september 2001 og på dagsseminar i Dansk Center for Byhistorie 26. november 2001.

Museumsinspektør Jens Ingvordsen

Konferencer og studierejser: Studierejse til Bornholms Museum 13.-17. februar 2001, Holstebro Museum 26. juli 2001, til Skanderborg Museum og privatsamler i Skanderborg 27. juli 2001.

Foredrag: Foredrag om legetøj i Århus Pensionistsamråd 22. oktober 2001.

Der ud over har museets håndværkere og konservatorer vist rundt og orienteret talrige tekniske skoler og faglige foreninger om forskellige aspekter af Den Gamle Bys virke.

Adjunkt Søren Bitsch Christensen

Konferencer og studierejser: Seminar om Stationsbyen, Byplanhistorisk Udvalg, København 18. maj 2001, The 2nd Aarhus Workshop on International Business History, Handelshøjskolen

i Århus 25.-26. maj 2001, Dansk Komité for Byhistorie, Odense Universitet 11. juni 2001, Det 24. Nordiske Historikermøde, Aarhus Universitet 9.-13. august 2001 samt seminar om regionalhistorie, Københavns Universitet 30. november 2001. Foredrag: Danmark og Europa, Folkeuniversiteteret Samsø, 28. april 2001, Byen i vore hjerter, Vejle Bibliotek 11. oktober 2001, Dansk og international byhistorie, Åbent Universitet 25. november 2001, De danske byers økonomiske landskaber i 1700tallet, Dansk Center for Byhistories seminar 26. november 2001, regionale mønstre i danske byers handel i 1700tallet, seminar om regionalhandel, Københavns Universitet 30. november 2001. I øvrigt arrangerer af fire seminarer om dansk byhistorie i Helsingør Theater, Den Gamle By 17. september, 1. oktober, 12. november og 26. november 2001.

Endelig har i alt 59 medarbejdere deltaget i Den Gamle Bys studieture til Zuiderzeemuseum, Enkhuizen, Holland, Nederlands Openluchtmuseum, Arnhem, Holland samt Schleswig-Holsteinisches Freilichtmuseum, Kiel, Tyskland henholdsvis fra 14.-17. juni og 9.-12. august 2001.

Personale

Mag.art. Thomas Bloch Ravn er direktør for Den Gamle By, og han udgør sammen med overinspektør, cand.mag. Birgitte Kjær og administrationschef, civiløkonom Jørgen Pedersen museets daglige ledelse.

Museets inspektører er ph.d. Elsebeth Aasted, cand.mag. Benno Blæsild, cand.phil. Tove Engelhardt Mathiassen, arkitekt m.a.a. Niels Meyer, som samtidig er leder af museets tegnestue, samt – med virkning fra 1.maj i år – cand.mag. Jens Ingvordsen og cand.mag. Trine Loch Elkjær.

På Den Gamle Bys tegnestue er ansat arkitekt Erik Hastrup Holm samt museumsassistenterne Kurt Vedel Degn og Ib Munk Petersen.

Adjunkt, ph.d. Søren Bitsch Christensen er ansat som daglig leder af Dansk Center for Byhistorie, og Anne-Grete Roed Jensen er Den Gamle Bys bibliotekar.

I Den Gamle Bys skoletjeneste er ansat lærerne Marianne Bager og Henning Lindberg.

Administrationen består af bogholder Erna Thomsen, korrespondent Irmelin Kielsgaard, kontorassistenterne Inga Hansen og Birgith Raun og sekretær Fritse Meyer. Endvidere er ansat

kontormedhjælper Lisbeth Poulsen og piccoline Anne Ravn.

Inden for håndværkergruppen består murerafdelingen af murerformand Jørgen Olesen, murersvend Hans Bendix Weiss, murerarbejdsmand Niels Kure Jensen og murerlærling Jesper F. Andersen. Tømrerafdeling består af tømrerformand Rasmus Leth Jakobsen, tømrersvendene Ejvind Maltesen og Lasse Refsøe Ebbesen samt af tømrerlærling Jesper Friis Nygaard. Tømrersvendene Gert Rasmussen og Simon Kjær er tilknyttet projektet med genopførelse af fem-fags-huset. Malerafdelingen består af malerformand Tove Sloth Lave, malersvendene Anne Mette Sørensen, Ole Jørgensen og Sussi Skipper og af malerlærlingene Erna Marie Skjøth, Jytte Højbro Rasmussen, Anja Røgen og Mahmoud Lubbad.

Gartnerafdelingen består af gartnerformand Gitte Røn og af gartnermedhjælperne Rasmus Holm Pedersen, Edith Sommer Henriksen, Laurits Nørgaard Petersen og Frank Kristensen.

Konserveringsafdelingen består af konserveringstekniker Nynne Carl, konserveringsassistent og snedker Michael Calaminus, konserveringsassistent og smed Svenn Nielsen, af snedkersvend Pylle Borg Jensen, som i september bestod svendeprøven med ros, og snedkerlærling Shireen C. Nielsen, kontorassistent Gunhild Jakobsen samt af konserveringsmedhjælper Knud Jørgen Laursen.

Dekorator Knud Grundfør står for den tekniske side af museets udstillinger. Registrator er Ulla Wernberg, og som museumsassistenter er ansat Søren Laurvig Rasmussen, Hanne Kristensen, Edith Palermo, Helle Maagaard Olsen, Finn Andersen og Karen Flaskgaard.

