



Dette værk er downloadet fra Danskernes Historie Online

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

Støt Danskernes Historie Online - Bliv sponsor

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

Ophavsret

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

Links

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

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



SLÆGTSFORSKEREN



Udgives af foreningen Danske
Slægtsforskere
www.slaegt.dk

Mail- og adresseændringer:
opdateres af medlemmerne via
hjemmesiden.
Log ind og vælg "Mine indstillinger"
øverst til højre. Læs evt. mere her:
www.slaegt.dk > Foreningen >
Kontakt > Ny mailadresse

Ind- og udmeldelse
Indmeldelse sker via webshoppen
www.dsshop.dk
Udmeldelse sker via
udmeldelsesformularen på
hjemmesiden eller ved at sende mail
til ekspedition@slaegt.dk

Redaktionen:
Kathrine Tobiasen, ansvarshavende
redaktør
Korsagervej 13, 8940 Randers SV
Tlf. 41 28 65 30, kto@slaegt.dk
Redaktionsmedlemmer:
Anton Blaabjerg, Per Andersen og
Henning Karlbjerg
Korrektur: Henning Beck og
Kirsten Sanders.

Redaktionen kan kontaktes via
hjemmesiden:
Foreningen > Bladet > Kontakt
redaktionen.

Layout, sats og tryk:
www.helmertryk.dk
Trykplag: 8.500 eksemplarer

Artikler i bladet afspejler ikke
nødvendigvis foreningens holdning.
Artikler uden forfatterangivelse kan
betragtes som foreningsstof.
Redaktionen påtager sig intet ansvar
for uopfordret indsendt materiale og
forbeholder sig ret til at redigere i
tilsendte artikler.
Eftertryk er tilladt efter aftale med
redaktionen. Det skal forsynes med
tydelig kildeangivelse, ligesom
redaktionen skal have tilsendt en kopi.

Bladet udkommer 4 gange årligt.

Næste deadline: Udkommer:
1. august 2019 September 2019
1. november 2019 December 2019
1. februar 2020 Marts 2020

Bladet sendes gratis til medlemmer af
Danske Slægtsforskere.

Indhold nr. 2 - juni 2019

3	Formandens klumme
3	Bent Pilgaard (1941-2019)
4	Hvem har ret?
8	Sådan fandt jeg min ukendte farfar
10	Slagtermestrene Stauning ejere af Trommesalen gennem tre generationer
15	Uventede fund i uventede kilder gav svar på gammelt spørgsmål
17	Sælg din bog inden bliver trykt
19	Tema: Mad og drikke
31	Kirkelige mærkedage i de gamle kirkebøger
35	Rigsarkivet og Ancestry
36	Hvordan finder man datoen for en latinsk datobetegnelse
40	Trello - værktøjet, der hjælper dig med at planlægge dine opgaver på arkivet
42	Referat af generalforsamlingen 2019
44	Genial kameramager
44	En maler fra Sundby
45	Tre kvindeskæbner
46	Slægtsforskernes Bibliotek vinder pris
46	Formandsklubber - en idé til inspiration
48	Slægtshistorisk Weekend



Forsiden

*Gennem mange århundreder er vores aners
mad blevet kogt og stegt i et ildstedskø-
ken som dette, der i dag kan ses i Den
Gamle By i Aarhus. Nummerets tema for-
tæller om mad og drikke; se mere fra s. 19.
Fotograf: Kathrine Tobiasen.*



Formandens klumme

Fremtidens slægtsforskning - DNA

I dette nummer af Slægtsforskeren er der en fantastisk artikel om en person, der ved hjælp af DNA har fundet frem til sin svenske slægt - en ukendt farfar og hvad dermed følger af halvsøskende, fætre og kusiner m.v.

Med de faldende priser på en DNA-test, hvor man kan købe en test i tilbudsperioderne til omkring 350 kr. (normalpris 525 kr.), er det blevet overkommeligt at få testet ikke bare sig selv, men også søskende, kusiner, tanter og onkler m.v., jo flere, jo bedre.

I min egen omgangskreds kan jeg mærke en stigende interesse, også når jeg fortæller om de mange matches, som jeg får bekræftet hen ad vejen.

Jeg tror, at vi er mange, som i vores papirbårne slægtsforskning er stødt på den berømte mur indtil flere gange med udlagte barnefædre, plejebørn, adoptivbørn o. lign., hvor det ikke umiddelbart har været muligt at komme videre bagud. Her får vi pludselig en mulighed for eventuelt at finde et svar.

Der er måske også nogle slægtsforskere, som synes, at de har gravet så langt tilbage og har fundet så mange detaljer om slægten, at der næsten ikke er mere at komme efter. Gennem DNA får de pludselig en mulighed for at udvide slægten med hidtil ukendte grene - børn, man ikke har kunne gøre rede for, men hvor man nu finder ud af, at de faktisk er udvandret



og har skabt en stor familie i Argentina, USA, Australien eller Canada, blot for at nævne de verdensdele, hvor jeg selv har fundetslægt.

Og for resten - DNA kan aldrig erstatte gravearbejdet i kilderne. Dette gravearbejde er en nødvendig forudsætning for, at man kan påvise slægtskabet med den fremkomne match. PRØV DET. Man bliver fuldstændig bidt af en gal DNA-hund.

Kirsten Sanders

Bent Pilgaard (1941-2019)

Tidligere formand og bestyrelsesmedlem i Dis-Danmark, Bent Pilgaard, døde den 6. marts 2019. Han sad i foreningens bestyrelse i årene 1992-1998 og var formand 1996-98. Gennem flere år - også efter, at han trådte ud af bestyrelsen - passede han foreningens læsekreds, hvor medlemsblade fra flere af vore søsterforeninger i udlandet cirkulerede mellem vore medlemmer. Bent ydede en stor indsats omkring bl.a. medlemsmøderne og det praktiske arbejde omkring særnumrene, som foreningen udsendte i disse år.

Bent var med i bestyrelsesarbejdet på et tidspunkt, da foreningen var meget ung - i 1992 var der blot 737 medlemmer - og da han var trådt ud af bestyrelsen i 1998, var vi nået op på 1792 medlemmer. I dag er vi vel rundt regnet 7.500 medlemmer af foreningen.

Bestyrelsesmøderne foregik i disse første år som oftest hos et af bestyrelsesmedlemmerne i Københavnsområdet, og det blev til nogle

lange dage. Bent udregnede på et tidspunkt, at han i alt var 17 timer undervejs (fra Viborg) for at deltage i et bestyrelsesmøde af 4 timers varighed - det var før Storebæltsbroen blev færdig.

Bent, der var født i Kalundborg, men vokset op i Svendborg, boede det meste af sit voksne liv i Viborg, hvor Landsarkivet for Nørrejylland også meget passende lå. Ud over at forske i sin egen slægt arbejdede han også i en periode for firmaer, der laver slægtsbøger, og de senere år var han knyttet til et tysk advokatfirma, der i arvesager skulle finde frem til danske arvinger. For en halv snes år siden blev Bent ramt af sygdom, som bandt ham meget til sit hjem, og det blev herefter ikke til mange arkivbesøg. Æret være hans minde.

Svend-Erik Christiansen

Hvem har ret?

Af Per Andersen
Jyllingevej 111, 2720 Vanløse
per@andersen1.dk
www.familiesogning.dk



Der er i disse år stor fokus på, hvad man som slægtsforsker må med personlige data - ikke mindst på grund af den nye databeskyttelseslov (GDPR) og de mulige konsekvenser af denne. Det har vi nærmere beskrevet i Slægtsforskeren 2018, nummer 2, og hvad angår databeskyttelsesloven er situationen fortsat, som det er beskrevet i den artikel.

Arbejder man med slægtsforskning, er der også andre lovgivninger, som man skal være opmærksom på. Her skal især nævnes loven om ophavsret (gældende lovbekendtgørelse nr. 1144 af 23/10/2014). Når vi laver vores slægtsforskning, er vi nemlig ofte ude for at ville anvende materiale - tekst og billeder - som andre har produceret, så det er en god idé at være klar over, hvor grænserne går. Her ser vi på de regler, der gælder, når man vil offentliggøre sit materiale til andre. Bruger man blot materialet rent privat derhjemme, er der generelt ingen restriktioner.

Tekster

Litterære værker er omfattet af ophavsret, der tilhører dem, der har frembragt værket. For at forstå dette er man selvfølgelig nødt til at vide, hvad "et litterært værk" er. Det er alt, som en person har skrevet eller frembragt, og som er originalt. Det gælder både skønlitteratur, faglitteratur, tegninger, kort m.v. Sådanne tekster må man ikke gengive eller udbrede, så længe der er ophavsret på dem, og det er der i 70 år efter forfatterens død.

Skal man bruge tekster med ophavsret til andet end rent privat brug, må man altså have lov til det af forfatteren. Og hvis forfatteren er død, skal man have fat i arvingerne (dem alle) for at få lov til at bruge materialet offentligt.

Der er dog den såkaldte "citaret", der giver mulighed for at citere fra en tekst, selv om den er omfattet af ophavsret. Desværre er citaretten ikke konkret beskrevet, men det anføres, at man må citere "med god skik og i det omfang, som betinges af formålet". Som tommelfingerregel må man kun citere en lille del af den originale tekst (få procent), og citater må kun være en mindre del af det, man producerer med citaterne. Og så skal man huske at anføre kilden, da det er en del af "god skik".

Man har også lov til at kopiere tekst med ophavsret til eget, privat brug og til sin familie. Hvis det er elektroniske kopier dog kun til familie på samme adresse som en selv.

Det skal også nævnes, at såkaldte sammenstillinger og kataloger ikke har normal ophavsret, idet ophavsretten udløber allerede 15 år efter udgivelsen. Det gælder fx visse dele af en telefonbog, registre til årbøger, Kraks Blå Bog m.v. De 15 år regnes fra afslutningen af det år, hvor materialet er udgivet.



Poul Bædo Grandjean var en dansk heraldiker og arkivar i Rigsarkivet. Han døde i 1957, og hans værker må således bruges frit fra 2027.

Fotos med originalitet

Når det drejer sig om ophavsret på fotos, er sagen en smule mere kompliceret. Her skelner man mellem fotos, som er egentlige kunstneriske værker, og fotos, som er almindelige billeder. Men det er svært at give en klar definition af, hvornår en fotograf har gjort mere end blot at tage et billede - altså, hvornår fotoet er udtryk for originalitet og er et fotografisk værk.

På et møde med Copydan spurgte jeg på et tidspunkt, hvordan man kunne skelne de to typer af fotos. Jeg fik en god tommelfingerregel, som er som følger: Hvis fotoet er



taget af en professionel fotograf, så regn med, at det er et foto med originalitet; er fotoet taget af en "amatør", så er det som regel fotos uden originalitet. Mange amatør-fotografer i dag gør dog meget ud af det kunstneriske udtryk i billedet, og så er man straks på vej over i fotos med originalitet.

Fotos med originalitet sidestilles med andre kunstneriske frembringelser, og de er derfor beskyttet af ophavsret frem til 70 år efter ophavsretshaverens død. Bemærk, at ophavsretshaveren som regel vil være fotografen, men ikke nødvendigvis.

Man kan ofte støde på et foto, hvor fotografen ikke er kendt - og hvad gør man så, når man ikke kan tjekke, om den professionelle fotograf har været død i 70 år? Nogle tænker måske, at man så kan bruge billedet, hvis man skriver, at fotografen er ukendt, og at man vil respektere ophavsretten, hvis fotografen melder sig. Det er dog lige så meget brud på ophavsretten, som hvis fotografen ikke har været død i 70 år. Man skal i hvert fald sikre sig, at billedet er mindst 70 år gammelt, og det bedste er nok helt at undlade at bruge billedet.



Dette foto er taget af fotografen Johannes Hauerslev i København. Slår man fotografen op i standardværket "Fotografer i og fra Danmark til og med år 1920" af Bjørn Ochsner, vil man se, at han døde i 1921. Da dette er mere end 70 år siden, må billedet frit anvendes.



Dette foto af Cordt Nielsen Stauning stammer fra Bruun Rasmussens auktionskatalog. Selv om det oprindelige maleri er uden ophavsret på grund af alderen, er det en professionel fotograf, der har taget fotoet af maleriet, og dette foto er derfor beskyttet af ophavsret. Det bringes her med tilladelse fra Bruun Rasmussen.



Postkort som dette er en udfordring. Som regel står der ikke noget om, hvem fotografen er, og rettighederne er givetvis overdraget til et forlag, som ikke eksisterer længere. Man bør derfor lægge vægt på, at postkortet er udgivet for mindst 70 år siden.

Fotos uden originalitet

I modsætning til fotos med originalitet er amatør-fotos nemmere at bruge. Sådanne fotos er kun omfattet af ophavsret

til fotografen indtil 50 år efter billedet er taget (og altså ikke fotografens død). Samtidig er det sådan, at alle fotos taget før 1970 er frie af ophavsret og frit kan anvendes.

