



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>

gamle ting

fra køkkenet



Af GORM
BENZON

GORM BENZON

GAMLE
TING *fra køkkenet*

Fotografier af BIRTHE BENZON



HØST & SØNS FORLAG

Indhold

Forord	7	Køkkenske og øse	42
Trefod og stegeriste	8	Til hakkemad	44
Kedelophæng og kedelkran	10	Tragte	46
Kedler	12	Diverse forme	48
Gryder og potter	14	Husholdningskrukker	50
Saltbøtter	16	Stentøjskrukker	52
Stegepande og stegesø	18	Fade af lertøj og stengods	54
Æbleskivepander	20	Stripper, spande og flødefade	56
Jern til »gode råd« og vafler	22	Trækander	58
Stempler til brød og grød	24	Skårne træskåle	60
Kagebrædter med små figurer	26	Til transport af mad	62
Forme til store figurkager	28	Lejler	64
Kageruller	30	Barselpotter og føringspande	66
Stølp, tækkefad og varmelåg	32	Brændevinsdunke	68
Vægte og lodder	34	Om brændevin og prop	70
Rivejern	36	Kværne	72
Sigte, dørslog og hulske	38	Mortere	74
Til ophæng og henstilling	40	Målekrus	76
		Osteforme	78
		Kærner	80
		Stempler og forme til smør	82
		Det blå køkkentøj	84
		Om kaffe og te	86
		Kaffekværne	88
		Maskiner til kaffe	90
		Vandkedler	92
		Ølbrygning	94

Forord

I de senere år er der sket en glædelig udvikling i interessen for antikviteter. Hvor man tidligere så på de gamle ting blot som dekorative prydenstande og ikke beskæftigede sig med historien bag dem, er det folkløristiske og historiske nu kommet ind i billedet og har givet tingene mæle.

Denne baggrundsviden har medført, at antikvitetsinteressen ikke blot er bundet til de mere kostbare og sjældne ting, men at også antikviteter med et måske mere beskedent ydre nu værdsættes som samlerobjekter.

Blandt disse tidligere oversete genstande er husgerådet, der også i litteraturen har været lidt stedmoderligt behandlet. Omtalen i antikvitetsbøger har været sporadisk, og hvad der har været skrevet fra folkløristisk og museumsside har været spredt, hvad der nok har sat en vis bremse på samlerinteressen. Det er vort håb, at denne bog, der udelukkende beskæftiger sig

med tingene fra det gamle køkken, må være med til at udfylde en lakune i antikvitetslitteraturen.

Barselspotter af fajance, æbleskiveforme og budgingeforme af kobber, målekruis af tin o. s. v. har hørt til de »vedtagne« antikviteter, mens andet husgeråd, der måske ikke på samme måde er kunstgenstande, har været mindre estimeret, og derved er prisen på disse ting holdt nede i et fornuftigt leje, hvilket også skulle kunne inspirere kulturhistorisk interesserede samlere.

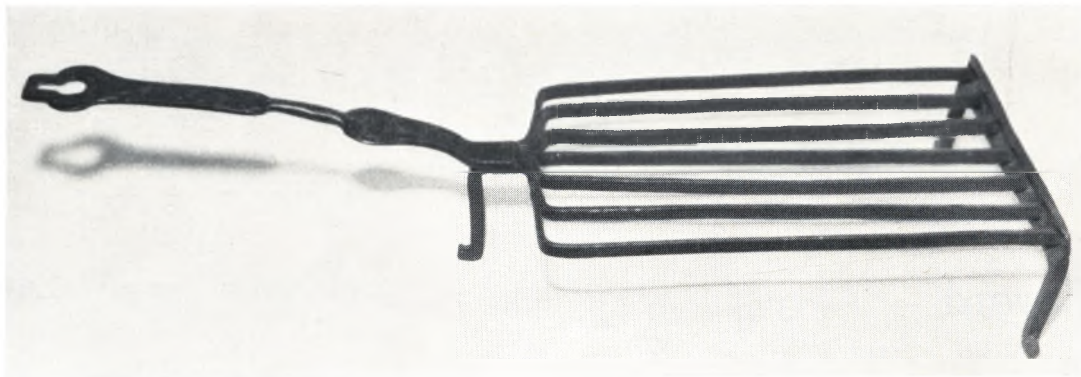
Flere museer, antikvitetshandlere og private samlere har ydet stor hjælp til denne bog dels ved at stille viden til rådighed, dels ved at tillade fotografering fra deres samlinger. Vi vil i denne forbindelse gerne rette vor hjertelig tak til Djurslands Museum, Grenå, Fri-landsmuseet, Sorgenfri, Kulturen, Lund, Nationalmuseets 3. afdeling samt de norske museer, der var repræsenteret på udstillingen »Norsk design gennem tiderne« på Københavns Rådhus i oktober 1966.

En hjertelig tak også til antikvitetshandlerne Curt Berndorff, P. Brøste, Erik Gottschalch, P. Græsholm, Tage Hansen, Ole Haslund's Hus, Bo Ive, Erik Heide Jall, Poul Jelskov, H. Skjalm P, fru Ira Wøldiche, direktør fru Jenny Bruhn samt elektroinstallatør Erik Eimose.

BIRTHE OG GORM BENZON

Trefod og stegeriste

*Fast stegerist med
ornamenteret håndtag
(Nationalmuseet).*



Jerntrefoden, hvorpå gryder og pander kunne sættes over ildstedets gløder, blev meget brugt i tiden efter middelalderen.

Trefoden består af en ramme, der hviler på tre ret høje ben, og fra rammen peger korte støttetappe ind mod midten, så gryder og pander af flere for-

Trefod med jydepotte fra Midtjylland (Nationalmuseet).



skellige størrelser kunne bruges på den. De fleste trefødder har ramme som en ligesidet trekant, men især i 1700-tallet fremkom – f. eks. i Tyskland – trefødder med rund ramme. Trefødderne kan i undtagelsestilfælde være ornamenterede, men i grunden var de lidet egnede til udsmykning, og man så dem sjældent dekorerede i de nordiske lande. Trefoden er imidlertid i sig selv en ganske dekorativ genstand, og den er nyttig at have ved hånden, hvis man, som det efterhånden bruges mange steder, laver lidt tidsfordrivsmad på kaminen.

Uundværlig i fortidens køkkener var stegeristen, som kom i anvendelse, når der skulle ristes pølser, fisk eller mindre fjerkræ. De enkleste stegeriste er rektangulære eller – sjældnere – kvadratiske, de står på tre eller fire fødder, er forsynet med en stjært, så de kan løftes af ilden, og har tremmer, der går parallelt i længderetningen.

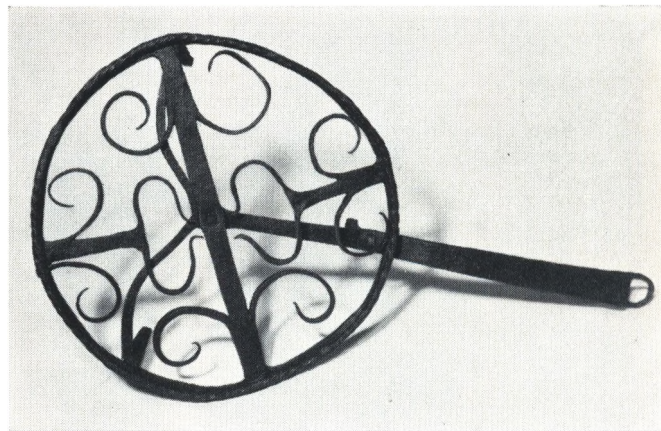
Runde stegeriste var ikke særlig kendte i Norden, men i Tyskland, England og i Sydeuropa anvendtes de meget. De runde riste forekommer med fast fod, men er nok så ofte anbragt på en trefod med en aksel, så de kan drejes. På den måde sikrede man sig, at det kød, man lagde på risten, blev jævnt brunet og

stegt. Ved den drejelige rist havde man også den fordel at kunne anbringe den, så kun den ene halvdel stod inde over gløderne, og så drejede man den rundt, når der ønskedes en lettere stegning, hvilket var vanskeligt med den faststående rist. For lettere at kunne løftes af ilden, har nogle af de runde riste midt i en lodret stang, der foroven ender i en bærebøjle. Både de firkantede og de runde riste har undertiden været genstand for den prægtigste udsmykning, hvor man har ladet ribberne slynge sig i mønstre.

I større husholdninger havde man stegekurve, det er aflange beholdere opbygget af tyndt båndjern, der ligger ribbevis. Stegekurvene er forsynede med låg, og både over- og underdel har fire ben, så kurven kan vendes under stegningen. Det mest almindelige var, at stegekurvene blev anvendt til fisk, og de kan derfor være formgivet som fisk.

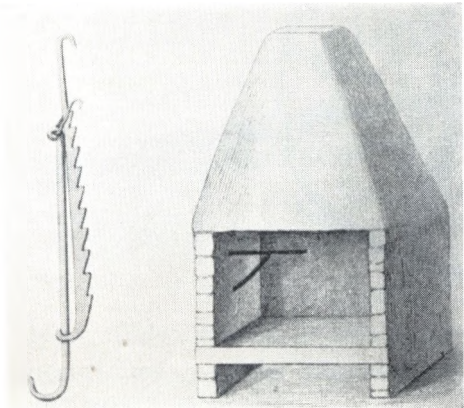
Ovnhække, som ikke må forveksles med stegeriste, er af langt spinklere gods. De er beregnet til at blive sat oven på bilæggeren og blev brugt, når der skulle tørres brød etc. Ovnhækken er bakkeformet og kan være smukt ornamenteret på side- og endestykkerne.

Stegespid og ildbukke blev meget anvendt i middelalderen over hele Europa, men i renæssancen og barokken mistede man i nogen grad interessen for dem i Norden. I dag er kun såre få af disse sæt bevaret i Skandinavien, derimod ses spid og bukke stadig i mange andre dele af Europa. I Spanien, hvis smedekunst altid stod højt, kan de være overdådigt udsmykkede. De bukke, spiddet hviler på, har gafler i forskellig højde, og de ender foroven i et par bærebøjler, så de er nemme at flytte. Det yderste af bøjlen er ofte udformet som et gabende dyrehoved.



Øverst: Stegerist med drejelig skive i tunget arbejde.
Nederst: Stegebuk fra Slesvig (begge Nationalmuseet).

Kedelophæng og kedelkran



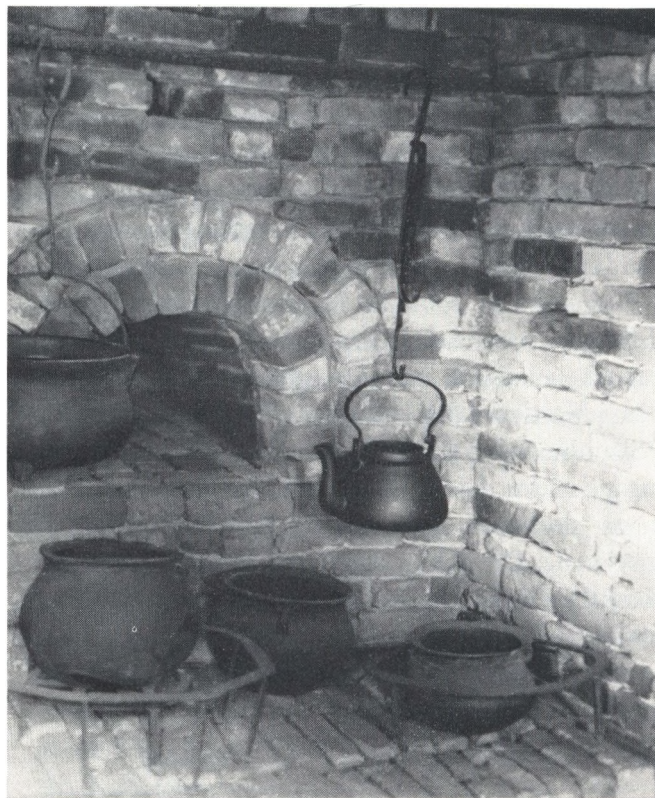
Kedelophæng og kedelkran hentet fra illustration i en gammel kogebog.

Dengang man kun kendte til åbne ildsteder, var det nødvendigt med en anordning, så kedlerne kunne hænges ind over flammerne. Til den ende lagde man en stang tværs gennem skorstenen et stykke oppe, og på denne stang blev et særligt kedelophæng anbragt. (Nogle kalder det et grydeophæng, hvilket ikke er helt korrekt). Den mest primitive type består slet og ret af en jernkæde med store led, der som tilbehør har en svær, smedet, s-formet krog, som kedlen kan hænge i. Ved at flytte krogen fra ét led til et andet var man i stand til at variere kedlens højde over ilden.

En mere avanceret form for ophæng består af to jernstænger, der er forskydelige i forhold til hinanden. Man kan regulere dets længde ved hjælp af en bøjle på den ene stang, der griber ind i nogle takker på den anden. I Norden, hvor ildstedet de fleste steder førte en ret tilbagetrukket tilværelse, blev der som oftest ikke gjort ret meget ud af kedelophængene, det højeste var, at kroge og bøjler endte i en

snøle eller – meget sjældent – et dyrehoved. I Mellemuropa var forholdet et ganske andet: her var den centrale plads i hjemmet ildstedet, som gjordes til genstand for forskellig udsmykning, og kedelophængene fulgte denne tendens. Især i Tyskland, Østrig og Schweiz, hvor ildstedet sine steder befandt sig midt ude på gulvet, blev kedelophængene overdådigt dekoreret, samtidig var det overordentlig stort. Jernstængerne hamredes ud i vidtløftigt bladværk, som forsiredes med graverede mønstre. Man lavede årstal

Interiør visende et gammelt ildsted. Kedler er ophængt, og gryder af sortbrændt lertøj står på egne standknopper eller er anbragt på løse standrande med støttespødder. (Frilandsmuseet i Sorgenfri).



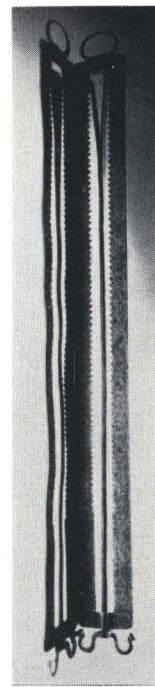
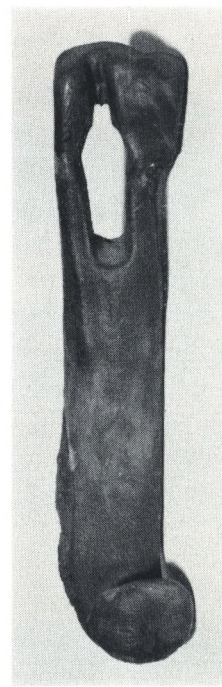
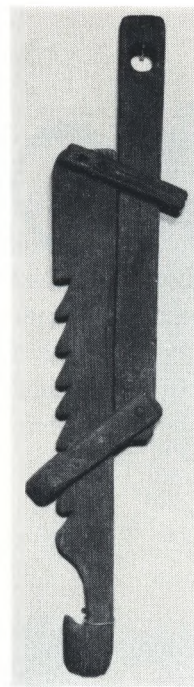
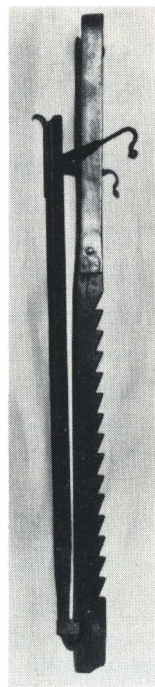
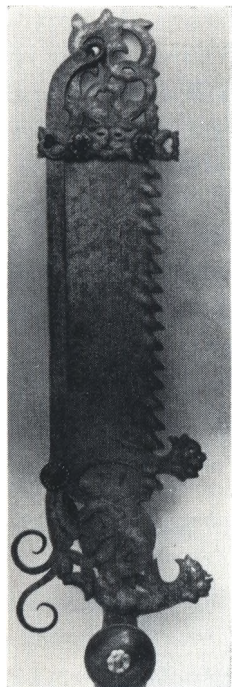
Fra venstre:
Tysk pragt-kedel-
ophæng med
graverede og gennem-
brudte dekorer, der
bærer årstallet 1801.
(Privateje).

Kedelophæng med
skaft og skyder af træ
medens kroge og bære-
bøjle er af jern
(Privateje).

Indstillelig kedelkrog
fra Færøerne
(Nationalmuseet).

Primitiv kedelkrog af
træ fra Færøerne
(Nationalmuseet).

Ganske lille ophæng,
hvor fjedre griber ind i
takker og regulerer
ophængningshøjden
(Privateje).



og initialer ved at gennembryde metallet, og ydermere blev der på særlige pragt-ophæng nittet messingprydelser. Bærekrogen til kedlen ender på sådanne ophæng i en ret stor, fladtrykt kugle, i hvis midte der sidder en fint udført messingblomst eller roset.

Undtagelsesvis ser man kedelophæng, hvor kun kroge og bøjler er af jern, medens resten er af en eller anden hård træsort – som oftest egetræ. Den mulighed, at der skulle gå ild i et sådant ophæng, var ikke stor. Det sad trods alt højt hævet over flammerne, og kedlen tog af for opslående luer.

Ganske små »kedelophæng« – 25-30 cm lange – forekommer, de har dog næppe været til husholdningsbrug, men er snarere blevet anvendt i apoteker-

nes destillérkamre eller hos sølvsmedene, når der skulle smeltes små portioner sølv i en digel.

Kedelkranen er en drejelig arm, der er fastgjort til ildstedets side, her kan kedlen hænges op på en krog og svinges ind over flammerne. I England, det sydligere Vesteuropa og Mellemeuropa var sådanne kraner meget udbredte, og står ofte som repræsentanter for det ypperste smedearbejde. De fremtræder da med snoede stænger og slyngede, vidtforgrenede støttebøjler, der somme tider ender i drevet bladværk med kraftige graveringer. Skandinaverne har kendt kedelkranen, men har åbenbart ikke brudt sig syndeligt om den. Kun i det sydligste Jylland og her-tugdømmerne var den almindelig, men nogen særlig udsmykning havde den sjældent.

Kedler

Kedler er kogekar beregnet til ophængning over ildstedet, hvorfor en kedel ikke har ben, men en hank, der kan være fastgjort i to vandrette ører, som sidder på kedlens øverste rand eller lige under denne. Medens de fleste gryder er støbte, er kedlerne så godt som alle smedede – kedler af lertøj forekommer ikke. Indtil anden halvdel af forrige århundrede var

kobber og messing de foretrukne kedel-materialer. Hvilken form karret har, er i og for sig uden betydning for klassifikationen, der er åbne kedler til kogning af mad og lukkede kedler til vand. (Disse sidste behandles selvstændigt).

Der herskede længe nogen tvivl om, hvorvidt gruekedlen nu også virkelig var en kedel, eller om den rettere burde betegnes som en gryde, men nu er man enedes om fortsat at henføre den til kedlerne, så sandt som den jo ikke står på ildstedet, men hænger over det – ganske vist ikke i en hank, men i den brede kant, som krager ud foroven.



*Næste side:
Stor dansk kobberkedel
med låg (Privateje).*

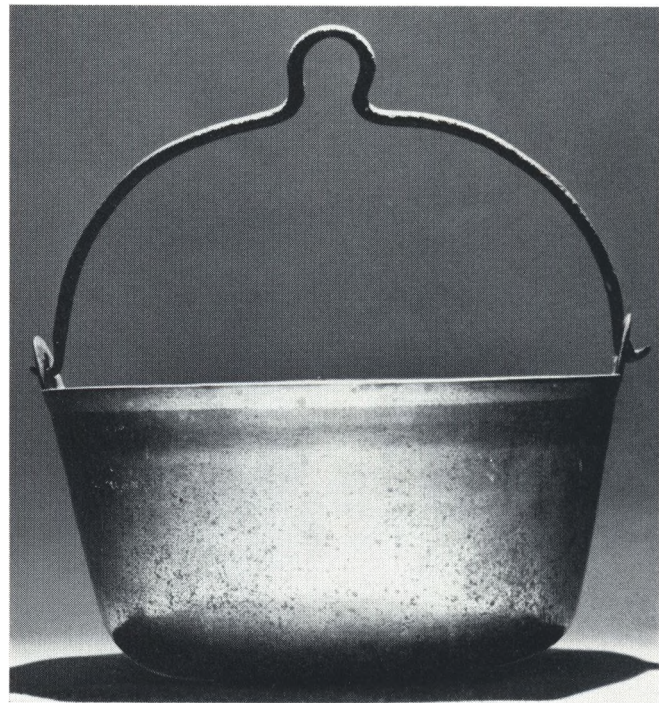
*Kedel af den såkaldte
»flensborger-type«,
jernbanken er anbragt
i et par flige (Privateje).*

*Stor gruekedel eller destillér-
kedel fra Sindal apotek i
Nørrejylland. Kedlen er folde-
samlet, og lapningerne er
dels loddet, dels nittet på
(Privateje).*

Næsten hvert eneste hjem disponerede i gammel tid over en gruekedel, den var ganske uundværlig, når der skulle koges tøj, farves eller brygges øl. Gruekedler er næsten altid af kobber, messingkedler forekommer, men de er sjældne. Indvendig fortinning havde de ikke, fordi tinnet hurtigt ville blive slidt af, når der rørtes i kedlen. I stedet garderede man sig mod spanskgrøntforgiftning ved at skure kedlen omhyggeligt med strandsand, inden den brugtes til fødevarer.

De ældste gruekedler er samlede med slaglodning, de yngre som oftest ved foldning af metallet, foldesamlinger ses dog også af og til på meget gamle kedler. Det var ikke usædvanligt, at en gruekedel blev brugt så længe og så flittigt, at der blev slidt hul i den; sådanne skader udbedredes med lapper, som man nittede fast. – Gruekedler af kobber og messing har i dag fundet en ny anvendelse som brændebøtter.

Støbte gryder kan være meget tunge, derimod er de smedede kedler temmelig lette, fordi de skulle hænge. En særlig let type går i Danmark under betegnelsen »Flensborg-kedler«, fordi de bl. a. blev fabrikeret på Klusriis kobbermølle umiddelbart nord for Flensborg; vi har dog ingenlunde eneret på sådanne kedler, de optræder over det ganske Europa under forskellige navne og i varierende lokale udformninger. Flensborg-kedlerne er af tyndt messing og kan være presset eller drevet op i én plade, alle gamle kedler bestå imidlertid altid af flere stykker, der er samlet ved slaglodning med kobber. Lodningen ses som en rødlig stribe i det gule metal. Foroven går et par gennemhullede flige op fra kedlen, og i dem er en jernhank anbragt. På enkelte Flensborg-kedler snævrer korpus øverst ind i en »hals« på fra fem til ti centimeters højde, det er for at væsken ikke skal skvulpe over, når kedlen sættes på ophænget eller tages ned.



Gryder og potter

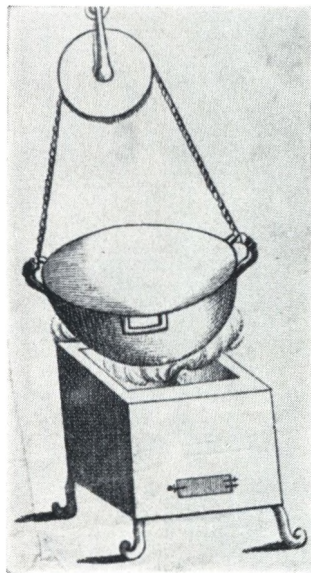
Ved en gryde forstod man oprindeligt et trebenet kogekar beregnet til at stå på ildstedet; derfor har gryder normalt ikke hank til ophængning, men der findes bastardgryder, som både kan stå og hænge. Alle metalgryder fra middelalderen er af bronze eller messing, for selv om europæerne i 1400-tallet havde lært at lave støbejern, var kvaliteten længe så pauver, at godset ikke lod sig anvende til husgeråd. Så sent som i begyndelsen af forrige århundrede foretrak mange husmødre messinggryder frem for gryder af jern.

Messinggryderne blev i middelalderen, renæssancen og den tidlige barok fremstillet af omrejsende klokkestøbere, og man ser undertiden mærker på gryder, som findes tilsvarende på klokker og altersta-

ger. Sådanne messinggryder var kostbare at anskaffe, derfor klarede man sig i de fleste mindre husholdninger med én metalgryde og brugte gryder af rød- eller sortbrændt lertøj for resten. Medens de rødbrændte gryder som regel har indvendig glasur, er de sorte – jydepotterne – altid uglaserede.

Jydepotter anvendtes meget i Danmark, i dele af Sverige og i Nordtyskland. Typemæssigt stammer de fra oldtiden, og de fleste har et kraftigt, buget korpus, som foroven krager ud i en kant. På grund af lerts skrøbelighed har gryder af dette materiale kortere ben end metalgryderne. – Man skelner iøvrigt mellem gryder og potter derved, at gryderne har to ører, de kan løftes i, medens potterne er uden ører. Det sorte lertøj blev i Danmark fremstillet af pottekoner, og længst holdt denne form for lertøjsindustri sig i Jylland.

Efterhånden kom trefødderne i brug på ildstederne, og hermed var de lange ben på gryderne over-



1. Egentlig skulle gryder ikke hænges op over ilden, men det kunne lade sig gøre, når man anbragte en »bjælpebank« eller et stykke tov i ørerne. – 2. En smuk gotisk gryde: Den er forsynet med lange ben, der ender i løvekløer, og en vredet jernhank er anbragt i ørerne. På korpus er der tydelige mærker efter formen, som gryden er støbt i (Privateje). – 3. Messinggryde i lergrydefacon. Typen var ret udbredt i Tyskland, men kendes også fra Skandinavien (Privateje). – 4. Gryde af sortbrændt lertøj (Nationalmuseet).





Fiskegryden står på grænsen mellem gryde og kedel, den er ikke støbt, som gryder er flest, men er beregnet til at stå, derfor må den benføres til gryderne. (Frilandsmuseet).

flødiggjort, de skrumpede ind til tre små støtteknopper, som skulle holde gryden i balance, når den stod på gulvet eller på bordet. Støtteknopperne holdt længe stand, de er i virkeligheden først helt forsvundet i det sidste par årtier og erstattet af en standrand.

Da komfurerne vandt indpas, blev gryderne forsynet med en kant omkring korpussen, så de ikke faldt ned gennem ildhullet, og det blev samtidig nødvendigt at ændre faconen: de bugede gryder forsvandt og gav plads for cylindriske kogekar. Mange gamle ildsteds-gryder af messing måtte lide den tort at blive lavet om til komfurgryder ved, at benene afsavedes.

Oldtidens bugede gryde var en udpræget lertøjsform, men den blev senere eftergjort i metal og holdt sig i live, indtil de sidste åbne ildsteder forsvandt i begyndelsen af dette århundrede. En vid, skålformet gryde var yndet i 1600-tallet, og cylindriske gryder havde man allerede i middelalderen. Nogen stor udbredelse opnåede disse sidste dog ikke før komfurets

fremkomst, rimeligvis fordi cylinderformen viste sig at være mindre hensigtsmæssig på det åbne ildsted.

Af og til ses ret store gryder, hvor bunden er temmelig flad og meget bred, medens korpussen er indsnævret, man anvendte dem, når man ville opnå høje varmegrader – f.eks. ved destillation af brændevin. I større husholdninger havde man aflange metalgryder til kogning af fisk – de optræder gerne under betegnelsen »bornholmergryder«, men nogen egentlig årsag til navnet findes vist ikke.

I Sydtykland og Schweiz var det almindeligt med store gryder, der for neden svejfer ud for at give en større opvarmingsflade. (Privateje).





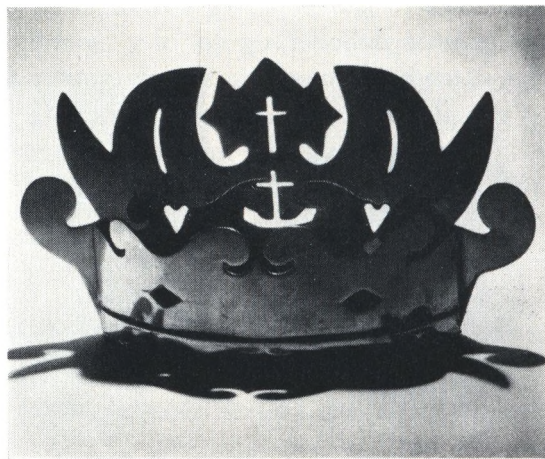
For et par hundrede år siden var salt en luksusartikel. Ganske vist brugtes der store mængder af det, for det var stort set det eneste brugbare konserveringsmiddel, man kendte, men med datidens primitive metoder var det dyrt at udvinde. Det kan nævnes, at Danmark mistede en stor del af sine skove, fordi træet blev brugt som brændsel ved saltsydning. Havvand blev ledet ind i bassiner, hvor så meget vand som muligt fik lov til at fordampe. I de fugtige og kølige somre blev det dog ikke til stort, og derfor hældte man havvandet i store metalgryder, som man holdt i kog uger igennem, til væsken var fordampet, og saltet kunne skrubes op.