Faste studentermedhjælpere er Annemette Lycke, Rikke Bertelsen og Thomas Fibiger.

Publikumspersonalet består af guideformand Maren Nørgaard Holm og af guiderne Peter Ilsø Vinther og Inge Vestergaard. Guideuniformerne passes af Anna Nielsen, og fast assistent i butikken er Ruth Larsen. Både guidepersonalet og butikspersonalet suppleres i sommerperioden med et større antal medhjælpere.

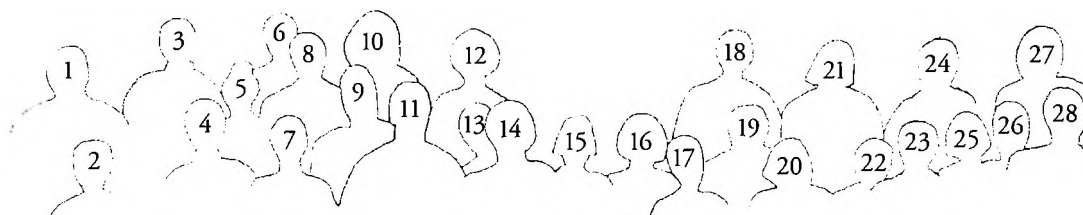
Vagtafdelingen består af vagtmester Jan Olsen og vagtmesterassistent Jens Pelle. Derudover af driftsassistenterne Kaj Egelund, Henrik Løhde Nielsen og Leif Andersen Lausten, serviceassistent-elev Ole Warming og af civil værnepligtig Magnus Kjær.

Rengøringsformand er Inge-Marie Sørensen, og assistenter er

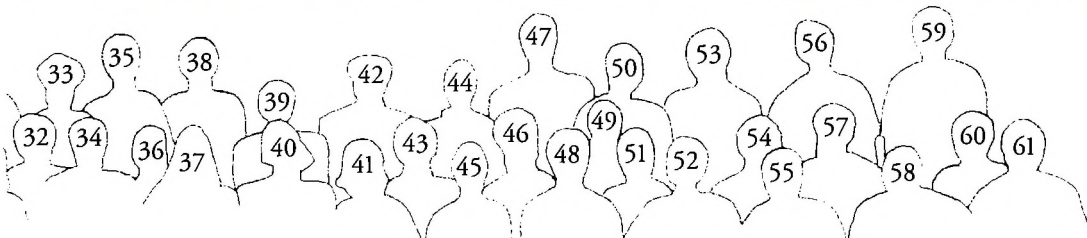
Tove Møller Sørensen, Ane-Marie Kofod, Dorte Hørsted
Nielsen, Charlotte Darre og Jannie Vesterager.

Bestyrelse

Den Gamle Bys bestyrelse består af bestyrelsesformand, direktør Peter Jensen og næstformand, murermester og formand for Århus Håndværkerforening Kaj Buch-Andersen, som sammen med lektor André Wang Hansen, Aarhus Universitet, udgør museets forretningsudvalg. Derudover består bestyrelsen af rigsantikvar Steen Hvass, formand for LO-Århus Hans Halvorsen, bankdirektør Torben Jørgensen, byrådsmedlem Jens Winther, lærer Max Gaarsted og som repræsentant for Den Gamle Bys medarbejdere murerformand Jørgen Olesen.



- | | |
|---|--|
| 1 Knud-Jørgen Laursen, medhjælper | 24 Helle Maagaard Olsen, museumsassistent |
| 2 Anja Røgen, malerlærling | 25 Hanne Kristensen, museumsassistent |
| 3 Tove E. Mathiassen, museumsinspektør | 26 Niels Meyer, museumsinspektør og arkitekt |
| 4 Gerda Lauridsen, medhjælper | 27 Fritse Meyer, sekretær |
| 5 Erna Skjødt, malerlærling | 28 Thomas Bloch Ravn, museumsdirektør |
| 6 Søren Laurvig Rasmussen, museumsassistent | 29 Ib Munk Petersen, museumsassistent |
| 7 Anne Mette Sørensen, malersvend | 30 Jan Thingvad Olsen, vagtmester |
| 8 Hans Bendix Weiss, murersvend | 31 Elsebeth Aasted, museumsinspektør |
| 9 Mahmoud Lubbad, malerlærling | 32 Rasmus Holm Pedersen, gartnermedhjælper |
| 10 Trine Lochter Elkjær, museumsinspektør | 33 Edith Sommer Henriksen, gartnermedhjælper |
| 11 Gert Rasmussen, tømrersvend | 34 Jørgen L. Pedersen, administrationschef |
| 12 Birgitte Kjær, overinspektør | 35 Gitte K. Røn, gartnerformand |
| 13 Edith Palermo, museumsassistent | 36 Frank Kristensen, gartnermedhjælper |
| 14 Ejvind Maltesen, tømrersvend | 37 Inger Marie Sveje, guide |
| 15 Irmelin Kielsgaard, korrespondent | 38 Laurits N. Petersen, museumsassistent |
| 16 Anne-Grete Roed, bibliotekar | 39 Tove Sørensen, rengøringsassistent |
| 17 Birgith Raun, kontorassistent | 40 Louise Nabe Larsen, guide |
| 18 Kurt Vedel Degn, museumsassistent | 41 Anne Hørlyck Jensen, guide |
| 19 Erik Hastrup Holm, arkitekt | 42 Charlotte Darre, rengøringsassistent |
| 20 Inga Hansen, kontorassistent | 43 Rasmus Leth Jakobsen, tømrerformand |
| 21 Ulla Wernberg, registrator | 44 Rita Balbo, guide |
| 22 Erna Thomsen, bogholder | 45 Anne Marie Bæk, guide |
| 23 Jens Ingvordsen, museumsinspektør | |