Mange af de fotos, vi anvender som slægtsforskere, er netop amatørfotos fra før 1970, og her behøver man altså ikke at tænke på hverken ophavsret eller fotografen.

Det kan være fristende at låne og bruge et foto, man finder på de sociale medier, såsom Facebook eller Flickr. Så længe det er til rent privat brug, er det i orden, men lige så snart man vil bruge det i noget, der bliver offentligt, er sådanne fotos omfattet af ophavsret ligesom alt andet. Den nye ændring af ophavsretsloven, der er på vej fra EU, kræver, at sociale medier påtager sig et ansvar for, at materiale med ophavsret ikke bliver offentliggjort - men det fritager stadig ikke den enkelte borger fra at overholde loven.



Amatørfoto, der givetvis er ældre end 1970 og frit kan anvendes.



Amatørfoto, der er nyere end 1970 og derfor ikke kan anvendes frit - heller ikke selv om det måtte cirkulere på Facebook.

Husk i øvrigt, at alle portrætfotos ifølge databeskyttelsesloven er at betragte som oplysninger med særlig grad af beskyttelse, og de kræver derfor samtykke af personen på billedet, med mindre den pågældende har været afdød i mindst 10 år. Denne begrænsning er uafhængig af ophavsretten.

Billeder uden ophavsret

Hvis man gerne vil illustrere sin slægtsforskning, der skal offentliggøres, er der mulighed for at finde fotos, hvor personen, der har ophavsretten, generelt har besluttet, at alle kan bruge billedet uden at spørge om lov.

Den ene mulighed er at bruge Google billedsøgning. Når man har sine billedresultater, kan man under "Værktøjer" og derunder "Brugsrettigheder" bede Google om alene at vise billeder, som man må anvende (vælg helst "Må anvendes"). Derefter får man et udvalg af billeder på det søgte, hvor Google mener, at de kan bruges frit. Men vær opmærksom på, at Google "gætter", og der er ingen garanti for, at man ikke får en sag på halsen.

Derfor er det meget bedre at bruge Wikimedia Commons (commons.wikimedia.org). Det er en database med millioner af fotos (og videoer), som er fri for ophavsret, og derfor må man gerne anvende dem frit. I øjeblikket er der mere end 55 millioner billeder/filer, som man kan bruge. I nogle tilfælde er det betinget af, at man nævner fotografen, men det vil i så fald være anført. Selv bruger jeg Wikimedia Commons, når jeg vil være sikker på, at jeg kun bruger fotos uden ophavsret.

"Privatlivets fred"

Udtrykket "privatlivets fred" er et populært udtryk for det, der er beskrevet i straffelovens §264d. Her står der, at man ikke uberettiget må videregive meddelelser eller billeder vedrørende en anden persons private forhold. Dette er altså en del af straffeloven og er uafhængig af de andre love, der er nævnt i denne artikel.

I modsætning til databeskyttelsesloven gælder "privatlivets fred" alle typer af kommunikation, men er ellers meget at si-destille med de bestemmelser, der er i databeskyttelsesloven. Begrebet "private forhold" kan nemlig svare til de samme oplysninger, som i databeskyttelsesloven er omtalt som personlige data, der kræver en særlig grad af beskyttelse.

De oplysninger, der er omfattet af "privatlivets fred", er derfor fx oplysninger om interne familieforhold, sygdom og dødsårsager, kriminalitet og sociale problemer, økonomiske



The screenshot shows the Wikimedia Commons page for 'Helligåndskirken (Københavns Kommune)'. The page includes a navigation menu at the top with options like 'English', 'PerAndersen1956', 'Talk', 'Preferences', 'Beta', 'Watchlist', 'Uploads', and 'Contributions'. Below the navigation, there are tabs for 'Gallery' and 'Discussion'. The main title is 'Helligåndskirken (Københavns Kommune)'. Below the title, it says 'From Wikimedia Commons, the free media repository'. A description states: 'Helligåndskirken is a church in central Copenhagen, Denmark.' There is a 'Contents [hide]' section with a list of five items: 1. Udvendig - Exterior, 2. Indvendig - Interior, 3. Gravminder - Epitaphs, gravestones and memorials, 4. Helligåndshuset, and 5. Tegninger og kort - Drawings and maps. Below the contents, there is a section titled 'Udvendig - Exterior [edit]' which contains a gallery of six images showing different views of the church's exterior.

Wikimedia Commons er en guldgrube af billeder, der frit må anvendes. Alene om Helligåndskirken i København findes der mere end 100 fotos, der er frigivet af fotograferne.

forhold, religion mv. Sådanne oplysninger kræver derfor samtykke fra nulevende personer.

Eksempel

Følgende er et eksempel, der langt hen ad vejen ligner en konkret sag, vi er blevet spurgt om: "Jeg har arvet min oldefars dagbog og billeder, som jeg gerne vil udgive. Må jeg det?"

Det kræver en række overvejelser, som er:

- Hvem er udgivelsen til? Hvis udgivelsen alene er til den nærmeste familie, er der ingen problemer, for så er det privat brug og ikke omfattet af databeskyttelsesloven, ophavsretsloven m.v. Skal udgivelsen bredere ud end den nærmeste familie, skal man observere de næste punkter.
- Har oldefar været død i 70 år? Hvis han ikke har været død i 70 år, er hans skrevne materiale omfattet af ophavsret. Man skal derfor have fat i hans børn (og børnebørn, hvis børnene ikke længere lever) og bede om deres tilladelse til at offentliggøre materialet.
- Er der billeder taget af professionelle fotografer? Hvis ja, skal man undersøge, om de har været afdøde i 70 år. Hvis ikke, skal man have tilladelse fra fotografen eller hans arvinger til at bruge billederne.
- Er der billeder taget af amatørphotografer/familie-medlemmer? Disse billeder må man godt anvende, hvis billederne er ældre end 1970. Er billederne yngre end 1970, skal man spørge om lov hos fotografen.
- Skal materialet også gøres tilgængeligt elektronisk, altså fx på en hjemmeside? Eller som elektronisk dokument? I så fald skal man overholde databeskyttelsesloven - GDPR. Hvis materialet omhandler private (følsomme) oplysninger om nulevende personer eller personer døde inden for de seneste 10 år, skal man have samtykke fra de pågældende.
- Da straffelovens paragraf om "privatlivets fred" kan sidestilles med databeskyttelsesloven, vil det under alle omstændigheder være en god ide at få samtykke fra nulevende personer, inden man offentliggør oplysninger om deres private forhold.

Sådan fandt jeg min ukendte farfar

Af Pia Wølch Jørgensen
Skelagervej 202D,
8200 Aarhus N
26189350
piawj91@gmail.com



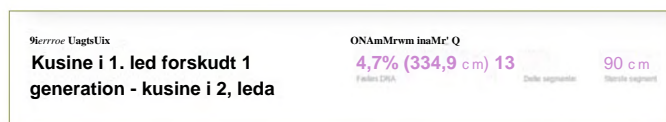
Jeg har i en del år haft et slægtstræ på MyHeritage. Det har altid været lidt spændende at finde ud af, hvem jeg havde som forfædre, samt hvor jeg stammede fra, men jeg havde ikke lige fået gjort så meget ved det før nu.

I sommeren 2018 fik jeg for sjov lavet en DNA-test. Jeg var mest interesseret i at finde ud af min etnicitet. Jeg havde ikke i min vildeste fantasi forstillet mig, hvor meget den simple test ville ændre!

Før testen vidste jeg intet om, hvem min biologiske farfar var. Der står intet i kirkebøgerne her i Danmark, og min farmor var heller ikke videre snakkesalig omkring, hvem manden var. Eneste reelle viden jeg og min far havde, var, at min farmor havde mødt ham, da hun arbejdede i Bromma, Sverige, i starten af 50'erne, hvor hun blev gravid, tog hjem til Danmark og fik min far.

Svensk grandkusine

Da jeg fik svaret på DNA-testen, var det pludselig ikke længere etniciteten, der var interessant. Der er et stærkt DNA-match på 4,7% (334,7 cM). Vel og mærke et match på en person, jeg overhovedet ikke kendte. Matchet svarer til en grandkusine. Og så er hun svensker!



Nu har jeg så lært efterfølgende, at det at finde ukendte matches med så tæt en familierelation, det sker ikke så tit. De fleste mennesker kender jo deres nære familie!

Jeg skrev med det samme til hende. Og heldigvis var hun lige så nysgerrig som mig på at få opklaret vores forbindelse. Og så startede vi ellers med at forsøge at samle et puslespil af løse ender.

Det viste sig at være en tand sværere, end vi lige havde regnet med. For jeg anede jo ikke engang, om det var på min fars side, jeg skulle sætte hende ind. Og hendes slægtsbaggrund var også lettere rodet.

Heldigvis fik min far og min datter også lavet en DNA-test kort efter. Det var jo blevet spændende! Min far og datter matcher også min grandkusine.

Endnu et stærkt match

Jeg fik løbende lavet mere på mit slægtstræ på de kendte grene, samtidig med at jeg søgte videre i DNA-matchene. Jeg uploadede også mit DNA til andre sider i håb om, at der måske dukkede noget mere op. På en af de andre sider, FamilyTreeDNA, dukkede der så endnu et godt match op på 255 cM og med længste blok på 53 cM, men da jeg ikke kunne se, hvem vi ellers deler DNA med, eller hvilken side af mit slægtstræ det hører til, måtte det desværre ligge i 5 mdr. Jeg fik dog kontakt med administrator af siden. Han kunne desværre heller ikke hjælpe, da vi ikke kunne se, hvem vi ellers havde fælles DNA med.

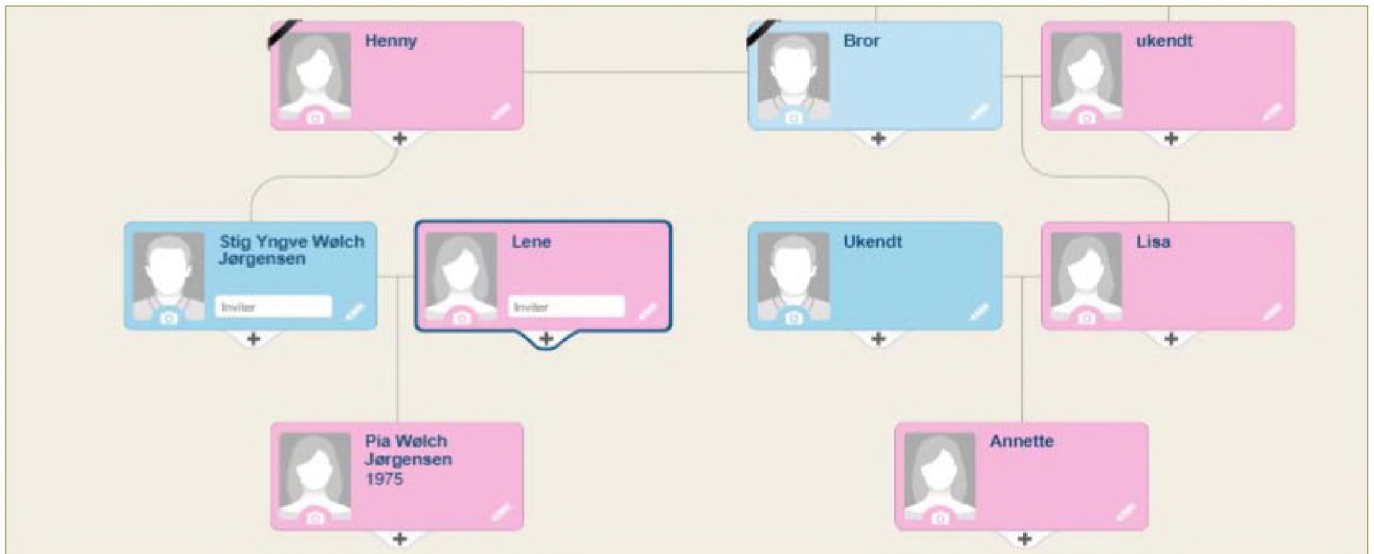
I samme uge som min fars resultat kom, dukkede der en kvinde op, der matchede min far med 14,4% (1019,5 cM). Det er et rigtig godt match med en ukendt person. Hun matcher som kusine til min far, hun er også svensker, og hun matcher også min "nye" grandkusine.

Jeg fik skrevet til min fars ukendte kusine. Først kunne hun overhovedet ikke forstå, at vi matcher DNA! Men efter at jeg havde fortalt hende min "historie", og hun fik kigget på vores fælles match - min grandkusine - så skrev hun, at hun havde fået bekræftet, hvem hendes biologiske far er, samt fortalte, at den mand havde flere søskende.

Der var syv søskende i alt. Fire piger og tre drenge. Det var et KÆMPE skridt i retning af, at det nu var muligt at finde ud af, hvem min biologiske farfar var. Det kunne kun være en enkelt af de her søskende, når nu kusinen havde fået bekræftet, hvem der var hendes biologiske far!

Hjælp til detektivarbejdet

Jeg ender med at kontakte en svensk herre, som vi (min far, min datter, min fars kusine, min grandkusine og jeg selv) deler DNA med. Jeg deler 0,5% (34,2 cM) DNA med ham. Så det er noget længere ude, vores fælles aner er.