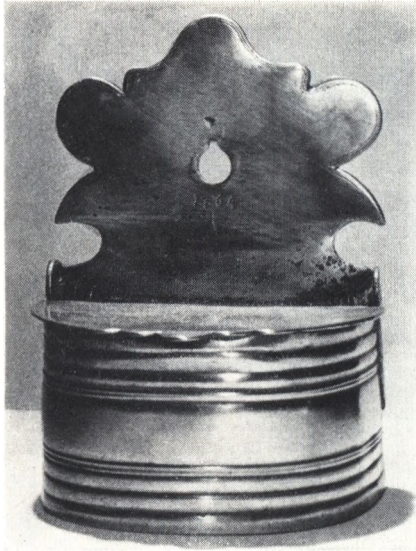
I hjemmene havde man sit køkkensalt, som helst skulle være af en særlig ren kvalitet, i en væg-saltbøtte. Tin var et fortrinligt materiale til sådanne bøl-

Øverst: Saltsydning foregik i overmåde store støbte gryder af messing eller bronze. Det gamle stik viser, hvordan man simpelthen hældte havvand i gryderne og dampede det ind.

Fra venstre: 1. I trærige egne var det almindeligt, at man udskar saltkar af f. eks. fyrretræ. Det her viste kar er fra Jämtland (Kulturen, Lund). – 2. Messingsaltkar med dreven og graveret dekor (Nationalmuseet). – 3. Fidibusholderen kan minde en del om saltkar, men gennembrydningerne viser, at den ikke har været beregnet til opbevaring af salt (Privateje).

Saltbøtter

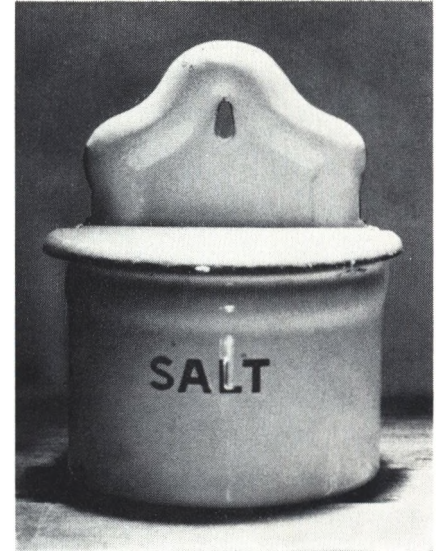




Medens saltkar af messing eller kobber ofte smykkes af drivninger, måtte man nøjes med støbte og udskårne (udbugne) dekorer på tinkar. (Privateje).



En nydelig engelsk saltbeholder af ret tyndt messingblik. Låget skal forbindre, at saltet bliver fugtigt. (Privateje).



I slutningen af forrige århundrede fortrængte de hygiejniske saltkar af emaljeret jernblik praktisk taget alle andre typer. (Privateje).

ter, fordi det ikke danner giftige metalilter, men der fremstilledes også mange saltbøtter af kobber og messing med indvendig fortinning. Da salt har en kedelig evne til at optage fugt fra luften og derved bliver klistret og sammenhængende, var saltbøtterne almindeligvis forsynet med låg. – Mange af de bøtter uden låg, som ellers minder meget om saltbøtterne, har været beregnet til opbevaring af fidibusser.

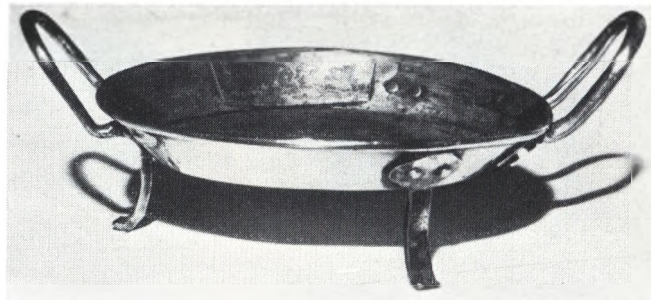
For at bøtterne bedre kan hænge på væggen, buer de som regel ud fra en plan ophængningsplade, og på bøtter af tyndere messing- eller kobberplader kan både denne plade og selve bøtten være forsynet med dreven ornamentik. Ved sværere gods har man indskrænket sig til at udhugge tunger og flige i kanten og eventuelt givet den gennembrydninger. Tin egner sig ikke til opdrivning, her er udhugget og graveret ornamentik de eneste muligheder.

I løbet af forrige århundrede blev de gammeldags metalbøtter afløst af porcelænsbøtter, bøtter af fajance og – senere – emaljeret jernblik. Især musselmaled fajancebøtter er i disse år efterspurgt af liebhavere.

I skovrige egne, hvor folk ikke var særlig velstillede, lavede man selv sine saltbøtter – mest af nåletræ. Hvis det var godt gennemtørret træ, man brugte, havde disse bøtter endog den fordel, at de sugede væde fra saltet. I områder med rig folkekunst – f. eks. på grænsen mellem Norge og Sverige – blev der i 1700- og 1800-tallet fremstillet saltbøtter, som var rene pragtstykker. Særlig skønne er bøtter fra Jämtland med deres kraftige ornamentik i højt relief og med oliemaling i stærke, glade farver. Morsomt nok kendes fra Tyrol tilsvarende saltbøtter, der minder så meget om Jämtlands-bøtterne, at man skal være kender for at kunne skelne dem fra hinanden.

Stegepande og stegesø

Stegepandens udformning er undergået en betydelig udvikling i tidens løb; den var til at begynde med en plade – slet og ret – og materialet har vel oftest været brændt ler, men en tilslebet klæberstensbrik kunne også tænkes. Ved udgravninger i det indre København finder man ikke så sjældent glaserede lertøjsplader, og det er ret sikkert, at denne form for »stegepande« – takket være sin prisbillighed – har været almindelig brugt et stykke tid ind i 1700-tallet. De fleste stegeplader er helt uden kant eller blot forsynet med en ganske lav fals, og de har været anbragt



En lille, fortinnet stegepande af messing. Den har ben, så den kan stilles over gløderne på ildstedet og ører, som den kan løftes i. (Privateje).

på en trefod, når der skulle steges på dem. Kun i et enkelt tilfælde er der fundet en stegeplade med ben og stjært.

Efterhånden som man blev fortrolig med at arbejde i metal, fremkom der også pander af dette ma-



Den ældste type metalstegepande er slet og ret en flad skål med ben, så den kan stå, og en stjært, som den kan løftes i. Stjerten er hul og har givet plads til et træskaft. (Nationalmuseet).

*Stegesoen er et aflangt stegetrug med hælde-
tud. Den er altid med
indvendig glasur,
hvorimod det udvendig
kan stå uglaseret.
(Privateje).*



teriale, og medens ler-stegepladerne kun kendes som fragmenter, er der bevaret ikke så få meget gamle messingpander; de tidligste er støbt i en flad, jævnt buet skålfacon, og de står på tre – sjældnere fire ben. Stjærten er hul og tydeligvis beregnet til at stikke et træskaft ind i. Efterhånden får panderne en kant, bunden gøres plan, og ikke alle har stjært, men er i stedet forsynet med hanke, så de må løftes af ilden med en klemme.

I 1700-tallet går man over til at smede panderne af kobber eller messingplader i stedet for at støbe dem. Indtil begyndelsen af 1800-tallet er bund og side slaglodet sammen eller foldesamlet, men omkring 1830 bliver det almindeligt at presse panden op i ét stykke, så samlinger undgås.

Både messing og kobber er gode varmeledere og derfor velegnede materialer til pander og gryder,

fordi maden får jævn varme og derfor ikke så let brænder på; derimod er en stjært lavet af messing eller kobber meget ubehagelig at holde på, fordi den hurtigt bliver glohed. Af samme grund har køkkentøj af kobber og messing ofte en jernstjært eller jernhanke.

Foruden stegepander har man brugt den såkaldte stegesoe – et stegetrug af lertøj eller stentøj. Stegesoen var dog langt fra så almindelig i de nordiske lande som i Vest- og Centraleuropa, og hovedparten af de eksemplarer, der i dag udbydes til salg i antikvitetsforretningerne, er af udenlandsk oprindelse.

Stegesoen er rektangulær og ret dyb; fortil kan den være forsynet med en lille tud, som gør det nemt at hælde væden fra stegen.

Stegesoen er anvendelig såvel over det åbne ildsted som i ovnen.

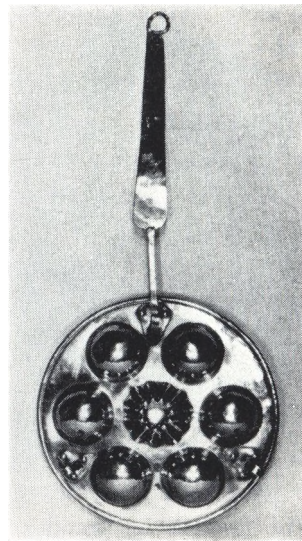
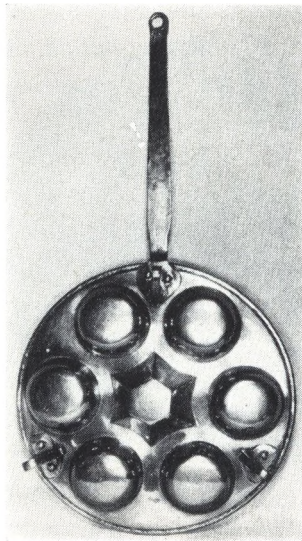
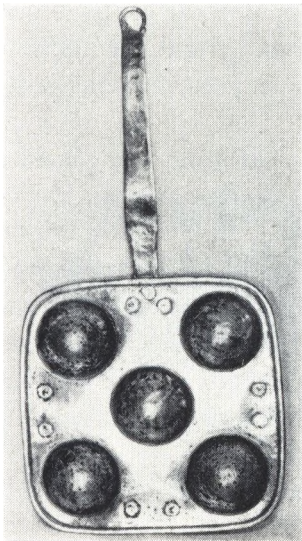
Æbleskivepander

Engang – efter midten af 1700-tallet – blev det almindeligt at lave æbleskiver, som vi kender dem nu; tidligere var æbleskiver i virkeligheden en helt anden ret, nemlig hele æbler kogt i vin og derpå indbagt i en beignetdej. At skaffe æbler om vinteren var dog ofte noget af et problem, derfor blev de hele æbler først erstattet med mindre snitter for tilsidst helt at forsvinde. Men æbleformen var blevet yndet, og for at bibeholde den, ændrede man dejens sammensætning, og den blev bagt til kugler i æbleskivepander.

Alle tidlige æbleskivepander er opdrejet i ret svært kobber eller (sjældnere) messing. De er langtfra alle sammen runde, sådan som æbleskivepander er nu om dage – både tre- og firkantede pander var almindelige. For at undgå forgiftninger af spanskgrønt, er panderne fortinnet indvendig. Æbleskiverne blev tilberedt på det åbne ildsted; derfor er panderne forsynet med høje ben.

Datidens glæde over ornamentik kunne rigtig komme til udfoldelse ved at et eller flere af pandens huller blev drejet op i et mønster, så man fik ornamenterede æbleskiver.

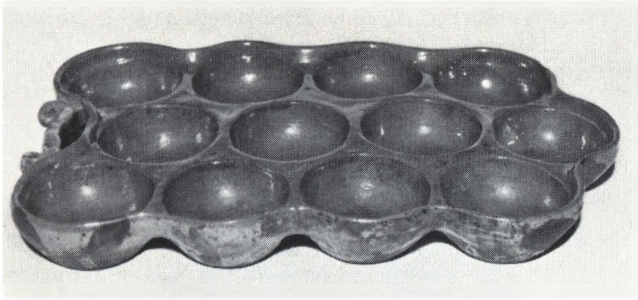
Først et godt stykke op i forrige århundrede fandt man på at lave æbleskivepander af støbejern, før var de af messing eller kobber. På landet havde man dog ikke altid råd til at anskaffe en kostbar metalpande, og man købte derfor pander både af glaseret og uglaseret lertøj. De glaserede pander var lettest at bage i, men folk var ikke altid lige begejstret for



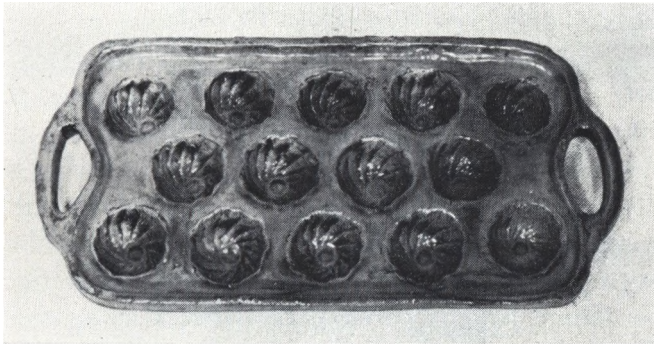
*Fra venstre:
Firkantet æbleskivepande
fra 1700-tallet. (Privateje).*

Den runde æbleskivepande er antagelig yngre end den firkantede, og i midten er der som regel en »bule« til en mønstret æbleskive.

Kobber er en særdeles god varmeleder, og på forskellig vis har man forsøgt at »bryde« forbindelsen mellem æbleskivepanden og stjerten, for at denne ikke skulle blive for varm under bagningen. En almindelig måde var at indsmævre stjerten, som det her ses. (Privateje).



En stor, blyglaseret lertøjspande. Der er nogen diskussion om, hvorvidt den har været til æbleskiver eller til postejer. Pander af denne type har været almindelige i Sydvesteuropa. (Privateje).



Lille lertøjspande med blyglasur, den har antagelig været brugt til små-postejer – muligvis til at riste snegle i. (Privateje).

dem, fordi man af erfaring vidste, at blyglasuren kunne give anledning til slemme forgiftninger. De uglaserede pander var ugiftige, og når man havde bagt i dem nogle gange, var den porøse skærv godt gennemtrængt af fedtstof, så de blev lettere at håndtere.

En lertøjspande kan ikke bære en stjørt, i stedet er der midt i de fleste af dem anbragt en hank, så de kan løftes af ilden.

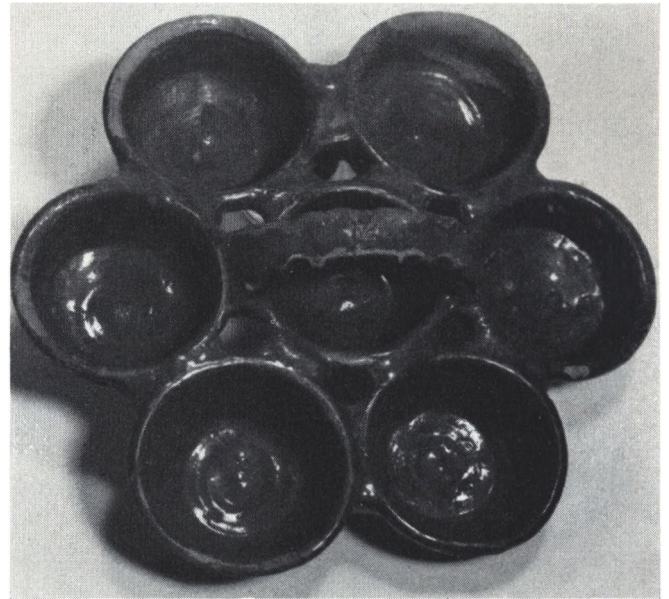
I antikvitetsforretningerne ser man i disse år en del pander af blyglaseret lertøj eller af stentøj med

saltglasur. De minder en hel del om æbleskivepander, men fordybningerne i dem er beregnet til postejbagning etc. Mange af dem er ganske dekorativt udformede, man ser dem ikke så sjældent af form som en vindrueklase.

OPSKRIFT PÅ ÆGTE ÆBLESKIVER

Mellemstore, smukke knapt modne reinetteæbler skrælles, kærnehuset stikkes ud, og de koges i vin – en madeiratypen vil være at foretrække. Når de er næsten møre, tages de op, dyppes i en beignetdej og koges i olie eller smeltet palmin, til de er lysebrune. De gamle spiste dem med sirup eller honning hældt over.

Dansk æbleskivepande af lertøj. Der er hank i midten, fordi lertøjet er for skrøbeligt til at kunne bære en stjørt.



Jern til »gode råd« og vafler

»Gode råd-kager« er en glemt delikatess; de forsvandt i det store og hele sammen med de åbne ildsteder – enkelte steder bagte man dem ganske vist stadig over komfuret, men da gas og elektricitet rykkede ind i køkkenerne, blev »de gode råd« overalt lagt på hylden. I dag er der dog mulighed for, at dette særprægede bagværk kan opnå en renæssance: Det er en yndet beskæftigelse at stege og koldkerere i udendørspejs og på barbecues, og i mange moderne huse har man kamin eller pejs, hvor »gode råd« sagtens kunne bages. Det skal understreges, at de sprøde, krydrede kager hører til det mere delikate gammeldags bagværk.

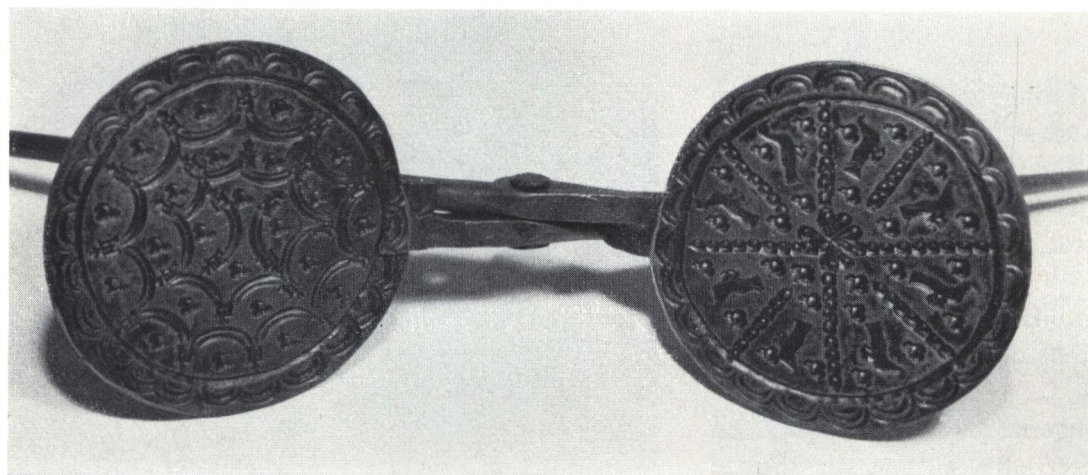
»Gode råd« bages i en speciel jernform – to firkantede, runde eller hjerteformede plader med hver sin lange stang.

Pladerne kan være samlet i ryggen med et hængsel,

eller de kan være til at klappe sammen som kæberne på en tang. Den ene stang har yderst en række indhak – den anden har en bøjle, som kan spændes ned over hakkene. På den måde kan jernet låses, medens man bager med det.

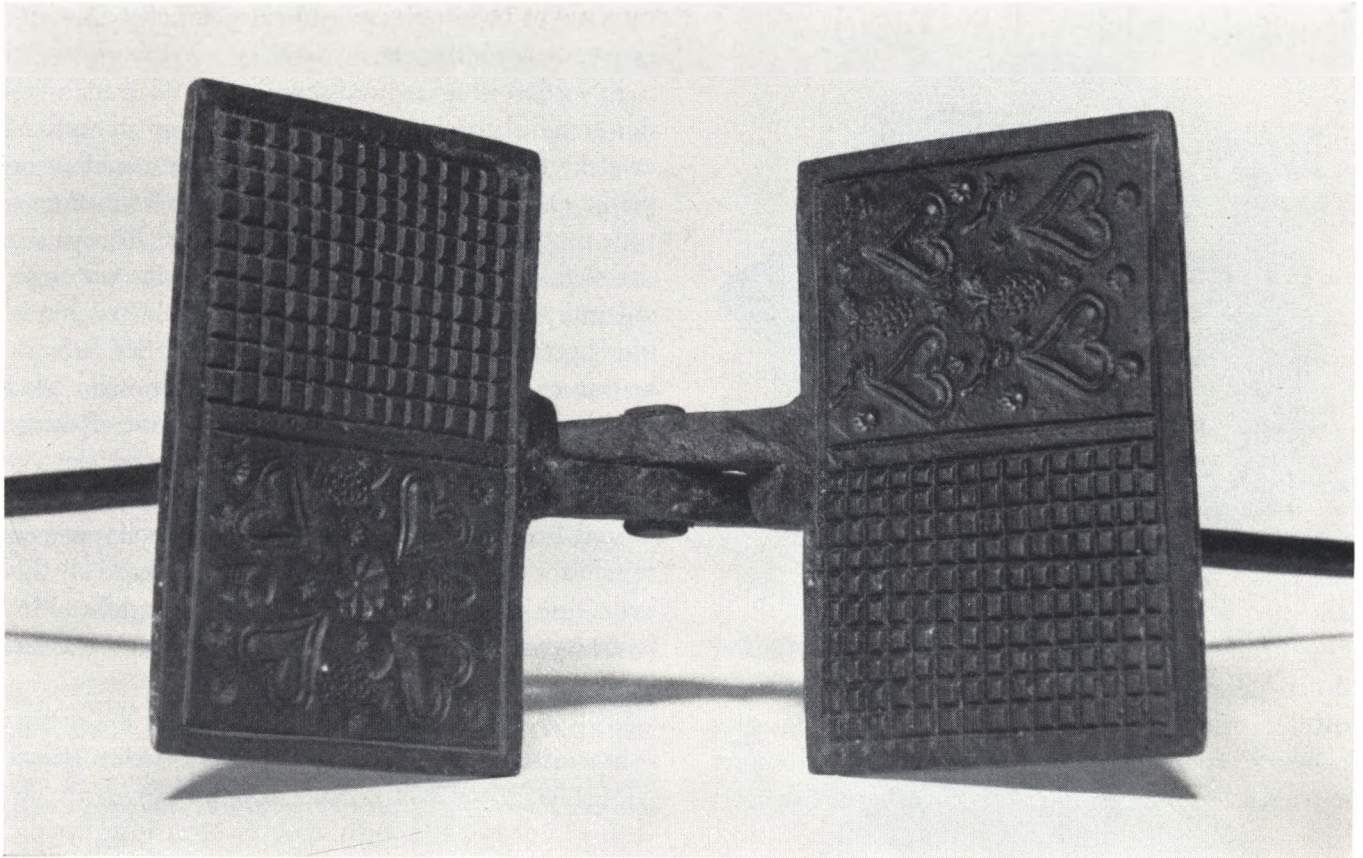
Pladerne er præget med mønstre, som på de tidlige eksemplarer er spinkle og ikke ret dybe, medens de på senere jern er kraftigere. Allerede i middelalderen lavede man i Sydeuropa kagejern, som minder om »gode råd jern«. De brugtes til oblater og andre sakrale brød og er derfor alle præget med religiøse motiver. Da man knap magtede den kunst at skære i jern, var pladerne af bronze eller messing, der er blødere.

I 1600-tallets begyndelse kom kagejernene til Skandinavien, hvor de udelukkende blev brugt til verdsligt bagværk. Af samme grund ser man ikke så hyppigt jern med religiøse motiver, oftere er de præget med initialer, bomærker, adelsvåben – eller blot med ganske neutrale motiver. I det nordlige Sverige og Norge, hvor man undertiden måtte klare sig med



Næste side: Firkantet »gode råd jern« med søffelmønstre og hjertemotiver. Hjertekager spistes af mangt som et værn mod hjertesygdomme. (Privateje).

Pladerne på et rundt »gode råd jern«, den ene af pladerne er skåret med due-motiver. (Nationalmuseet).



»nødbrød«, bagte man kiks af træbark – eventuelt iblandet lidt tørret pulveriseret lav og en ubetydelighed rigtigt mel. Til disse kiks brugtes også kagejern – om kiksene gavne fordøjelsen, kan man betvivle, men holdbare var de. Der er endnu bevaret enkelte nødkiks fra 1700-tallet, og de har næppe forandret sig, siden de blev taget ud af jernet.

Foruden »gøde råd-jern« havde man vaffeljern, som stort set var konstrueret på ganske samme måde og havde de samme faconer, blot har pladerne vaffelmønster og er formet som flade skåle, der gør bag-

værket tykkere. De runde vaffelpander, som er velkendte endnu, kom i brug da komfurerne erstattede de åbne ildsteder.

At bage gode råd-kager og vafles med jern, er ganske morsomt, men ret vanskeligt, og man skal helst være to om det. Den ene smører efter hver bagning jernet med fedtstof og hælder dej i, den anden holder jernet, som under arbejdet skal være gloende hedt. Det er klogt at bruge en langskaftet pensel til at påføre fedtstoffet med, da man ellers risikerer at brænde hænderne på pladerne.

Stempler til brød og grød

Mindre brødforme var ret almindelige i det sydlige Sverige samt



– i Danmark – i Sønderjylland, hvor man bage de tørre og hårde »knæpkager« (Kulturen, Lund).

Store brødstempler – altså ikke kagestempler – hører til det husgeråd, hvorom man desværre er ret mangelfuldt orienteret. De har øjensynlig altid været sparsomt repræsenteret i Danmark, og forekommer her væsentligst i de østlige egne. Svenskerne har gjort

mere ud af brødstempler end vi, men heller ikke dér er ret mange bevarede.

I Norden brugtes brødstemplerne ved årets højtidder som jul, påske og pinse. Mange af stemplerne er cirkelformede, har et religiøst motiv i midten og måske et skriftbånd langs kanten. Stempler med neutrale motiver ses dog også. I visse dele af Europa var det skik at bage »helsebrød« til folk, der var syge; sådanne brød mærkedes med et stempel, hvis motiv blev betragtet som passende »modgift«. Sct. Sebastian var en af pest-helgenerne, derfor gav man brød med hans billede til folk, der var angrebne af denne sot. Mod hjertesygdomme ordineredes brød, der var stemplet med hjerte-ornamenter.

Ved kroningshøjtideligheder, fyrstebryllupper og sejrsfester var det kutyme at uddele finbrød til folket. Også her kom brødstempler i anvendelse. Motiverne var rigsvåben, dele deraf, og kongeportrætter.

Fra venstre: 1. En gammel brødform hvis indskrift lyder »GIEF OSS I DAG VORT DAGLEGT BRAUD« samt – i den indre cirkel – »GUD BLESSI (velsigne) BRAUDID VORT«. (Kulturen, Lund). – 2. Sjællandsk brødform med kronbjort og hane (Nationalmuseet). – 3. Hallandsk form til grød (Kulturen, Lund).



Småstempler med pentagrammer, forskellige korsformer og stjerner er langt mere udbredte – omend de sjældent ses i Danmark. De var ikke tænkt som dekoration, men skulle beskytte brødet mod onde magter, som enten ville stjæle eller forgøre det. Herhjemme klarede man sig i reglen med at skære et kors i brødet med en kniv.

Brødstemplerne adskiller sig fra kagestemplerne derved, at de er langt grovere og dybere i udskæringerne. Dette var nødvendigt, for at aftrykket ikke skulle forsvinde helt, når brødet efterhævede under bagningen. Hvis man er så heldig at finde et gammelt brødstempel, bør man erindre, at det ikke kan bruges til gærbrød, som efterhæver for voldsomt. Derimod er brød, der er hævet ved hjælp af surdej – rugbrød og sigtebrød, ganske godt egnet.

I Sønderjylland og i de gamle hertugdømmer, var såkaldte knæpkager en udbredt spise. Betegnelsen knæpkager er et vidt begreb, den bruges om alt – lige fra usødede bygmelsbiscuits til småkager af hård, sprød konsistens. Navnet kommer af den knækkende lyd, det giver, når man bider i den hårde bakkelse. Knæpkageformene er som regel firkantede – rektangulære, og deres skæringer er grovere end de egentlige kageformes.

I gammel tid betragtede man forskellige grødsorter som gildespiser, så der var god mening i at gøre noget særligt ud af den grød, som serveredes til fest, eller blev skænket som gave. I Sverige og Norge havde man store grødforme, som kan minde lidt om buddingforme. Materialet er træ, udhulet og med udskårne mønstre.

For- og bagside af svensk brødform, som antagelig har været benyttet til påskebrød. Forsiden foroven viser den hellige nadver, bagsiden korsfæstelsen (Kulturen, Lund).



Kagebrædter med små figurer

Kagebrædter med flere små figurer er beregnet til speculaas og – muligvis – en slags peberkager, men det er et spørgsmål, om de, som det ellers ofte angives, nogen sinde blev brugt til brune kager og honningkager, da disse småkager nemlig hæver så meget under bagningen, at de ikke kan beholde det fine, trykte mønster.

At bage formtrykte småkager har aldrig været meget brugt i Norden, de eneste steder, hvor de hørte med til det almindelige bagværk, var i Jyllands sydlige dele og i de gamle hertugdømmer. Speculaas er en delikatess, som især hollændere altid har sat højt, og de udvandrede hollandske bønder og handelsmænd bragte det fortræffelige bagværk med, hvor

de slog sig ned. På Amager blev der således bagt speculaas, men mærkeligt nok synes kagen ikke at have vundet indpas hos den omkringboende danske befolkning.

Alle figurkager har oprindelig tjent magiske formål; såvel dyre- som menneskefigurer er symbolske ofre, der i den sene oldtid trådte i stedet for de rigtige ofringer af levende væsener. Når vi således til jul spiser kagemænd, er det egentlig, selvom vi forlængst har glemt baggrunden, den menneskeofring, som vore hedenske forfædre foretog ved vintersolhvervstide, vi endnu deltager i.