- 46 Rune Haahr Petersen, guide
- 47 Jens Pelle, vagtmesterassistent
- 48 Thomas Brandt Fibiger, guide
- 49 Lasse Ebbesen, tømrersvend
- 50 Anja Bay Pedersen, guide
- 51 Henrik Løhde Nielsen, driftsassistent
- 52 Jørgen Olesen, murerformand
- 53 Benno Blæsild, museumsinspektør
- 54 Niels Kure Jensen, murerarbejdsmand
- 55 Leif Andersen Lausten, driftsassistent.
- 56 Simon B. Kjær, tømrersvend
- 57 Jesper Nygaard, tømrerlærling
- 58 Svann Nielsen, konserveringsassistent
og smed
- 59 Finn Andersen, musemsassistent
- 60 Orla Olsen, medhjælper
- 61 Knud Grundfør, dekoratør

Følgende var ikke til stede ved fotograferingen

- Søren Bitch Christensen, adjunkt
- Marianne Bager, skoletjenesten
- Henning Lindberg, skoletjenesten
- Lisbeth Poulsen, kontormedhjælper
- Kaj Egelund, driftsassistent

- Ole Warming, serviceassistentelev
- Inge-Marie Sørensen, rengøringsformand
- Ane-Marie Kofod, rengøringsassistent
- Dorte Hørsted Nielsen, rengøringsassistent
- Annemette Lycke, studentermedhjælper
- Finn Vagn Nielsen, museumsassistent
- Nynne Raunsgaard Carl, konserveringstekniker
- Michael Calaminus, konserveringsassistent
og snedker
- Pylle B. Borg Jensen, snedkerlærling
- Shireen Nielsen, snedkerlærling
- Tove Sloth Lave, malerformand
- Ole Jørgensen, malersvend
- Sussi Skipper, malersvend
- Jesper Feld Andersen, murerlærling
- Jytte Rasmussen, malerlærling
- Ruth Larsen, butiksassistent
- Maren Holm, guideformand
- Peter Ilsøe Vinther, guide
- Inge Vestergaard, guide
- Karen Flaskgaard, guide

Den Gamle By er

Af Thomas Bloch Ravn

Den Gamle By er Danmarks Købstadmuseum og internationalt anerkendt som det førende frilandsmuseum for bykultur i Europa. Som det eneste museum uden for hovedstaden får Den Gamle By tre stjerner i Guide Michelin.

Den Gamle By viser de danske byers historie fra købstæderne opstår i den tidlige middelalder til købstadsbegrebet mister sin realitet i midten af det 20. århundrede, dog med særlig vægt på perioden fra 1500årenes midte til industrialiseringens gennemslag omkring år 1900.

Der findes kun én Den Gamle By, og museet har budt velkommen til over 3 millioner gæster i løbet af de sidste 10 år, heraf ca 40% fra udlandet. Antallet af gæster har de seneste år været generelt stigende.

Den Gamle By er et meget stort museum og samtidig et levende billede af livet, som det var i de gamle danske byer. Museet består af 75 historiske huse fra i alt 20 danske byer. Husene rummer talrige boliger, værksteder, handelsboder og købmandsgårde, et apotek, en skole, et posthus, en toldbod og et teater, særlige, landsdækkende samlinger af ure, legetøj, dragter og tekstiler, sølv, fajance og ovne samt fem historiske haver. Fra midt i november til 6. januar viser museet udstillingen Dansk jul i 300 år.

I de tre sommer måneder samt i december kan museets gæster både smage, lugte og prøve historien i Den Gamle Bys Levende Museum.

Museet har en særlig skoletjeneste, og året rundt er der tilbud til børn.

I Den Gamle By står publikum i centrum, og museet er vel-forsynet med butikker, restauranter, spise-madpakke-rum og andre faciliteter for publikum. Museet rummer mødefaciliteter for op til 225 personer.