En delvist anonymiseret slægtstavle, der viser forbindelsen mellem Pia og hendes svenske familie.

Jeg er heldig. Altså virkelig heldig, for han skriver, at han gerne vil hjælpe mig med mit detektivarbejde. Han synes, det er spændende!

Min oplevelse er desværre også, at en stor del af dem, der har fået lavet en DNA-test, ikke skriver tilbage. Måske fordi de, ligesom jeg, er gået efter viden om etniciteten? ! Efter en del skrivi og søgninger frem og tilbage, så finder mit "svagere" svenske match ud af, at min far har en halvsøster! Og jeg har en kusine! Han kontaktede halvsøsteren og fortalte hende om DNA-testen, matchene og min søgning efter svar.

Hun var ikke klar over, at hun havde en halvbror i Danmark, der var et år ældre end hende!

Jeg kan forestille mig, hvor underligt og surrealistisk, det må være at blive kontaktet af en fremmed mand, der fortæller hende, at hun har en storebror i Danmark. Samt hun har haft en storebror i 65+ år uden at vide det. Jeg tror selv, jeg ville stille spørgsmål ved, om det nu var korrekt! Jeg ville nok have svært ved at tro på, at det var sandt.

Hun afviste det i hvert fald til at starte med, men efter at hun havde talt med sin mor, der stadigvæk lever, så kom det frem, at det passer. Halvsøsteren har "bare" ikke fået noget at vide.

"Ny" svensk familie

Jeg fik tilsendt et par billeder af min biologiske farfar, Bror Ingemar. Og hold da op! Jeg kunne SÅ meget se min far i den mand. Han døde dog desværre i 1988.1 julen 2018 fik jeg tilsendt flere billeder af bl.a. mine oldeforældre. Der er bare noget ved at kunne se sig selv i ens slægt!

Min fars halvsøster er kommet sig lidt over chokket. Min far og hun har haft skrevet sammen. Ligeledes har jeg fået kontakt med min kusine, der så sandt siger, at dét her, det er noget, man kun læser om sker for andre.

Oveni har MyHeritage været rigtig gode til at hjælpe. De har givet min fars halvsøster en DNA-test (og den bekræftede, at de er halvsøskende!), og de har støttet med deres erfaringer i, hvordan og hvorledes når man opklarer en så nær og ukendt relation via DNA.



Matchet mellem Pias far og hans halvsøster

Derudover har jeg også fundet forbindelsen til det svenske DNA-match på 255 cM, der viste sig at være en fætter til min biologiske farfar, der stadigvæk lever.

Jeg har løbende fået udvidet mit slægtstræ ved min farfars gren og samtidig fået bekræftet, at det er rigtigt, det jeg har lavet, da flere også lavere DNA-matches kan bekræfte dette.

Så nu er planen, at min sommer kommer til at foregå i Sverige sammen med min familie. Vi skal mødes med min fars halvsøster, min kusine, min svenske hjælper og ALLE de andre, der er fundet via DNA slægtstræs puslespillet.

Slagtermestrene Stauning - ejere af Trommesalen gennem tre generationer



Af Helle Johanne
Landberg
heljo@dadlnet.dk

Noget af det spændende ved at lave slægtsforskning er, at man næsten altid kan finde nye oplysninger - også oplysninger, der ændrer ved det, man vidste - eller troede, man vidste. Det er i høj grad sket under min forskning i slægten Stauning, som jeg skrev to artikler om i 2017 (Slægtsforskeren 2017, nr. 3 og 4).

Fadderskabet til to af de uægte børn skal revideres efter fremkomsten af de nye oplysninger, og det har vist sig, at familien var langt mere magtfuld end først antaget. De var ejere af Trommesalen gennem tre generationer i perioden fra 1824 til 1874 og havde dermed kontrollen over salget af kvæg i København i mere end 50 år. De var desuden toneangivende i Københavns Slagterlaug i perioden fra 1819 til 1841, hvor de blandt andet var oldermænd på skift i sammenlagt 14 år - og så var de glade for kvinder, som de ikke altid behandlede lige pænt, og de fik mange ægte og en del uægte børn.

Trommesalen

I 1800-tallets København foregik handelen med levende kvæg i Trommesalen, der var byens ældste kvægtorv. Det blev anlagt i 1671 af hofslagter og konsumtionsforpagter Niels Olufsen for at forhindre borgerne i at opkøbe og slagte kreaturer uden at betale afgift. Stedets navn kommer af, at markedet blev åbnet og afsluttet med trommeslag. Kvægtorvet lå på Vesterbrogade mellem Vesterport og Hammerichsgade, og man kaldte både kvægfolden og kvægtolden (acciseboden) for Trommesalen. Acciseboden lå på Vesterbro matrikel 4, svarende til Vesterbrogade 8 i dag. Der lå også et værtshus og et gæstgiveri i tilknytning til acciseboden. I 1879 blev Trommesalen nedlagt, og handelen med kreaturer blev overført til det nye kvægtorv, "Den brune Kødby", hvorved kapaciteten blev udvidet betragteligt. I Trommesalen blev der i gennemsnit handlet 400 stk. kvæg om dagen, og på det nye kvægtorv det dobbelte (1).

I 1799 var ejeren af Trommesalen Otto Munch. Han ejede stedet indtil sin død i 1823, hvorefter hans enke overtog og giftede sig med slagtermester Cordt Nielsen Stauning i 1824. Trommesalen var herefter i familiens Staunings besiddelse indtil 1874.

Patriarken Cordt Nielsen Stauning - Trommesalen 1824-1838

Cordt Nielsen Stauning blev født på Christianshavn og døbt i Vor Frelser Kirke den 9. juli 1767. Han var søn af værtshusholder Niels Madsen Stauning og Anne Sophie Matthiæ Datter. Familien flyttede til Vesterbro i løbet af Cordts barndom. Han blev som 18-årig trolovet med den jævnaldrende Marie Magdalene Johannesdatter Knop, og allerede året efter fik de deres første barn, der dog døde som lille. De fik i alt 8 børn, hvoraf de 6 blev voksne. Tre piger og tre drenge. Alle tre drenge blev slagtermestre. Det var Johannes Knop Stauning, Cordt Nielsen Stauning junior og Niels Madsen Stauning.

Cordt startede karrieren som arbejdsmand og blev senere slagter. Han fik borgerskab som slagtermester den 27. marts 1797. Han var dog kun svineslagter, hvilket ikke var



Portræt af slagtermester, værtshusholder, gæstgiver, oldermann og kaptajn i Københavns Brandkorps Cordt Nielsen Stauning. Usigneret. Gouache på papir Katalog fra Bruun Rasmussens Auktioner 1511/11

helt så fint som at være okse slagter. 11797 blev svineslagteren Johan Dein imidlertid valgt til oldermand for slagterlauget, og lauget besluttede, at der fremover ikke skulle være forskel på okse- og svineslagtere (1). Det er ikke sikkert, at Cordt var blevet så magtfuld, som han senere blev, hvis lauget havde opretholdt sit syn på svineslagtere. Cordt var selv oldermand i perioden 2. marts 1819-17. december 1822, og hans sønner, Johannes og Cordt, fik også senere hvervet.

Ved folketællingen i 1801 boede Cordt på Vesterbro matrikel 20 (= Vesterbrogade 40). Ifølge Krak boede han i 1804 og 1805 på Vesterbro matrikel 11 (= Vesterbrogade 22), hvorefter han købte matrikel 13 (= Vesterbrogade 26) i 1806. Her boede han indtil 1824, hvor han overtog Trommesalen. Han købte desuden Vesterbro matrikel 77 (= Vesterbrogade 15) i 1823. Her boede sønnen Johannes Knop Stauning indtil 1838, hvor han overtog Trommesalen efter sin far. Cordt flyttede herefter ind i sin ejendom Vesterbrogade 15, hvor han boede indtil sin død. Barnebarnet Jens Bentzen Stauning overtog ejerskabet af Vesterbrogade 15 på et tidspunkt, formentlig efter farfarens død og ejede matriklen frem til 1883, hvor han solgte ejendommen til snedkermester og møbelfabrikant Mørck. Jens Bentzen Stauning boede der selv i en periode, og det samme gjorde andre i familien.

Ud over at være slagtermester, værtshusholder, gæstgiver og ejer af Trommesalen blev Cordt også kaptajn i Københavns Brandkorps. Han var sekondløjtnant fra 1808 og 10 år frem og steg herefter i graderne og blev kaptajn i 1824. En titel han beholdt til sin død i 1849. Han har formentlig meldt sig til brandkorpsen efter bombardementet af København i 1807. Dette til trods for, at slagtere, ligesom bagere, havde særlige privilegier og var fritaget for at stille mandskab til soldatertjeneste og brandslukning. De skulle i stedet sikre, at der var de nødvendige forsyninger af fødevarer til tropperne. Flere af Cordts efterkommere var også frivillige i brandkorpsen.

Cordt blev enkemand i 1805, da Marie Magdalene døde i en alder af kun 37 år, og han blev alene med fire børn under 10 år. Han giftede sig ikke igen, som det ellers var skik på den tid, hvis man blev eneforsørger. Forklaringen skal formentlig findes i, at han hurtigt fandt en kvinde, der både førte hus for ham og var hans elskerinde. Kvinden hed Cecilia/Cicilie Sandberg, og det er - trods ihærdig søgen i danske kilder - ikke lykkedes at finde ud af, hvem hun var, og hvor hun kom fra. Meget tyder på, at hun var fra udlandet, måske Sverige, men en svensk slægtsforsker har også været

på sagen uden succes. Deres samliv ophørte i efteråret 1814.

I den periode, Cecilia var i huset hos Cordt, fødte hun seks børn. Børnene var avlet uden for ægteskab, og frem til 1812 var det strafbart at få et uægte barn. De ugifte forældre kunne straffes med bøder og fængsel, så Cecilia og Cordts fem ældste børn blev født inkognito på Fødselsstiftelsen og sat i pleje. De døde alle som helt små. Det er kun lykkedes at finde et af disse børn, Niels Peter Stauning, født på Fødselsstiftelsen den 7. november 1807 som barn nr. 1077. Død 7 måneder gammel den 7. juni 1808 som opfostringsbarn på Vesterbro hos indsidder Daniel Lind. Der må dog tages forbehold for, at denne dreng også kunne være søn af Johannes Knop Stauning. Uægte børn døde oftere som små end ægte børn. Helt op til 90 % af de børn, der blev født på Fødselsstiftelsen i 1790'erne, døde i løbet af deres første seks leveår. I den samme periode var den normale børnedødelighed langt lavere. Mange af dem, der tog børnene i pleje, gjorde det udelukkende for pengenes skyld, så børnene blev ikke passet ordentligt.

Det sjette barn, Cordt og Cecilies yngste barn, blev født den 12. august 1814 og døbt Niels Wilhelm Stauning i Sct. Petri Tyske Kirke den 28. august 1814. Herefter er der et eller andet, der er gået helt skævt i deres forhold, for Cecilia flyttede eller blev smidt ud, og den 9. september 1814 skrev hun et brev til Magistraten i København med teksten: "*Cicilie Sandberg anholder om at Slagtermester Cort Stauning, med hvem hun under Ægteskabs Løfte har avlet 6 levende Børn hvoraf de 5 ere døde, maae tillige med hende blive opkaldt og paalagt enten at opfylde sit Løfte eller at give hende og Barn et maanedllgt Pengebidrag til Underholdning.*" Cordt havde øjensynligt ikke tænkt sig at indfri løftet om ægteskab og ville heller ikke give hende underholdsbidrag. Ved et møde den 12. september blev de i stedet enige om, at han "*modtager deres sammenavlede Barn til Forsørgelse og Opdragelse, uden nogen Udgift for hende*". Hvad der herefter skete med den spæde Niels Wilhelm, er uvist, bortset fra at også han døde i løbet af sine første leveår. Meget få børn blev, som i dette tilfælde, overladt i faderens varetægt, og når det skete, var det som oftest for, at faderen kunne slippe for at betale underholdsbidrag og selv sætte barnet i pleje hos andre meget billigere. Cecilia skrev flere gange efterfølgende til Magistraten for at bede om underholdsbidrag fra Cordt. Åbenbart uden succes. I det sidste brev fra den 10. december 1817 skriver hun: "*Andgaaende Slagter Mester Stavning Cordt Nielsen Vesterbroe No. 13 - leg fordrister mig, herved I den aller dybeste ydmyghed, til at Indstille denne min Aller under-*

danigste Andsøgning For den Høye Ærede Ædle Magistrat des andgaaendes ieg har i En tid af 13 aar og Paa Grund af Egteskab med samme avlet 6 Børn der er døde Allesammen, i sidste Barsel Adfærde er ieg kommen tilskade, saa at ieg har ulægellig Beenskade, og ej kan tienne for mit Brød, har udlofte at vilde underholde mig, det øverige af mine Leve Aar men samme har han ej opfyldt Derfor Indkalder ieg bemelte Slagter Mester - For det øverige af mine Leve aar at Tilstaae mig en skierv til min Underholdning efter Den Høye Ærede Ædle Magistratts Bedømmelse saaledes at ieg deraf det øverige af mine Leve aar kunde see min Underholdning." Der mangler ordet 'Løfter' (om ægteskab) i hendes brev, for gift blev de aldrig. Der er ikke fundet svar på denne forespørgsel, og Cecilia er herefter som sunket i jorden. Hun optræder ikke i senere folketællinger, og hun er ikke fundet død i nogle af de københavnske kirkebøger. Man kan frygte, at hun er en af de fattige, der blev fundet død i en baggård eller på Volden og begravet som ukendt. En virkelig trist kvindeskæbne. Man undrer sig over, at en mand, der på det tidspunkt var på vej frem, ikke kunne afse nogle småpenge til hendes underhold. Han havde trods alt forlystet sig med hende gennem en årrække.