Siden blev det almindeligt, at give kagefigurer som votivgaver til klostre og kirker, og så sent som i forrige århundrede anvendtes figur-småkager, hvorover der var »læst«, indenfor den sympatetiske »lægekunst«. I dag har speculaas helt mistet enhver skjult betydning, de betragtes blot som en særlig dekorativ form for småkager.



*Sønderjysk kageform
med diligence.
(Nationalmuseet).*



Speculasbrædt af slesvigske oprindelse, det er fra ca. 1700 og smykket af en mængde karvesnitkârne figurer. (Privateje).

Kagebrædterne er en hel kulturel billedbog, hvis motiver er hentet fra den verden, menneskene daglig havde for øje. Således er landmandens dyr repræsenteret – mest hane, får og svin, dertil kommer huse, tårne, kirker, våben, soldater, velklædte herremænd, borgere og kareter med to- eller firspand. Blomster ses, men det er ikke så almindeligt, derimod er legende børn eller svøbelsesbørn et yndet motiv.

Nogle brædter er udskåret med en slags negativt fladsnit, andre i karvesnit (v-formige indsnit i træet), og de sidstnævnte har ofte et vist »geometrisk« præg. Karvesnit-formene er som regel ældre end fladsnit-formene, og det er forbløffende, at så mange gamle kagebrædter er bevarede; man kender f. eks. en god del fra 1600-tallet. Årsagen er sikkert den, at kagebrædterne aldrig blev vasket. Fedtstoffet, som blev siddende fra hver bagning fik lov til at trænge ind i træet og tilføre det næring, og man undgik, at det udtørredes og slog sig. Har man gamle kagebrædter, gør man klogt i at holde et vågent øje med dem, da det fedtede træ er særlig modtageligt over for insektangreb.

Møllen var et yndet motiv på små kagebrædter. Det her viste brædt stammer fra Sønderjylland, men tilsvarende kendes fra Holland. (Nationalmuseet).



Forme til store figurkager

Det var forhen en meget udbredt skik i Europa at bage formtrykte figurkager. Flere steder – hovedsagelig i Central- og Østeuropa – bages de endnu, medens de f.eks. i Skandinavien er gået helt i glemmebogen. De gamle brædter, hvori dejen formedes, hører derimod til blandt de mest skattede antikviteter takket være deres dekorative udformning. Der er grund til at skelne mellem brædter med flere små figurer og brædter med en eller to store figurer; de første bruger man til nogle lækre, sprøde småkager, som hedder speculaas, de sidste til en slags honningkager, som kaldes lebkuchen.

Mange lebkuchenforme er ypperligt skårne og uden tvivl fremstillet af betydelige billedskærere, men desværre er de næsten aldrig signerede. I de egne, hvor lebkuchen var særlig populære, var der håndværkere, hvis levebrød var at skære den slags forme. Deres produktion har ofte et ensartet præg og kan derfor af og til tids- og stedbestemmes. Men i almindelighed er det vanskeligt at datere disse forme, fordi de var traditionsarbejder, derfor fik skiftende stilarter og moder sjældent lejlighed til at udfolde sig inden for figurkagerens verden.

Undtagelsesvis ses lebkuchenforme af støbejern fra forrige århundredes anden halvdel, de er antagelig bageri-forme; ellers er materialet altid træ, mest bøge- eller frugttræ. For at spare materiale og plads, har man i nogle tilfælde skåret negativer på både for- og bagside af brædtet; en type – formodentlig hollandsk



Et stort hollandsk brædt, der utvivlsomt har været anvendt til lebkuchen, den ene side viser en herremand med hans hund. Ved siden af formen ses den sukkerglasuddekorerede kage. (Privateje).

På brædtets anden side er motivet en adelsdame med en jagtfalk på armen samt aftrykket af formen. De fleste af disse brædter giver så store kager, at de ikke kan bages i en moderne ovn, men der kan i stedet laves »kolde« aftryk af marcipan.

Slesvigsk form til en stor figurkage, den viser en rytter bøjt til hest. (Nationalmuseet).



– hvis motiv på forsiden er en adelsmand med hund og på bagsiden hans frue med en fugl i hånden, ser man ret ofte.

Til nogle af årets højtider havde man særlige forme til lebkuchen. Påske-lebkuchen var hjerteformede, og hjertet smykkedes med forskellige figurer, som oftest den lidende eller korsfæstede Frelser omgivet af de symbolske marteredskaber. Julekagerne var med aftryk af Sct. Nicolas, og enkelte med hans ubehagelige følgesvend, knægt Ruprecht, som engang var en frygtelig børneæder, men som siden er blevet så skikkelig, at han uddeler julegaver til børnene.

Ved almindelige fester skulle lebkuchen ej heller mangle, men da anvendte man i stedet forme med strunke soldater, fornemme kareter med fire- eller seksspand, elskende par og mange andre motiver –

hvor menneskene ofte var mere eller mindre karikerede. Naturligvis skulle den arme, bedragne ægtemand også her være skive for almindelig morskab, han præsenteres på kagebrædterne ridende på en hane og med stort hjortegevir i hatten.

Hvis man er i besiddelse af en gammel lebkuchenform, der ikke er alt for skrøbelig, kan man udmærket anvende den, men man bør vælge en opskrift, hvor dejen ikke hæver for meget, for ellers mister kagen relieffet under bagningen. Formen må pudres godt med mel, og både den og dejen skal helst være kolde, så at dejen kan slippe af formen.

Når dejen skal ud, slås formens kant hårdt mod køkkenbordet, eller man tildeler bagsiden nogle faste slag. En lebkuchenform må aldrig vaskes af, den skal – som andre træforme – renses med en spids træpind.

Kageruller



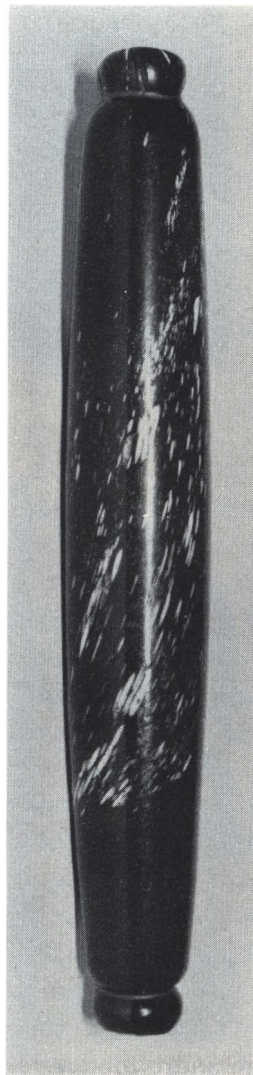
Kagerullen er ikke alene sindbillede på kvindeligt overherredømme i hjemmet, den kan tillige symbolisere håb og kærlighed. Engelske glasværker – bl. a. Nailsea – fabrikerede nogle glas-kageruller, som i grunden slet og ret var glascylindre med fast håndknop i hver ende. Disse ruller kan være af klart glas, farvet masse eller uigennemsigtigt opalineglas, og de er bemalet med f. eks. blomster, hjerter, sentimentale tankesprog og et fuldrigger-sejlskib.

Denne besynderlige sammensætning har sin forklaring: glas-kagerullerne var beregnet til gaver, som unge sømand forærede deres hjertes udkårne, inden de stævnedes ud på farefulde togtter. Pigen hængte rullen op på væggen i et farvet silkebånd, og hvis den faldt ned og gik itu, troede man, at kæresten var omkommet på havet.

Til venstre: Ved baging af fladbrød i 1500-tallet rullede dejen ud med rullestokke. (Efter Olaus Magnus).

Herunder: Glas-kagerulle fra Nailsea i England, den er lavet i det bekendte hvidnistrerede »blodpølse« glas. (Privateje).

Porcelens-kagerulle med svibelmønster påmalet i blå. (Privateje).



Valse af kagerulle eller eventuelt rulle til stempling af smør, den stammer fra Sønderjylland. (Nationalmuseet).



Disse kærestegaver er ganske lette, af tyndt glas og næppe praktisk anvendelige. Til almindeligt brug havde man sværere ruller bl. a. af sortviolet glas med hvide nister i, den slags ruller kaldes også for »blodpølser«, for det ligner de.

I forrige og i begyndelsen af dette århundrede fremstilledes i Tyskland en mængde kageruller med porcelænsvalse, som var dekoreret med blått mussel- eller svibelmønstre. Disse ruller er i dag meget efterspurgte blandt Liebhabere, og de er nået op i betydelige priser. En overgang forsøgte man at lave kageruller med tinvalse, men dels var de for tunge, og dels bulede det bløde metal for let, og derfor måtte ideen atter skrinlægges.

Kageruller med glat valse, lavet af en eller anden hård træsort, som ikke arbejder for meget, har været brugt langt tilbage i tiden, men man havde også ruller

med ornamenteret valse. I Norge og Sverige brugte man ruller med fint riflede valser til fladbrød. Mønstret holdt sig udmærket under bagningen, fordi fladbrødsdejen næsten ikke hæver.

Til bagning af småkager havde man i større husholdninger og i bagerier kageruller med en hel række udskårne negativ-figurer, som gav positiv-aftryk, når rullen førtes hen over dejen. Sukkerbagere har øjensynlig brugt tilsvarende ruller, når de fremstillede små marcipanfigurer.

Der er ingen tvivl om, at en del af de små, mønstrede ruller med fast håndtag, som kaldes kageruller, i virkeligheden har gjort tjeneste som smørstempler, som man brugte ved festlige lejligheder.

Undertiden træffer man på træuller, som er groft riflede på langs, de har været benyttet til at ælte og presse væde ud af det nykærrede smør.

Stølp, tækkefad og varmelåg

Intet er så trist som varm mad, der er bleven halvkold inden serveringen. I gamle dage, da lommeure var sjældenheder og transportmidlerne alt andet end pålidelige, kunne det være vanskeligt at overholde bestemte spisetider – og ofte et problem at få varm mad på bordet. Man måtte derfor ty til forskellige kunstgreb for at holde maden varm en times tid eller mere, efter at den var taget af ilden.

Om natten sattes der i mange hjem en stølp over arnens gløder, for at de ikke skulle springe ud på gulvet og forårsage ildebrand; men stølpnen var også

Krænmerbusformet tækkefad med drevene, pinslede og gennembrudte dekorer, Slesvig. (Nationalmuseet.)



Stor messingstølp med borter dekoreret med drivninger, der fremhæves af pinslede omrids. (Nationalmuseet).

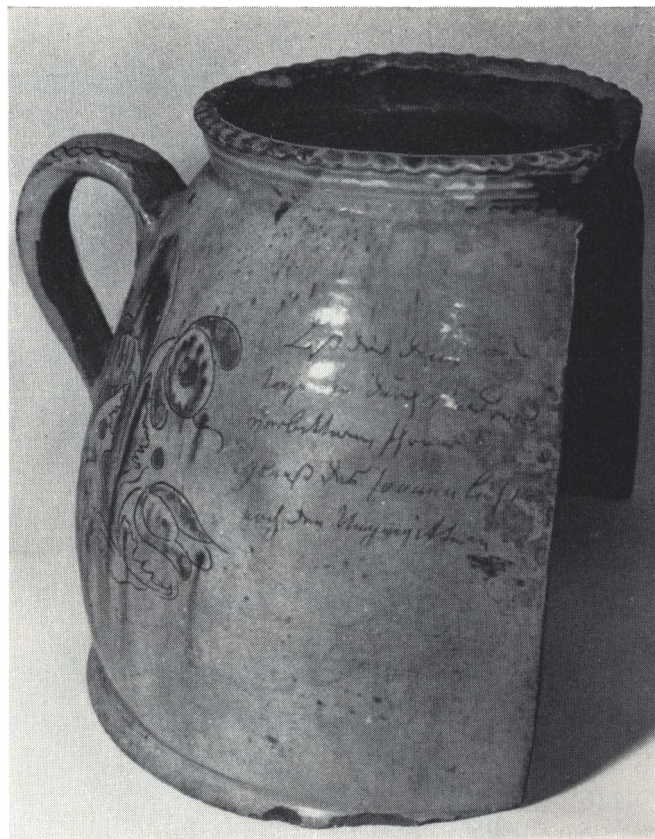
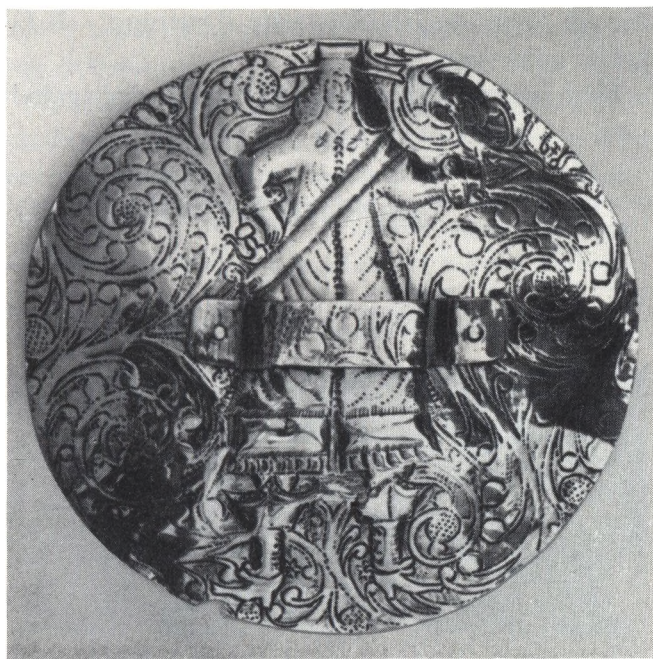
anvendelig til andet: når middagsmaden var færdig, blev den anbragt oven på bilæggerovnen i en skål, en stegeso, eller hvad man nu havde, og når stølpnen blev stillet over, holdt maden sig udmærket varm. På de dage, hvor der blev fyret kraftigt, kunne maden endog stå og snurre sig en ekstra mørhed til.

En stølp er nærmest en kvartkugleformet skærm, som oftest er den forarbejdet af ikke for svært messing- eller kobberblik, der i kanten er dekoreret med drivninger – ikke sjældent af ypperlig kvalitet. For at få det ret tynde materiale til at bære sig bedre, er der undertiden lagt en jernbøjle langs randen. På stølpens midte er anbragt en hank, så den uden besvær kan løftes.

Foruden metalstølperne findes enkelte lertøjsstølper bevaret; før i tiden var de rigeligere repræsenteret, men på grund af materialets skrøbelighed er de fleste gået til grunde. For at råde bod på godsets manglende stabilitet kunne man lægge en støttevalk – ikke ulig en standrand – for oven, og lertøjsstølpen kom dermed til at ligne en omvendt krukke med hul i siden.

Når mindre portioner mad, der var serveret på tallerkener, skulle holdes varme, brugte man tækkefade. De minder mest af alt om brede, meget flade krømmerhuse. Materialet er altid messingblik, og i reglen er fadene stærkt dekoreret med drivninger og gennembrydte mønstre. Gennembrydningerne havde til formål at lade emmen fra maden slippe ud, så den

Rigt drevet og punslet messing-grydelåg fra 1600-tallet. Dansk arbejde i privateje.



Slesvigsk pottemageri-stølp med tysk inskription. (Nationalmuseet).

ikke fortættes til dråber på tækkefadets inderside.

De fleste tækkefade var forsynet med hank, og mange havde desuden en øsken i kanten, så de kunne hænges op på væggen, når de ikke var i brug.

Endelig var der de almindelige varmelåg til at lægge over gryder og potter, når de fra ildstedet skulle bæres hen til bordet. Til dette formål har messing også været fortrinlig egnet, og der er bevaret en hel del varmelåg, som er rene kunstværker i pragtfuldt drevent og punslet arbejde.



Vægte
og lodder

Bismeren, der velnok er den enkleste vægt, man kender, består i sin jævreste udformning blot af et træskaft, der i den ene ende er fortykket til et lod; undertiden er den afbalanceret ved hjælp af et blyindlæg. På skaftet er der tegnet eller indridset en skala, og de forskellige mål kan være markeret der-



ved, at der er slået stifter af jern eller messing i træet. I vægtens tynde ende sidder en krog, som varen, der skal vejes, hænges op i. Vægtstangen balancerer om en sejlgarnsløkke eller en læderstrop med træhåndtag. Under vejningen gælder det om at opnå ligevægt, og når løkken står ud for et tal, angiver dette vægten. En lidt mere avanceret bismere-type består af en metalstang, hvor de forskellige vægtangivelser er markeret, og med et lod, som kan skydes frem og tilbage. Ophængningen er en øsken, som sidder fast på stangen. Vægtskålen eller krognen anbringes bag denne øsken, men i alt væsentligt er princippet det samme som ved træbismeren.

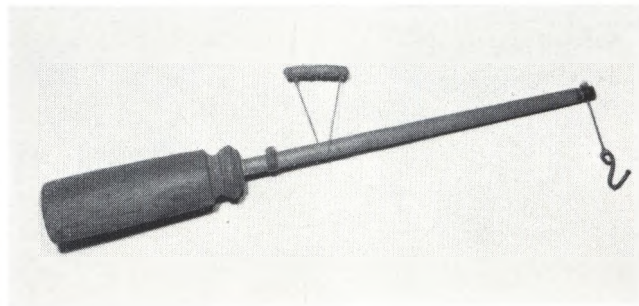
En anden vægttype består af to skåle, ophængt i hver sin ende af en vægtarm, der kan dreje om en akse. I den ene skål lægges varen, i den anden et lod med vægtangivelse. Sådanne vægte findes i mange størrelser, og mest interesse i husholdningen har nok de små, kønne hollandske vægte af messing – de såkaldte guldvægte.

Flere småvægte fungerer efter et mere sindrigt lod-

Øverst: Vignetten viser en gammel dansk jernbismere med blylod. (Djurslands Museum, Grenå).

Til venstre: Østrigsk krydderivægt af messing. Skalaskiven fungerer tillige som kontravægt.

Lille træbismere fra Færøerne (Nationalmuseet).



system og er forsynet med en skala, hvor en viser angiver vægten. De nydelige tyske og østrigske krydderivægte, som er overordentlig nøjagtige, er ret efterspurgt i dag.

Der findes mange smukke vægtlodder fra gammel tid – de tidligste er af bronze eller bly – de seneste af støbejern. Til mindre husholdningsvægte brugte man dog næsten altid lodder af bronze eller messing. Det var ikke alle lodder, som havde vægtangivelse; nogle steder aflæste man vægten udelukkende ved hjælp af loddernes form. Lodder, der har været anvendt til bismere, har som regel heller ingen vægtangivelse.

Det hænder undertiden, at et hollandsk skålpund dukker op. Herved forstås en samling vægtlodder, der er skålformede og passer ind i hinanden på samme måde som det kinesiske æskesystem. Materialet er bronze eller messing, og udførelsen kan være overordentlig smuk og kunstfærdig med støbte eller grave-rede dekorer.

Man skal iøvrigt være agtpågivende, hvis man bruger de gamle vægtlodder, et pund havde nemlig ikke samme vægtværdi i Sønderjylland, på Fyn og i Midt-sjælland for nogle hundrede år siden.

En række forskellige vægtlodder af messing og jern. Støbejerns-lodder med påskrift i relief er en yngre type. (Privateje).

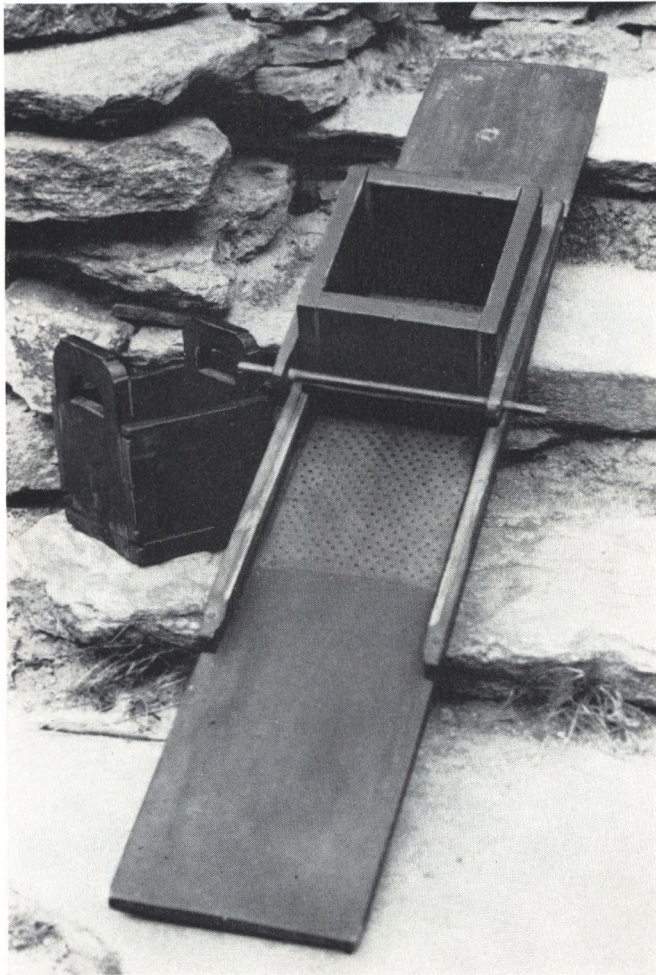


En såkaldt guldvægt af hollandsk oprindelse. Sættet er meget smukt udført, og der er æske til lodderne. (Privateje).

Et hollandsk skålpund fra 1600-tallet. Lodderne er skålformede og passer ind i hinanden. Det er muligt, at de store lodder foruden til afvejning har tjent til afmåling. (Kulturen, Lund).



Rivejern



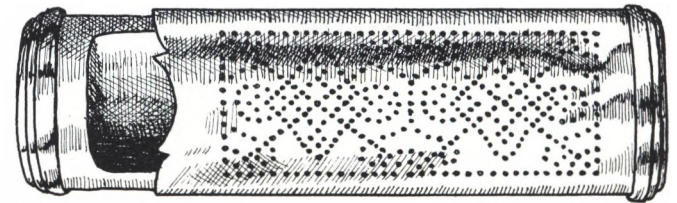
Brød-rivejernet, som før i tiden var helt uundværligt, er blandt det husgeråd, som nu forsvinder fra køkkenet. Man brugte rivejernet til brød, som var blevet for hårdt, til at tænderne kunne tygge det. Det revne brød kunne drysses på tykmælk, hældes i varmt øl eller blandes op med melet til en ny bagning.

I helt gammel tid lavede man selv sine rivejern, eller man købte dem hos stedets smed – i begge tilfælde var redskaberne uhyre primitive. Hjemmelavede rivejern har træramme, og det kobber- eller messingblik, man har brugt, er gennemhullet med et søm, så de skarpe kanter kunne gnave sig ind i brødet. Efter gennemhulningen pressede man blikket op i en bue og sømmede det fast til rammen. Man kunne gøre noget særligt ud af rivejernet ved at udskære trærammen, f. eks. forsyne den med hoved, arme og ben, så hele redskabet kom til at ligne en tyk mand. Smedens produkter var en kende finere. Her er blikket bukket op om en jernramme, som ender i en håndbøjle, der gjorde redskabet lidt nemmere at arbejde med.

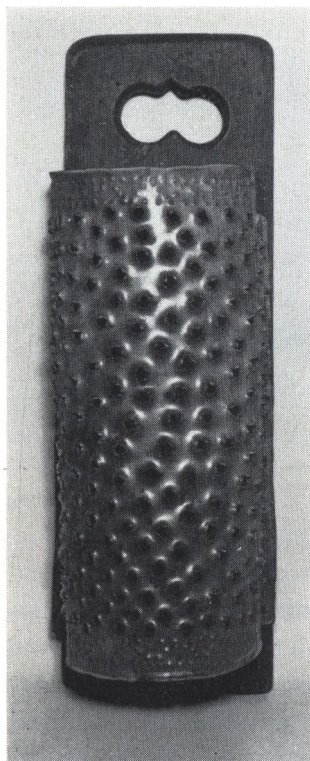
Ikke før et godt stykke ned i forrige århundrede begyndte de fabriksfremstillede rivejern at dukke op. Ganske udmærkede var de rivejern af blåmaljeret jernblik, der vandt udbredelse i slutningen af 1800-tallet.

Til venstre: Et meterlangt rivejern til fremstilling af kartoffelmel. (Frilandsmuseet, Sorgenfri).

Lille engelsk messing-rivejern til findeling af muskatnød.

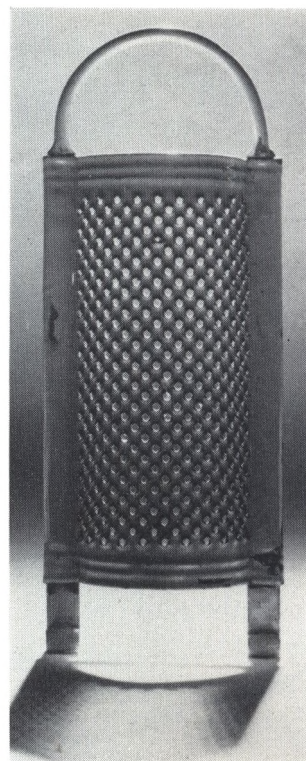
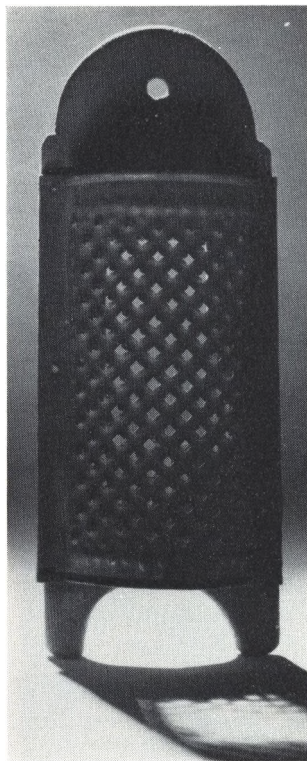


*Fra venstre:
Rivejern af messingblik på træ.
Hullerne er her slået i
med et søm. (Nationalmuseet).*



*Primitivt dansk rivejern
af messingblik, der er sat
på en træplade.
(Frilandsmuseet, Sorgenfri).*

*Et almindeligt køkken-rivejern
fra begyndelsen af dette år-
hundrede, det er blåemaljeret
jernblik. (Privateje).*



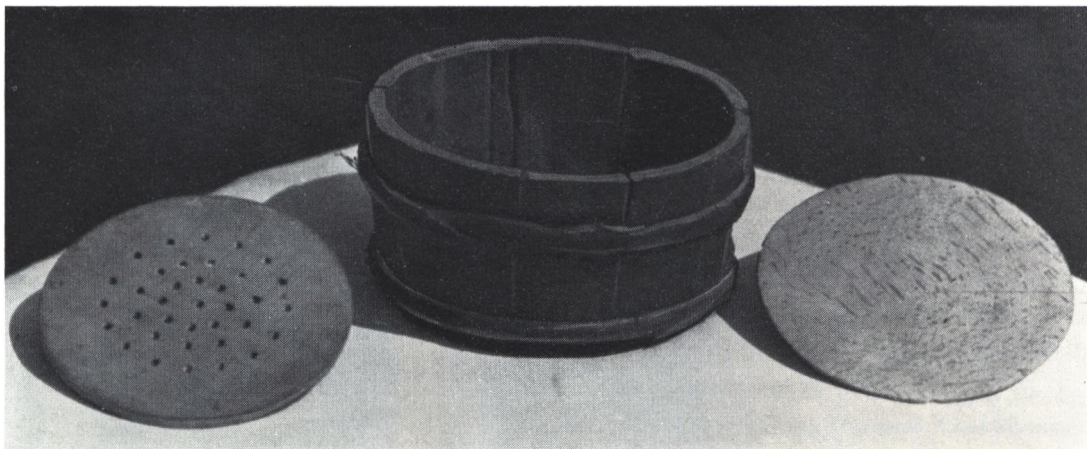
Egentlige råkostjern kendte folk ikke til, men sine steder var det almindeligt, at man selv lavede kartoffelmel. Til dette formål havde man et vældigt rivejern – undertiden et par meter langt. Det består af et brædt med en riveflade af metal på midten. Oven på brættet kan en glider, der er formet som en kasse uden bund, skubbes frem og tilbage. De skyllede kartofler lægges i kassen – helst med en træplade og et par store sten over, så de trykkes godt ned. Efterhånden som glideren føres frem og tilbage, rives kartoflerne til mos, og heraf kan kartoffelmelet udvaskes.

Fra den store kartoffelrive vender vi os til de diminutive kryddeririver, hvis længde sjældent overstiger

en halv snes centimeter. De kan være fremstillet af messing eller sølv, og de brugtes hovedsagelig til findeling af muskatnød. Under rivefladen kan en lille skuffe til opsamling af det afrevne smuld og til opbevaring af krydderistykker være indbygget; det hændte endog, at der til skuffen hørte en ske til at øse pulveret op med.

Man kender krydderirivejern fra hele verden, men i England havde man flest forskellige typer – nogle var cylindriske, andre urneformede, medens andre igen var af hjertefacon o. s. v. Ligeledes var det almindeligt, at rivetappene og hullerne var lagt i et dekorativt mønster.

Sigte, dørslag og hulske



Beboerne på de små sydfynske øer var sjældent særlig velstående folk. Mange af øerne tilhørte herregårdene, som havde fæstebønder. På Lyø sydvest for Fyn blev der i de fleste gårde ikke råd til en sigte,

Øverst: Dobbeltbundet ottingkar fra Lyø; der er tæt bånd til afmåling og hulbund til sining. (Privateje).