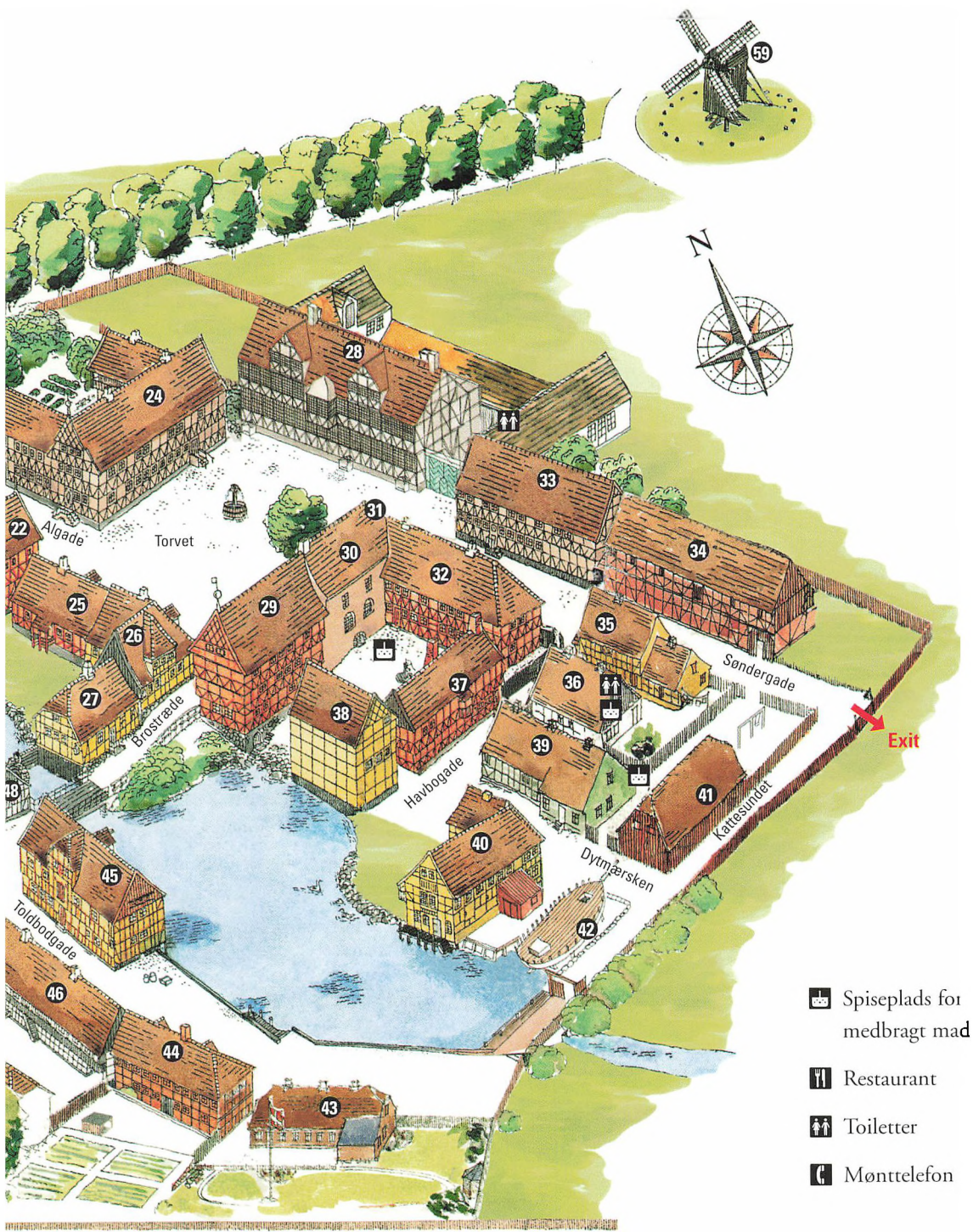
Som museum arbejder Den Gamle By på et videnskabeligt grundlag, og i samarbejde med Dansk Center for Byhistorie udfører museets stab forskning i emner, der vedrører byernes historie. Den Gamle By rummer et forskningsbibliotek med cirka 100.000 bind.

Den Gamle Bys årbog er udkommet siden 1927. Museet udgiver publikumsinformation på ni sprog, og den omfattende hjemmeside www.dengambleby.dk findes på tre sprog.

Museet har et driftbudget på cirka 20 millioner kroner og cirka 50 ansatte inden for kategorierne museumsinspektører, konservatorer, administrativt personale, håndværkere, rengøring og publikumsværter af forskellig art.

*Stemmingsbillede fra Den Gamle
By en duset efterårs morgen ved
åen med branderiets fedestald
i venstre forgrund.
Foto Flemming Schmidt.*