Cordt giftede sig først igen i 1824 som 57-årig med den 47-årige enke efter Trommesalens ejer Otto Munch, Birgitte Christine Clemmensen. De fik ikke børn sammen. Hun døde i 1837 og året efter overtog Cordts ældste søn Trommesalen. Hvordan Cordt levede sit private liv i perioden 1814 - 1824 vides ikke. Måske har Cordt haft endnu en husholderske, som han har fået flere uægte børn med. Umiddelbart er der dog ikke fundet oplysninger, der tyder på dette.

Cordt døde som 81-årig den 11. marts 1849.

I de tidligere artikler i Slægtsforskeren om familien Stauning påstod jeg, at Cordt Nielsen Stauning senior var far til de to uægte børn, Frederikke Lorentzine Stauning og Christian Stauning (Møller). Ved nærmere søgning i arkiverne viser det sig, at det ikke holder stik. Det var sønnerne, der havde været på spil. Frederikke Lorentzines far var Johannes Knop Stauning, og Christians far var Cordt Nielsen Stauning junior. Mere herom senere.

Johannes Knop Stauning - Trommesalen 1838-1855

Johannes Knop Stauning blev født i 1788 og var ældste søn af Cordt Nielsen Stauning og Marie Magdalene Knop. Han blev gift med Marie Sophie Petersen i 1813. Ved hendes

død i 1871 står der, at hun var født Geertsen. Det må imidlertid være en fejl, da hun står som født Petersen ved alle børnefødsler mv. Det er ikke lykkedes at finde hendes fødsel, men hun er formentlig født på Fødselsstiftelsen i februar 1791 (kassebarn nr. 427).

Johannes Knop blev slagter og slagtermester som sin far. Fra 1813 og 7 år frem boede han sammen med hustruen og børnene på Vesterbro matrikel 6 (= Vesterbrogade 12). Herefter boede de et par år på Vesterbro matrikel 12 (= Vesterbrogade 24) for til sidst at flytte ind i hans fars nyindkøbte ejendom Vesterbro matrikel 77 (Vesterbrogade 15) i 1823. Her boede de indtil 1838, hvor han overtog Trommesalen efter sin far. Han var ejer af Trommesalen fra 1838 og frem til sin død i 1855. Han var desuden oldermænd i perioden 17. december 1828 - 12. december 1832, hvorefter han overgav hvervet til sin bror.

Johannes og Marie fik sammen 16 børn, hvoraf kun de syv blev voksne. To piger og fem drenge. Tre af drengene blev slagtere som deres far og farfar. Det var Niels Peter Stauning, Johannes Knop Stauning og Christian Wilhelm Stauning. Sønnen Johannes skiftede dog relativt hurtigt spor og blev i stedet hjul- og karetmager, og Niels Peter skiftede spor i en moden alder og blev lysestøber. Det var således kun sønnen Christian Wilhelm, der holdt ved slagterprofes-



Portræt af slagtermester, værtshusholder, gæstgiver og oldermænd Johannes Knop Stauning. Usigneret. Gouache på papir. Katalog fra Bruun Rasmussens Auktioner 1511/11

sionen hele livet, og det var ham, der førte Trommesalen videre efter sin far.

Som tidligere nævnt var det ikke slagtermester Cordt Nielsen Stauning, men slagtermester Johannes Knop Stauning, der blev udlagt som barnefader til det uægte barn Frederikke Lorentzine Stauning. Moderen til barnet var hans kusine Marie Magdalene Senert. I kirkebogen står der blot, at den udlagte barnefader er slagtermester Stauning. Det, antog jeg fejlagtigt, var Cordt Nielsen Stauning, da jeg dengang mente, at Cordts sønner var for unge til at være slagtermestre i 1815. En nærmere granskning af dokumenterne i Københavns Stadsarkiv viser imidlertid, at det var en forkert antagelse. Fastlæggelsen af faderskabet gik dog ikke helt fredeligt for sig. Johannes var relativt nygift og hustruen højgravid, og samtidig fik han et barn med sin kusine. Det har nok skabt røre i det relativt indspiste slagtermiljø på Vesterbro, og resultatet var øjensynligt, at Johannes Knop og hans far efter Frederikkes dåb truede Marie Magdalene til at skrive til Magistraten og udpege en anden far, nemlig en bortrejst styrmand ved navn Hans Christensen. Året efter i 1816 skriver hun dog et nyt brev til Magistraten og trækker i land: *"Med Slagtermester Johannes Knop Stauning har jeg avlet et Pigebarn som blev født den 9de April f.A. og døbt den påfølgende 4de Mai i i Frederiksberg Sogns Kirke og kaldtes Frederikke Lorentzine ligesom han og samme Tid af mig udlagdes som Barnets Fader - Vel har jeg derefter den 20 de Maii f.A. for Notarius Publicus her i Staden declareret: at Faderen til fornævnte Barn var en bortrejst Styrmand navnlig Hans Christensen; men til denne Déclarations Afgivelse blev jeg deels lokket deels truet af ovenmeldte Slagter Stauning og hans Medhjælpere i denne Affaire nemlig hans Fader og ? og ubekjendte".* Frederikke Lorentzine beholdt efternavnet Stauning, hvilket indikerer, at faderen nok var Johannes, selvom han brugte beskidte kneb for at undslå sig.

Johannes døde i en alder af 67 år den 19. april 1855 og efterlod Trommesalen til sin hustru, der stod som ejer helt frem til sin død i 1871. I huset boede også de to sønner, Niels Peter Stauning og Christian Wilhelm Stauning, der på det tidspunkt var henholdsvis 40 år og 25 år. De boede begge hele deres voksne liv på stedet, indtil de solgte det i 1874.

Niels Peter skiftede levevej fra slagtermester til lysestøber på et tidspunkt mellem 1850 og 1855, da han ved folketællingen i 1850 benævnes slagtermester og ved folketællingen i 1855 benævnes lysestøber, ligesom der står 'fhv. lysestøber'

ved hans død i 1877. Han giftede sig i 1859 med Augusta Emilie Krumhar. De fik ingen børn.

Det var således den yngste søn, Christian Wilhelm, der drev Trommesalen videre sammen med sin mor.

Christian Wilhelm Stauning - Trommesalen 1855-1874

Cordts barnebarn Christian Wilhelm blev født på Vesterbro den 23. oktober 1829, og han boede de første 9 år af sit liv på Vesterbrogade 15. Herefter flyttede han med familien til Trommesalen, Vesterbrogade 8, hvor han boede helt frem til 1874. Først sammen med forældrene og efter faderens død i 1855 sammen med sin mor, indtil hun døde i 1871. Som nævnt boede broderen også på matriklen. De solgte stedet til slagtermester C. Thede i 1874. Christian flyttede herefter til Vesterbrogade 68, hvor han boede alene med et par tjenestefolk indtil sin død i 1902. Niels Peter flyttede til Saxogade 6, men døde allerede i 1877.

Trommesalen blev nedlagt i 1879, kun 5 år efter overdragelsen, og Thede flyttede til Viktoriagade, hvor han arbejdede som kommissionær. I folketællingen 1885 benævnes Chri-



Portræt af slagtermester, værtshusholder og gæstgiver Christian Wilhelm Stauning. Usigneret. Gouache på papir. Katalog fra Bruun Rasmussens Auktioner 1511/11

stian Wilhelm Stauning particulier - en mand, som kunne leve af sin opsparede formue, og som derfor ikke beklædte en offentlig stilling eller havde et erhverv. Han døde af en hjerneblødning den 22. september 1902 på sin bopæl og blev begravet fra Frederiksberg Kapel den 28. september. Han betegnes som ugift ved begravelsen, ligesom i alle folketællingerne, og der er ikke fundet spor efter uægte børn. Han har åbenbart ikke haft helt den samme store interesse for kvinder som sin far og farfar.

Cordt Nielsen Stauning junior - Thorvald Staunings oldefar

Cordt Nielsen Stauning junior blev født i 1791, som nummer fire i Cordt Nielsen Staunings børneflokk, hvoraf to døde som små. Han havde således kun en storebror, Johannes Knop Stauning. Cordt blev opkaldt efter sin far og blev slagtermester og oldermann som ham. Navnesammenfaldet giver anledning til en del forvirring om, hvilken af de to, der egentlig tales og skrives om.

Cordt junior fik borgerskab som slagtermester i 1814, og han var slagtermester i Borgergade matrikel 113 (= Borgergade 52) fra 1817 og frem til sin død i 1856. Han bestred hvervet som oldermann i to perioder fra 12. december 1932 til 16. december 1834, hvor han overtog hvervet efter sin storebror, og igen fra 22. maj 1838 til 5. januar 1841.

Han giftede sig først meget sent, som 52-årig, i 1843 med den 12 år yngre slagterdatter Henriette Susanne Schmidt, som han dog havde delt adresse med siden 1817. Hun var datter af slagtermester Søren Larsen Schmidt og hustruen Anne Christine Schmidt, der ejede og boede Borgergade 52 fra 1808. Ifølge Krak var Anne Christine blevet enke i 1813, og hun benævnes sådan helt frem til sin død i 1851. Hun boede i alle disse år på samme adresse sammen med datteren - og fra 1817 også med Cordt. Det lidt mystiske er, at der er en slagtermester Søren Larsen Schmidt i Pustervig nr. 195/96 ved folketællingen i 1840. Han er på samme alder som Henriettes far, men han er gift med en anden kvinde. Så måske var Anne Christine slet ikke enke, men fraskilt. Jeg har ikke undersøgt denne lille krølle på historien nærmere.

Cordt og Henriette fik ikke børn sammen, men Cordt fik en uægte søn i 1817. Det viser sig nemlig, at den udlagte barnefader til det uægte barn, Christian Stauning (Møller), født den 18. oktober 1817 på Fødselsstiftelsen - drengen der blev farfar til den senere så berømte statsminister Thorvald August Marinus Stauning - var junior og ikke senior. Forvirringen opstod i første omgang på grund af underskriften på det brev, hvor Cordt forsøger at undslå sig faderskabet. Der

står meget tydeligt '1767' ved siden af navnet, og da Cordt senior er født i 1767, ja så antog jeg fejlagtigt, at det hentydede til seniors fødselsår. Jeg forestillede mig heller ikke at Cordt junior var blevet slagtermester i så ung en alder. Det viser sig imidlertid, at '1767' er sagsnummeret, og det er helt tilfældigt, at det er det samme som seniors fødeår. Der ligger flere senere akter, der entydigt viser, at Thorvald Staunings oldefar var Cordt Nielsen Stauning junior og ikke senior. Den gamle patriark var således Thorvald Staunings tipoldefar og ikke hans oldefar.

Cordt Nielsen Stauning junior døde som 65-årig den 25. januar 1856 af forhærdelse i underlivet, hvilket formentlig var datidens betegnelse for tyktarmskræft. Henriette solgte Borgergade 52 til slagtermester Meyer og flyttede ud til sin svigermor og de to svogre på Trommesalen. Her boede hun indtil sin død den 31. maj 1872.

Jeg synes, at det er tankevækkende, at Cordt Nielsen Stauning juniors søn - Thorvald Staunings farfar - Christian Stauning, levede en fattig og kummerlig tilværelse som arbejdsmand i Indre By, mens hans fætter og navnebror, Christian W. Stauning, levede en helt anden tilværelse på Vesterbro og ikke havde efterkommere, der kunne få glæde af hans formue. Måske har de ikke engang kendt til hinandens eksistens på trods af, at de bar samme navn.

Ny bog om Købbyens historie

Til efteråret udgiver forlaget BOOK LAB sammen med forfatteren Ida Gundersen et populærhistorisk værk om Købbyens historie. Bogen vil fortælle om slagternes og slagtninngens historie helt fra middelalderen, hvor møg og slagteraf-fald flød i Københavns gader, og frem til nutiden. I bogen vil der også blive tegnet et portræt af Cordt Nielsen Stauning og hans familie.