Lille lertøjs-dørslag af dansk oprindelse. (Nationalmuseet).



som kun var i stand til at sigte mel. Man kombinerede dette redskab med et målekar, således at der til f. eks et ottingkar var to bunde, en uden huller til måling og en hulbund til sigtning.

I køkkenet kunne et dørslag ikke undværes, det blev brugt, når bærfrugten skulle skylles, når blodet fra den slagtede gris skulle grovsies, inden det kom i gryden og blev gjort tjenligt til blodpølse, når sydende fedt blev hældt fra »greverne« og ved mange andre lejligheder.

Pottemageren og jydepottekonerne lavede ganske udmærkede dørslag af henholdsvis glaseret og uglaseret lertøj – solide var varerne ganske vist ikke – men de var heller ikke kostbare at anskaffe. De finere fajnecedørslag, som brugtes i byhusholdninger, var af lidt hårdere brændt gods. I herskabskøkkener, hvor det skulle gå fornemt til, disponerede man eventuelt over porcelænsdørslag – undertiden kinesiske.

Nok så robuste var dørslag af messing- eller kobberplader, tin kunne også komme på tale, men mate-

rialet er blødt og bliver let bulet. Det er sandsynligt, at tin-dørslag har haft større udbredelse, end man forestiller sig, thi i forrige og første tredjedel af dette århundrede gik umådelige mængder af gammelt tin-husgeråd i smelteovnene. I 1890-erne kom de blå-emaljerede jernblik-dørslag frem, de var solide og med deres glatte overflade lette at holde rene. Dørslagene er da også blandt det emaljerede køkkentøj, der har bevaret populariteten.

Den finere sining foregik gennem hårsigten, den er næsten altid af træspån, og dens net er af flettede hestehalehår.

Til rensning af korn, som skulle males til mel, brugtes et sold; det har – i lighed med hårsigten – en ramme af spån, hvori et gennemhullet stykke skind er udspændt. Skindets huller er netop så små, at kornet ikke kan passere, derimod drysset de små ukrudtsfrø og sand fra, når soldet rystes frem og tilbage, og ved samme lejlighed samler de lette avner sig på overfladen og kan pustes væk.

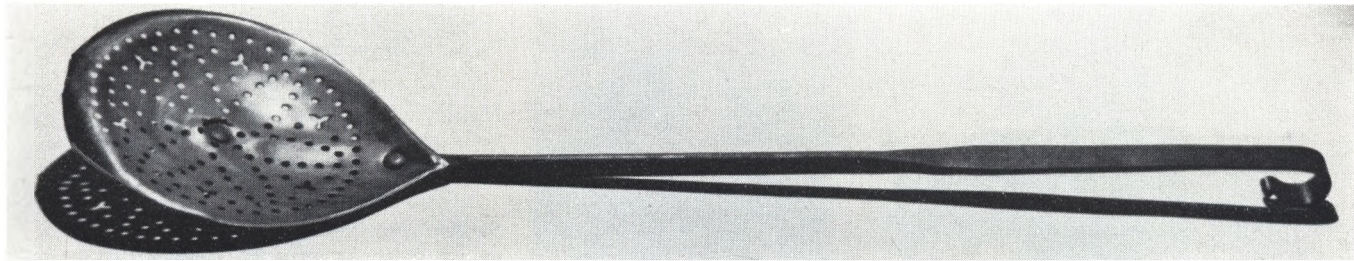
I køkkenet var en hulske nyttig at have ved hånden. I fattige egne klarede man sig med at bore nogle huller i bunden af en stor slev, men de fleste andre steder havde folk en hulske af metal. Den almindeligste type er et stykke gennemhullet kobber- eller messingblik, der er bøjet op om en jernramme, som opadtil løber ud i et håndtag.



Øverst: Dørslag til salatblade, andre grønsager og frugt, Syd-europa. (Privateje).

I midten: Dansk messing-dørslag. (Privateje).

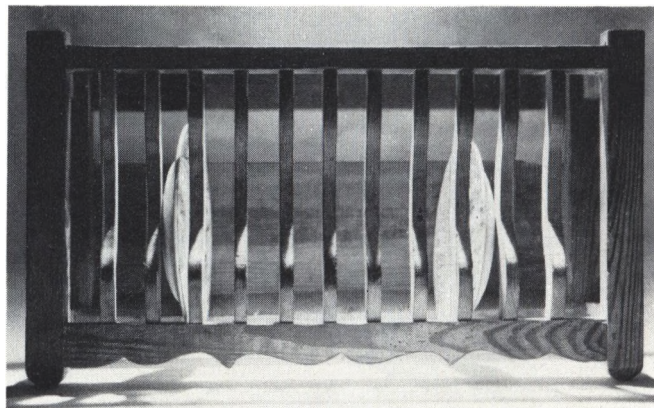
Herunder: Hulske med jernskaft og messinglaf. (Privateje).



Til ophængning og henstilling

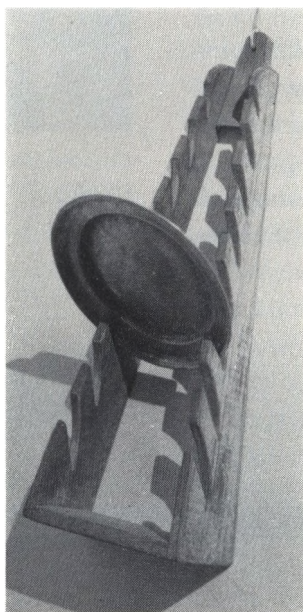
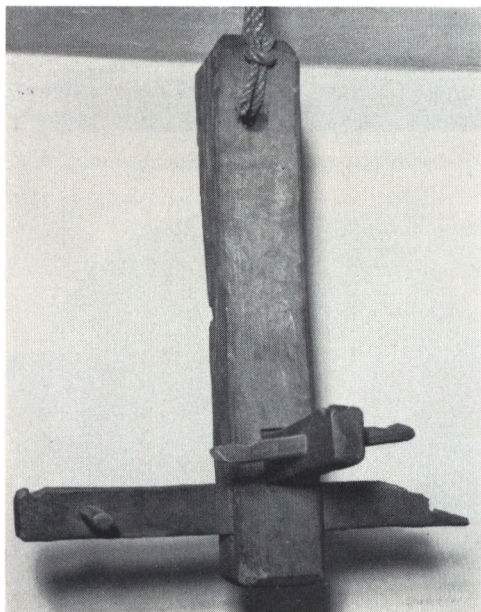
»Kragen« – også kaldet »flæskeblokken« – var beregnet til ophængning af flæsk, kød og pølser, der skulle anbringes under loftsbjælken, hvor rotter og mus ikke kunne nå dem, eller den blev brugt, når fødevarerne skulle hænges til røgning i skorstenen. De fleste krager er af træ, men der kendes også enkelte af jern. En krage består af en kraftig stamme, hvorfra der udgår grene eller knager. Foroven ender kragen i en krog, som den kan hænge i, eller den er forsynet med et hul, hvori der er stukket en rebbløkke.

Fade og tallerkener var det kun de færreste, der havde mange af, og der værnedes godt om de enkelte



stykker, for gik et fad eller en tallerken itu, var der sjældent råd til at købe nye. Dagligtallerkenerne blev derfor gerne stillet hen i tallerkenrækken eller anbragt i særlige hylder.

En konstruktion, der var meget udbredt i England,



Øverst: Engelsk trennecasse til tallerkener. (Privateje).

Fra venstre: »Krage« eller »Flæskeblok« til ophængning af røgvarer i skorstenen over det åbne ildsted. (Nationalmuseet).

Sydfynsk tallerkenhylde i trekant-facon. (Privateje).

Næste side, fra venstre: Sønderjydske skehylder af træ og med karvesnit-dekoration. (Nationalmuseet).

Hylde fra Nord-slesvig, den har huller til 10 skeer og er udsmykket med blomstermotiver i fladesnit og gennembrudt skæring.

Så kaldt »hjerterhylde« fra Slesvig, den er af tin og har plads til seks skeer. (Nationalmuseet).

men som også kendtes i Danmark, er en tremmekasse med en snes tremmer hvorimellem tallerkenerne og fadene blev stukket ind. Sådanne tremmekasser havde deres plads på køkkenbordet, og der er kun rent undtagelsesvis ofret en dekoration på dem; det højeste, man kan forvente at finde, er et forbrædt udsavet i tunger og spidser.

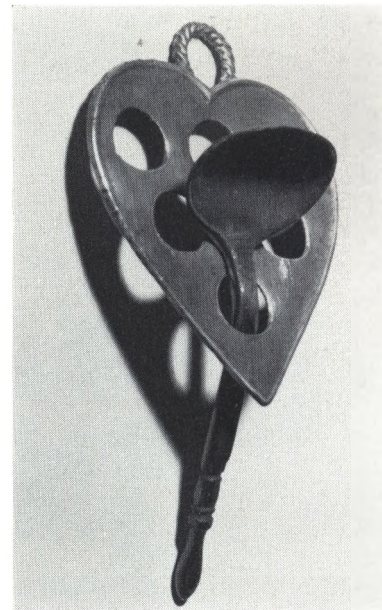
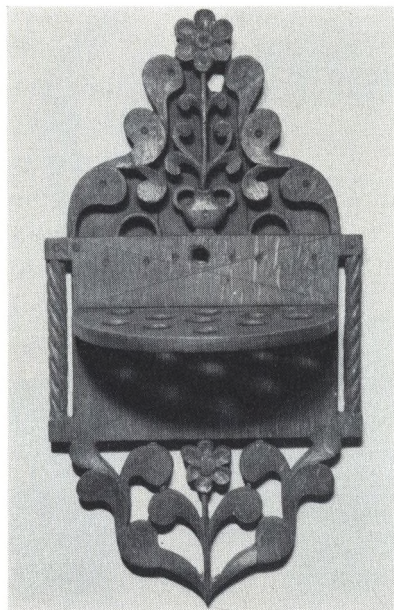
På Sydfyn og de omgivende øer var det ret almindeligt, at køkkentallerkenerne havde plads i en simpel, smal hylde, der var sammensat af brædder, som var slået sammen i trekant. Til hver tallerken var der savet to indhak, som gik skråt nedad, så tallerkenen ikke kunne vippe ud og falde på gulvet, når den var sat på plads.

Især i de sønderjydske egne var skehylder udbredt. I den almindeligste form er en skehylde et udskåret vægbrædt, hvorfra et vandret stillet brædt med huller

til skeerne går ud. Hylden ses ofte smykket med karvesnit, men fladsnit og gennembrudte mønstre forekommer også. Sjældnere er der tale om malede dekorer. Skehylderne har givetvis været anset for passende kærestegaver, og mange af dem bærer monogram og årstal.

Medens skehylder af træ var udpræget husflidsarbejde, er de hjerteformede tin-hylder, eller måske rettere holdere, man undertiden præsenteres for, udført af gørtlere og kandestøbere.

Øverst er disse holdere forsynet med en stor øsken – ofte med sirlige snoninger; der er huller til fra seks til ti skeer – sjældent flere, og når skeerne er på plads, står holderen skråt ud fra væggen. Endelig ses aflange vandret stillede brædter ophængt i et par øskner og med en række huller til diverse husgeråd såsom sleve, køkkenskeer i forskellige størrelser og kødhammer.



Køkkenske og øse

Køkkenskeer er stiltfærdige, som regel lidt grove brugsting, der sjældent prydes af mange udsmykninger; alligevel har de krav på vor interesse, fordi de med deres gode, sunde funktionalistiske former trods alt er såre dekorative. Medens spiseskeer kunne være af horn, ben, tin eller – til finere brug – sølv, var træ det foretrukne materiale til køkkenskeer: i salt- og melbøtter havde man skovlformede skeer, til gryder slev eller større skeer og endelig sås – i bryggerset på norske og svenske gårde – en ske af meget betydelige dimensioner. Den var op til halvanden meter



Skovlformede skeer – sluffer – brugtes hovedsaglig i salt- og melbøtterne. (Nationalmuseet).

En ganske flad ske af horn, den brugtes, når fløden skulle skummes af mælken. (Nationalmuseet).



lang, og den var beregnet til at røre i bryggekarrene med (herhjemme brugtes et maltror). De skeer som horn måske egnede sig bedst til, var de ganske flade skummeskeer, som man brugte, når fløden skulle skummes af mælken, men også mange skummeskeer er af træ.

Adskillige køkkenskeer fra gammel tid har midt på skaftet en nedadrettet hage, så skeen kan hænge på grydens kant. Udskæringer på slev og køkkenskeer forekommer, men har intet sted i Europa været almindelig, fordi skæringerne samlede gammelt smuds. I de skandinaviske lande kunne man derimod nok give slevene en overfladisk dekor – svidjer – med et glønde stempeljern. De bemalede grydesleve, man i dag præsenteres for, er et udslag af moderne menneskers forunderlige trang til at romantisere. Malet dekor havde ikke en chance for at holde blot én måned på en slev, der daglig var i brug, og det er ganske utænkeligt, at de gamle skulle have ofret tid og flid på et så nytteløst foretagende.

Foruden skeerne var der øser til vand og øl. Øsetoen, som brugtes i bryggerset, er en øsekop med kort skaft, den blev gerne skåret af en fingernem mand på gården og er følgelig ofte af en meget rustik karakter. Køkkenets vandøser hang på vandtønden, og i modsætning til skeerne er de ikke sjældent forsynet med såvel udskæringer som malet dekor. Deres eneste formål var at øse koldt vand op af tønden, og det kunne både skæringer og maling holde til.

De kønneste vandøser kommer fra Østeuropa. I Polen, Czekoslovakiet, Ungarn o. s. v. havde øserne fine udskæringer, men de var som regel ubemalede; lidt over midten vider skaftet ud og er her forsynet med et øje, så øsen kan tøjres til vandbeholderen med en strop. I Rusland var udskaarne øser med bemaling idealet. Skaftet kan have form som en eller flere

hestekroppe, laffet er bådformet, og yndlingsfarverne synes at have været blå og rød.

I Skandinavien opnåede vandøserne sjældent en så prægtig udformning, selvom der fra Norge kendes overordentlig smukke eksemplarer (de pragtfulde øl-øser til højtidssbrug kan ikke betragtes som køkkenredskaber). I Danmark holdt man sig helst til langskaftede vandøser, så behøvede man ikke at bukke sig så langt ned, når der skulle hentes vand fra tøndene. I det træfattige Sønderjylland, i Hertugdømmerne og til en vis grad i byerne, gik man ret tidligt over til metaløser med halvkugleformet laf og lodret stillet skaft.

Nogle af dem havde en skænketud – eller to, anbragt over for hinanden – som gjorde det nemmere at hælde af dem.



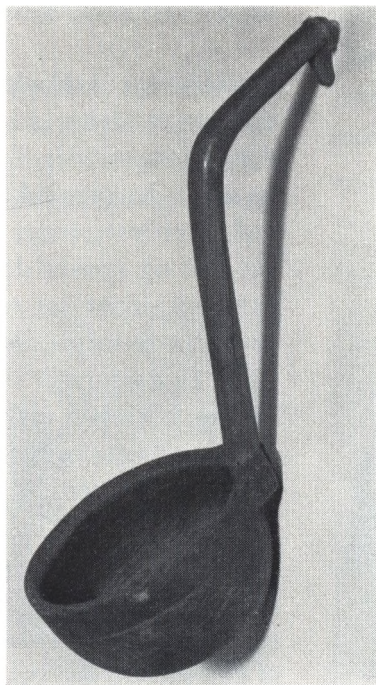
Bådformet træøse med ornamenteret skaft (Nationalmuseet).

Fra venstre:

Norsk træøse med bage på skaftet, så den kan hænges op på siden af vandtønden. (Norsk museumseje).

Øse med halvkugleformet laf. (Nationalmuseet).

Stor kobberøse – formentlig dansk arbejde. (Privateje).



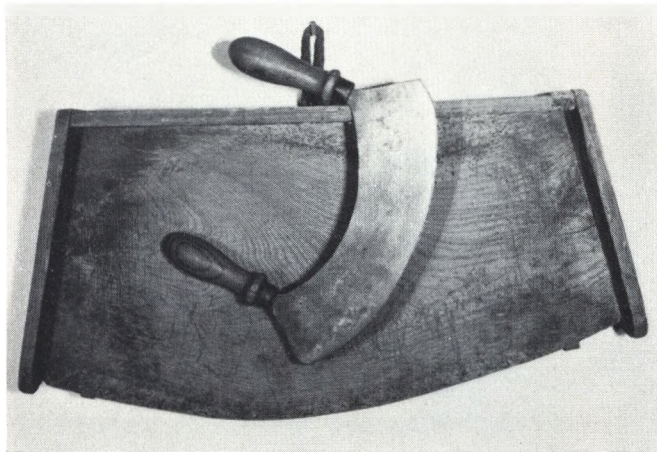
Til hakkemad

Kødmaskinen er et ret moderne husholdningsredskab; den fandtes vistnok ikke før i den anden halvdel af forrige århundrede, og det er ganske løjerligt at tænke på, at selv de buede hakkeknive, der i dag betragtes som ret antikverede, dengang var noget forholdsvis nyt, og i hvert fald på landet meget sjæld-



Norsk hakkebrug, hvori kød etc. findeltes med en spadelignende hakkekniv.

Den gode gamle hakkekniv er ikke så gammel endda. Endnu i midten af forrige århundrede var den en stor sjældenbed.



ne. Hvad gjorde man da, når der skulle laves kødfars? Der var to metoder: Hvis det drejede sig om større portioner, blev kødet først skåret i småstykker med en kniv, hvorefter det blev findelt i en stor morter af hårdt træ eller sten. Mindre portioner bearbejdedes på et hakkebrædt eller i et trug med en kort, svær kniv med vertikalt stillet skaft.

Brættet blev der sjældent gjort større stads ud af, det ses dog undertiden savet ud i grise-facon. Men brættet havde en skavank: det kunne ikke holde sammen på kødet, som ustandselig gled ud over kanten, derfor brugte man sine steder aflange, ret dybe træskåle eller hakkebrug.

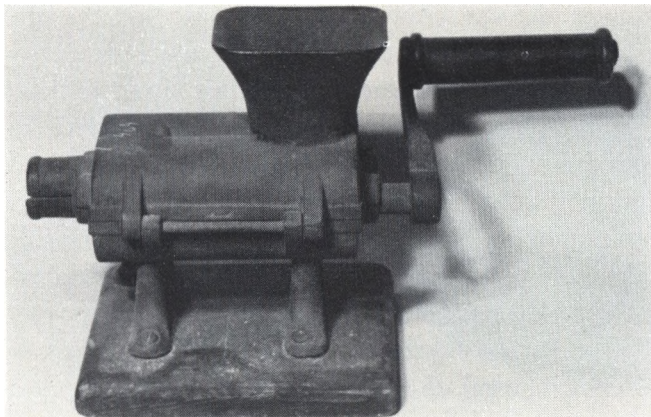
Senere, da hakkeknive med buet blad kom frem, blev det de brede hakkebrætter med kant, der gjorde sig gældende.

Når arbejdet skulle gå særlig rask fra hånden, havde man hakkeknive med to parallelt stillede blade.

— — —

Efterhånden dukkede kødmaskinerne frem, og de tidligste modeller adskiller sig væsentligt fra dem, der er gængse i dag. I en moderne kødmaskine findes en snegl, der grovhakker kødet og samtidig fører det ned til en roterende, korsformet kniv, der formaler det helt og presser det ud gennem en hulplade. De gamle maskiner har en cylinder, der kan åbnes, den kan have to snegle, der ligger ved siden af hinanden og på én gang tager sig af kødets fremføring og formaling. Ulempen ved denne konstruktion var, at kødet blev meget ujævnt hakket og tit kom i klemme, hvis der var sener i. Maskinen måtte da også ustandselig åbnes og renses under brugen.

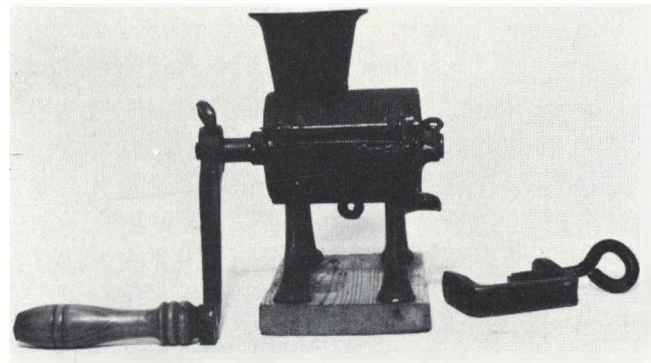
En noget mere hensigtsmæssig type har en cylindrisk valse, omkring hvilken en række stumpe tappe snor sig i spiral. Her sidder knivene fast i den ene side af cylinderen, der kan lukkes op. De er anbragt såle-



Den ældste type kødmaskine er med to parallelle snegle, der samtidig med, at de formaler kødet, presser det gennem maskinen og sluttelig ud af et næb. (Djurslands Museum, Grenå).

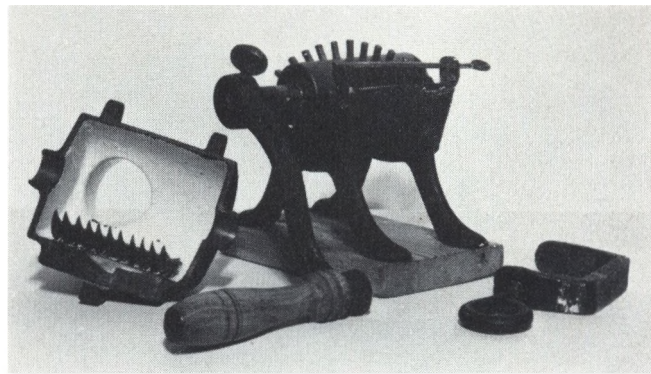
des, at der netop kan passere en tap mellem to knivsblade. Når kødet presses ned, griber tappene det og fører det frem mod knivene, hvor det bliver skåret itu.

Systemet var for så vidt udmærket, når man ser bort fra, at det tog en evig tid at køre kødet igennem, og at mekanismen var uhyre sårbar. Der skulle ikke meget til, førend et knivsblad forrykkede sig en smule, og så brændte hele historien fast.



Når farsen endelig var kørt igennem et passende antal gange og dernæst æltet med krydderier og fyldstoffer, kunne den kun bruges til sit formål, f. eks pølser. For at få farsen stoppet ned i tarmene, trak man disse op om et pølsehorn, så mundingen spilede ud. Pølsehorn blev næsten altid lavet af kohorn, som man savede ud i passende længder og tykkelser. Når tarmene var fyldt, lukkedes pølseskindet med en pølsepind, som var en afbarket, poleret slåentorn.

Tap-maskinen var en forbedring i forhold til sneglegangskødmaskinen. En række tappe fører kødet ind mellem nogle knive og maler det. (Djurslands Museum, Grenå).



Tragte

I dag har man den idé, at en tragt skal være kræmmerhusformet, men i gamle dage var normen de fleste steder en skål med et rør i midten af bunden. De største tragte blev brugt under ølbrygningen, de blev lavet af kobber eller messing med indvendig fortinning, men i Norden var det lige så almindeligt, at man lod bødkeren fremstille dem – helst af egetræ. Røret på disse trætragte er stort og som oftest fir-

En stor bødkeret tragt til øl. (Privateje).



kantet, det var lettere at få til at sidde fast. Staverne er samlet med flækkede vidjer eller metalbånd.

I træfattige egne kunne øltragtene bindes af halm-løb, som blev snøret meget tæt og måske oven i købet klinet med bivoks for at undgå, at øllet sivede ud gennem utætheder. Rundt om i Jylland lavede man nydelige tragte i sort lertøj – jydepottearbejde; disse tragte er gerne ornamenterede med skræbete mønstre eller glitning, og de findes i et utal af typer.

Tragte til køkkenbrug var mindre end øltragtene, men som regel af mere udsøgt forarbejdning. Velstående folk kunne være i besiddelse af fine tragte af kinesisk porcelæn med smagfuld dekor i blå eller polykrom bemaling. Morsomt nok er røret på disse tragte ofte i brunt. I almindelige hjem klarede man sig med tragte af kobber, messing eller tin, og på landet anså de fleste pottemagerens blyglaserede lertøjstragte for at være gode nok. Det var ikke særlig hensigtsmæssigt med drevne dekorer på metaltragtene, og derfor er de fleste af dem glatte.

Et andet redskab, halvt si, halvt tragt – blev brugt, når mælken efter malkningen skulle hældes over på bøtterne. Det består af en kraftigt hvælvet skål uden bund, men forsynet med en fals forneden, så et klæde kan bindes under. Sådanne tragt-sier var egnede kærestegaver der findes en del i messing med malkepigens initialer indgraveret eller indprikket sammen med forskellige andre dekorer. Nogle steder – i Holland og England – brugte man endog tragt-sier af ædleste, kinesiske porcelæn.

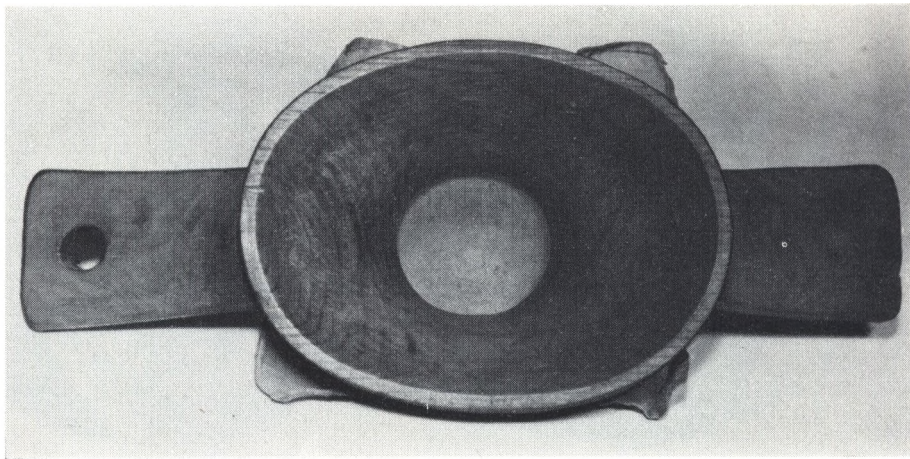
I Norge, Sverige, Finland og enkelte steder i Danmark siede man mælken på en anden måde: den skålformede tragt-si af træ blev anbragt oven på et ret langt brædt med håndgreb i begge ender, og den kunne således placeres over selv et ret bredt kar – uden at falde ned. Bundhullet er ganske lille, og i



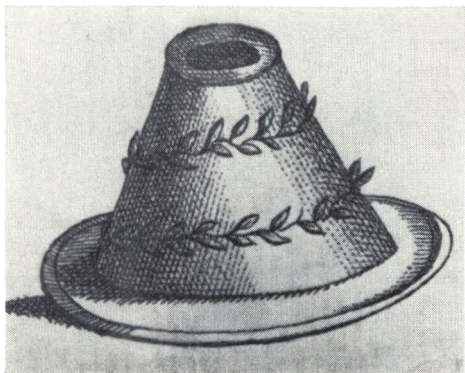
stedet for at dække det med et klæde, pakkede man selve skålen med friske granris, hver gang der skulle sies mælk. Risene filtrerede urenhederne lige så godt som klædet, der var aldrig – som af og til i mælkeklædet – syrnedede mælkerester i dem, og derfor holdt gransiet mælk sig ofte frisk i længere tid end den, der blev siet gennem klæde. Man påstod tilmed, at den smule æteriske olier, der frigjordes fra grannålene, gav mælken en særlig fin smag. Tragte af denne type er som regel uden ornamenten.

Øverst, fra venstre: 1. I træfattige egne klarede man sig med at binde øltragte af halmvulke-løb. (Nationalmuseet). – 2. Jyddepotte-konen havde altid god afsætning for sine store, gode øltragte af sortbrændt, uglaseret lertøj. (Nationalmuseet). – 3. Den højeste luksus var tragte af kinesisk porcelæn. Den mærkelige udposning, disse tragte har på røret, forhindrer, at væsken »slår tilbage« og sprøjter op, når den hældes hurtigt i. (Privateje).

Nederst, fra venstre: 1. Mælketragten er halvt en si, den er underbundet med et stykke klæde, som mælken skal passere, og som holder urenheder tilbage. (Nationalmuseet). – 2. Hallandsk træsi til mælk. De to »vinger« gør det let at anbringe den på bøtten, så den ikke falder ned. (Frilandsmuseet, Sorgenfri).



Diverse forme

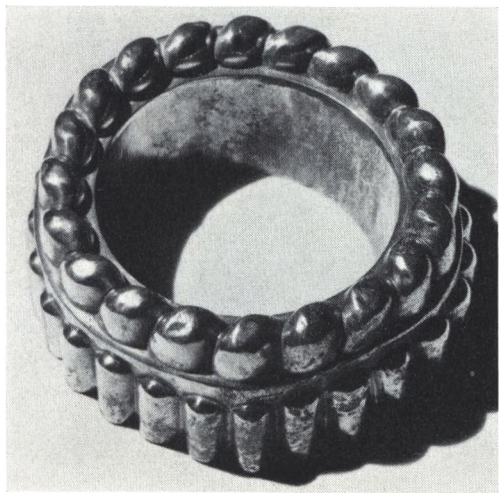


Der findes en mængde af forskellige forme til buddinger, bageforme til postejer, kager etc. Materialerne er lertøj – sjældnere fajance og porcelæn – samt fortinnet kobber og messing. I forrige århundrede begyndte billige forme af fortinnet jernblik at dominere markedet, ligesom der fremkom sværere forme af blæmaljeret jern (rød og hvid emalje findes også, men er sjældnere).