-  Spiseplads for medbragt mad
-  Restaurant
-  Toiletter
-  Mønttelefon

- ❶ Accisebod, kopi af bygning fra Korsør, billetsalg
- ❷ Blomstergartneri med drivhuse fra Bernstorff Slot og Geelsgård på Sjælland, 1800-tallet
- ❸ Lille Rosengården fra Randers, 1741, med fattig stue, lysestøber, sæbesyder, bødker og skomager
- ❹ Viborghuset fra 1830, indrettet med cykelsmed og privatbolig, ca 1930
- ❺ Renæssancegård fra Århus, 1593, anvendes til skole-tjeneste og børneaktiviteter
- ❻ Haderslevhusene fra 1700-tallet, indrettet med maler, tømrer og snedker
- ❼ Hus fra Århus, 1700-tallet, indrettet med tobaksbutik og tobaksspinderi (kun åbent efter aftale)
- ❽ Tobakslade fra Fredericia, 1800-tallet
- ❾ Reberbane fra Nyborgegnen, 1800-tallet
- ❿ Retirader fra København, 1800-tallet
- ⓫ Hus fra Svendborg, 1761, indrettet med skrædder-værksted og privatbolig, ca 1890; i kælderen mod
- ⓬ Aagade kobbersmed Renæssancehus fra Aalborg, 1571, indrettet med Apotek, ca 1750
- ⓭ Lysthus fra Aalborg, 1700-tallet, apotekervej med lægeurter
- ⓮ Stampemølle fra Fåborgegnen, 1824
- ⓯ Sprøjtehus fra Århus, 1818
- ⓰ Hus fra Kalundborg, 1700-tallet, indrettet med hattemagerværksted
- ⓱ Mansardhus fra Aalborg, 1600-tallet, indrettet med museumsbutik
- ⓲ Renæssancehus fra Århus, 1600-tallet, indrettet med urmager og guldsmed; på 1. og 2. sal Det danske Urmuseum
- ⓳ Smedje fra Haderslevvegnen, 1800-tallet
- ⓴ Renæssancehus fra Aalborg, 1600-tallet, indrettet med brænderi (kun åbent efter aftale) og bagerbutik
- ⓵ Hus fra Kerterindeegnen, 1700-tallet, indrettet som fedestald for brænderiet
- ⓶ Renæssancehus fra Århus, 1600-tallet, indrettet med bogbinderi og gravværksted
- ⓷ Havepavillon fra Århus, 1700-tallet
- ⓸ Borgmestergården fra Århus, 1597, indrettet som købmandsgård, ca 1780; via indgangen fra Torvet en kavalkade over borgerlige stuer, 1600-1848; i gården renæssancehave
- ⓹ Hus fra Aalborg, 1600-tallet, indrettet som farveri
- ⓺ Hjørnehus fra Århus, 1700-tallet, indrettet med butik og privatbolig for farveren samt værksteder for xylograf, glarmester og fotograf
- ⓻ Hus fra Århus, 1800-tallet indrettet med bogtrykkeri

- 28 Møntmestergården fra København, 1683
- 29 Renæssancehus fra Aalborg, 1585
- 30 Stenhus fra Aalborg, 1634
- 31 Empirehus fra Aalborg, 1807, med indgang til udstillinger af sølvtøj, fajance, kirkeinventar mm
- 32 Renæssancehus fra Aalborg, 1500-tallet, indrettet med boghandel og handskemager
- 33 Renæssancehus fra Aalborg, 1600-tallet, indrettet som dragt – og tekstilmuseum (åbner 2002)
- 34 Pakhus fra Næstved, 1600-tallet, indrettet som legetøjsmuseum
- 35 Hus fra Sønderborg, 1700-tallet
- 36 Hus fra Sønderborg, 1700-tallet, med spisestedet Madkassen, toiletter med pusleplads
- 37 Renæssancehus fra Aalborg, 1500-tallet, indrettet med hvidtølsbryggeri (kun åbent efter aftale)
- 38 Hus fra Aalborg, 1500-tallet
- 39 Hus fra Aabenraa, ca 1700, indrettet med skipperbolig og posthus
- 40 Renæssancehus fra Randers, 1600-tallet, indrettet med garveri (kun åbent efter aftale)
- 41 Vognlade fra Christiansfeld, 1800-tallet
- 42 Skibsværft med skur fra Troense, 1848, og fiskekvasen Fylla, bygget i Assens 1888
- 43 Frk Wahlstrøms hus fra Lemvig, 1839, med modist og privatbolig, ca 1920, tilhørende have
- 44 Hus fra Århus, 1700-tallet, indrettet med uldspinderi og dampvæveri; i gården stenhuggeri
- 45 Toldbod fra Århus, 1700-tallet, indrettet med toldkontor, vejerbod samt søfartshistorisk udstilling
- 46 Købmandsgården fra Århus, 1723 indrettet som butik og bolig, 1864 (åben april – januar), tilhørende pryd- og nyttehave; i sidelængen drejerværksted (kun åbent efter aftale)
- 47 Skole fra Kerteminde, 1741
- 48 Vandmølle fra Djursland, 1843
- 49 Traktørstedet Simonsens Have, som består af bygninger fra Alling, Middelfart og Svendborg
- 50 Århus Møllegård med bygninger fra 1650-1782
- 51 Bullade fra Koldingegnen, 1700-tallet
- 52 Teglværkslade fra Vendsyssel, ca 1900
- 53 Gartnerhus fra Randerseggen, 1800-tallet
- 54 Pakhus fra Hobro, 1814
- 55 Pavillon fra Århus, 1909
- 56 Helsingør Theater, 1817
- 57 Kiosk fra Århus, 1900
- 58 Den Gamle Bys Restaurant Prins Ferdinand, opført 1933
- 59 Stubmølle fra Varde, 1792

Sådan kan De hjælpe Den Gamle By

Af Thomas Bloch Ravn

Den Gamle By modtager jævnligt store og små gaver fra venner og private fonde, hvilket er en væsentlig årsag til, at Den Gamle By kan fastholde sin position som et af Danmarks mest enestående museer. Museumsdirektør Thomas Bloch Ravn oplyser her om, hvordan man kan støtte Den Gamle By og hvad pengene bliver brugt til.

Den Gamle Bys økonomi er skrøbelig og museet er konstant i bekneb for midler til vedligeholdelse, til forbedring af samlinger og til fornyelse.

I 1997 betød et koldt forår og en hed sommer, at publikum svigtede Den Gamle By, som kom ud af året med et betydeligt underskud og var nødt til at foretage afskedigelser i den faste stab. Efter et par gode år tegner situationen her i 2001 nu atter dyster med koldt forår, hed sommer og faldende besøgstal.