Tak

En meget stor tak skal lyde til slægtsforsker Christer Ranch fra Sverige, der har fundet de afgørende dokumenter frem fra Københavns Stadsarkiv, har været på jagt efter Cecilia Sandberg i Sverige og har givet uvurderlig sparring undervejs i arbejdet med at kortlægge den omfattende familie. Christer Ranch er efterkommer efter en af Cordt Nielsen Stauning seniors søstre.

(1) Slagternes og slagterlaugets historie: <http://slagterlauget.dk>

Uventede fund i uventede kilder gav svar på gammelt spørgsmål

Af Martin Iversen
Christensen
Fyensgade 6,
2200 København N
iverchrist@gmail.com



Tingbøger fra Tåsinge, en søgning på Google og et fabriksarkiv på Rigsarkivet førte mig til informationer, som slægtsforskere har søgt efter i mange år: Hvor arbejdede herredsfoged Adrian Bekker midt i 1750'erne?

Herredsfoged, justitsråd Adrian Bekkers liv er godt beskrevet. Han var i perioden 1763 til 1801 herredsfoged i Sunds og Gudme Herreder på Sydfyn. Han boede i Odense og Svendborg, hvor hans 21 børn blev født. Men hidtil har det været uklart, hvor han arbejdede midt i 1750'erne. Det fandt jeg ud af ved en tilfældighed.

Han har mange efterkommere, og mange har forsket i hans liv. Aksel Røhling skrev biografien "Adrian Bekker : 1719-1803 : levnedbeskrivelse", og han skrev også en kort biografi om Adrians far, Thönnis Pietersen Bacher, som var tømmerhandler i København og en af Byens 32 mænd - det vil sige medlem af det daværende bystyre. Thönnis (eller Tønnes) flyttede i 1720 fra Hollænderbyen i St. Magleby på Amager, hvor han giftede sig med den københavnske brændevinsbrænderdatter, Christine Svane, og blev rig på genopbygningen efter Københavns Brand.

Militær løbebane

Adrian blev forberedt til universitetet af Ludvig Holberg, tog examen philosophicum fra Københavns Universitet og læste i Königsberg og Rostock. I 1740 døde hans far og dennes forretningsimperium faldt fra hinanden, så Adrian måtte droppe de teologistudier, han var begyndt på - selvom hans fars forretningsforbindelse, den yderst velhavende oberstinde Kirstine Catarina Schumacher til Godset Benzons Eje, havde lovet ham det første ledige præsteembede ved en af de mange kirker, hvor hun havde ret til at ansætte præsten.

I stedet blev han kvartermester ved det Sjællandske geworbne Regiment, som var i engelsk tjeneste under Den Østrigske Arvefølgekrig, hvor kejserinde Maria-Theresis arveret til tronen blev bestridt af forskellige af hendes slægtninge. Regimentet tilbragte nogle år i Hannover uden at komme i kamp. I 1745 afslog han tilbuddet om at blive kaptajn i regimentet - officerer fik ingen løn - og blev i stedet regi-

MERE OM ADRIAN BEKKER

Man kan læse mere om Adrian Bekker, hans baggrund og hans efterkommere på min blog:
<https://familienshistorier.wordpress.com/category/bekker>.

mentskvartermester i det Fyenske Nationale Infanteriregiment i Odense.

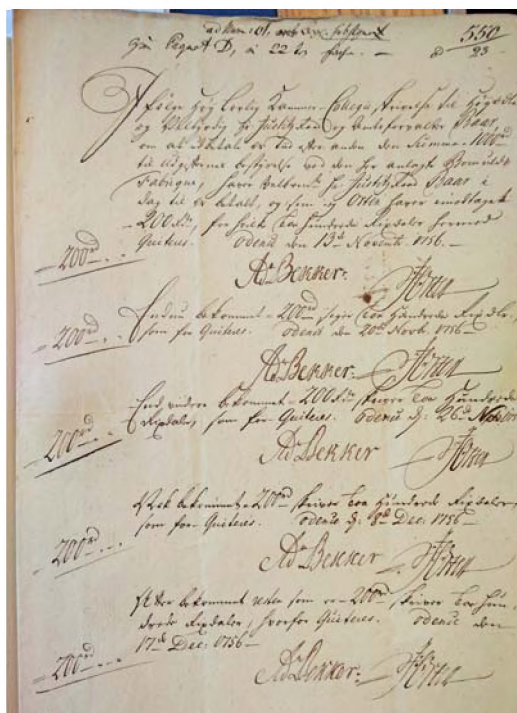
Her må han have arbejdet i omkring 10 år. Herefter har det hidtil været uklart, hvad han lavede. I sin ansøgning til embedet som herredsfoged i Sunds og Gudme Herreder skrev han, at han havde været inspektør på "en af de største Fabriquer her i Landet", men han præciserede ikke, hvilken fabrik, det drejede sig om. Det fandt jeg ud af ved en tilfældighed, da jeg var i gang med at søge informationer om nogle andre aner på Tåsinge.

Forbindelsen til Tåsinge

En af Adrian Bekkers sønnesønner, Adrian Severin Bekker, giftede sig i 1817 som 27-årig med den otte år ældre Ane Sophie Rasmusdatter Frantzen, som netop havde arvet fæstet på et hus i Vindeby på Tåsinge efter sin far, skipper Rasmus Frantzen. Adrian Severin blev comptoirbetjent på Valdemars Slot, der på daværende tidspunkt var ejet af kammerherre Niels Juel, hvis familie hans far, Søren Boring Bekker, havde arbejdet for som forvalter på forskellige godser på Sjælland og på Fyn.

Det var i min søgning efter informationer om Ramus Frantzen og hans slægt, jeg tilfældigt stødte på nøglen til informationerne om, hvad Adrian Bekker havde lavet midt i 1750'erne. Han optræder nemlig i Tingbogen for Tåsinge Birketing, hvor han er sagsøgt af en vis madam Hübnerin, som anklagede ham for underslæb og svindel mod hendes afdøde mand, fabrikant Hübner. Tingbøgerne er i øvrigt transskriberet af Albert Mohr Lolk som led i hans ekstremt omfattende "Arbejder om Tåsinge før 1813", som kan ses på Rigsarkivet i Odense.





Hübner kvitterer for udbetalinger til Adrian Bekker

Hübners fabrikker

Jeg googled "fabrikant Hübner" og fandt frem til, at det drejede sig om Anton Hübner, hvis bomulds- og uldvarerfabrik var blevet flyttet fra Wiesbaden til Odense i 1756 med 418 tyske arbejdere.

På Rigsarkivet fandt jeg frem til fabrikantens arkiv, som indeholdt alle detaljer om den fejlslagne tekstilvirksomhed. Adrian Bekker optræder rigtig mange gange som ophavsmand til regnskaber, regninger, rykkere, breve, indberetninger og mange andre dokumenter, så det er hævet over enhver tvivl, at han arbejdede på fabrikken i Odense.

Det fremgik også, at Adrian fik overført penge til sig selv som løn med Hübners accept. Ligesom det fremgår, at det gik økonomisk dårligt for fabrikken, og allerede 1757 måtte den lukke med stort tab for både kong Frederik d. 5. og kammerherre Niels Juel. Kammerherren flyttede fabrikken til Troense, hvor det menes, at den lå ved en mølledam i Grønnegade. Og det fremgår af arkiverne, at Adrian flyttede med til Tåsinge og fortsatte med at arbejde for fabrikken.

Ifølge Tåsinge Birketing havde Adrian da også rent mel i posen. Den 24. august 1758 blev der afsagt dom i den sag, som fabrikantinden, madam Hübnerin, havde anlagt. Hun blev dømt for "på en ubesindig og æreskændig måde at have angrebet kancellirådens person og ved de ublueste beskyldninger sat at ville forklejne hans ære og reputation".



Stofprøver fra Hübners Fabrikker, som har ligget gemt i Rigsarkivet siden 1757

Dommen slog fast, at hendes beskyldninger var falske og ubegrundede og skulle regnes for aldrig at være fremsat.

I Hübners arkiv findes også et mindre omslag med enkemaddammens mange søgsmål mod tidligere ansatte, kreditorer osv. Det virker, som om hun har været desperat og har haft det svært i et land, hvis sprog hun ikke forstod.

Forbindelser familien Juel

Da Adrian Bekker i 1763 søgte embedet som herredsfoged, blev han anbefalet af kammerherre Niels Juel, og dennes bror, hofembedsmanden Carl Juel, og forbindelsen må stamme fra ansættelsen på Hübners Fabrikker.

Sønnen Søren Borring Bekker (1756-1811) havde en karriere som godsforvalter. Først hos hans fars tredje kones slægtninge på Bredeshave og herefter på Hverringe Hovedgård ved Kerteminde, som var ejet af Juel-slægten, og som nævnt tidligere arbejdede Sørenns søn, Adrian Severin, som comptoirbetjent - eller fuldmægtig - for Carl Juels søn, Frederik Juel på Valdemars Slot.

Meget stor efterslægt

Adrian Bekker (1719-1803) var gift tre gange. I 1747 var han blevet gift med den odenseanske købmandsdatter Lykke Kirstine Sørensdatter Borring, som han fik 9 børn med, hvoraf 4 blev voksne. Hans anden kone, den fäborgensiske købmandsdatter og forpagterenke Riborg Sophie

Errebo, fik han to sønner med. De to første koner var formuende, men det var hans tredje kone Christine Flindt ikke, selvom hun var af en respekabel embedsmandsfamilie. De fik 7 døtre og 2 sønner, som alle blev voksne. Hertil kommer en kendt uægte søn. Kun en enkelt af de 15 børn, der blev voksne, blev aldrig gift. De øvrige fik et stort antal efterkommere, som i dag er spredt over hele jorden.

Kilder:

Rigsarkivet: "1755-59, 1763 Anton Hübners tøjmanufaktur i Odense, senere den kgl. privil. fabrik på Tåsinge"

Lolk, Albert Mohr: "Arbejder om Tåsinge før 1813".Rohling, Aksel:

"Adrian Bekker: 1719-1803: levnedbeskrivelse".

Sælg din bog inden den bliver trykt



Af Gitte Christensen
Rebæk Søpark 2, 2650 Hvidovre
hvidcola@gmail.com

Har du så mange gode informationer, at det giver mening at samle dem i en bog, får du udgifter til trykkeriet, hvis du vælger at udgive en trykt bog.

Det kan være vanskeligt at vurdere, hvor mange eksemplarer man skal få trykt: 10, 20, 50 eller flere? Det afhænger fuldstændigt af emnet for din bog.

Det er ærgerligt at betale for 50 eksemplarer, hvis du kun kan sælge 20. Det er lige så ærgerligt at få trykt 20 eksemplarer, hvis du kan sælge flere.

Overvej derfor at sælge bøgerne på forhånd, så du ved, hvor mange bøger, du har kunder til. Du er desuden fri for at have bøger liggende i længere tid.

Dokumentation for bogen

Lav en hjemmeside eller en Facebookside, hvor du kan fortælle om bogen. Hvad handler den om? Hvor mange sider er den på? Hvad koster den? Husk porto.

Vis et billede af forside og en side inde i bogen, så potentielle kunder kan se, at du rent faktisk har noget at sælge. Hvis du ikke ønsker at vise for meget frem, kan du vælge at sætte noget foran teksten.

Undgå misforståelser

Det skal fremgå tydeligt, at kunden skal betale for bogen senest en bestemt dato, men at bogen først modtages senere. Lav en realistisk tidsplan og læg en uge til til uforudsete hændelser, så er der tid at løbe på, hvis der opstår forsinkelser på tryk, transport, eller du skulle blive syg og først få sendt bøgerne ud senere end planlagt.

Tydeliggør udskudt modtagelse.

Normalt afsendes en vare, når den er betalt. Det er derfor

vigtigt, at du skriver på din hjemmeside, at bogen først sendes senere.

Skriv det også i en mail til dine kunder. Bekræft, at du har modtaget betalingen, og at du glæder dig til at sende bogen fx til september.

Vær forberedt på, at nogle kunder har overset, at du først sender bogen senere. Tilbyd at returnere pengene, hvis kunden foretrækker det. Du er ikke ude på at snyde folk.

OBS! Skriv efter hvilken dato, købet ikke længere kan fortrydes.

Eksempel på tekst

Hvis du vil se et konkret eksempel på, hvad du kan skrive på en hjemmeside om en kommende bog kan du se på www.slaegtsforskernskolen.dk/erindringer. Her kan du læse om "Erindringer; 666 spørgsmål - skriv dine egne eller andres erindringer", som jeg sender til trykkeriet i august 2019.

Hvor finder du dine kunder?

Det afhænger lidt af dit emne. For en traditionel slægtsbog vil hovedparten af dine kunder komme fra den familie, som er omtalt i bogen. En bog om et lokalhistorisk emne vil have en bredere interesse. Her vil lokalhistoriske foreningers medlemmer måske være interesserede i din bog. Mange er dog interesserede i en bestemt egns historie uden at være medlem af en forening, og ikke alle interesserede bor lokalt. Der kan også være personer, som er flyttet væk, men som synes, at barndomsegnens historie er interessant.