I Danmark har jydepottekoner og pottemagere lavet forme til forskellige formål, og især ses en mængde ret store forme af det gule bornholmske lertøj. Dekoren består af blomster- eller dyremotiver, som er indpresset i formens bund og derved kommer til at gengive motivet oven på buddingen, når den slås ud og serveres på et fad. Normalt er der intet låg til sådanne forme, de stilles blot i en gryde med kogende vand, og for at den fortættede damp ikke skal dryppe ned og ødelægge buddingen, kan en tallerken lægges over formen.

Formene af messing eller kobber er finere, de er altid fortinnet indvendig og har gerne et låg med en lille »skorsten«. Når formen sættes i vandbad og varmes op, undgår man således, at der kommer vand fra gryden ned i buddingen, og samtidig slipper den damp, der dannes i selve formen, op gennem skorstenen.

Det var langt fra alle forme, som skulle bruges i en gryde, der ses også ildstedsforme på tre eller fire



Foroven: Buddingen er vendt ud på et fad og er omvundet med dekorationsranker – klar til servering. – Fra en gammel kogebog.

*Fra venstre:
Randform – antagelig til fløderand – af
fortinnet kobber. (Privateje).*

*En af de smukke papegøjeforme
af gult, blyglaseret bornholmsk lertøj.
(Privateje).*

Fra oven:

Tærteform, der står på tre høje ben og er forsynet med stjært. Formen er af kobber med indvendig fortinning. (Privateje).



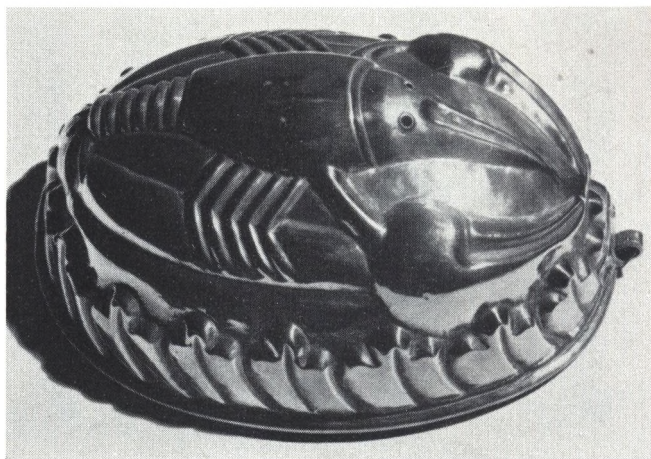
Buddingesform med låg og »skorsten« hvorigennem damp kan undslippe. (Privateje).

Udsøgt kobberform – antagelig til fiskeretter – den er drevet op i form som en krebs. (Privateje).

høje ben (fortrinsvis tre, for så vipper den ikke så let). Sådanne forme er hovedsagelig beregnet til at bage tærter og andre kager i. Egentlig er det små, let transportable bageovne! Også ildstedsformene kan være med låg og skorsten, men her er der altid en høj kant på låget. Formene stilledes først over gløder, og bagefter lagdes flere gløder på låget, så der opnåedes ovenvarme.

Desværre er det ret sjældent at finde bevarede ildstedsforme og tærtepander. Måske ville en ny produktion af disse miniature-ovne kunne betale sig i denne pejse-glade tid, for det er ikke så få lækre retter, der kan laves på dem.

Til forskellige dyre- og fiskeretter – mest postejer – har man brugt forme i festlige faconer som patte-dyr, fugle, fisk og krebs. De er i reglen overmåde smukt udført og derfor meget efterspurgt. Det samme gælder de småforme af kobber- eller messing-blik, som man bagte små sandkager i. Alle disse formtyper er genstand for forfalskning, men især metalformene er ret lette at gennemskue, hvis de ikke er ægte. Udformningen er da gerne sjusket, materialet som regel for tyndt, og den moderne fortinning er patineret med jernklorid, som forsvinder, hvis det gnides med citronsyre, hvad ægte patina ikke gør.



Husholdningskrukker

Gamle husholdningskrukker kunne man for en lille snes år siden nærmest få foræret, ingen brød sig synderligt om dem, fordi andre materialer var kommet på mode. De kønne musselmaledede fajancekrukker og de nydelige træhylder til krydderier blev rask væk kasseret og smidt i skraldespanden. For omkring ti år siden slog stemningen ganske om, og i dag må man ofre en klækkelig sum på en krydderihylde med seks-otte krukker til muskat, nelliker, allehånde m. m.

Det var i forrige århundrede, de ensartede fajancekrukker til krydderi kom frem, de blev lavet på fabrikker flere steder i Tyskland. Man skal ikke lade



Tyske fajance-krydderikrukker med dansk påskrift var almindelige i vore køkkener for 30 år siden. (Privateje).

sig vildlede af, at teksten på krukkerne er dansk, de blev nemlig lavet specielt til Danmark på bestilling. Inden fajancekrukkerne kom frem, var det ret til-

Tre store tindåser til krydderi, de er af tysk oprindelse og har antagelig haft plads i en købmandsforretning eller på et apotek. (Privateje).



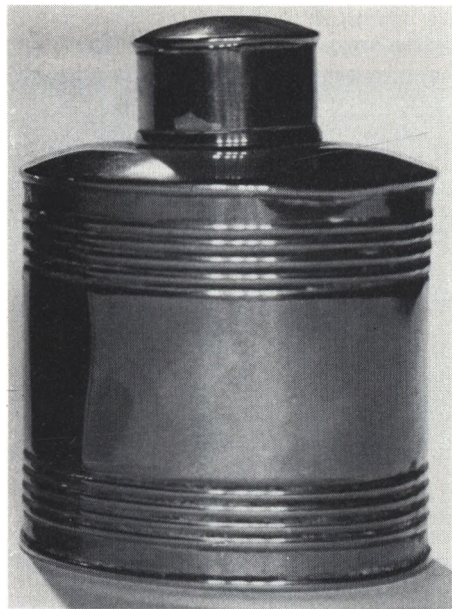
Kiksdåse med kongeportrætter fra dette århundredes første årtier. (Privateje).



fældigt, hvad man opbevarede sine krydderier i – som regel var det i småbøsser af tin eller drejet træ, eller de var af fortinnet messing eller kobber. Mange små stentøjskrukker, som blev importeret fra Raehren eller Köln, blev brugt på apotekerne til medicin, men har sikkert også gjort tjeneste som krydderikrukker. I Sverige, Norge og Finland havde man på landet krydderæsker af birkebark, andre steder brugte man småæsker af horn eller ben. I Danmark blev små, pyntelige benæsker – sædvanligvis af marvben – anvendt – især på Fyn; nogle af de smukkeste er skåret i form som miniaturetjenner.

Til mel og gryn brugte man i gamle dage udelukkende bødkrede tønder eller trug, men da man opførte med at bage meget store portioner brød ad gangen gik de fleste over til at bruge mindre krukker.

Messing-tedåse af den karakteristiske type med trang hals. (Privateje).



Det var næsten altid fajancekrukker af samme type, som gjorde sig gældende i de første to tredjedele af forrige århundrede. Siden kom produktionen af det robuste, emaljerede jernblikkøkkentøj i gang, det gjorde den sartere fajance rangen stridig – uden dog helt at kunne fortrænge den.

Dåser til kaffe og te forekommer i fajance og i jernblik med emalje, men de fleste husmødre foretrak dog blankpudsede messingdåser med indvendig fortinning til disse luksusvarer. Kaffedåserne er ret brede, cylindriske og i mange tilfælde med vippelåg.

Tedåserne er efter bedste kinesiske mønster med en kort, ret trang hals med en snæver åbning. I England fremstilledes i forrige århundrede en del ret jævne, men ganske morsomme tedåser af fajance med påtrykte motiver – bl. a. fra København.

To franske fajance-tedåser lavet efter kinesiske forbilleder. (Privateje).





Brun, saltglaseret stentøjskrukke med rankemotiv, antagelig af engelsk oprindelse (Privateje).

Stentøjskrukker

Krukker til surt og sødt, til fedt, suppe og slagtemad skulle helst stå på rad og række i de gamle spisekamre og være fyldt til randen. Konserver var en ukendt

ting; man måtte sylte havens frugter, når tiden var inde, og man måtte gemme fedt og nedlægge kød fra slagtingerne, så der var noget at tære af. Krukker til disse formål måtte hverken være af metal eller blyglaseret lertøj, da maden så let kunne blive giftig, da den skulle stå længe i dem. De ringest stillede klarede sig derfor med uglaserede jydepotter, men ellers betragtedes saltglaseret stentøj som det eneste rigtige krukke-materiale.

Stentøjet er brændt ved så høje temperaturer, at skærven er sintret, hvilket vil sige, at de enkelte korn er smeltet sammen, så skærven bliver meget hård og uigennemtrængelig for væde. Glasuren fremkommer ved at drysse kogsalt i ovnen under brændingen, hvis voldsomme hede får det til at fordampe og siden aflejre sig på krukkerne som en ugiftig, klar og uopløselig glasur.

De fleste stentøjskrukker leveredes fra de tyske rhinegne, men også hollænderne og englænderne kunne møde frem med overordentlig gode produkter. Der fandtes både brune og gule stentøjskrukker, men i Norden var de grå »hollandske« krukker med blå glasur, som vist forresten alle kom fra Tyskland, de foretrukne.

De blådekorede krukker blev fremstillet allerede i renæssancen, og de adskiller sig fra senere frembringelser ved at være langt mørkere i godset. Helt op i dette århundrede produceredes sådant stentøj, og efter en pause på ca. 30 år er nogle fabrikker påny gået ind for denne vare.

Som regel er det ikke vanskeligt at skelne det ældre stentøj fra det helt nye. Glasuren på det gamle er ret egal – på det nye har den undertiden en grynet karakter.

Farverne er det også galt med, man har svært ved at opnå den dybe, rene, mørkeblå farve, som var

stentøjets særkende før 1900. Endelig er den hastigt påførte dekor mere elegant på de gamle krukker.

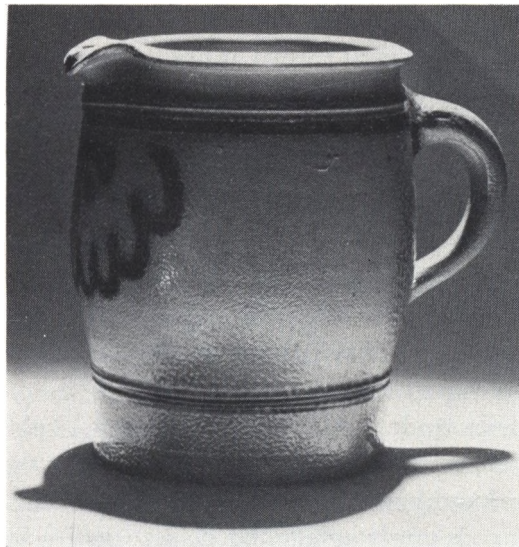
Der er sjældent låg til krukker af brunt og gråt lertøj; foroven krager de ud i en fals, så de kan overbindes med papir eller svineblære.

Svenskerne har også haft en stentøjsfabrikation; den startede i Höganäs i 1700-tallet, og i forrige århundrede begyndte man at lave brune, saltglaserede krukker. Kvaliteten var fremragende – i virkeligheden så god, at hverken Tyskland eller andre »stentøjslande« kunne opvise noget tilsvarende. De svenske krukker kendetegnes ved enkle, noble linjer. En ren, cylindrisk facon og en buget tøndeform, der for oven brat knækker ind i en hals, var det almindeligste. Der hører gerne et låg med løfteknop til disse krukker.



Sortbrændt uglaseret lertøjskrukke af såkaldt »jydepotteforarbejdning« (Privateje).

Stentøjskrukke med bank og skænketud, den er af gråt, saltglaseret lertøj med blå bemaling (Privateje).



To blåmalede, saltglaserede grå stentøjskrukker (Privateje).



Fade af lertøj og stengods

En del af de fade, der blev brugt i køkken og bryggers, var af lertøj. Mærkeligt nok ser man sjældent egentlige jydepotte-fade – grunden er sikkert den, at de jydsk pottekoner i stedet for ovne brugte

Blyglaseret fad af gult bornholmisk lertøj, dekoreret med trykte vinblade og drueklaser. Det er på grænsen mellem de fade, der anvendtes i køkkenet og prydfadene. (Privateje).



miler til brændingen og derfor ikke var i stand til at brænde deres varer så hårdt, at skærven opnåede den stabilitet, der kræves til et fad. I Karhuse på Fyn lavede man også sortbrændt lertøj, og her betjente man sig af ovne. Ganske vist er tingenes overflade ikke altid så smuk som de egentlige jydepottes, men skærven er betydelig hårdere, og Karhuse har da også en betydelig fad-produktion bag sig.

De rigtige pottemagere fremstillede fade, der har indvendig blyglasur og undertiden også forskellige dekorer. Det var vanskeligt at få de transparente farver, man rådede over, til at fremtræde på den mørke skærv af rød- eller blåler, derfor blev fadene forsynet med et lag begitning af fint, hvidt pibeler. På denne lyse baggrund kom de brune, brunsorte, aubergine, røde, orange, gule og grønne farver, man benyttede sig af, rigtig til deres ret. Den malede dekor kunne suppleres med sgraffitto, d. v. s. at begitningen gennemkradses i et mønster, der kommer til at stå i grundskærvens farve.

Det skyldes ikke påholdenhed, når lertøjsfade som regel kun er glaseret indvendig, det er en praktisk foranstaltning, der har til formål at hindre fugtighed i at nedbryde skærven. Glasuren vil nemlig altid have revner, som bevirker, at fugten kan bane sig vej ind i det porøse gods. Den vil fordampe lettere fra en åben skærv.

Hver egn havde sin egen dekorationsform, som pottemagerne stort set holdt sig til, men inden for de traditionelle rammer arbejdede de selvstændigt, ikke to pottemagere i Danmark har således fremstillet helt identiske varer.

I de nordiske lande blev fajance ikke brugt i køkkenregionerne, hertil var materialet for fornemt og kostbart, derimod var de robuste tyske fade af saltglaseret stengods eftertragtede, og de ses især i vort

Spansk lertøjsfad med kraftige grønne og røde bemalinger på gul-hvid begitning. (Privateje).



lands sydlige egne. Stengodsfadene havde flere fordele, som fattedes lertøjet, dels var glasuren hårdere og ugiftig, dels var skærven mindre gennemtrængelig for fugt og ikke tilbøjelig til at smuldre.

Gode fade af lertøj og stengods var ting, man nødtigt skilte sig af med, og de var da også anvendelige til mange formål: Der blev æltet fars i dem, pisket

æg, rørt kagedej og måske malet sennep, og hvis fadet knækkede, blev det sendt til klinkeren. I virkeligheden er det en uskik, når man fra de fade, der kommer i antikvitethandeler, fjerner disse primitive reparationer og erstatter dem med usynlige hårdlimninger. Det er jo netop klinkerne, der gør tingene interessante og giver dem arbejds adelsmærke.



Stripper,
spande og
flødefade

Ved en strippe forstås et trækår i bødkerarbejde, hvor den ene stave er forlænget, så den kan tjene som håndgreb.

Til dette formål er den forsynet med en indsnævring, som hånden kan fatte om, eller med en gen-

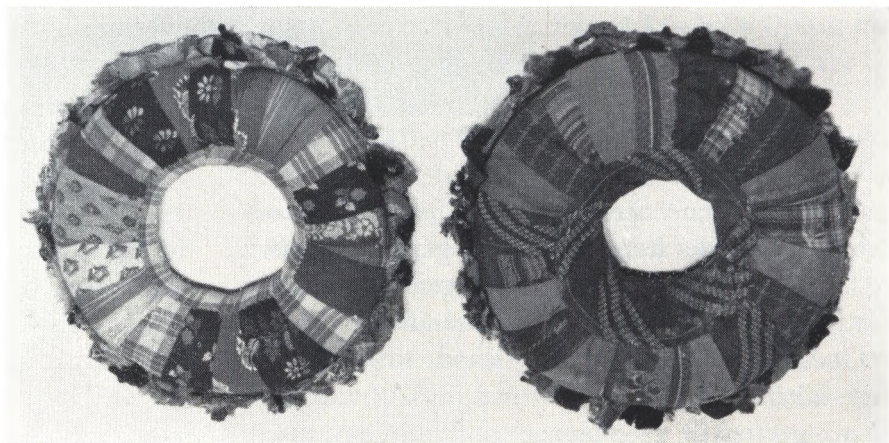
nembrydning – ofte i form af et hjerte – hvor fingrene kan få hold. Stripper blev brugt på gårdene, når der skulle malkes, brygges øl eller hentes en pøs vand ved brønden. Til transport over længere afstande havde man hankespande – som regel også af bødkerarbejde.

Spandene kunne bæres parvis i et åg over skuldrene eller – som malkepigerne brugte det – på hovedet med en svær valk af stof eller halm omviklet med kulørte klude som mellemlag. Som regel har de bødkerede spande ingen dekor. Nogle få tyske, jernbundne spande har smukke smedede beslag, hvad der også ses på spande fra den nordiske jernalder.

Såvel stripper som hankespande kan have konisk form, som forhindrer væsken i at skulpe over, når man går med karret. Spande, der ikke blev brugt hele tiden, kunne oliemales, hvorved træet blev beskyttet mod udtørring. Sådanne spande var nemme at holde rene, hvorimod spande af umalet træ skulle skures med strandsand – helst hver aften.



Foroven: Udsåret pind til at holde malkespandens låg på plads. (Nationalmuseet). – Til venstre: Sjællandsk strippe med vidjebånd (Nationalmuseet). – Herunder: To valke som brugtes, når malkepigerne bar spande på hovedet (Nationalmuseet).



I sjældne tilfælde brugtes metalspande – mest for-
tinet kobber eller messing, og i brønden kunne man
have en læderspand, som var ganske praktisk, fordi
den ikke blev ramponeret, når den slog mod brøn-
dens stensatte kanter. I det nordlige Skandinavien og
i Østeuropa havde man småspande af birkebark.

I køkkenet eller mælkestuen stod undertiden nogle
store, flade skåle af bødkerarbejde eller skåret i ét
stykke træ, hvis de da ikke er fremstillet af messing
eller lertøj. Man brugte dem til mælk, som skulle stå
og trække fløde.

Fløden blev skummet af med en flad ske. Nogle
foretrak dog at lade mælken trække i høje, ret slanke
kar enten af lertøj eller i bødkerarbejde. Disse behol-
dere er forsynet med en hane i bunden, hvorefter mæl-
ken med forsigtighed kunne tappes når fløden havde
sat sig på overfladen.

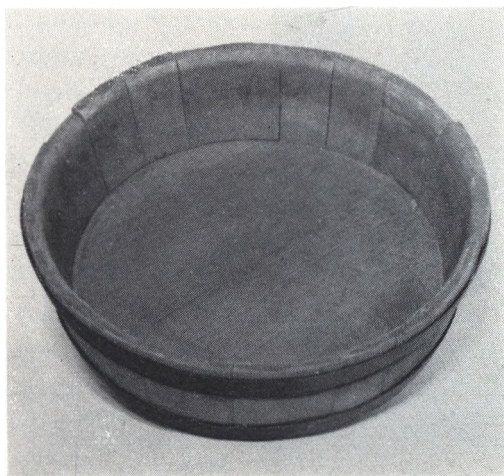
De flade fløde- eller mælkefad er i dag blandt de
meget efterspurgte folke-antikviteter, og de er da og-
så ret dekorative, eftersom de fleste af dem enten er



Bødkret mælkefad (Nationalmuseet).

malede eller svidjedekorede og velegnede til at stille
på bordet med nødder og æbler. Fadene i bødker-
arbejde blev samlet med jernbånd, vidjer eller – især
dem fra hertugdømmerne – med messingbånd.

*Mælkefad af bødkerarbejde med jernbånd.
(Nationalmuseet).*



*Buget, sortbrændt lerkrukke til fløde-
sætning. Midtjylland. (Nationalmuseet)*



*Gammel dansk kobber-mælkejunge.
(Privateje).*



Trækander

I køkken og bryggers havde man trækander af forskellig størrelse og til forskelligt brug. De mindre kander kunne være skåret af ét stykke træ, men de fleste af de større var bødkerarbejde. Alle de egentlige køkkenkander var skænkekander. Nogle af dem har foroven en tud til at hælde af, de kaldes »tudekander« – andre er forsynet med et langt skænkerør, – en pibe, og benævnes »pibekander«.

Af en eller anden grund er tudekander af træ ret sjældne, men der findes en mængde prægtige pibekander. I Norge havde man nogle særlig store, keglestubformede pibekander, som går under betegnelsen

»øltanke«, og mange af dem kan mageligt rumme en halv snes liter. Sådanne kander kan være med udskårne mønstre, men nok så ofte er de med brændt ornamentik (svidjer) eller det herlige rosemaleri, som var en udbredt dekorationsform i nogle norske dalføre.

Det var altid lidt af et problem at få piben til at sidde ordentligt. Kander med itappet pibe var meget ømfindtlige overfor udtørring og blev let utætte, hvor piben gik ind. Det var derfor at foretrække, at piben var »groet«, det vil sige, at der sad en gren i den rette form og vinkel på det stykke træ, som kanden eller »pibestaven« skulle udskæres af. I skovfattige lande som Danmark var der dog sjældent mulighed for så ideel en løsning, derfor har de fleste danske kander tappet pibe.



*Fra venstre:
Norsk bødkeret
pibekande
med svidjedekor
(ibrændte mønstre).
(Norsk museumseje).*

*Keglestubformet hal-
landsk øltank, hvoraf
man drak direkte.
(Frilandsmuseet,
Sorgenfri).*

Øverst: Norsk pibekande med buget korpus, den er først svidjedekoreret og derpå malet. (Norsk museumseje).

Nederst: Fornem pibekande i bødkerarbejde, dekoren består af karvesnit i låget og svidjer på siderne. (Frilandsmuseet, Sorgenfri).

Kanderne var lukket med låg, som regel kun et klaplåg, men på særlig fornemme eksemplarer er der først et indvendigt skydelåg og derpå et ydre klaplåg, så drikken ikke skvulpede over, når man gik med kanden.

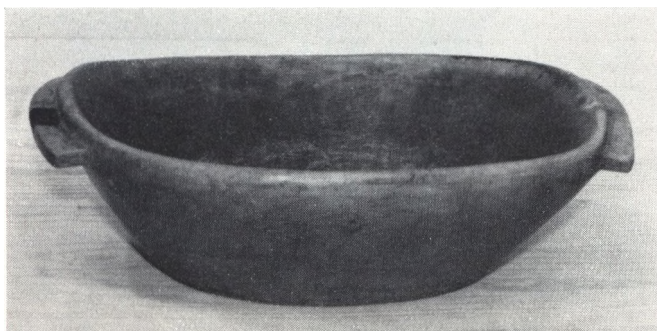
Især nordmændene forstod sig på luksus-bødkerarbejde, det var endda ikke engang uddannede håndværkere, men bønderne selv, som udførte det. Træet blev udvalgt med den største omhu og staverne skåret i bugtninger, så de, når de samledes, blev til herligt bugede kander. Selvom nogle af disse kander er over 200 år gamle, har staverne holdt faconen, og mange af kanderne kunne udmærket bruges den dag i dag.

I de tysktalende lande, Holland, Belgien og Danmark, var det almindeligt, at man samlede de bødkerede kander med jernbånd eller – sjældnere – bånd af messing. I Norge, Finland, Sverige samt i Island, foretrak man de mere elastiske, flækkede vidjer lagt i brede rækker.

De helgroede træstykker, som egnede sig til kandeformstilling, var som regel masur, d. v. s. partier af rod eller stammer fra særlige løvtræer, hvor der er sygelig vækst (indgroning af gren- og bladknopper). Masur er særlig smukt, nistret træ, der ikke arbejder ret meget, fordi der intet sted er jævnt træk i træet. Især birken er tilbøjelig til at danne masur, de sygelige gevækster på grenene er almindelig kendt under betegnelsen »heksekoste«. Masur-birk kaldes også valbirk.

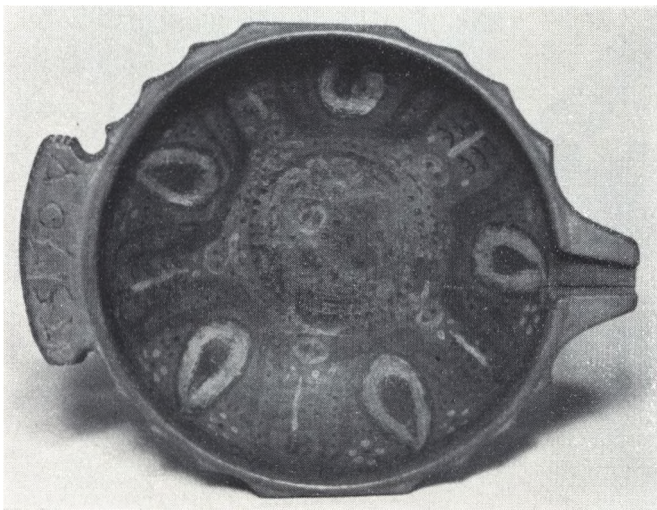


Skårne træskåle



Oval norsk træskål, som har fået en silkeglat overflade ved efter skæringen at blive poleret med sand og svinefedt. (Norsk museumseje).

Stor træskål, måske en olballe, med bældetud, den er bemalet og bærer årstallet 1570. (Privateje).



Træ er et bekvemt materiale at arbejde med; man kan sige, at det er »færdigt«, fordi det ikke, som ler eller metal, skal gennemgå store og indviklede processer for at kunne laves til redskaber etc. I skovrige egne, hvor man blot kunne tage det træ, der var brug for, anvendtes det da også til utallige formål – et af dem var fade og skåle til husholdningen.

Lind, asp og pil er træsorter, som er nemme at arbejde med – især lindetræ, hvis ved er uden årringe og derfor ikke »trækker« sig. Ingen af disse træsorter er egnede til møbler, fordi de ikke er solide nok, derimod har de været foretrukket til husgeråd, som ikke blev udsat for store belastninger, og som ofte blev brugt. I gammel tid evnede man ikke at beskytte trævarer mod insektangreb, og derfor var de bløde træsorter med det næringsrige ved særlig udsatte, men så længe de jævnligt var i brug, måtte skadedyrene lade dem i fred.

I England blev der lavet en mængde smukke skåle af blødt træ, udhulede med kniv og polerede i sand. Drejede skåle forekommer, men de er sjældne. For at gøre træet mere modstandsdygtigt og beskytte det mod udtørring, kunne det voksbehandles – undertiden blev det ligefrem kogt i bivoks, som let kunne trænge dybt ind i det porøse ved og give det en udmærket »forsegling«. Disse fader er i dag meget efterspurgte som bordskåle, og takket være den beskyttende voks findes der eksemplarer, som er uhyre gamle og dog velbevarede. Disse alderstegne skåle har næsten helt mistet deres træagtige karakter. Når de er velholdte, ligger vokset som et fast, blankpoleret lag over dem og giver dem et udseende omtrent som læder. Tager man sådanne skåle i hånden, forbløffes man over deres ringe vægt.

I Norge og Sverige brugte man masurtræ til mindre skåle, men man anvendte nåletræ til de større.

Spansk skål af bjergeg, de mange revner og sprækker i træet er klinet med ler.
(Privateje).



Praktisk taget alle sådanne skåle er skåret med tollekniven og sandpolerede, men overfladen er overmåde egal, og der findes knap spor efter kniven. Der kan forekomme bemaling, men det ses sjældent på køkkenfade.

Også i Sydeuropa blev der fremstillet træfade, men en del af dem er af mere rustik karakter. Især fra sydfranske, spanske og portugisiske bjergegne forekommer mange meget primitive skåle. Materialet kan være hårdt, tungt egetræ, og eventuelle huller i veddet er stoppet til med »lus« (pløkke), eller de er klinet med ler; der kan være hamret en stump blik over, så klinematerialet ikke ustandselig blev opblødt. Disse næsten stenhårde træskåle er blevet brugt gennem flere generationer, og når de er gået itu, har man lappet dem efter bedste evne eller »kliniket« dem ligesom knækket porcelæn.

Lille egetræsskål fra det nordlige Spanien. (Privateje).



Til transport af mad

I mange tilfælde var det påkrævet, at man selv medbragte mad, hvad enten man skulle på dagarbejde i mark eller skov eller var budt til gilde og mødte op med fetalje.

I Nordskandinavien havde man en ganske smuk mad-transportspand af træ, den kaldes en grødamber eller grødbytte. Grødamberen er en rund, sjældnere oval, bødkret spand; tre af dens staver kan være forlænget til ret høje ben, og to staver som sidder over for hinanden er forlænget opad til håndtagsholdere. På de fleste ambere er staverne fastholdt med vidjebånd, men enkelte er i stedet bundet med brede bånd af spån, og båndene kan være udtunget i kanten, så de

også er amberens dekoration. Det er heller ikke ualmindeligt, at staverne er udskårne, smykkede med svidjer (brændte mønstre) eller maleri.