Der er flere årsager til museets skrøbelige økonomi. For det første modtager Den Gamle By forholdsmæssigt langt færre offentlige midler end de fleste andre museer, hvilket betyder, at museet er stærkt afhængig af egenindtjening og private donationer. For det andet er det enestående dyrt at vedligeholde så stort et museum som Den Gamle By. Og for det tredje rummer Den Gamle By i kraft af sine rige samlinger store muligheder for udvikling, hvilket naturligvis fordrer økonomiske ressourcer.

Besøg museet og brug butikken

En god historisk oplevelse er naturligvis det, det drejer sig om for Dem, når De besøger Den Gamle By. Er De "borger" i byen kommer De selvsagt gratis ind, men Deres besøg kan alligevel få betydning for Den Gamle Bys betrængte økonomi, idet omsætning i butikker, traktørsted og restaurant giver betydelige indtægter til Den Gamle By. Museet har netop åbnet en ny butik med mange gaveartikler og varer, der ikke kan fås andre steder i Århus.

Forespørgsler til Den Gamle Bys butik rettes til museet på telefon 8612 3188 eller mail@dengambleby.dk. Traktørstedet kan kontaktes på telefon 8613 0074 og restauranten på telefon 8612 5205.

Udbred kendskabet til Den Gamle Bys Venner

Den Gamle By har en af de største venneforeninger i Danmark. Mere end 4.600 er nu borgere i Den Gamle By, men da Kulturen – Den Gamle Bys søstermuseum i Lund – har cirka 13.000 venner, mener vi, at mange flere kunne være medlem af foreningen.

Et medlemskab af Den Gamle Bys Venner giver naturligvis medlemmerne en række fordele, men samtidig sætter indtægterne fra kontingentet museet i stand til at udgive årbogen, der siden 1927 har været et uvurderligt visitkort for Den Gamle By. Der ud over bruges indtægterne til at styrke museets publikumsaktiviteter.

Kontakt Den Gamle By for at få tilsendt hvervebrochure, eller bed mulige medlemmer klikke på www.dengambleby.dk/venner.

Et eksemplar af hvervefolderen er vedlagt denne årbog. Ønsker De flere foldere eller yderligere oplysninger kan De kontakte museets bibliotekar Anne-Grethe Roed Jensen, som også varetager administrationen af Den Gamle Bys Venner, på museets telefon 8612 3188 eller på venner@dengambleby.dk.

Tag gæster med i Den Gamle By

Entréindtægterne er alfa og omega for driften af Den Gamle By. Vi håber derfor, at De vil tage Deres gæster med på museet og at De i det hele taget vil medvirke til at gøre det almindeligt kendt, at Den Gamle By rummer så mange aspekter og – med passende mellemrum – nyskabelser, at museet med fordel kan besøges mange gange. De fleste gæster finder, at entreen er passende i forhold til oplevelsen. Men specielt mange århusianere er utilfredse over, at det koster penge at besøge Den Gamle By. Vi plejer at oplyse, at museets drift er afhængig af entreindtægterne, og så kan man jo også spørge, om de da ikke betaler for at komme i biografen, på kunstmuseum eller i musikhus.

Ønsker De oplysninger om særlige arrangementer kontakt da Den Gamle By på telefon 8612 3188 eller klik ind på www.dengambleby.dk/aktuelt.

Giv en gave til Den Gamle By

Gaver til Den Gamle By kan trækkes fra i skat, idet museet er godkendt som almenevelgørende institution i henhold til lignings-



Genopførelsen af fem-fagshuset fra Aalborg er først og fremmest muliggjort af en testamentarisk gave fra Børge Rasmus Petersen, som døde i 1999. På billedet ses i forgrunden tømrerformand Rasmus Leth Jakobsen. Foto Knud Nielsen.

lovens § 8 A. Der kan højst trækkes 5.000 kroner fra, og de første 500 kroner regnes ikke med. En gave på 5.000 kroner giver altså ret til et fradrag på 4.500 kroner på selvangivelsen, hvor beløbet skal opføres under "Ligningsmæssige fradrag". På det girokort, De har fået sammen med årbogen, er der en særlig rubrik til gaver. De gavebeløb, der måtte komme ind i 2002, vil gå til udbygning og forbedring af Levende Museum.

Har De spørgsmål, kan De få yderligere oplysninger ved henvendelse til museets administrationschef Jørgen L. Pedersen på museets telefon 8612 3188 eller mail@dengamleby.dk.

Testamentariske gaver

Fra tid til anden modtager museet testamentariske gaver. Sådanne gaver er skattefri for museet, og de sætter museet i stand til at løfte opgaver, som det ellers ikke var muligt at løfte. Museet respekterer naturligvis altid ønsker, som udtrykkes i forbindelse med disse donationer. I de tilfælde, hvor testamentariske gaver ikke er ledsaget af særlige ønsker, reserveres midlerne altid til helt specielle opgaver, sådan som det for eksempel er tilfældet med arven efter Børge Rasmus Petersen, som har skabt det økonomiske grundlag for den aktuelle genopførelse af fem-fagshuset fra Aalborg på museets torv.

Yderligere oplysninger herom kan fås ved henvendelse til museumsdirektør Thomas Bloch Ravn på museets telefon 8612 3188 eller mail@dengamleby.dk.