Du kan lave reklame på Facebook og Google. Det er billigt, og du bestemmer selv, hvor mange penge du vil bruge på

annoncer. Du kan eksempelvis sætte 200 kroner af og se, hvilken respons du får. Får du solgt nogle bøger, bør du fortsætte med annoncen, hvis ikke, må du overveje, om du skal ændre annoncen eller stoppe den.

Måske vil den lokale ugeavis skrive en artikel om projektet? Det vil komme ud til en anden gruppe mennesker, end dem som er på Facebook.

Andre muligheder

Der er dog også andre muligheder. Med Print on Demand bliver bogen trykt i et eksemplar, når en kunde har betalt for den. Bogen sendes hjem til kunden, og du er fri for at tænke på forsendelse. Firmaet, som udbyder tjenesten, skal have et beløb, som trækkes fra prisen, inden resten af beløbet sendes til dig. Søg på Print on Demand på internettet, og forskellige firmaer kommer frem.

Du kan vælge at lave en e-bog; så behøver du ikke tænke på distribution. E-bøger kan du fx sætte til salg hos www.saxo.com. De tager en procentdel af salgsprisen for at stille deres platform til rådighed.

Økonomi

Husk, at der skal betales skat af det, du tjener.

Du skal momsregistreres, hvis du regner med at sælge for mere end 50.000 kroner inden for et år. Det er nok de færreste bøger med slægts- eller lokalhistoriske emner, som sælger i så mange eksemplarer, at momsregistrering bliver et problem.

Du kan vælge at forære manuskriptet til den lokalhistoriske eller slægtshistoriske forening, som så får indtjeningen. På den måde får du udgivet bogen, uden at du behøver at bekymre dig om, at det kunne gå ud over evt. ydelser som boligikring eller ældrecheck.

Tre gode råd

1. Sørg for at have skrevet hele eller hovedparten af bogen, for det tager længere tid at skrive, end man lige regner med, inden man går i gang.
2. Lav en realistisk tidsplan, læg gerne en uge til, så kunderne modtager bogen til tiden.
3. Tydeliggør udskudt levering, så dine kunder ikke bliver skuffede.



Forsiden sælger bogen, så det er vigtigt, at du kan vise den frem til dine potentielle kunder.

Uge nu tilbyder Danske Slægtsforskere ...

I Danske Slægtsforskeres webshop kan du handle et bredt sortiment af bøger og andre materialer, som du kan bruge i din slægtsforskning.

Lige nu tilbyder vi:

- Den gotiske skrift - Vejledning i læsning af gotiske skrifter. Kr. 75 (anmeldt i seneste nummer af Slægtsforskeren).
- Materialer til syrefri opbevaring af dokumenter og fotos. Diverse priser.
- Nutiden og Valdemar Sejr - 55 dokumenterede slægtslinjer fra Valdemar Sejr, Frederik den 2., Erik Plovpenning, Kong Abel, Erik Menved, Christoffer den 2. m.v. frem til nutidens slægter. Kr. 75.

Læs mere og køb varerne i foreningens webshop: WWW.dsshop.dk



Tema: Mad og drikke

Af Kathrine Tobiasen
Korsagervej 13, 8940 Randers
Tlf. 41 28 65 30
Mail: kto@slægt.dk



Indledning

Mad og drikke? Hvad har nu det med slægtsforskning at bestille? Det er jo ikke oplysninger om måltider og drikkevarer, vi søger efter i vores jagt gennem kirkebøger, folketællinger og diverse protokoller, hvor det er ting som fødsel og død, ejendomshandler, retssager og andre vigtige begivenheder, der har vores interesse. Medmindre vi da lige er på jagt efter en bager eller en kogekone.

Og dog - uden mad og drikke duer helten ikke. Vores forfædre har spist og drukket sig gennem deres liv, og den mad, de har indtaget, har både været med til at gøre dem til dem, de var, og kan fortælle en del om det miljø og den tid, de levede i. Så jo, mad og drikke hører med. Og når vi kigger efter i vores traditionelle kilder, vil vi mange steder finde spor, der peger i retning af måltider og fødevarer.



Fortidens kvinder havde en travl hverdag, når en hel husstand skulle brødfødes. Her ses en del af en byhusmors udstyr til bagning. Set i Den Gamle By, Aarhus.

Filmen *Før frosten*, som gik i biograferne i starten af året, indledes med en scene, hvor en gårdmandsfamilie, far, datter og to plejesønner, sidder omkring spisebordet med et stort fælles fad og langer til den hvidlige grød med hver deres ske. Måske tørrede de efter måltidet skeerne under armen og satte dem på plads i en strop på loftsbjælken, hvor de så blev hentet, når der igen var brug for dem. Et sådant billede af forrige tiders måltider kan mange af os gå rundt med, og det er ikke forkert, men det er heller ikke hele billedet. Der var forskelle, både op gennem tiden og ikke mindst fra miljø til miljø.

Mad gennem tiden

Når vi bevæger os tilbage i tiden for at se på, hvad danskerne har sat på bordet, når sulten skulle stilles, har det været et vigtigt princip, at man har spist de fødevarer, der var tilgængelige, altså først og fremmest det, man selv kunne dyrke i sin have eller avle på marken og i stalden eller - hvis man boede i byen og ikke selv kunne stå for produktionen - kunne købe på markedet. Der har helt tilbage i forhistorisk tid været forbindelser til fjerne lande, men det var bekosteligt og tog lang tid at transportere varer fra fx Kina til Nordeuropa. Nogle produkter som fx friske frugter kunne ikke klare den lange fragt, mens peber og kanel godt kunne holde til en lang tur på kamelryg, men til gengæld blev så dyre i indkøb, at de var forbeholdt de adelige og det velhavende borgerskab. I disse kredse blev det et statussymbol at kunne byde på måltider med sjældne og kostbare fødevarer. Og der skulle gerne være rigeligt af dem, så gæsterne omkring bordet virkelig kunne fræse i maden.

Mange af de fødevarer, der i dag er en uundværlig del af basiskosten, har ikke været her hele tiden. Den danske nationalkold, kartofflen, gjorde først sin entre i 1700-tallet - eller måske slutningen af 1600-tallet. Men kød og fisk har man haft samt masser af korn, og i middelalderen var brød og grød basiskost. Brødet blev bagt af rug; hveden var vanskeligere at dyrke og derfor sjældnere og dyrere, og den blev brugt til finere brød. Så sent som op til midten af 1900-tallet kunne man støde på ældre mennesker, der kaldte franskbrød for "kage".

Tema: Mad og drikke

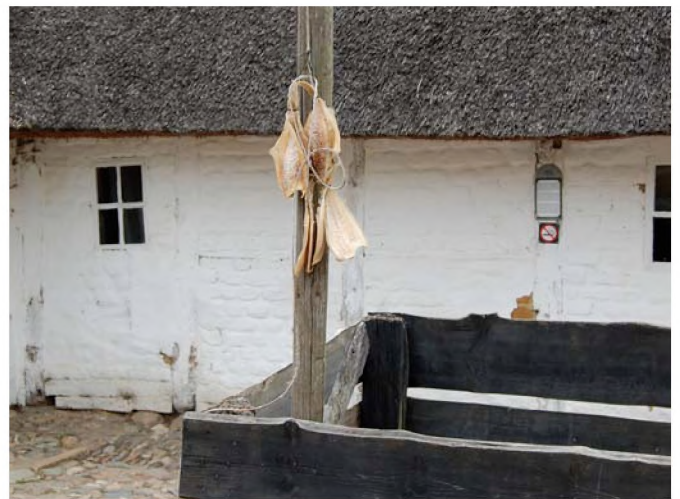


Grød har gennem tiderne været en vigtig ret, når sulten skulle stilles. Her i en moderne version: en nutidig koks fantasi over ingredienserne byg, anis, hengemte solbær og syrnet fløde, som også blev brugt i renæssancen. Serveret ved et "herregilde" på herregårdsmuseet Gl. Estrup.

Grøden kogte man fortrinsvist på byg og mælk, men også andre kornsorter som havre og boghvede blev brugt. Importvarer som ris og sagogryn var dyre, og risengrød var en luksusret, der snildt kunne agere som festmad juleaften. Produkterne vandt dog indpas, efterhånden som priserne faldt. Med bedre kogemuligheder i kokkene blev det almindeligt at servere to retter til middag, og første ret var typisk en mættende grød, som lagde en god bund og betød, at man kunne spare på efterretten, kødet. Med flere penge i budgetterne og mindre hårdt slid gled grøden efterhånden ud af menuerne, men i vore dage har den fået en renæssance i form af sund mad som chiagrød og perlebygotto.

Alt efter hvor spækket pengepungen var, spiste man kød, især okse-, kalve- og fårekød. Svinekød var ikke almindeligt brugt - læg mærke til, at når besætningen opregnes i skifterne, er der som regel kun en enkelt gris at finde i stalden. Høns blev mest holdt for æggenes skyld, men der var jo heller ikke meget kød på en sølle høne. Lam kom normalt ikke på menuen; et dyr skulle vokse sig stort og kødfuldt, før slagtning kunne komme på tale, så det var får, der blev serveret. Får var billigere og mindre krævende med hensyn til foder end køer, og følgelig var det fårekød, der oftest kom på bordet i jævne hjem. Da kød ikke kunne opbevares længe uden køleskabe og fryser, måtte man ty til konservering, især saltning, men også tørring og røgning.

Fisk var jævnlige på menuen. Dels er landet omgivet af hav og gennemstrømmet af vandløb og åer, der i rigt mål kunne levere varen, dels var der den katolske kirkes krav om fastedage, som betød, at folk i perioder skulle holde sig fra kød og animalske produkter som ost og æg. Derimod var ikke noget i vejen for at nyde fisk. I Nordeuropa var der efter reformationen ikke noget fastekrav, men til gengæld fik man en vigtig eksportvare i form af klipfisk, tørret og saltet torsk, som i store ladninger sendtes til Sydeuropa. Også saltet sild var en stor salgsvare. Ellers har forbruget af fisk i de enkelte landsdele været afhængig af, hvilke fisk der var tilgængelige i nabolaget. At en fæstebonde, der havde sin gård tæt ved en større sø, skulle svare *50 Gieder og 100 Aborre alle stoere og levende*¹ som en del af landgilden, kan tages som et tydeligt tegn på, at fisk indgik som en væsentlig del af fødevareforsyningen.²



En håndfuld fisk er her hængt til tørring på en pæl på gårdspladsen, så de kan gemmes til senere brug. Motivet er fra Hjerl Hede-museet.



Der hørte en kålgård til et hus eller en gård, og favoritafrøden var grønkål. Billedet viser Kvostedgårdens have på Hjerl Hede.

² Hesselmed Gods. Fæsteprotokol 1725-1809, s. 128b

Tema: Mad og drikke

Man nøjedes ikke med brød og kød; kål, hentet i "kålgården", kom ofte på bordet, ikke mindst grønkål, som havde den fantastiske egenskab, at den kunne stå i haven vinteren over, så man hele tiden kunne hente friske forsyninger af vitaminer. Ligeledes spiste man ærter, mest i tørret form, løg og hvidløg; sidstnævnte er ikke et eksotisk krydderi, der er kommet til landet med indvandrerne. Man havde nemlig allerede tidligt blik for, at hvidløg var sundt og kunne bruges mod alskens dårligdomme. I den søde ende af skalaen var æbler en frugt, som blev dyrket, endda i så høj grad, at de gav navn til frugthaven, abildgården. Der kunne dog sagtens vokse blomme- og kirsebærtræer side om side med æblerne i abildgården.

I tider, hvor årstiden spillede kraftigt ind med hensyn til, hvad man kunne skaffe, var det af vital betydning, at man forstod at oparbejde et forråd, der passede på det antal personer, som skulle brødfødes i husholdningen. Det var en af madmoderens fremmeste opgaver at beregne omfanget og derefter sørge for at få fødevarerne til huse og bragt i en passende tilstand, så de kunne klare et halvt års opbevaring.

Der var tre hovedmåltider hen over dagen. Man startede med frokost om morgenen, fik middag midt på dagen, i Jylland kaldet *unden*, og sluttede af med aftensmaden (*nadver*). I middelalderen og de følgende århundreder var der ikke altid stor forskel på, hvad måltiderne bestod af, men middagen var almindeligvis størst, mens aftensmaden kunne bestå af rester. Først efterhånden som kaffe og te vandt indpas, ændrede morgenmaden karakter og blev en lettere servering med fortrinsvis kaffe (eller te) og brød. På landet, hvor man stod tidligt op og arbejdede fysisk hårdt, var der dog som regel mellemmåltider både formiddag og eftermiddag.

Skulle der være fest, slog man sig løs med en overflod af mad og den bedste øl, man havde brygget. Saltmadsfadet var i 16-1700-tallene almindelig gildemad på landet; det bestod af forskellige saltede og røgede kødstykker, pølser og grisetæer.² De højere kredse kom mange forskellige retter på bordet, tillavet af eksotiske ingredienser, der kunne signalere, at værten havde råd til og muligheder for at byde på kostbare sager, som blev skyllet ned med vin eller godt øl.