For at hindre håndtaget i at falde ud af hullerne i de to staver, som holder det, er der sat pløkke i, som blokerer det. Håndtaget har tillige den funktion at holde låget på plads, så man må trække det ud, når låget skal åbnes.

Amberen kunne bruges, når man skulle i marken og have grød med til folkene, men blev nok så meget anvendt ved store fester. Man fyldte den med lækkerier som mælkekogt risengrød strøet med kanel og overhældt med tyk sirup – det sidste undertiden lagt i dekorative snørkler. Det var skik, når man var til gilde, at hver husmor medbragte en amber, og alle ambere måtte så gå bordet rundt. Man tog en skefuld af hver, og der var konkurrence om hvem, der kunne lave den bedste grød.

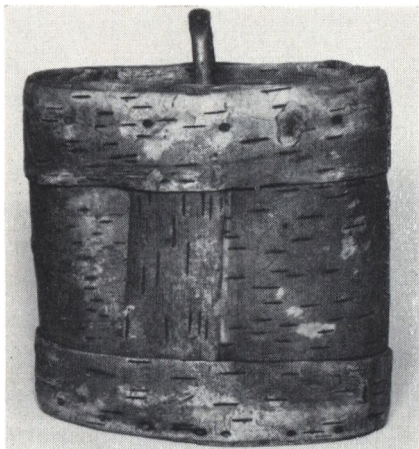
Norsk teje – muligvis en grødamber – med udsøgt svidjedekor. (Norsk museumseje).



Til venstre: Gildesamber fra Norge, den er skåret i ét stykke træ, og det tilsyneladende bødkerarbejde er blot en skåret dekor. Endvidere smykkes amberen af rankeskæringer. (Privateje).

Malet hallandsk teje eller »grødbytte«. (Kulturen, Lund).





Fra venstre: 1. Tejne eller bytte af birkebark, Sverige. (Kulturen, Lund). – 2. Tejne af dansk eller norsk oprindelse, den bærer årstallet 1849. (Privateje). – 3. Sjællandsk tejne udført efter det kinesiske aske-princip, – antagelig en kærestegave. (Nationalmuseet).

I Danmark brugtes ambere ikke meget, man holdt sig i stedet til de fortinnede føringspande af kobber eller messing.

I Sverige, Norge og Finland, hvor folk jævnligt måtte på skovarbejde – et hårdt job, som krævede kraftig mad – var vælling en ret, der i sådanne tilfælde ofte blev spist. Det var ikke let at bringe den tyktflydende føde med sig, og derfor fandt man ud af at lave særlige vælling-lejler, vællingbytter kaldes de også. De har form som en trekantet lejlje, men der er kun ét, ret stort drikkehul før oven. Medens den egentlige lejlje bæres i en rem over skulderen eller i en hank, har vællinglejlen et par stropper, så den kan spændes på ryggen ligesom et tornyster.

Madtejnen er beregnet til tørkost – mest mellem-madder, den er sjældent bødkret, men bygget op af bred spån. To kraftige ribber holder låget, der er forsynet med fast bærehank. De fleste tejner er ovale,

men runde og firkantede tejner forekommer også. Skårne dekorer er sjældne, derimod er svidjer eller bemaling almindelig.

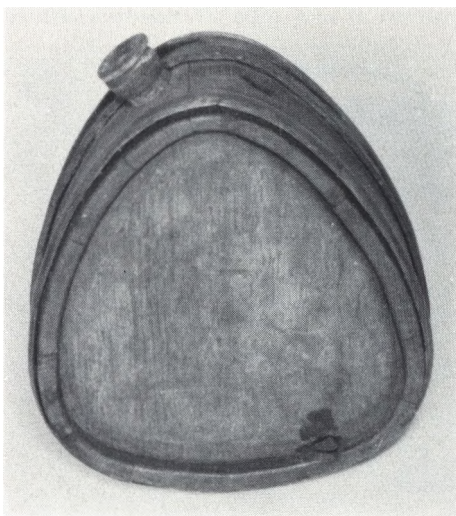
Almindelig dansk madtejne af svær spån. (Nationalmuseet).



Lejler



*Rund, grønmalet
fynsk lejle med
ét drikkebul.
(Privateje).*



*Sydsvensk
trekantlejle.
(Kulturen,
Lund).*

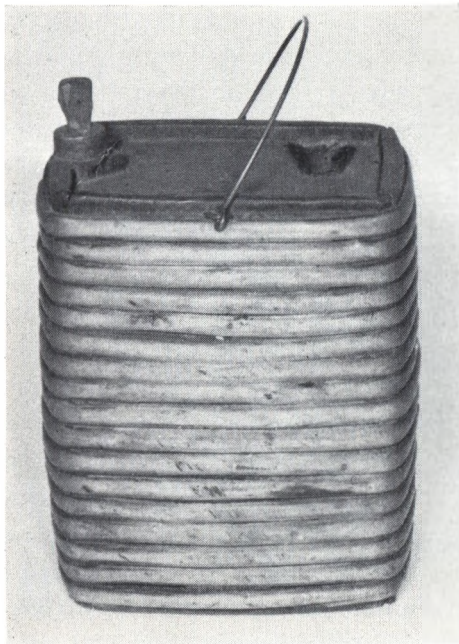
»Lejle« og »bimpel« er to betegnelser for én og samme ting – en tønne i lilleputformat, som man fyldte med øl og tog med, når man skulle på markarbejde, til byen eller andet sted hen, hvor det var klogt at være forsynet med egne drikkevarer. Den almindelige danske lejle er flad og beregnet til at hænge over skulderen i en snor eller rem, den er af bødkerarbejde, og staverne er sammenholdt med vidjebånd eller smedede jernbånd. Øverst på lejlen er to huller – et stort og et mindre – som begge er lukket med træpløkke. Når man skulle drikke, blev pløkkene taget op, munden sættes for det store hul, og gennem det mindre slap luften ind i lejlen, så der ikke blev undertryk, og øllet ikke kunne komme ud.

De store lejler kaldes mark-lejler, de er som regel uden anden dekoration end et lag ensfarvet maling. De mindre typer går under benævnelser som markeds- eller gildeslejler, de plejer at være sirligere udført med malede – sjældnere skårne – motiver.

For at de runde lejler ikke skulle vælte, når man stillede dem fra sig, var de fleste af dem forsynet med et par standklodser for neden. Undertiden ser man også lejler udformet som rigtige miniature-tønder, de mangler standklodser, og har en bærehank i stedet for rem eller snor.

Det var nu ikke alle lejler, der var runde. I Norge, Sverige og Tyskland var trekantede lejler meget almindelige, de havde den fordel, at de stod bedre fast, men det var vanskeligere for bødkeren at lave dem, sådan at de blev tætte. I Tyskland var det almindeligt at samle staverne med båndjern, og desuden kunne de have en smedet dekor på siderne. De trekantede lejler har ikke så ofte drikkehuller, men derimod en tud, i Tyskland blev den jævnlige anbragt på siden af lejlen.

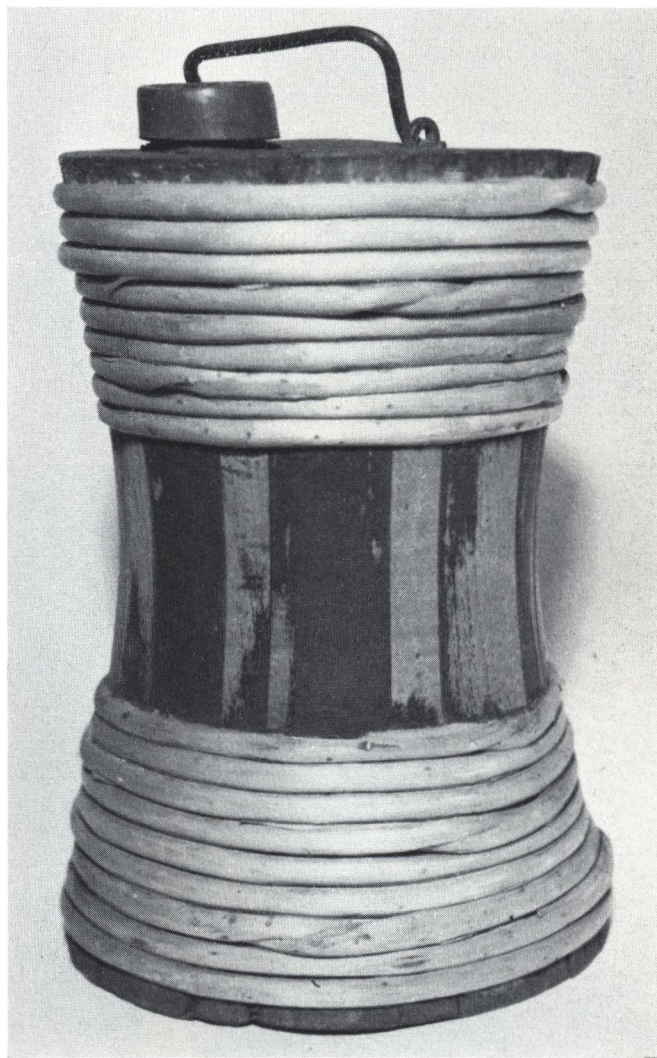
De højnordiske lejler er næsten uden undtagelse samlet med vidjer, og dette arbejde er altid meget



Lille sydsvensk leje, hvis korpus er ganske omvundet med flækkede vidjer, – muligvis er den til brændevin. (Kulturen, Lund).

mel leje, er det klogt af og til at lægge den i vand eller lade den mættes i olie, så træet ikke skrumper for meget.

Sjællandsk leje af ejendommelig facon. Det var i det hele taget almindeligt på øerne øst for Storebælt at lave gildeslejer i urtraditionelle former. (Nationalmuseet).



smukt udført. Hertil kommer, at de finere lejler ofte var dekoreret med svidjer – mønstre ibrændt med et stempeljern.

På de britiske øer forekommer en lejletype, som eller er ret ukendt i Nordeuropa. Det er en slags dunk forarbejdet af svært okselæder, der er gjort tæt ved kogning i voks. Nogle af disse »lejler« er tøndeformede, andre i flaskefacon, de er syet sammen med tykt sejlgarn eller læderstrimler og kan være dekoreret med ejermandens initialer eller forskellig ornamentik, som er presset eller brændt ned i læderet. Læderlejlerne havde det fortrin at være meget robuste overfor stød og slag, og fordi de var kogt i voks, holdt de sig altid tætte, hvorimod bødkrede lejler var slemme til at blive utætte og falde i staver, hvis der ikke til stadighed var væske i dem. Har man en gam-

Barselpotter og føringsspande

Når en barsel var vel overstået, var det almindeligt, at man sendte en lille pige eller dreng rundt til gårde og huse i omegnen for at berette om den glædelige begivenhed, og snart efter var adskillige koner i højtidstøj på vej for at gratulere med den lille ny.

Alle gæsterne medbragte en såkaldt barselpotte med en ret mad til barselkonen; ofte var det suppe eller grød med syltede frugter og smør i. Manden stod i forstuen og tog imod; han måtte smage på indholdet af hver barselpotte, ellers blev barnet kræsent, mente man.

I Danmark blev der fortrinsvis brugt barselpotter af lertøj; fajance var finere og sjældnere, og kun und-

tagelsesvis forekom potter af stentøj. Barselpotterne kunne være dekoreret med malede mønstre, undertiden kombineret med sgraffito, idet man over en grovere, mørk skærv har lagt en begitning af pibeler og kradset mønstre heri, så den mørke skærv kom til syne. Alt i alt var det sædvane, at lertøj til pænere brug fik en begitning, fordi de transparente blyglasur-farver så bedre ud på en lys grund. Der kendes – især fra Sønderjylland – en del mørkebrune, til tider helt sortagtige barselpotter.

Nogle af potterne har bærehank, andre er kun forsynet med to ører. På sidstnævnte type trak man et vævet bånd ind ad det ene øre, hen over låget og ud af det andet, hvorefter enderne blev sammenbundet, så man fik en strop at bære i. På en måde var denne metode bedst, fordi båndet samtidig holdt låget på plads, så det ikke kunne falde af. Enkelte særlig luksuøse potter har både hank og ører.



Til venstre: Nordjysk »barselpotte« af blyglaseret lertøj. (Privateje).

Fajance-barselpotte fra den tyske fabrik i Münden. (Privateje).



Stor dansk føringspand af kobber forsynet med ejerinitialer prikket i hanken. (Privateje).



Nordtysk føringspand af tin. Barokform. (Privateje).

Så godt som alle keramiske barselpotter er af buget facon, nogle af dem har flad bund, andre er forsynet med en standrand. Det var ivoirigt ikke kun til barsel, man brugte potterne. Hvis der var fest, og gamle eller syge ikke kunne komme med, fik de bragt smagsprøver af gildesmeden i en sådan potte.

Foruden keramik-potterne var der barselspande – eller føringspande – af messing, kobber eller tin. Der kendes en række forskellige typer. Almindeligst er

nok de bugede spande, men spande med keglestubbet korbustformet korbust forekommer heller ikke så sjældent. Desuden er der cylindriske spande, og nogle, der svejfer indad på midten. Disse spande blev vel også af og til brugt til at bringe barselskost i, men de er dog nærmere at betragte som madspande i bredere forstand. Nogle af tinspandene kan have ornamenterede ører og hank, og på spande af kobber og messing forekommer dreven planteornamentik.



Brændevinsdunke

To brændevinsdunke. Den høje, slanke er af gråt, saltglaseret stentøj, den anden af brunt stentøj. (Privateje).

*Modstående side, fra venstre:
Buget dunk af gråt stentøj
med blå dekor (Privateje).*

*»Skægemand« – antagelig
af tysk oprindelse.
(Frilandsmuseet, Sorgenfri)*

*Vidjebundet trædunk til
brændevin, – en type, som
var almindeligt brugt over
bele Sverige. (Kulturen, Lund).*

Brændevin hørte til de billige nydelsesmidler; mange brændte den selv, men produktet var de fleste steder et fuselholdigt fluidum, hvis gavnlighed for den menneskelige organisme var højest tvivlsom. Efterhånden blev det da også – især i byerne – almindeligt med rigtige brændevinsbrænderier, hvor produktionen foregik i større stil, og hvor muligheden for at udtrække den ildelugtende, giftige fuselolie var bedre.

I større husholdninger opbevarede brændevinen på et fad (anker), andre steder klarede man sig med en flaske eller stentøjsdunk. Mest populære til snaps var stentøjsdunkene, der blev fabrikeret flere steder i Europa, bl. a. i Tyskland og England. Meget tyder

dog nu på, at Danmark selv har kunnet opvise en produktion i det 18. århundrede (det er ellers den almindelige antagelse, at det første dansk fabrikerede stentøj blev lavet på Bornholm 1902). Under nyligt foretagne udgravninger på tomterne af den københavnske St. Kongensgade-fajancefabrik, der arbejdede fra 1722 til 70, fandt man til sin forbløffelse en mængde skår og fejlbrændinger af stentøj; at der udelukkende skulle være tale om en rent eksperimentel virksomhed, som den apoteker C. G. Clar drev i Rendsborg i 1770-erne og 80-erne, er lidet sandsynligt, og grunden til, at man hidtil ikke har været klar over, at der har befundet sig dansk stentøj på markedet, er pro-

dukternes store lighed med de tyske. Hvis man imidlertid finder frem til, at der har været anvendt stempeling, skulle det være muligt at udskille det danske stentøj, der måtte være bevaret.

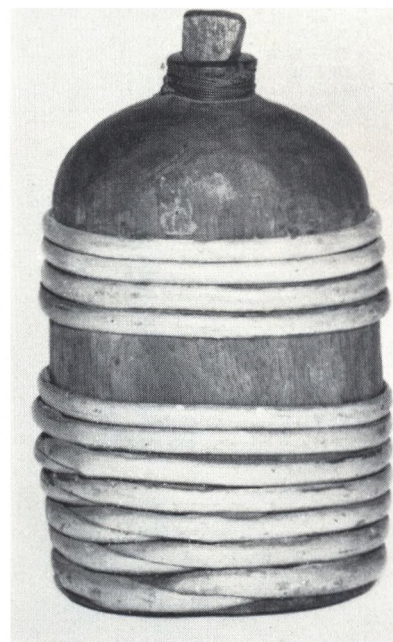
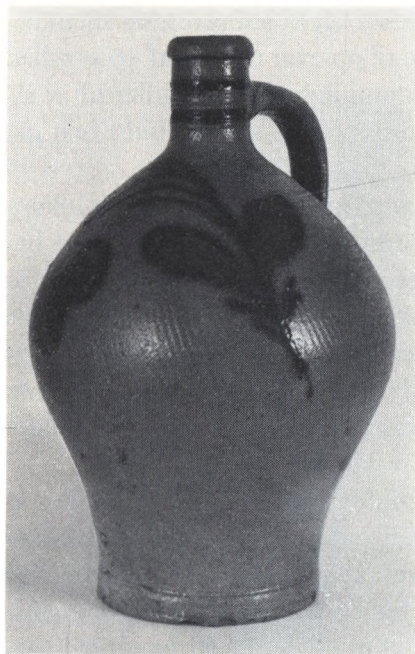
Skæggemanden er en buget stentøjsdunk, på hvis hals der er trykt et skægget vildmandshoved, så hele dunken kommer til at virke som en diger mandsperson. Sådanne dunke var i brug fra den tidlige renaissance og frem til 1800-tallet; hovedparten af dem kom fra rhinegnene, men englænderne fremstillede dem også. Da den danske konge Frederik II, friede til Elizabeth I., der vist ikke var ham helt uvenligt stent, blev der af en engelsk fabrik udsendt skæggemænd med det engelske og det danske rigsvåben præget på siden.

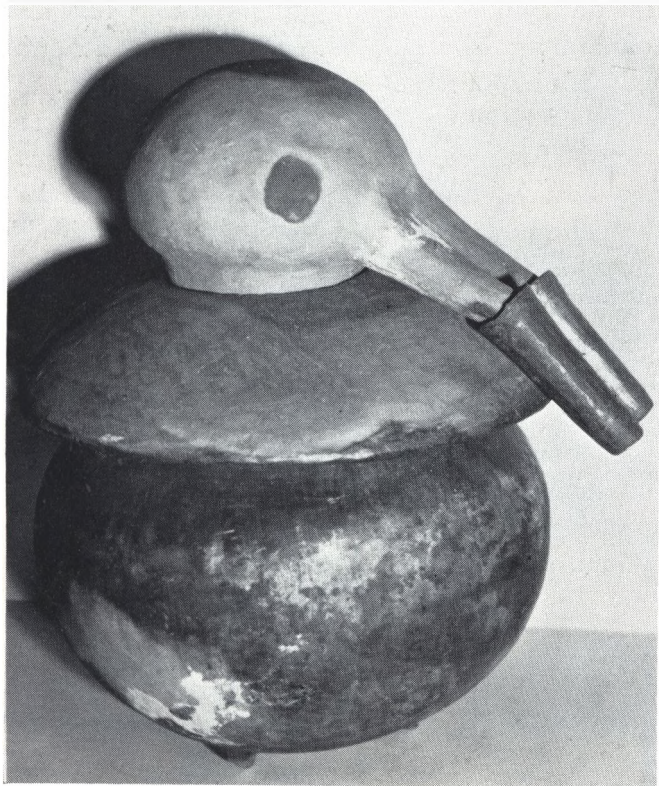
Skæggemanden kunne bruges til øl, da den nær-

mest var en drikkedunk, men i Norden blev den oftere brugt til brændevin. I Danmark var den mest udbredt i Sønderjylland og i hertugdømmerne.

Foruden skæggemænd var der gråmænd og brunmænd af meget hårdt brændt, saltglaseret stentøj. De kom hovedsagelig fra Tyskland, selvom de i handel og vandel gik under betegnelsen »hollandsk stentøj«. Glaserede lertøjsdunke forekommer, men de er knap så almindelige – dels var skærven ikke tæt, og dels kunne glasuren være giftig.

I Norge, Sverige og Finland havde bønderne ofte små uskårne eller bødkrede brændvindsdunke, og for at træet ikke skulle sprække og de kostelige dråber spildes, var der snæret en mængde flækkede vidjer omkring dunken. Propperne er træpløkke – som regel uden dekorative skæringer.





Om brændevin og prop

Gamle brændevinstøjer hører til sjældenhederne, det var dengang ulovligt at have dem, og mange er blevet tilintetgjort. Det hér viste, »tonæbbede« brændevinstøj er fra Midtjylland og er lavet af sortbrændt lertøj. (Nationalmuseet).

Allerede i slutningen af 1600-tallet havde hjemmebrænderiet i Norden taget et sådant omfang, at landenes regeringer følte sig foranlediget til at indføre visse restriktioner for fremstilling af brændevin. Tanken var, at fabrikationen i det store og hele skulle overgå til professionelle brændere, der var bosat i købstæderne. Befolkningen drømte dog ikke om at overholde de forskrifter, der blev givet, og hjemmebrænderiet florerede til op over midten af 1800-tallet. Herefter begyndte myndighederne imidlertid at slå så hårdt til, at denne gamle hus-syssel tilsidst helt gik i glemmebogen.

Hvis folk lå inde med brændevinstøj, når toldkontrollørerne kom på inspektion, blev remedierne beslaglagte eller destruerede på stedet; det er derfor stærkt begrænset, hvad der findes bevaret af gamle brændevinstøjer, men skulle man være så heldig at komme over et, kan man uden skrupler tage det hjem: I dag er det ikke længere ulovligt at eje et brændevinstøj, når blot man ikke bruger det.

De bedste destillationsapparater blev fremstillet af kobbersmeden. De bestod af en stor gruekedel, hvorover der lå en »krave«, der ikke sluttede fastere, end den kunne lette sig lidt, hvis presset under brændingen skulle blive for stort. Fra kraven hvælver »hat-

ten« i vejret forsynet med et eller to lange, let ned-
adbøjede »næb«, hvorigennem dampen kunne slippe
ud.

Når »mæsken« var tjenlig efter gæringen, hældtes
den i brændevinstøjet, som anbragtes over ilden.
Efter nogen tids forløb begyndte det at dampe ud af
næbbene, og disse tilsluttedes da svalerør, som gik
igennem en tønne med koldt vand; her fortættes
dampene til mere eller mindre rene dråber, som til
sidst opsamledes i en beholder. I reglen måtte produk-
tet destilleres et par gange, førend det blev anset for
rent nok, men til trods herfor var en god portion fu-
selolie stadig bundet i destillatet. Folk, som gjorde
meget ud af sagerne, lod brændevinen passere gen-
nem et filteringsanlæg, hvor en halv snes trækulslag
vekselvis med sandlag tog hovedparten af den giftige
og ildsmagende fusel, men til gengæld slugte en del
af de kostbare dråber.

De, der ikke havde råd til et brændevinstøj af kob-

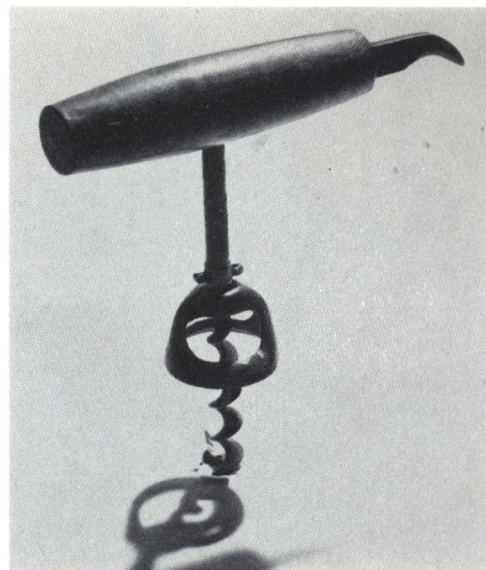
ber eller messing, fik den stedlige jydepottekone eller
pottemageren til at gøre sig et af lertøj, og enkelte
sådanne destillationsapparater findes endnu bevaret.

— — —

Når snapsen var færdig, blev den hældt på en dunk
eller en flaske, og medens man tidligere havde lukket
med træpløk eller skruekapsel, blev korkpropper i
fornige århundrede det foretrukne. De fleste ejede
selv en tilpropper. Den bestod af en træcylinder, hvor
proppen blev lagt ind i et kammer for så ved hjælp
af et stempel at blive presset gennem cylinderens
smalle åbning ned i den lidt bredere flaskehals; her
udvidede den elastiske kork sig og lukkede langt
bedre end både træpløkke og skruelåg.

Samtidig med, at korkpropperne blev almindelige
i Norden, kom også de første rigtige proptrækkere
frem, og her er et redskab, hvormed der praktisk ta-
get ikke er sket nogen ændring fra midten af forrige
århundrede og til i dag.

*Fra venstre:
Tilpropper.
(Privateje).*



*Proptrækker fra
forrige århundre-
des anden halv-
del. (National-
museet).*

*Proptrækker med
»kniv« til afskæ-
ring af flaskernes
blykapper. (Kul-
turen, Lund).*



Kværne

Enhver gammeldags husholdning rådede over flere kværne til formaling af mel, humle, krydderier etc. I Norden var sennep det almindeligste krydderi. Et hvert gårdbrug og husmandssted havde et stykke jord tilsået med sennep, og når frøene var indhøstet, blev der som regel straks tilberedt en større portion.

Et »sennepslod« er en kanonkugle anbragt i et fad af lertøj eller træ. Når man tog fadet på skødet og vuggede det frem og tilbage, kom kuglen til at rotere og knuste sennepsfrøene. Medens formalingen stod på, tilsattes der valle, surmælk eller vand, og ligesom når man river peberrod og piller løg, var det noget, der trak vand af øjnene, når man »lod loddet gå«.

Lidt lettere at arbejde med var den lille håndkværn, hvor to flade, runde sten er anbragt oven på hinanden. Den underste sten ligger fast, den øverste er til at dreje rundt. Den øverste sten er forsynet med et lille hul i kanten og et større i midten. I det lille hul anbragtes en pind, hvormed stenen kunne drives rundt, det store hul hældte man sennepsfrøene i, og under formalingen gled frøene lidt efter lidt ud mellem stenene og blev knust. I egne, hvor der fandtes særlig mange brugbare sten, kunne den underste kværnsten



Øverst: Træfad med kanonkugle til formaling af krydderier etc. (Nationalmuseet).

Lille håndkværn – antagelig til krydderier. (Frilandsmuseet, Sorgenfri).

være skålformet og forsynet med en tud, som den færdige sennep dryssede ud af. Ellers var den underste sten anbragt i en ramme af træ, så den lå fast.

Kværne til mel og humle var større end sennepskværnene, men eller opbygget efter ganske samme princip. Her er rammeværket, der fastholder stenene, langt kraftigere, og en mere kompliceret håndsvingsmekanisme driver den tunge overligger-sten rundt.

Vi vil et øjeblik vende tilbage til sennep'en. Der var nemlig folk, som foretrak at få den serveret aldeles friskstødt, og til det formål havde man fastgjort en såkaldt sennepsvrikke på køkkenbordet eller spisebordet. Det er ret beset en lille træmorter med en pistil af træ, og når sennepskornene anbragtes deri, og pistillen – eller støderen – blev ført frem og tilbage, knustes kornene.

Peber var nok et luksus-krydderi, men folk ville nødtigt undvære det, og selv i de fattigste husholdninger rådede man over en eller flere peberkværne.

Herunder: Såkaldt sennepsvrikke til fastgøring på bordplade. (Kulturen, Lund).

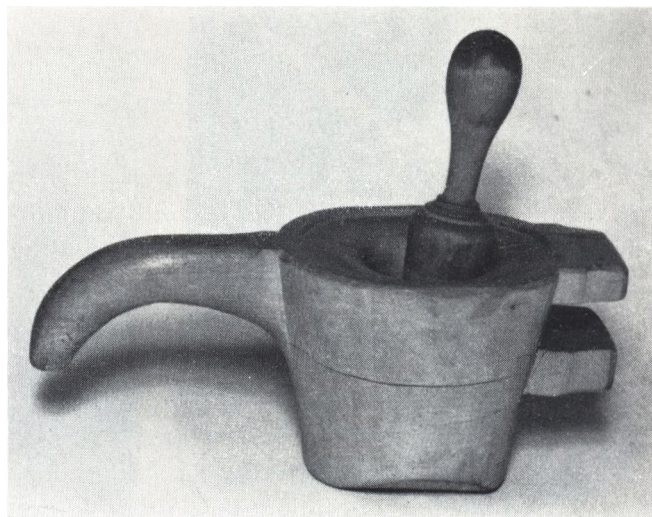
Til højre: Peberkværn med tilhørende pistil. (Nationalmuseet).



Peberkværnen er strengt taget også en morter. Den består af en smal, cylindrisk skål, som udvendig er prydet med drejede profileringer, og i hvis bund der ligger en ru jernplade. Støderen, som passer nøje i skålen, har i den ene ende en jernplade. Når man kommer peberkorn i kværnen, drejer støderen rundt og samtidig presser hårdt nedad, bliver peberet fint malet.