Fem-fagshuset under opførelse. På billedet ses fra venstre mod højre tømrersvend Simon B. Kjær, tømrersvend Ejvind Maltesen og tømrersvend Gert Rasmussen. Foto Knud Nielsen.



Den Gamle Bys sponsorer 2001

BDO ScanRevision A/S Statsaut.revisorer Åboulevarden 11-13 8100 Århus C	Aalborggaarden, Stenhuset
BDO ScanRevision A/S Statsaut.revisorer Åboulevarden 11-13 8100 Århus C	Sadelmagerens Hus
Bryggerigruppen A/S Ceres Allé 1 8100 Århus C	Hvidtølsbryggeriet
C.A.C.Fonden Agerøvej 49, Tilst 8381 Mundelstrup	Helsingør Theater
Danisco Cultor Edwin Rahrs Vej 38 8220 Brabrand	Brændevinsbrænderiet og Bageriet
Danske Bank Kannikegade 4 8100 Århus C	Kannikegadehuset
De post- og telegraphistoriske Samlinger i Aarhus Århus Hovedpostkontor Banegårdspladsen 8000 Århus C	Aabenraahuset
Den danske Boghandlerforening Siljengade 6 2300 København S	Boglæden

EL:CON Elinstallation A/S Finlandsgade 20 8200 Århus N	Fichs Gaard
Falck-Securitas A/S Jens Baggesens Vej 53 8200 Århus N	Aarhus Mølle, Maltmøllen
Frisko Sol Is A/S Stations Parken 25 2600 Glostrup	Allinghuset, Simonsens Have
Handskemagerlauget i Danmark Grøndals Parkvej 26 2720 Vanløse	Handskemageren
C. Haugsted & Søn A/S Rosenkrantzgade 17 8000 Århus C	Vandmøllen
Museumsinspektør, cand. mag. Ebbe Johannsen Augustenborggade 23F 8000 Århus C	Ovnsamlingen i Trestokværkhuset
Julemærkefonden Brolæggerstræde 14 1158 København K	Aabenraa huset
Morgenavisen Jyllands-Posten Grøndalsvej 3 8260 Viby J	Povl Pops Hus, Apoteket
Jysk Guldsmedeforening Algade 46 9700 Brønderslev	Guldsmedens værksted
Arkitektfirmaet Kjær & Richter A/S Mejlgade 7 8000 Århus C	Vandmøllen

Aktieselskabet Korn- og Foderstof Kompagniet Grøndalsvej 1 8260 Viby J	S.M. Holsts Gaard, Forhuset
Svend Erik Laursen as Chr. X's Vej 106 8260 Viby J	Vandmøllen
Lions Klubberne Lystrup og Århus-Marselisborg Postboks 77 8520 Lystrup	Mansardhuset
Mammens Emballage A/S Axel Kiers Vej 13 8270 Højbjerg	Lille Rosengaarden
Tømrefirma Marstrand Nielsen Sylbækvej 31 8230 Åbyhøj	Vandmøllen
McDonald's Familierestauranter Viby Ringvej 17 8260 Viby J	Hattemageren
Naturgas Midt/Nord Hjulumagervej 21 8800 Viborg	Gaslys
OK a.m.b.a. Tømmervejen 5-7 8260 Viby J	Sønderborghuset, Havbogade 29
Knud Pedersen A/S City Vest 8220 Brabrand	Frands Hansens Hus

Post Danmark Postområde Århus Banegårdspladsen 1A 8100 Århus C	Postladen
Erik F. Qvist A/S Marselis Boulevard 125 8000 Århus C	Vandmøllen
Realkredit Danmark Åboulevarden 69 8100 Århus C	Århus Mølle
MalerHuseT Sjøreen & Co. a/s Jens Baggesens Vej 41 8200 Århus N	Vandmøllen
Skandinavisk Tobakskompagnis Gavefond Tobaksvejen 4 2860 Søborg	Tobaksspinderiet, Tobaksladen
Steff Houlberg Bragesvej 18 4100 Ringsted	Musiktribunen, Simonsens Have
TVDanmark Århus Skanderborgvej 156 8260 Viby J	TV-reklamer
Unibank A/S Sankt Clemens Torv 2-6 8000 Århus C	Lemvighuset
AS Vesterbro Trælast Daugbjergvej 17 8100 Århus C	Aarhus Mølle, Kostald, Hestestald
Viby Jern Danmark A/S Fabriksvej 14 8260 Viby J	Smedjen

Aarhus Brandkorpsforening Ny Munkegade 15 8000 Århus C	Sprøjtehuset
Aarhus Oliefabriks Fond for almene Formål M. P. Bruunsgade 27 8000 Århus C	Valkemøllen
Aarhusianske Haandværkerlaug Aarhus Haandværkerforening Klostergade 30 8000 Århus C	Haderslevhusene
Aarhusianske Haandværkerlaug Aarhus Haandværkerforening Klostergade 30 8000 Århus C	Lille Rosengaarden
Aarhus Stiftsbogtrykkerie Søren Nymark Vej 1 8270 Højbjerg	Bogtrykkeriet
Lise Aarsleff Aaby Bækgaards Vej 5 8230 Åbyhøj	Skolen
Århus og Omegns Biavlerforening Tranbærvej 11 8220 Brabrand	Bistaderne
Århus Stiftstidende A/S Olof Palmes Allé 39 8200 Århus N	Borgmestergaarden

Åbningstider og arrangementer 2002

Januar

Museet har lukket 1. januar, men er åbent alle øvrige dage 11-15 – Museumsbutikken holder åbent – Juleudstillingen “Dansk jul i 300 år” varer frem til 6. januar – Traktørstedet Simonsens Have er åbent frem til 6. januar.