Der var forskel på maden, når man bevægede sig omkring i Danmark. Mobiliteten var ikke så stor, og derfor kunne man

i enkelte egne udvikle sine specielle madtraditioner. Grønkål blev dyrket overalt, men mange steder havde man sin særlige måde at tillave den på. Det spillede naturligt nok ind, hvad man havde af produkter på stedet, og på vestkysten, hvor fiskeri var et hovederhverv, blev baksuld, tørret, saltet og røget ising, en specialitet. I Sønderjylland skabte politiske forhold grobund for, at man samledes om det overdådige kaffebord. Når der kom befolkningsgrupper udefra til landet, fulgte ny inspiration med, som da hollænderne på Amager lærte danskerne at bruge nye grøntsager.

Et godt sted at gå til, når det drejer sig om viden om, hvad folk spiste, er aftægtskontrakterne (også nogle steder kaldet opholdskontrakter). Her finder du ganske vist ikke opskrifter eller beskrivelser af måltidernes sammensætning, men du får omhyggeligt udarbejdede lister over, hvad man i det givne miljø anså for at være passende for et hæderligt og anstændigt hverdagsliv. Aftægtskontrakter blev affattet sammen med skødet, når en søn, svigersøn eller en helt tredje overtog en ejendom, og de skal findes i skøde- og panteprotokollerne, hvor de typisk er indført lige efter skødet.

Da Christen Jessen i Horne, Ribe Amt, i 1884 solgte sin gård til sønnen Søren, betingede han sig, at han og hans kone årligt fik leveret følgende: *2 Tønder Rug, 1 Td. Byg, 2 Skp. Malt, 2 Skp. Boghvedegryn, 2 Tønder Spisekartofler, 32 pd. saltet og tørret dansk Flæsk uden Ben, 48 pd. saltet og tørret Faarekjød, 2 pd. Ister, 4 pd. Talg, 1/2 Skp. Salt, 1/2 pd. Humle, 8 pd. saltede og tørrede Torskfisk uden Hoveder, 8 pd. Sædmælksost, 100 Hønsæg, 2 pd. Sirup, 6 Kander Brændevin, 6 pd. Kaffe, 6 pd. Kandis og 6 pd. Cikorie.* Som rosinen i pølseenden fulgte *6 pd. Skraetobak af "Varde No. 2"* - et tegn på, at skråtobak ikke bare var én ting, og at man fint kunne have sit favoritmærke.

Der var almindeligt at sætte præcise tidspunkter for, hvornår de enkelte præstationer skulle leveres, og det ses også her: eksempelvis skulle noget tilvejebringes i to portioner fordelt over året, andet efter høst, og noget tredje til jul, men hver morgen skulle indbringes i *deres Aftægtsværelse 1 1/2 kande nymalket og uforfalsket Mælk*, og hver *Søndag Morgen 1 pd. nykjærnet Smør*. I pkt. 6 og 7 hed det desuden: *Gaardens Eier skal besørge Aftægtsfolkernes Korn til Mølle og malet hjemført saa ofte behøves og forlanges ... og i Sygdoms- og Alderdomstilfælde skal Gaardens Eier besørge Aftægtsfolkernes Brød bagt, Øl brygget og Mad tillavet.*³

² Dagligliv i Danmark i det syttende og attende århundrede, 1, s. 422

³ Varde Købstad, O. og V. Horne Herreder. Skøde og Panteprotokol 1883-1884, fol. 411

Tema: Mad og drikke

Der er tale om ganske store mængder fødevarer, som man skulle synes rigeligt kunne stille to ældre menneskers sult, men faktisk skal mængderne næsten fordobles, idet Christen Jessen ejede to gårde, og solgte den anden, lidt mindre til en anden søn, Jes. Denne skulle naturligvis bidrage til aftægten, så hans ydelser skal lægges oveni. Af listen ser vi, at kød (med fårekød i største mængde) og fisk skulle leveres konserveret efter de gængse metoder, saltet og tørret. Cikorie er anført i pæne mængder; den har nok været brugt som tilsætning til kaffen, så tricket med at strække den dyre kaffe var altså ikke kun noget, der hørte krigstiden til.

Det gik mere beskedent for sig, da Anders Simonsen og hustru i Billum skulle have aftalt deres aftægt i 1821. Præstationerne lød på *1 Td. Rug, 1 Td. Byg, og 4 Skp. Byggryn, 1 Td. 4 Skp. Byg-Malt, 3 Lpd. Flæsk, 4 Pd. Ister, 4 Lpd. Kiød, 24 Potter godt Kornbrændeviin, 1 1/2 Pd. Humle, 1 Skp. Salt, 1 Kande Tran, 100 Hønsæg, 3 Snese Hvilling og 2 Torsk, og maanedlig 3 Pd. Smør og daglig 3 Potter sød ny-malket Mælk*. Også her er leveringstidspunkterne udpenslet, og det pointeres, *at det skal være altsammen med gode og forsvarlige Varer og forsvarlig Maal og Vægt*. Til gengæld for de mindre kvanta var der tilføjet et andet krav (som i øvrigt ofte ses i aftægtskontrakterne): *Jeg [aftægtsyder, Anders Simonsens svigersøn, Jeppe Gregersen] fodrer, græsser og holder altid 2 Faar for dem tilligemed deres Yngel, Ilgesaa godt som mine Egne, og hvoraf Uld, Lød⁴ og Yngel skal være dem tilhørende.*⁵

Som det fremgår af de to eksempler var der mange ting, som gik igen i kontrakterne: rigeligt med korn, så de gamle selv kunne bage deres brød og brygge deres øl, passende mængder kød og ofte også fisk, æg og mælk. Og så har langt de fleste haft behov for en god dram nu og da, måske endda dagligt. Tit fik de gamle overladt et stykke have, hvor de selv kunne dyrke deres kål og kartofler, og nu og da var der knyttet den bestemmelse til, at aftægtsyderen skulle holde haven. Men der var også forskelle; geografiske forhold kunne spille ind, og velhavere kunne tillade sig at kræve mere end fattige husmænd. Præstationerne var desuden tilrettet efter, om de var for en enlig person eller et ægtepar, og ved ægtepar var der altid en tilføjelse om, at mængderne skulle nedsættes, når den ene part døde. Som regel skulle aftægtsfolkene desuden have en større eller mindre sum i rede penge, så de kunne købe de ting, man ikke var selvforsynende med på stedet.

⁴ Lød: formentlig Laad: den uld, der falder af fårene om foråret (ODS)

⁵ Øster og Vester Horne Herreder. Skøde- og panteprotokol 1820-1826, fol. 152

Nationalknolden

Kartofflen kom til Danmark i starten af 1700-tallet. Det var ikke kartoffeltyskerne, der medbragte den; formentlig fulgte den med de franske huguenotter omkring 1720. Men det var de tyske indvandrere på Alheden, der for alvor begyndte at dyrke kartofler og bruge dem.

Man har tidligere ment, at den danske befolkning mødte den nye afgrøde med stor modvilje og nægtede at betragte den som menneskeføde. Ny forskning tyder dog på, at folk bare var forsigtige og startede i det små med at sætte kartofler i en lille bid jord, så de ikke risikerede for meget. Man kunne jo aldrig vide med sådanne nye påhit. Godsejere og præster havde bedre råd til at eksperimentere og blev derfor foregangsfolk.

At kartofflen først vandt større udbredelse i Danmark langt op i 1800-tallet, forskånede formentlig den danske befolkning for en katastrofe som den, der ramte Irland omkring 1845. Her ødelagte kartoffelpesten den jævne befolknings vigtigste fødemiddel og resulterede i en voldsom hungersnød. Som igen resulterede i enormt antal udvandrere fra Irland.

(Kilde: videnskab.dk/ > Et spadestik dybere i kartoffelns historie)



Ildstedskøkkenet, som det mange steder kunne tage sig ud. Æbleskivepanden hænger i en kedelske og til højre er en gryde anbragt på en trefod. Det Grønne Museum.



Tema: Mad og drikke



Den store murede bageovn blev kun taget i brug, når det var store bagedag, og der skulle bages brød til flere uger. Bag muren i midten skimtes gruekedlen. Motivet er fra Hjerl Hede.

Arbejdet i køkkenet

Gennem mange århundreder foregik tilberedningen af maden over åben ild, uanset hvor i samfundet man befandt sig. Der kunne dog være forskel på det brændsel, man havde til rådighed. Havde man råd til det, brugte man træ, men rigtig mange steder var det torv, man fyrede med, "udstikken og tørret jord", som det kunne se ud i en udlændings øjne.⁶ Brændslet kunne godt sætte sig præg på madens smag.

Tilberedningen foregik i en gryde. Det var ret udbredt med en enkelt jerngryde i husholdningen, men jern var dyrt, og det var absolut ikke normalt med et helt sæt gryder i jern. Det var til gengæld helt fint at lave mad i jydepotter eller sorte lergryder, der var billige at fremstille og købe, og ovenikøbet kunne man henholde sig til, at potterne blev anset for at være sundere end metalgryder, hvor specielt kobbering var direkte sundhedsskadelige. Man har sikkert haft et pænt udvalg af potter i køkkenet, men da de var så billige, blev de som regel ikke anført i skifterne, der er en vigtig kilde til vores viden om folks indbo og køkkengrej, og vi får derfor ikke et reelt billede af, hvor udbredte de var. Ved siden af kunne man også have en jernpande. Og under finere forhold måske et stegespid.

Gryderne kunne sættes på trefod eller på en rist over gløderne, men mere bekvemt var det at hænge dem op i en krog over blusset. Til det formål brugte man en såkaldt kede/-

ske, en krog forsynet med to jernstænger, der kunne forskydes i forhold til hinanden, så gryden kunne flyttes op og ned og varmen på den måde reguleres. En smart ting i tider, hvor man manglede knappen til hurtigt at skrue ned for varmen.

Der har været brug for at opbevare fødevarerne - man gjorde jo ikke ugentlige indkøb i supermarkedet og havde slet ikke fryser. Det mest almindelige var at salte eller tørre kødet, og i husholdningen havde man krukker, kar og baljer til opbevaringen. Da alt blev lavet fra grunden, var der behov for forskellige former for sigter, bl.a. en stor *solde*, som man brugte til at rense kornet for avner og halm. Eller en *seide* eller en *fimse*, der var mindre sigter, beregnet på mel.

Kørerne skulle malkes, og til det formål havde man en særlig spand af træ, en *strippe*, der i stedet for en hank havde en forlænget stav, man kunne holde fast i. En mælkesætter hældte man mælken i, så den stille og roligt kunne lade fløden samle sig øverst, hvorefter husmoderen kunne skumme den. Fløden blev senere forarbejdet til smør, og til det havde man en *kærne*.

Selvfølgerlig bagte man selv sit brød, gerne af sit hjemmeavlede korn, der dog nok var malet hos mølleren. I alle små hjem var et stort *bagetrug* - eller et *dejnetrug*, som det også kaldtes (dejne er et ældre ord for ælte) - standardudstyr. Man bagte i store portioner typisk en gang om måneden, så nybagt brød var en sjælden nydelse. Den store bageovn kunne ikke varmes op i tide eller utide, så man rationaliserede ved at bage mange brød ad gangen.

⁶ Dagligliv i Danmark i det syttende og tyvende århundrede, 1, s. 415

Tema: Mad og drikke



Støbejernskomfurets indtog i køkkenet betød en stor omvæltning i det daglige arbejde. Det Grønne Museum.



Der skulle bruges mange pletter og krukker til opbevaring af maden. Også en kødhakker har fundet vej ind i køkkenet. Her set på Hjerl Hede-museet.

Tema: Mad og drikke

Det nævnte bohavede vil vi finde i de fleste af 17-1800-tallets køkkener, og det antyder, at den kogekunst, der blev bedrevet, var ganske enkel. Redskaberne var beregnet på de råvarer, man havde ved hånden, og på fremstilling af simple retter. Der var næppe hverken mulighed for eller fantasi til de store udskjelser.

Hvis vi derimod kiggede indenfor hos Barbara Windfeldt i Fårup ved Ribe, ville vi møde en noget anden verden. Hun var en velstående gårdmandsenke og plejede omgang med embedsmandsstanden og gejstligheden i Ribe, og i hendes hjem kunne der bydes på vin af de ni vinglas, hun ejede, og maden blev serveret på *blaae og hviide hollandske Fade*, nogle af dem *kruusede*, og kunne indtages på matchende *blaae og hviide Tallerkener*. Alt i rigelige mængder. Fra Ribe var der tæt forbindelse til Holland, og meget fajance med de karakteristiske blå dekorationer fandt herfra vej til de vestjyske køkkener. Barbara ejede bl.a. en *Jern Kaffe Brænder* og en *Blik Sennepsdaase*, og at der blev serveret specialiteter i huset, viser redskaber som *Vaffel Jern*, *Krum Jern* og *God Raa Jern*. Til glæde for pigen, der stod for kokkereringen, havde hun to forsvarlige *Kokkerknive* til sin rådighed.⁷ - Der var bestemt forskel på folk, og på hvad de enkelte køkkener kunne - og havde mulighed for - at præstere.