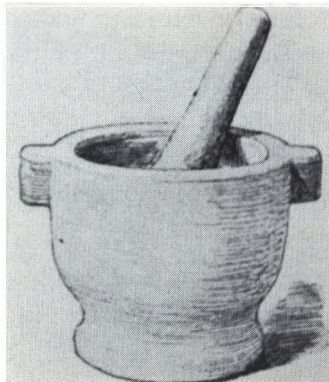
I Sydeuropa, hvor der brugtes langt flere forskellige slags krydderier, har man længe kendt små møller, som ligner kaffemøller en hel del. De kan være fremstillet i kostelige træsorter og er ikke sjældent prydet med intarsia-arbejde, d. v. s. indlægninger af forskelligfarvet træ i mønstre.

Foruden de egentlige kværne, havde man et såkaldt saltbrædt og en saltsten. Man bredte det klumpede salt ud på brættet, efter at det var tørret på bilæggerovnen, og knuste det så med saltstenen. Saltmøller til stensalt forekommer i Centraleuropa.



Mortere

Forben var morteren uundværlig i den daglige husboldning. Billedet er hentet fra en gammel kogebog.



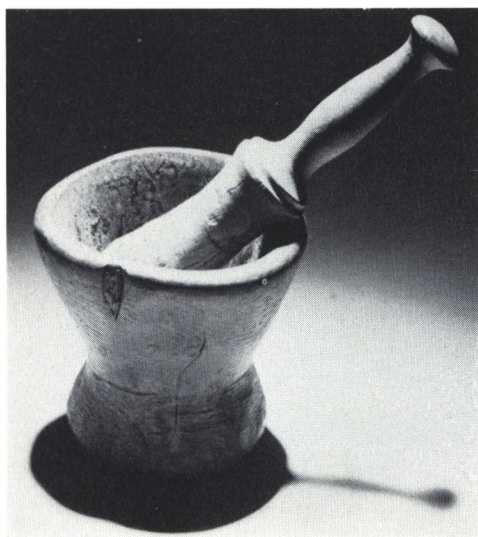
Det var tegn på virkelig fattigdom, hvis der i et hjem ikke fandtes en eller flere mortere; i virkeligheden var morteren tidligere et ganske uundværligt køkkenredskab. Læser man gamle kogebøger igennem, får man et udmærket indtryk af, hvor mange findelingsprocesser, den har været brugt til, thi ingen krydderier

kunne købes færdigstødt. Et arbejde, man også måtte klare selv, når der skulle laves farsretter, var at skære kødet ud i småstykker og derpå støde det i en større morter – helst af træ eller sten. I mange husholdninger – især i byerne – trådte morteren i begyndelsen i kaffemøllens sted, man fik altså »stødt« i stedet for malede bønner.

Når der skulle stødes krydderier, måtte de først tørres på bilæggerovnen og være halvvarme, ellers var de seje og vanskelige at bearbejde. For at de kostelige sager ikke skulle gå til spilde, bandt man et klæde om morteren, medens man stødte dem.

Morterens støder kaldes også en pistil, og selv om den er af et andet materiale end morterskålen, kan de to ting udmærket høre sammen; det var f. eks, almindeligt i gotisk tid og i den tidlige renaissance, at skålen var af messing eller bronze, medens støderen var af jern.

Lille spansk krydderimortel af egetræ. (Privateje).



Dansk 1700-tals messingmorter med støbt ornamentik. (Privateje).



Gotisk morter med støtteriber op ad korpus og jernpistil. (Privateje).





Herover: Lille, skålformet spansk messingmorter med pistil. (Privateje).

Til venstre: Høj træmorter med jernpistil, antagelig spansk. (Privateje).

Der kan ikke gives bestemte retningslinjer for formerne, som de forskellige stil-epoker havde, da de i nogen grad afhænger af de formål, til hvilke morterne var bestemt, men man kan fastslå, at visse typer blev foretrukket. I gotik, barok, rokokko og nyere tid – d. v. s. efter første fjerdedel af forrige århundrede, var idealet en høj, slank nærmest cylindrisk morter, der foroven svejfer mere eller mindre kraftigt ud. Gotiske mortere har ofte støtteribber ned langs korpus. Renæssancens og klassicismens mortere var lavere og bredere – gerne skålformede. Renæssancens mortere er ofte overdådigt skulpterede, de klassicistiske er glattere og som regel med lidet dominerende

ornamentik. Urneformede mortere forekommer også fra klassicismen.

Hvor man selv forarbejdede mortere af sten eller træ, blev de lavet, som man syntes bedst, eller de fik den form, som det forhåndenværende stykke træ eller sten tillod, man tog sjældent stilistiske hensyn.

I mere velstående samfund gik man allerede i 1700-tallet over til at købe færdigstøbte mortere, men andre steder, f. eks. i visse landdistrikter i Syd- og Østeuropa, i Nordskandinavien, i Skotland og på Irland har man op til dette århundrede selv måttet fremstille mortere i hårdt træ eller i blødere stenarter – som f. eks. klæbersten og alabast.

Målekrus

Målekrus havde man i de fleste husholdninger; folk på landet klarede sig undertiden med simple trækrus, men krus af kobber og tin var nok så almindelige i de mindre målstørelser. Det hører til sjældenhederne, at man i private hjem har ejet hele målesæt – de hidrører gerne fra apoteker eller købmandsforretninger.

En stor del af de gamle tinkrus, der kommer i handelen, er i virkeligheden målekrus, og man skal ikke lade sig narre af, at de kan have buget korpus, låg og gæk, således som vi normalt forestiller os en drikkekande. Især englænderne var glade for målekrus af denne type, og der findes sæt, hvor det mindste rum-

mer én centiliter, medens det største tager omkring fem liter. Sådanne sæt fra fire op til tolv krus er meget efterspurgt blandt samlere, men man må være forsigtig, når man køber, for som regel er sættet stykket sammen af krus fra flere forskellige sæt, der blot minder om hinanden. Er det tilfældet, kan det kontrolleres ved at sammenligne hankene – især den måde de slutter på.

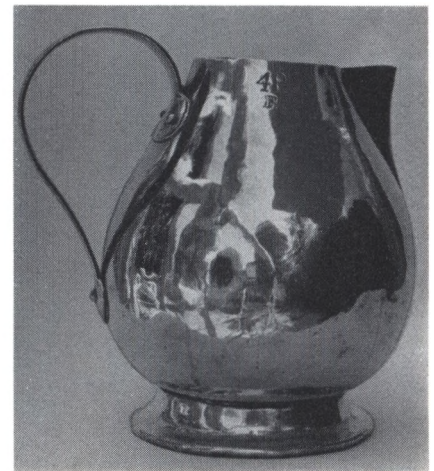
Hvis der er profilringe, skal de naturligvis svare til hinanden, og man kan undersøge, om overgangen mellem korpus og fod – standranden – er af samme konstruktion.

En ganske anden type er målekrus af kobber- eller messingplade. De kan være cylindriske eller koniske – de bugede er mere sjældne – og de er ofte forbløffende tunge, selvom godset ikke ser ud til at være svært; dette skyldes, at der ved justeringen er smeltet et lag bly i bunden. Målekrusene blev fremstillet af den stedlige kobbersmed, og da det ikke var let at

En række tin-målekrus forsynet med låg og gæk (Privateje).



Stor dansk brændevins-målekande af kobber. (Privateje).





Tre forskellige sydsvenske målekrus, de er af kobber men har messingtud og en påsmeltet messingplade med angivelse af målet.

Stort jydsk målekar af halmløb.



lave rummålet helt nøjagtigt, gjorde han for en sikkerheds skyld kruset lidt for stort og sendte det derefter til justering, hvor bly eller tin blev smeltet i, indtil målet var korrekt. Krus med indvendig skala, som vi har i dag, var ikke almindelig brugt.

Skulle man brygge øl eller lave brændevin, var det bekvemt at bruge målekander, og mange ganske dejlige målekander i svært kobber stammer fra brændevinsbrænderierne. De findes i sæt, hvoraf den største kande rummer en halv snes liter og den mindste omkring en deciliter. På nogle af dem står målangivelsen på en rund eller oval messingplade, der er loddet fast til kanden. De fleste sæt af brændevinskander er i dag splittet for alle vinde, så kanderne nu næsten altid forekommer enkeltvis. Blandt metal-målekrusene må vi heller ikke glemme de blåmaljerede krus af jernblik, som er ret efterspurgt.

Til måling af store kvanta brugtes skæppemål eller tøndemål, som var af træ eller bundet af halm.

Osteforme

Folk på landet fremstillede i gamle dage selv deres ost; for at få mælken til at løbe sammen, brugte man kallun af en kalv – et såkaldt østeskind. Det var dog langt fra alle »skind«, der gav lige velsmagende ost, så når en gård lå inde med et, der havde vist sig særligt godt, blev det lånt ud til folk i omegnen, når de skulle lave ost. Hvis østeskindet blev gjort rent og omhyggeligt tørret efter brugen, kunne det da også holde til adskillige »løbninger«.

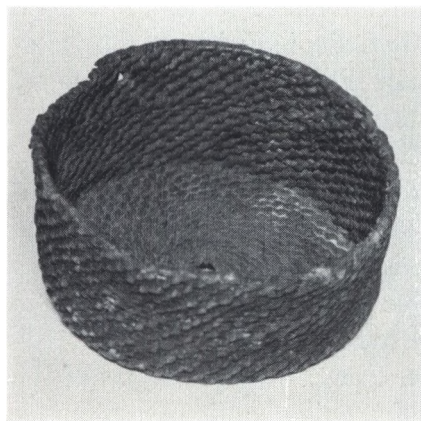
Når den friske, linde ostemasse var æltet, og det meste af vallen vredet fra i et klæde, skulle osten presses, og til det brug havde man særlige forme. I det

nordlige Skandinavien klarede man sig flere steder med en slags kurv bundet af granrødder eller lyng, som havde den fordel, at dens harpiksinhold gjorde den modstandsdygtig over for fugt. Samtidig fik osten en særpræget smag af harpiks. Ostemassen blev trykket ned i formen, der blev lagt pres over, så den antog den rette facon, og samtidig sivede den sidste rest valle bort gennem fletværket.

I de egne, der var rige på kurant træ, anvendtes andre typer af forme. Nogle steder brugte man en ret stor, rund form, som var dyb, skåret i ét stykke træ og med mønstret bund. Den var beregnet til »sødstost«, og man kan i reglen kende den fra brød- og grødforme derved, at der er boret små huller i osteformen, så væden kan løbe fra. Til osteforme var bøgetræ eller forskellige sorter af frugttræ de foretrukne materialer.

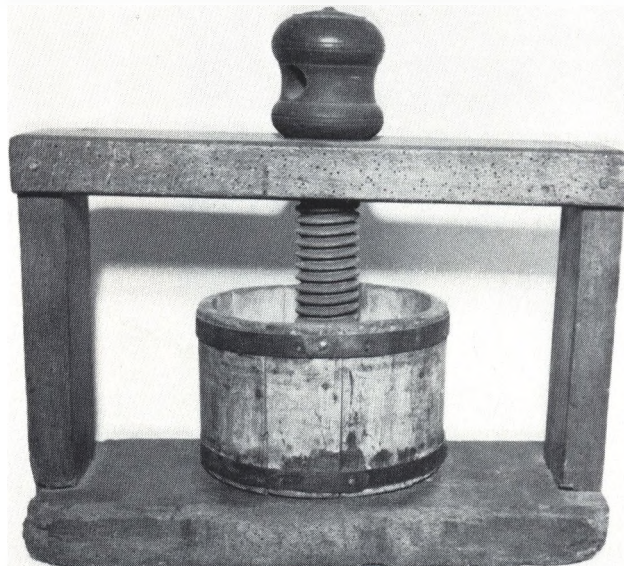
Fra Halland kendes nogle ganske ejendommelige, manglekantede osteforme. De består af en mønstret bund, omkring hvilken en hel række plader er sat op i en kreds og tappet ind i hinanden. Ellers var forme med fire sider og et bundstykke de mest almindelige

Tre sydsvenske sødstost-forme. Den første er flettet af ganske tynde, seje granrødder. Formen yderst til højre er forsynet med afløbshuller til vallen. (Kulturen, Lund).



i Skandinavien. De to af siderne er med taphuller, de andre to med tappe. Tappene kan være forsynet med en række tværgående pløkhuller, så man ved at flytte pløkkene længere ind kunne stramme formen og presse osten sammen, efterhånden som den sidste valle dryppede ud af den. Der kendes også osteforme med fire sider og et overstykke, som alle er samlede ved hjælp af hængsler.

I de gamle randstater, *Balticum*, lavede man ved visse højtider pyramideformede oste med mønstre. I det hele taget trivedes en særpræget ostekultur flere steder i Østeuropa. I Polen var det således almindeligt at presse små fåremælksoste i figurer såsom hjorte, fugle, hjerter o. s. v. Disse forme består af to halvdele, der klemmes sammen om en passende klump ost. Nogle specielle røgede oste, der var en skattet delikatesse, blev rullet mellem hænderne til en pølse, der var tykkest på midten. Til at dekorere dem havde man en ringform af træ, der var sammensat af to halvcirkler og forsynet med et mønster på indersiden. Når disse stykker trykkes sammen, fik osten et ornamenteret bånd om det tykke midterparti.

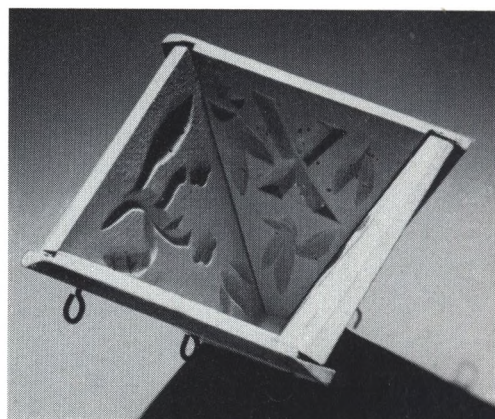


Sjællandsk osteform anbragt i ostepresse med skruegang. (Nationalmuseet).

Herunder, fra venstre: Sødostforme med sammnettappede sider og ornamenteret bund. (Kulturen, Lund).

Hallandsk sødostform med tappede sider. (Frilandsmuseet, Sorgenfri).

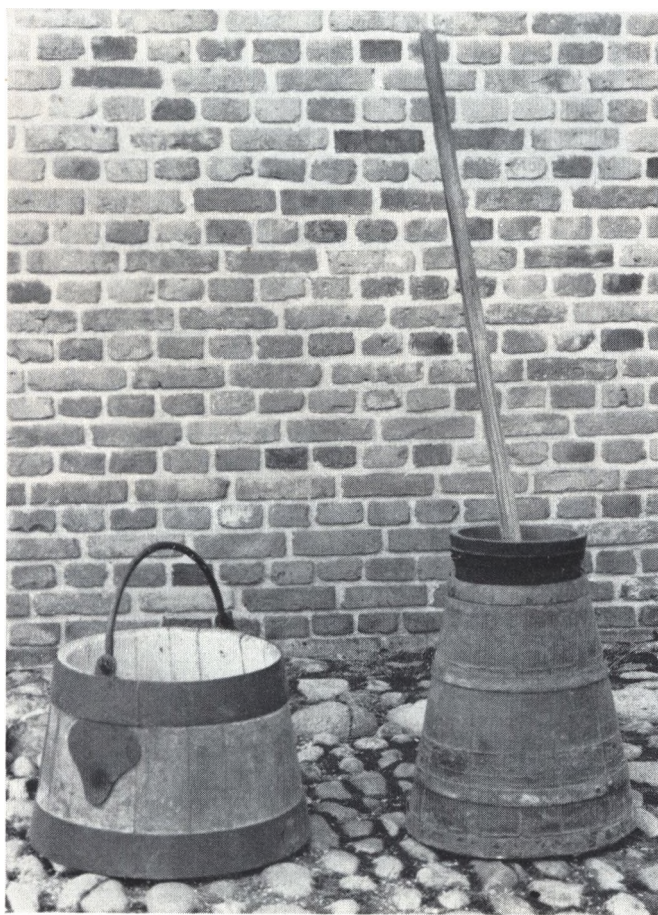
*Pyramideformet osteform fra *Balticum*. Den bruges udelukkende til at presse påskefestens oste i. (Privateje).*



Kærner

Smør bliver kærnet af fløde, men i gamle dage var fløden ikke altid af synderlig givtig karakter; køerne var mange steder underernærede, især om vinteren når de stod på stald. Når våren kom, kunne de være

Mælkespand og stampekærne fra det frisiske område. (Frilandsmuseet, Sorgenfri).



så udmarvede, at de ikke selv evnede at gå ud på marken. Det siger sig selv, at det ikke var stort bevendt med den mælk, disse køer gav – fløden blev mager, og når den blev kærnet, ville den ikke give smør. At der var en naturlig forklaring på elendigheden, faldt imidlertid ingen ind, man troede, at hekse var skyld i uheldene.

Mange uskyldige koner har måttet lade livet på bålet som hekse, fordi folk misrøgtede deres kreaturer.

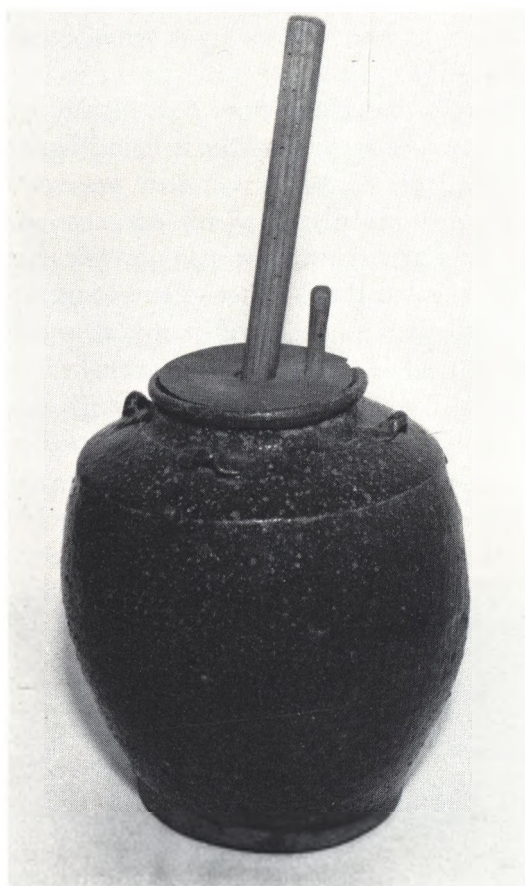
Den almindeligste form for smørkærne er den såkaldte stampekærne – et højt, slankt kar – af bødkerarbejde, den forekommer dog også i fortinnet kobber og mesing. Kærnerne fra Nordskandinavien kan være af birkebark, og fra træfattige egne er de undertiden af lertøj.

Stampekærnen har låg med hul i midten til et langt skaft, der ender i et kors eller i en rund plade med store huller – en såkaldt plasker. Når plaskeren hæves og sænkes i fløden, dannes der efterhånden smør. En del af fløden vil uvægerlig sprøjte op gennem hullet i låget, og for at opfange den har man gerne ført skaffet igennem en kegle, der ligger løst oven på låget, og som benævnes »kærnehorn« eller »kringel«. I Danmarks sydlige egne havde man i stedet på låget en tragt som den opsprøjtende fløde samlede i, hvorefter den løb tilbage i kærnen.

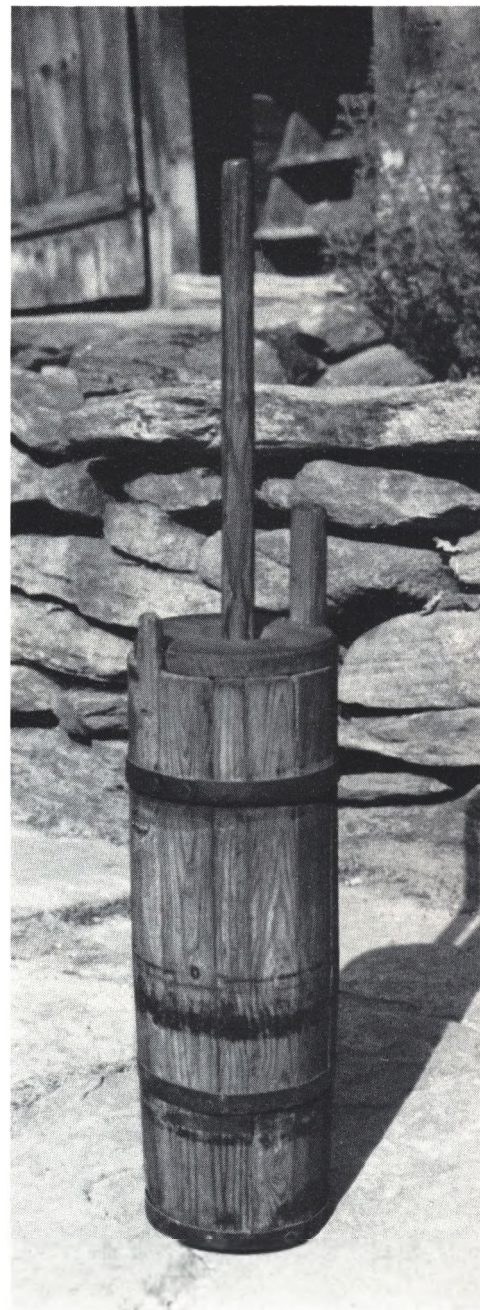
Stampekærner er sjældent blevet udsmykket, men malede kærner eller kærner med svidjedekor på træet (indbrændte mærker) forekommer undertiden. De bødkrede kærner, samlet med vidjebånd, er særlig efterspurgte blandt samlere, fordi de i deres simple funktionalisme er overordentlig tiltalende genstande.

Det var anstrengende at arbejde med stampekærnen, derfor gik man efterhånden flere steder over til de såkaldte svingkærner, d. v. s. kærner med skovl-

hjul, der drives med et håndsving – eventuelt i forbindelse med et tandhjulssystem. Denne kærne lettede arbejdet betydeligt. Endelig havde man vuggekærner, som skvulpede fløden frem og tilbage, indtil der dannedes smør. Bortset fra nogle få små svingkærner fra Sverige og Norge har de to sidstnævnte smørkærner ingen interesse for private samlere, dertil optager de for stor plads, og normalt er de heller ikke særlig smukt forarbejdet.



Lertøjskærne fra Bornholm. (Nationalmuseet).



Primitiv stampekerne fra Halland. (Frilandsmuseet, Sorgenfri).

Stempler og forme til smør

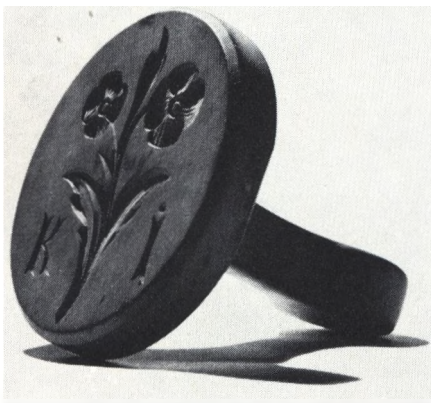
Nu til dags er smør på bordet en selvfølgelig ting, som ingen gør videre stads ud af – allerhøjest anrettes det i riflede skiver eller kugler. I gamle dage derimod var smør en fornem delikatesse, som mange kun tillod sig at spise ved særlige lejligheder. Smørret var et

af højdepunkterne ved gildesbordet, det blev pyntet og somme tider ættet op med gulerodssaft for at få en smuk farve.

Selv ved festbordet var smørret ofte kun en skueret: Presset i smukke former og mønstre blev det anbragt midt på bordet, og det var langtfra altid meningen, at det skulle spises. Værten ville blot vise, hvor velstående en mand han var.

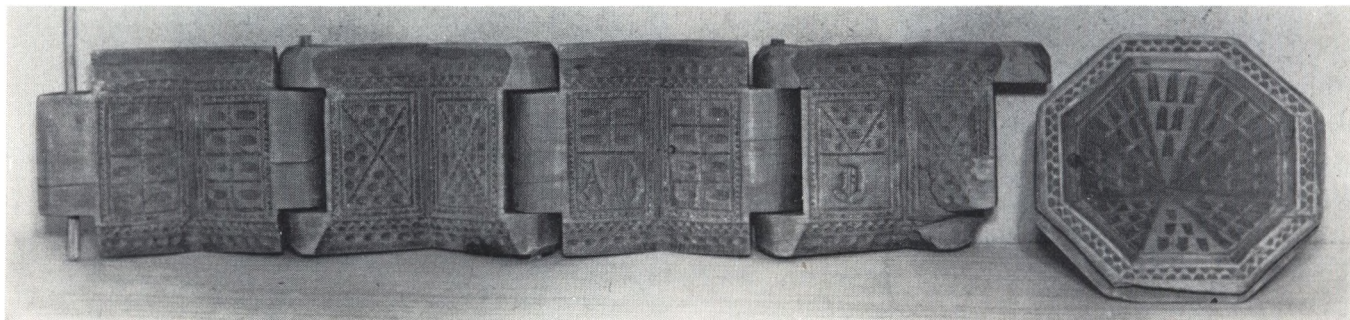
Smørrets kvalitet var meget svingende, før andelsmejerierne vandt udbredelse – især fra småbrugene kunne det være ringe. Man havde kun få dyr, og der gik for lang tid, inden man havde sparet så meget smør sammen, at det kunne lønne sig at sende det til byen.

Resultatet var, at det ældste smør blev harskt, før det nåede så vidt. Det var heller ikke ualmindeligt at smørret tilsattes store mængder salt som præserveringsmiddel, hvilket ingenlunde gjorde det mere anvendeligt. På de større gårde, hvor man normalt producerede smør af udmærket kvalitet – i hvert fald om sommeren – ønskede man selvsagt ikke at få slået sine varer i hartkorn med de ringere sorter, og man brugte derfor et særligt stempel på de gode »smørgårde«. Stemplet – en lille træplade i hvilken gårdens bo-



Smørstempel fra Falster med stedmoderblomster. (Privateje).

Norsk foldeform til smør. (Norsk museumseje).



Fra oven: Todelt form til gildessmør fra Holbæk-egnen. Motivet er en høne. (Nationalmuseet).

Rigt ornamenteret foldeform antagelig af sydsvensk oprindelse. (Kulturen, Lund).

Kegleformet tredelt smøreform, der har været anvendt til festanretninger ved det svenske hof. (Kulturen, Lund).

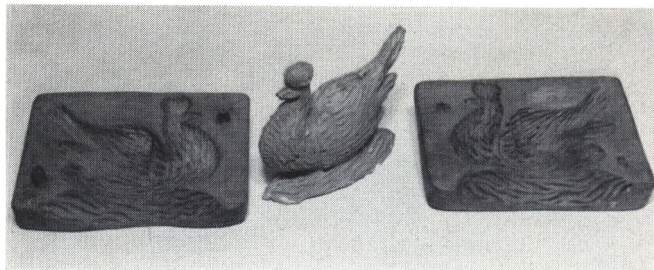
Ornamenteret smørrulle fra Sønderjylland. (Privateje).

mærke var skåret – var forsynet med håndtag, så man let kunne aftrykke sit mærke på smørret. Aftagerne i byerne kendte disse mærker og vidste således, at f. eks. en stedmoderblomst, en hane eller en ko var stempler fra gårde, der var kendt for deres særlig fine mejeri-produkter.

Det var slet ikke nogen let kunst at dekorere smør til gildesbrug – det måtte ikke være så hårdt, at det ikke kunne modtage stemplet, men heller ikke så blødt, at det ikke ville slippe formen. Det var nemmest at arbejde med kolde, gennemvåde forme, derfor blev de lagt i koldt vand, dagen før de skulle bruges.

De firkantede forme synes at være de ældste; deres sider er samlet med tappe, pløkke eller hængsler, og der kan høre en overligger til. På indersiden er alle træstykkerne dekoreret med et mønster – som regel skåret i karvesnit. Keglestub- og pyramideforme forekommer, men i Skandinavien er de sjældne. Senere opnåede den såkaldte skydeform stor udbredelse; den er beskeden af størrelse – cylindrisk – eller af form som en terning og med glatte sider. Bunden er ornamenteret og kan skydes ned, så den presser smørret ud og samtidig stempler det. Disse forme er lette at arbejde med og kan endnu købes enkelte steder.

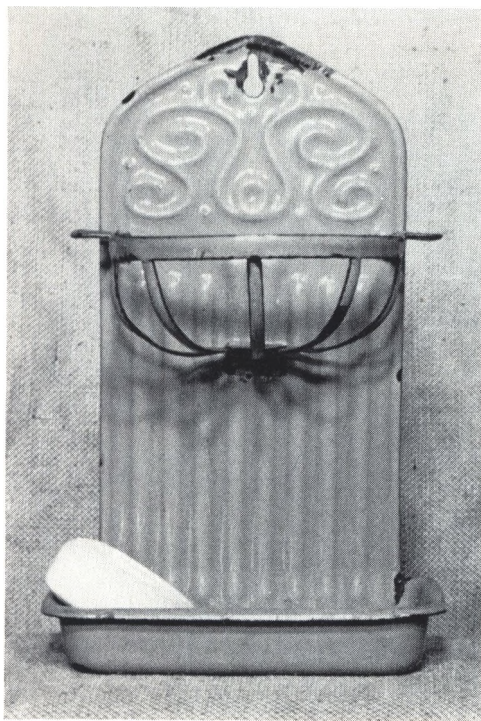
Til det sjældnere husgeråd hører de små, ornamenterede ruller, som brugtes til dekoration af større smørblokke. Endelig skal nævnes, at man også brugte smørformene til presning af ost.