Februar

Museet er åbent 10-16 – Museumsbutikken holder åbent – Aktiviteter for børn fra 9. til 17. februar, tema: gækkebreve, gækkevers og bolsjekogning – Traktørstedet Simonsens Have er åbent i uge 7 og derefter i alle weekends.

Marts

Museet er åbent 10-16 – Museumsbutikken holder åbent – Købmandsgårdens kolonial er åben fra 23. marts – Aktiviteter for børn fra 23. marts til 1. april, tema: påskeæg, påsketraditioner og bolsjekogning – Traktørstedet Simonsens Have holder åbent alle weekends og hver dag i påsken – Kørsel med kaper-vogne starter i påsken og herefter kører de dagligt – Bagerbutikken holder åbent i påsken.

April

Museet er åbent 10-17 – Museumsbutikken og Købmandsgårdens kolonial holder åbent – Kapervognene kører dagligt – Traktørstedet Simonsens Have er åbent dagligt – Vennedage for Den Gamle Bys Venner 6. og 7. april.

Maj

Museet er åbent 10-17 – Museumsbutikken og Købmandsgårdens kolonial holder åbent – Aktiviteter for børn fra 18. til 20. maj, tema: papir og skriveværksted og bolsjekogning
Traktørstedet Simonsens Have er åbent dagligt – Kapervognene kører dagligt – Fra 2. maj er der åbent i Blomstergartneriet – Fra 15. maj er der også åbent i Bogladen og i Bagerbutikken – Sommerens promenadekoncerter hver søndag i Simonsens Have første gang 19. maj.

Juni

Museet er åbent 9-18 – Museumsbutikken, Bogladen, Købmandsgårdens kolonial, Bagerbutikken og Blomstergartneriet er alle åbne – Levende Museum starter 1. juni – Traktørstedet Simonsens Have er åbent dagligt – Kapervognene kører dagligt – Promenadekoncerter hver søndag i Simonsens Have.

Juli

Museet er åbent 9-18 – Museumsbutikken, Bogladen, Købmandsgårdens kolonial, Bagerbutikken og Blomstergartneriet er åbne – Aktiviteter for børn fra 1. juli til 4. august med særlige sommertilbud for børn – Levende Museum – Traktørstedet Simonsens Have er åbent dagligt – Kapervognene kører dagligt – Promenadekoncerter hver søndag i Simonsens Have

August

Museet er åbent 9-18 – Museumsbutikken, Bogladen, Købmandsgårdens kolonial, Bagerbutikken og Blomstergartneriet holder åbent – Aktiviteter for børn fra 1. juli til 4. august med særlige sommertilbud for børn – Levende Museum – Traktørstedet Simonsens Have er åbent dagligt – Kapervognene kører dagligt – Promenadekoncerter hver søndag i Simonsens Have – Børneaktiviteter til 4. august – Festuge for hele familien fra 31. august til 8. september.

September

Museet er åbent 10-17 – Museumsbutikken, Bogladen og Købmandsgårdens kolonial holder åbent – Levende Museum til 8. september – Festuge for hele familien fra 31. august til 8. september – Traktørstedet Simonsens Have er åbent dagligt – Kapervognene kører dagligt – Promenadekoncerterne i Simonsens Have afsluttes sidste søndag i Festugen – Gartneriet holder åbent sidste dag 13. september og Bagerbutikken holder åbent sidste dag 15. september.

Oktober

Museet er åbent 10-17 – Museumsbutikken og Købmandsgårdens kolonial holder åbent – Bogladen er åben til og med efterårsferien – Bagerbutikken er åben i efterårsferien – Aktiviteter for børn fra 12. til 20. oktober, tema: æbler – Traktørstedet Simonsens Have er åbent dagligt – Kapervognene kører til og med efterårsferien – Særlige arrangementer for børn i efterårsferien.

November

Museet er åbent 10-16 – Museumsbutikken og Købmandsgårdens kolonial holder åbent – Traktørstedet Simonsens Have er åbent dagligt – Juleudstillingen “Dansk jul i 300 år” åbner første weekend i advent – Lions julemarked afholdes første weekend i advent.

December

Museet er åbent 10-16 dog lukket 24. og 25. samt 31. december – Museumsbutikken, Bogladen og Købmandsgårdens kolonial holder åbent – Aktiviteter for børn anden, tredje og fjerde weekend i advent med særlige juletilbud – Levende Museum hele måneden – Traktørstedet Simonsens Have er åbent dagligt, dog lukket 24. og 25. samt 31. december – Kapervognene kører hver adventssøndag – Bagerbutikken har åben i weekenden frem til jul – Den Gamle Bys årbog udkommer i begyndelsen af december – Juleudstillingen “Dansk jul i 300 år” åbner første weekend i advent – Lions julemarked afholdes første weekend i advent – Den Gamle Bys museumsmarked afholdes anden, tredje og fjerde weekend i advent.

Ret til ændringer forbeholdes.