Det blå køkkentøj

De fleste mennesker antog det i begyndelsen for en spøg, da de i antikvitetshandelens vinduer så det velkendte køkkentøj af blåmaljeret jernblik udstillet. Knap var tingene vandret ud af bagdøren og hældt i skraldespanden, førend de nok så frejdigt marcherede ind gennem hoveddøren som anerkendte

Ophængningskål til svamp og sæbe. Den er forfærdiget af jernblik, og har som beskyttelse en svær blå emalje. (Privateje).



dekorationsegenstande – om antikviteter kan der ikke blive tale, da intet af dette køkkentøj er 100 år gammelt.

Randforme fyldes nu med småblomster og sættes på bordet som pynt, rivejern hænges på væggen og »madam blå«-kaffekanden er blevet et »stemningsfuldt« voksested for efeu og andre potteplanter.

Det blå køkkentøj fremstilledes – og fremstilles da forresten endnu i beskednere omfang – af forskellige køkkenvarefabrikker.

Man havde det for blot en snes år siden i alle køkkener, men nu har det i nogen grad måttet vige pladsen for eloxeret aluminium, rustfrit stål, plast og emaljeret køkkentøj i mere moderne farver.

En overgang – i tyverne og trediverne – forsøgte en fabrik sig med blåt luksus-køkkentøj, som også kunne finde anvendelse i stuen – ting som kaffekander og tepoter med flyvende måger i hvidt og guld. Meningen var, at de skulle passe til Den kongelige Porcelainsfabriks mågestel. Dengang blev det ikke nogen overvældende succes, men i dag er ting der er deokreret på denne måde, gået op i betydelige priser. Det blå køkkentøjs værdi bedømmes også efter farvetonen – en bestemt violblå sættes særlig højt.

Blandt det, man før i tiden udlagde som en absolut svaghed hos det »blå«, var, at emaljen, hvis den fik et slag, sprang af, så det sorte jern tittede frem. Dengang fandt man, at det skæmmede en ting, men i dag er ar efter slag en eftertragtelssværdig prydelser – så meget, at de ting, som ingen har, med fortsat får til-delt nogle. Det skal indrømmes, at det ser ud som det rene nonsens, men det er desværre sandt.

At det virkelig er lykkedes at gøre ældre, blåmaljeret køkkentøj populært, fremgår med al ønskelig tydelighed af den kendsgerning, at det i dag i stort omfang »forfalskes« i Hongkong. Det patineres be-

Kaffekande af blåmaljeret jernblik med flyvende måger. I dette tilfælde er der ofret guldrand om fuglene. (Privateje).



Tekedel med mågefremstillinger, som får den til at passe til Den Kongelige Porcelainsfabriks »mågestel«. (Privateje).



hørigt ved at blive ætset – få knækket en smule af kanterne – og eksporteres derefter bl. a. til London og New York, hvor det sælges som »genuine old blue Danish enamels«.

De objekter, der synes at være mest rift om, er saltkar, små målekrus – helst med tøl i hvidt – samt krukker til gryn, sukker og mel. At det netop er det blå køkkentøj og ikke rødt eller hvidt, der udbydes, skyldes, at der er fabrikeret betydeligt mindre i disse farver. Da de således alligevel ikke vil kunne dække markedes, finder de handlende det ikke rentabelt at lancere dem.

Om kaffe og te

Kafferistning er et vanskeligt og ikke altid lige velugtende arbejde. Bønnerne får let for megen varme, så de bliver sorte og udvikler samtidig en kvalmende os. I almindelige hjem ristede man kaffebønnerne på stegepanden, men da komfurerne blev almindelige, anskaffede folk, som havde råd til det, en særlig riste-gryde. Midt igennem den går en aksel, der er forsynet med en eller to vinger, der drives rundt med et håndsving så bønnerne vendes, så de ikke brænder på. Til gryden hører et låg, som forhindrer, at der slipper alt for megen røg ud i køkkenet.

Kafferister med vinger, som drives rundt med håndsving. (Nationalmuseet).



I enkelte store husholdninger brugtes ristekugler, hvor en indvendig, perforeret kugle ved hjælp af et håndsving blev drejet rundt i en større ydre beholder, der passer ned i komfuret. På den måde blev bønnerne, som lå i den indvendige kugle, hele tiden væltet rundt og ristedes jævnt.

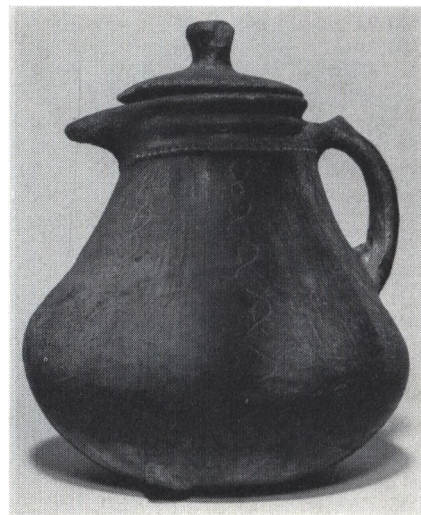
Kaffekander kendes fra 1600-tallet, men de er store sjældenheder og udelukkende luksusgenstande. De jævne kander, som havde plads i køkkenet, ses ikke væsentligt ældre end fra forrige århundrede. Kander af sortbrændt, uglaseret lertøj skulle efter sigende give kaffen den bedste smag, men da skærven er porøs og uglaseret, var de ikke altid lige tætte, og derfor foretrak mange husmødre i stedet mugger af hårdere brændt, glaseret lertøj eller stentøj – der oftest var mørkebrune. Egentlige kaffekander af kobber eller messing var udelukkende beregnet til kaffebordet i stuen.

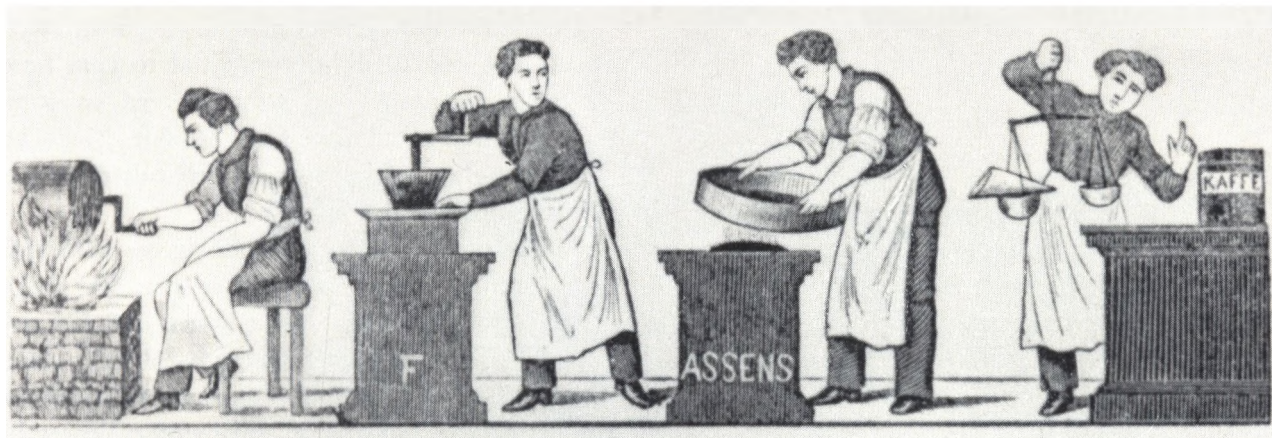
Den rigtige te, som af Ostindien-kompagnierne

Messingkande – antagelig til te. Den er fra 1700-tallet og står på tre »løvesødder«. Skænkepipen ender i et griff-hoved. (Frilandsmuseet, Sorgenfri).



Kaffekande af sortbrændt lertøj med ridset ornamentik. (Nationalmuseet).





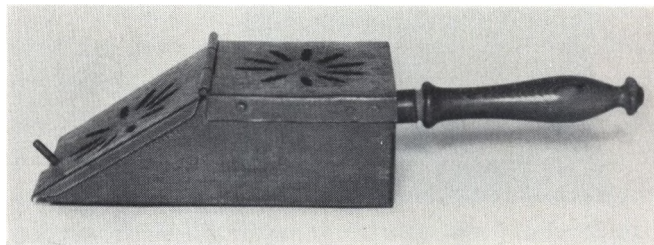
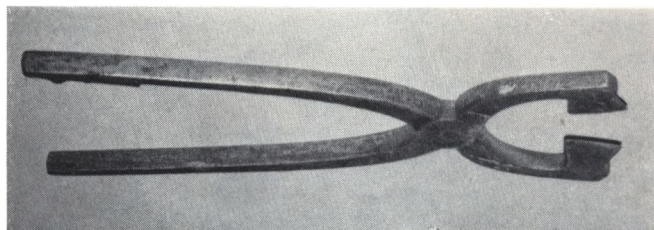
En gammel købmandsreklame, som viser kaffetilvirkning fra ristning frem til de malede bønner i butikken.

blev bragt til Europa i begyndelsen af 1600-tallet, havde svært ved at vinde indpas i Norden, derimod blev der brygget megen »the« af hjemlige urter som middel mod forskellige sygdomme. De tepotter, som sås i køkkenregionerne, var for det meste af lertøj, men stentøjspotter kendes også, dertil kommer potter af støbt mesing. Betydningfuldt nok er potter af tin til at stille på bilæggerovnen slet ikke sjældne, man skulle ellers tro, at det var et dristigt eksperiment, da tinnets smeltepunkt kun er 232 grader. Så længe der imidlertid er vand på potten, sker der intet, fordi temperaturen så holdes nede på omkring 100 grader.

Til såvel kaffe som te brugtes kandis. Det faste, brune sukker forhandlede i større klumper, som man selv måtte dele op i passende bidder ved hjælp af en kandistang. Dette redskab er altid af jern eller stål og som regel af ganske jævn forarbejdning; de kraftige kæber vider ud i brede bideplader, og for at hånden ikke skal glide under det hårde arbejde, er mange tænger forsynet med fingerbøjler på håndgrebet.

Kandistang med ret smalle bideflader. (Privateje).

Ristepande til kaffebønner. (Kulturen, Lund).



Kaffekværne

De gamle kaffekværne udgør en broget skare. I Norden vandt de egentlige kaffemøller først ret sent almindelig udbredelse; den jævne befolkning i by og på land betragtede dem som uopnåelig luksus og klarede sig med hjemmegjorte bønneknusere af mere eller mindre hensigtsmæssig konstruktion.

Svenskere og nordmænd synes at have foretrukket et aflangt, meget smalt trug, hvori en rund træskive med aksel gennem midten blev drevet frem og tilbage ved håndkraft, samtidig med at man trykkede den hårdt ned. På den måde blev de ristede bønner

efterhånden formalet til smuld af uensartet finhed.

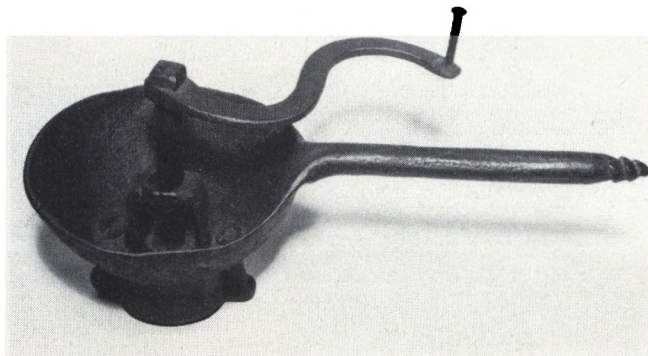
Danskerne lod »loddet gå«, d. v. s., man satte sig på en stol, tog et dybt, rundt fad mellem knæene og lagde bønnerne deri sammen med en gammel kanonkugle. Ved at vippe fadet fra side til side, bragte man kuglen i cirkulation, så den rullede hen over bønnerne og knuste dem.

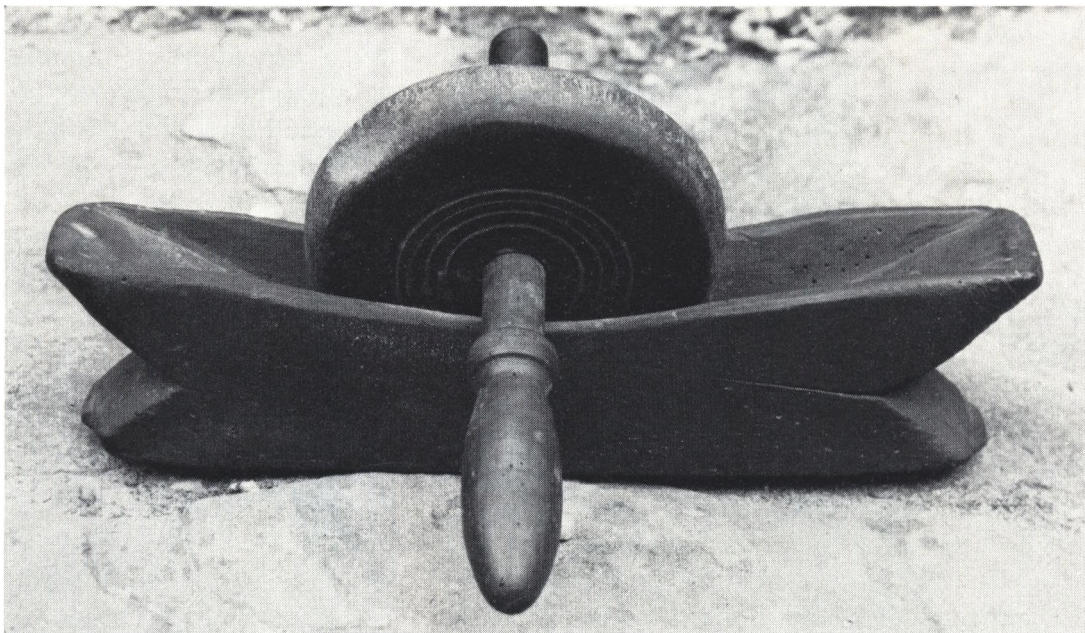
I velstillede hjem havde man rigtige kaffemøller, og sådanne forekommer herhjemme fra omkring midten af 1700-tallet. Ældst synes den firkantede type at være, som ses udformet i barok eller rokokofacon – kassen er bemalet og armen til håndsvinget har undertiden udhamrede ornamentter. Senere forekommer også cylindriske kaffemøller, som fortrinsvis er beregnet til formaling af mindre portioner kaffebønner, og de har – ligesom de firkantede – vertikalt stillet kværn. På de firkantede kværne hældes

Den almindelige firkantede kaffemølle. (Nationalmuseet).



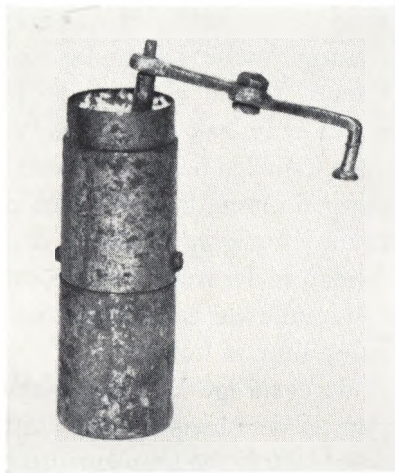
Lille kaffemølle af jern; den er beregnet til formaling af ganske små portioner kaffe. (Nationalmuseet).





*Kværntrug med rulleskive fra Halland.
(Frilandsmuseet, Sorgenfri).*

*Lille cylindrisk kaffekværn af jern.
(Kulturen, Lund).*



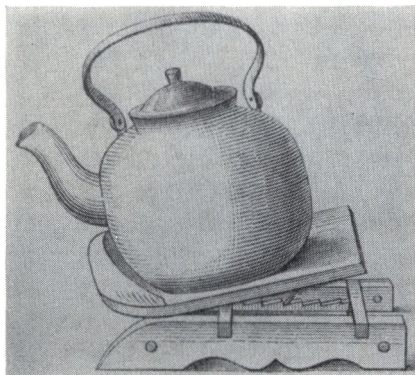
bønnerne i en skål af jern, messing eller kobber, der er anbragt oven på kværnen.

I meget store husholdninger eller hos købmænd, hvor der maledes betydelige kvanta kaffe, brugte man fastskruede bordmodeller, som kan have opretstående kværn, men oftere er kværnsystemet anbragt horisontalt. Den almindeligste type er forsynet med en høj messingtragt til bønnerne og en skuffe i bordet til den færdigmalede kaffe.

Hovedparten af de kaffemøller, der anvendes i de skandinaviske lande, blev lavet af lokale håndværkere, og der findes næppe to møller, som er ganske ens. Efter 1850-erne blev det almindeligt at importere fabriksfremstillede møller fra Tyskland eller England, og siden kom der også i de nordiske lande en kaffemølleindustri igang. Sådanne møller er meget ensartede og ret uinteressante som samlereobjekt.

Maskiner til kaffe

Illustration fra en gammel kogebog visende en »kaffebrø«.



Kaffen var blandt de goder, der ret sent fik almindelig udbredelse i Europa; man kendte ganske vist drikken i 1600-tallet, og i det påfølgende århundrede blev den ret populær hos overklassen og hos middelstanden i byerne, men på landet vandt den først rigtigt indpas i 1800-årene.

Herhjemme tillavedes kaffe hovedsagelig i vandkedler eller gryder, og da bønnerne var dyre at købe,

Sydsvensk kaffekolbe af kobber placeret i løbbundet »skænkekurv«. (Kulturen, Lund).



måtte de fleste drøje på dem ved at tilsætte forskellige ristede og malede plantedele såsom rod af cikorie, mælkebøtter, agern og gule ærter. Dertil kom, at kaffen kogtes så længe, at bønnernes gode smagsstoffer forduftede; det var derfor som regel en stram drik, der serveredes.

Der var intet filter i vandkedlen til at holde grumset tilbage, og for at kunne hælde uden at det »tykke« kom med ud i koppen, havde man en særlig skænke mekanisme, en såkaldt »frø« eller »tudse«.

Den består af et vippebrædt, hvorpå man stillede kedlen. Foran kedlen var en stoppeklods anbragt, så den ikke kunne glide ned. Ved hjælp af et snoretræk eller en tandhjuls mekanisme kippedes kedlen ganske langsomt, så grumset blev på bunden, medens kaffen blev skænket. Frøer blev hovedsagelig tilvirket i hjemmene af fingerfærdige folk, og det vidtløftige rammeværk kan være prydet med karvesnit.

En såre enkel form for kaffekolbe blev brugt i Sverige; den består af en rund kobberkolbe med en ret lang og trang hals. Man måtte kun fylde kolben halvt op med vand, og når det var kommet i kog, tog man kolben af ilden, hvorefter de malede bønner blev drysset i. Efter en passende træketid blev kolben sat på bordet i en særlig kurv enten af birkebark, flettet af rødder eller bundet af halmløb. I kurvens kant er et indhak til kolbens hals, som blev anbragt, så den hvilede i hakket i næsten vandret stilling. Ved at tippe kurven, kunne kaffen på denne måde skænkes med forsigtighed, uden at der kom grums med. – Endnu er der folk i Sverige, som foretrækker denne metode, når de laver kaffe, men nu er kolberne af glas og ikke af kobber.

I de egentlige kolbeapparater presses vandet ved hjælp af det damptryk, der opstår under kogning, fra en lufttæt kolbe gennem et rør over i en åben



»Frø« med kaffekedel fra Amager, den er forsynet med snoretræk. (Nationalmuseet).

kolbe, hvor de malede kaffebønner ligger. Når den lukkede kolbe afkøles, så der bliver undertryk, drives vandet af vacuumkraften tilbage i denne som færdiglavet kaffe. Grumset holdes tilbage i den åbne kolbe af et filter.

Nogen nyhed er kaffekolben ingenlunde, man eksperimenterede med den allerede i 1700-tallet, men først i anden halvdel af forrige århundrede havde



Kaffemaskine fra 1870-erne. (Kulturen, Lund).

man fundet frem til såpas prisbillige og driftssikre apparater, at metoden rigtig slog an. Kolberne er her stillet ved siden af hinanden i et messingstativ med ny-rokoko forsiringer. Der kendes enkelte forsøgsapparater fra 1700-tallet, hvoraf de fleste er franske. Nogle af dem er overmåde pragtfuldt udført med den ene kolbe – her snarere en skål – lavet i rigt bemalt Sèvres-porcelæn.

Vandkedler

Det var kobbersmeden, der fremstillede vandkedlerne til de gamle hjem; og det var solidt kram, han præsterede; derfor er en »levealder« på et par hundrede år intet særsyn for en rigtig god kobberkedel. Medens andet kobbertøj som regel er fortinnet indvendig, behøver dette ikke at være tilfældet ved vand-

Til venstre: Stor kobberkedel med drevne profilbånd, den stammer fra Halland. (Frilandsmuseet, Sorgenfri).



kedler. Kalken fra vandet danner nemlig – i løbet af kort tid – et isolerende lag på kedlens inderside, så vandet ikke længere kommer i direkte berøring med kobberet.

Kedler – beregnet til brug på åbent ildsted – har et regelmæssigt, buget korpus; overdelen af en komfurkedel har samme facon, men på midten snævrer kedlen ind i en cylinder, som passer ned i komfuret. Man kan dog ikke med bestemthed sige, at kedler med indsnævringer er af nyere dato, fordi det var ganske almindeligt at lave ildstedskedler om til brug på komfuret.

I Skandinavien holdt man sig i det store og hele til kobberkedler, derimod var messingkedler udbredt i både Tyskland, England, Holland og Belgien. Til at anbringe oven på komfur eller bilægger lavedes i begyndelsen af forrige århundrede nogle ret små, planbundede kedler; deres ærværdige alder til trods ligner de til forveksling tredivernes flade fløjtekedler, blot er de gamle kedler lavet af messing.

Rummelig, buttet vandkedel af kobber. Låget er forsynet med knop og gæk. Halland. (Frilandsmuseet, Sorgenfri).





*Dansk kobberkedel beregnet til ophængning over ildstedet. Korpus er udhæmmret i to plader og foldesamlet. (Privateje).
Til højre: To vandkedler af kobber. Den mindste er beregnet til åbent ildsted, den store passer med sin cylinderbund til komfuret. (Privateje).*



Fra Norge og især fra Sverige, hvor kobberet var let tilgængeligt, kendes rene pragteksemplarer af vandkedler, de kan være enormt store, og korpus er mønstret med blomster, planteranker og blade.

Vandkedler af kobber er forsynet med en svær hank, som for resten udmærket kan være af messing, hvad knoppen til låget også undertiden er. De mest gedigne kedler er samlet ved slaglodninger med messing, der tegner sig lyst på det mørke kobber. Ildstedskedler kan i stedet være foldesamlet og har i så fald en fals rundt om korpus. De foldesamlede kedler er altid af tyndere gods end de slagloddede, og de har næppe rangeret så højt.

Hver lørdag var pudseday, og kobber- og messingtøjet fik sig da en overhaling med strandsand, så det ret kunne skinne. Især kedlerne måtte pudses grun-

digt op, for hvis soden fra ildsted eller komfur først fik brændt sig fast, var det næsten umuligt at få den af igen. Strandsand er stadig et af de bedste pudsemidler til kobber og messing, det har nemlig runde korn, som ikke ridser metallet. Man må endelig ikke forveksle det med bakkesand, som på et øjeblik kan ødelægge et pænt stykke metal fuldstændigt, fordi de skarpe korn skærer sig dybt ned i materialet.

Kobberkedler er blandt de mest efterspurgte antikviteter, og de forfalskes derfor i stort tal. Man kender kopierne på deres yderst ringe håndværksmæssige forarbejdning og på det tynde gods, som meget nemt får buler; så ringe godstykkelse ser man aldrig på de gamle kedler – end ikke de foldesamlede.

I slutningen af forrige århundrede kom vandkedler af emaljeret jernblik på markedet, de fik snart stor udbredelse, men de nåede dog aldrig at fortrænge kobberkedlerne fra komfuret.

Øl brygning

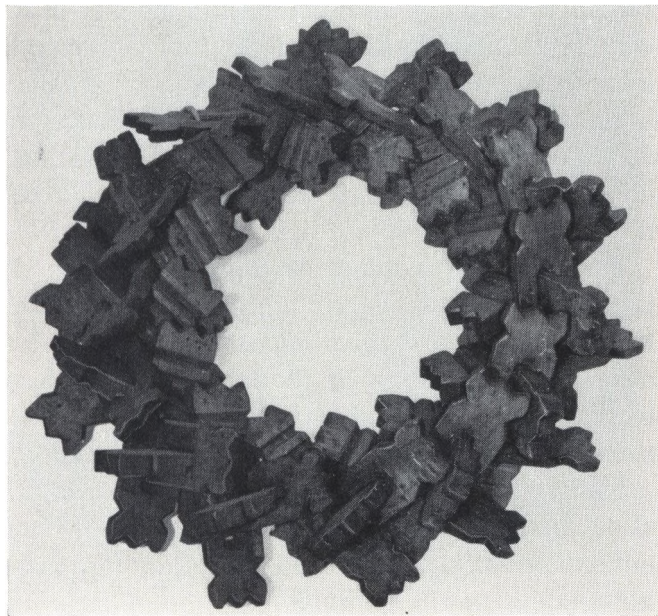


Svenden arbejder med maltroret i det gamle bryggeri.

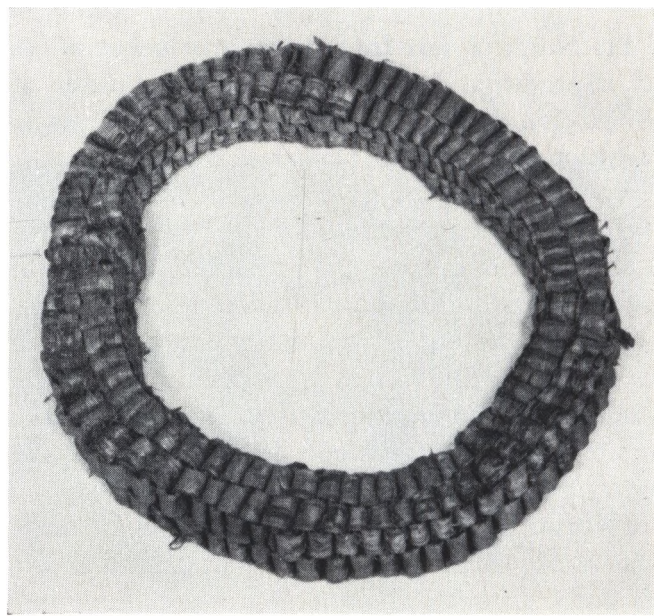
Til ølbrygning brugtes forskellige redskaber, af hvilke nogle er ganske dekorative. Der er f. eks. gærkransen, som man smurte ølgæren på efter brygningen, så den kunne tørre til næste gang. Som regel er gærkransen bygget op af en mængde små, udskårne træstykker, og sådanne kransene laves den dag i dag som husflidsarbejde i både Danmark og Sverige. Nu til dags anvendes de mest som bordskånere, hvad de altså ikke oprindeligt var bestemt til. Trækransene var at foretrække, fordi gæren her fik hold mellem de mange udstikkende tappe. En sådan gærkrans var temmelig elastisk, og når man vrikkede den frem og tilbage, sprang gæren af.

Mange steder i Nordskandinavien var kransene bundet af birkebark, men de er ikke så gode som trækransene til at holde gæren fast. I de jyske hede-

Gærkrans samlet af udskårne trætappe. (Kulturen, Lund).



Gærkrans bundet af birkebark. (Kulturen, Lund).



egne, hvor det var vanskeligt at skaffe træ, brugtes gærkranse af halm.

Ved brygningen kogte man vand og »urt« (humle) sammen i en kobbergrydedel, som stod på et muret eller klinet ildsted i bryggerset. Man bryggede i store trækar og hældte derefter øllet på store, bød-krede tøndner til eftergæring og lagring. For at få karrene op i bekvem arbejdsøjde, og for at de ikke skulle vippe på det ujævne gulv, kunne man anbringe dem på trebenede karstole. Disse var sædvanligvis lavet af en kløft fra en træstamme, hvis opadvendte side er hugget plan med en økse, og som har fået ben tappet i.

Hanen i tøndnen kunne være af træ, men materialet var ikke det allerbedste, fordi træ bulner ud og kan opføre sig ret uberegneligt, når der kommer fugt til. De fleste steder foretrak man derfor haner af bronze, messing eller måske af tin. Mange af disse var haner



Tre sydsvenske tappe til øltønder, de to er smykket med den årvågne hane. (Kulturen, Lund).

Pigen rører i »urten« i bondegårdens bryggers. Det store bryggerkar er anbragt på en karfod.



i ordets egentlige betydning, fordi det tværstykke, man fatter om, når man åbner og lukker, var udformet som en hane.

Det er denne formgivning af drejemekanismen, der har givet navn til vandhanen, selvom hanefiguren er forsvundet.

Grunden til, at man udformede dette tværstykke som en hane var, at tappen var det eneste sted, hvor onde magter kunne sætte ind, hvis de ville forgøre øllet eller tappe af det til eget brug. Som bekendt må alt overnaturligt pak fortrække ved hanegal, og når de underjordiske så hanen sidde lysvågen og klar til at gale på tappen, tog de hurtigst muligt benene på nakken og nåede ikke at fortrædige øllet.



H Ø S T & S Ø N S F O R L A G