Alle de nævnte redskaber har vi kendskab til via skifterne, der er en suveræn kilde, hvis vi vil danne os et indtryk af vores formødres køkkener. Har du endnu ikke arbejdet med skifter, så er det bare om at komme i gang. Og der er ingen undskyldning, for rigtigt mange kan i dag læses på Arkivaliononline.

I sidste halvdel af 1800-tallet fandt den største revolution i kogekunstens lange historie sted, da man bevægede sig ind i komfuralderen. Nu fik man tæmmede den åbne ild og lukket den inde i et solidt jernbur. På komfurets flade fik husmoderen tre-fire åbninger ned til ilden, som ved et system af løse ringe kunne reguleres efter grydernes størrelse, og det blev med et muligt at have gang i flere gryder og måske ovenikøbet have en ekstra stående for at holde en ret varm. Helt nye muligheder for at udfolde sig kreativt åbnede sig i de små hjem.

Som det plejer at være ved den form for omvæltninger, fandt de nye komfurer først vej ind i de velhavendes store køkkener, og efterhånden bredte de sig til borgerskabet og til sidst landboerne. Anskaffelsen af et komfur betød også, at man måtte sige farvel til sine lerpotter, der ikke var skabt

til den mere koncentrerede varme, og i stedet købe gryder og pander af jern, som af sundhedsmæssige årsager helst skulle være emaljerede. I byerne fik man gas, der også vendte op og ned på madlavningen. Man behøvede nu kun at tænde for gassen for at være klar til at kokkerere, og den nemme adgang til at skrue op og ned for blusset tillod en helt anden præcision i madlavningen, end man var vant til. Der måtte tænkes på en ny måde.

En anden opfindelse fandt på samme tid vej til køkkenerne, nemlig kødhakkemaskinen, der gjorde det tidligere så møjsommelige arbejde med at skære kød i bittesmå stykker, hvis retten krævede hakkekød, til næsten ren leg; nu kunne man nøjes med nogle sving med håndtaget, og vupti, kødet væltede ud af maskinen.

Et nyt fremskridt fra midten af 1900-tallet var frysernes indtog. Det startede mange steder med fælles frysehuse, hvor varerne blev opbevaret forsvarligt og kunne hentes, når der blev brug for dem, men hurtigt blev det for besværligt, og folk, der havde råd, anskaffede deres egen kumme. Fryseren betød et farvel til århundreders velkendte konserveringsmetoder og et velkommen til (næsten) friske varer når som helst.

Drikkevarer

Vand fra brønden, som var den sædvanlige kilde til vandforsyningen, kunne normalt ikke bruges som drikkevand; dertil var det ikke rent nok. Mælk kunne godt drikkes og blev også anset for at være sundt, men man havde ikke mælk i tilstrækkelige mængder, da den primært skulle bruges til smør og ost og til at koge grød.

Favoritdrikken var derfor øl, som har været kendt siden oldtiden, og som blev brygget hjemme på gårdene af byg, som man selv avlede. Byboere, der ikke havde plads i lejligheden, måtte købe til deres forbrug. Det var en ganske omstændelig proces at brygge øl, og der kunne ske uheld undervejs, så øllet ikke blev helt, som madmor havde regnet med. Man bryggede godt øl - eller gemte måske det vellykkede - til fester og tyndt øl til hverdagsbrug. Praktisk nok, da man til daglig først og fremmest skulle have slukket tørsten, uden nødvendigvis at komme i festhumør.

Hovedingredienserne til øllet var byg, som man selv dyrkede, og humle, som man også selv kunne hente i sin humlehave, samt gær. Byggen forarbejdede man til malt ved at sætte den til spiring, og humlen blev tilsat for at give øllet bitterhed og bedre holdbarhed. Som nævnt var det en drilsk sag at brygge øl. Når malten var klar, skulle den

⁷Ribe Stiftamt. Skifteprotokol 1777-1785, fol. 340b-353a.

Tema: Mad og drikke

trække i kogt vand i flere omgange, hvorefter der skulle til-sættes udkogt humle og til sidst gær. Derudover kunne man krydre øllet med fx porse, enebær, røllike og malurt. Det var vigtigt med gode råvarer, herunder rimelig rent vand, men man skulle også være påpasselig med hygiejnen og temperaturen undervejs.

Man skulle naturligvis sørge for at sætte en produktion i gang, når et lavvande i øltønden truede, men ellers var det bedst at brygge forår og efterår.

Også ølbrygningen kan aflæses af boreregistreringerne i skif-terne. De fleste steder finder man bryggerkar og øltønder. I Sidsel Sørensdaters, gift med en gårdfæster i Veggerslev, Randers Amt, og død 1809, bryggers fandtes således et bryggerkar, en øltønde og to ølfjerdinger samt andre tøn-der, som sikkert har været brugt ved ølbrygningen.⁸ Bryg-ningen har endda været så vigtig, at den har givet navn til et rum i boligen, bryggerset.

Brændevin

Stærk alkohol har man drukket i Danmark så langt tilbage, det kan spores. Det har været fint at sætte fut i stemningen ved festlige lejligheder, og det har været fristende at trøste sig med en dulmende tår, hvis hverdagen var hård. Som



Komplet udstyr til brændevinsbrænding. Til højre kedlen med hat og piber, der leder dampene gennem svaletønden ned i tønden, hvor dråberne samles. Det Grønne Museum.

⁸ Benzon Gods. Skifteprotokol 1786-1822, fol. 574

Jeppe på Bjerget sagde, da han havde fået en dram hos Ja-cob Skomager: "Det er det allerbedste med Brændeviin, at man faaer saadan Corasie derefter. Nu tænker jeg ikke me-ere hverken paa min Hustrue eller Mester Erich, saa blev jeg forandret af det sidste Glas." Forbruget har åbenbart været stort i alle samfundsklasser; det kan bl.a. ses af en bestem-melse fra 1593, om at møderne på landstingene skulle hol-des tidligt om morgenen for at mindske risikoen for, at adel, borgere og bønder mødte berusede op på tinge!⁹ Si-deløbende har der været bekymring for, om forbruget af brændevin skulle tage overhånd og blive til misbrug, med hvad deraf ville følge af ulykker. Derfor ser vi, at myndighe-derne gentagne gang har taget initiativer til at begrænse drikkeriet. 1618 blev det forbudt at sælge brændevin på gaden, og 1621 fulgte et forbud mod at servere den til bryl-lupper!¹⁰, og samme år blev indført en maltafgift.

Men virkningen af myndighedernes mange forsøg på regu-lering var begrænset, for folk havde jo fundet ud af selv at brænde deres akvavit. Hjemmebrænderi på landet blev gjort ulovligt fra 1689, dog kun for bønder, da man nok mente, at standsfolk som godsejere og præster bedre var i stand til at tøjle misbruget.¹¹ Kongelige embedsmænd blev sendt ud på inspektion for at afsløre syndere og uddele slemme bøder. Men selvfølgelig fandt folk et modtræk: jungletrommerne gik straks, når en inspektion var på færde, så synderne kunne få gemt deres udstyr af vejen, inden der blev banket på døren.

Det var ret simpelt at fremstille brændevin. Man brugte korn af egen avl, som skulle spire til malt og derefter blev sat til gæring. Mæsken, der var resultatet af gæringen, nåede en alkoholprocent på ca 10, og den blev nu destilleret ved at blive kogt i en kedel. På kedlen anbragtes en såkaldt hat for-synet med lange rør, piber. Processen gik på, at dampene ved kogningen steg op i hatten og gennem piberne ledtes ned gennem en svaletønde med koldt vand og fortættes til brændevin, som blev samlet op i en skål eller tønde.

Et godt sæt brændetøj var lavet i kobber, men det kunne lade sig gøre at bruge simple og billige redskaber, fremstillet i ler efter jydepotteprincippet. Her kunne næsten alle være med - der krævedes dog plads i huset og adgang til godt og rent vand. Brændevinsudstyret vil kunne findes i skif-terne, selv om det var ulovligt at have noget sådant i sit hus. Hvis der nævnes et bryggerkar eller -kedel, kan der

⁹ Dansk Kulturhistorisk Opslagsværk, bd. 1, s. 111

¹⁰ Dagligliv i Danmark i det syttende og attende århundrede, bd. 1, s. 429

¹¹ Dansk Kulturhistorisk Opslagsværk, bd. 1, s. 111

Tema: Mad og drikke

være tale om fuldt legalt udstyr til ølbrygning, men optræder der en kedel med hat og piber, er der ingen tvivl om, at der var været gang i hjemmebrænderiet. Som man dog også kunne have skaffet sig tilladelse til.

Boet efter den velhavende studehandler Poul Pedersen i Tarm (1731) afslører, at han har haft hele to, begge i kobber: *en gi. ubrugel. brænde-vins Kedel med hat og deck ... og Een ditto I gruen med hat og piber og videre tilbehør*. En bryggerkedel i kobber vil i øvrigt være blandt de kostbareste genstande i et bo; i Poul Pedersens tilfælde var de vurderet til henholdsvis 7 rd. 3 mk. og 8 rd.¹² Man kan undre sig over, at en ubrugelige kedel kunne sættes til over 7 rd., men det skyldes, at kobberet stadig har sin værdi, selv om genstanden er kassabel. Med hensyn til brændeforbuddet havde Pedersen nok sit på det tørre, idet han drev en form for herbergsvirksomhed (se mere i afsnittet Værts-huse). Også hos Terchel Jørgensen i Torstrup nævnes en brændeviskedel med hat og piber i 1736. Om han har haft tilladelse til at bruge udstyret, vides ikke.



Her er dækket op til kaffe og kage i et finere byhjem. Den Gamle By.

Håndhævelsen af forbuddet fortsatte, og det var ikke kun folks sundhed, der tænkes på. Købstæderne havde rettigheder til brænding, som skulle beskyttes, og udstedelse af bøder har alle dage være en sikker vej til at skaffe penge til statens slunkne kasse. I 1768 fik staten et nyt påhit: man udbød forpagtningsafgiften for brændevisbrænderiet. I skøde- og panteprotokollen for Skast Herred kan man således se, at godsejer Teilmann til Endrupholm har fået forpagtningen i ni distrikter (vist identisk med sogne) på egnen og herefter udbød den til højstbydende i de enkelte sogne. I V. Nebel Sogn var det således Rask Hansen i Hygum, der årligt skulle sørge for at *3 rd. 4 mk. 8 sk. dette aar Ind til den 31 Dec: 1775; rigtig og I rette Tilder til hans Kongl: Majst: Casse, ærligen skal blive betalt*. Godsejeren kautionerede for alle beløbene.¹³ Det kan være lidt uklart, hvad det egentlig er, der bortforpagtes, men ifølge ekspert i told og skatteregler, Ole Degn, var der tale om retten til at inddrive afgifterne, som folk skulle betale for at have lov til at brænde. Det har forpagterne så kunnet tjene så meget på, at de har haft lyst til at byde ind dem.

Folk som værtshusholdere og møllere har haft tilladelse til at brænde, og derudover har der været mange smugkroer. Men op gennem 1800-tallet blev fremstillingen industrialiseret, og i samme periode blev kartofflen grundbestanddelen i brændevin. Antallet af destillerier faldt drastisk, støttet af staten, der ønskede kontrol, og i 1923 fik De Danske Spritfabrikker eneret på produktionen. Det var også omkring århundredskiftet, at man for alvor fik øjnene op for de sociale problemer ved det udbredte alkoholmisbrug, og afholdsforeningerne blomstrede. Med i billedet hører dog, at en snaps at starte dagen med også af mange blev betragtet som uundværlig medicin.

Bordskikke

Det kan være svært at finde egentlig dokumentation for, hvordan folk har siddet ved bordet og spist, da det sjældent er beskrevet direkte i vore sædvanlige kilder. Men samtidige billeder kan vise, hvordan måltiderne er blevet indtaget i enkelte hjem, og her og der i skønlitteraturen kan man også støde på beskrivelser. Men ellers er det især ud fra de redskaber, der er efterladt, at vi få en forestilling om, hvordan man har spist.

¹²Lundenæs-Bøvling Amter. Skifteprotokol 1731-1741, fol. 1

¹³ Skast Herredsfoged. Skøde- og panteprotokol 1734-1783, fol. 219

Tema: Mad og drikke

Her er kilder som skifterne igen en fin kilde. Vi får opremset - og endda også vurderet - hvad man i de enkelte familier har haft af husgeråd, og her falder det straks i øjnene, at der næppe, når vi er tilbage i 1800-tallet, har været en kniv og en gaffel til sikker indføring af føden i munden for hvert familiemedlem. Ja, når vi bevæger os omkring på landet, skal vi endda være glade, hvis vi finder et par spiseskeer i boerne. Heller ikke tallerkener har været noget, der optrådte med stor selvfølgelighed. I skiftet efter Maren Clausdatter, død 1807, af jævn selvejergårdmandsstand i Kvong Sogn, Ribe Amt, nævnes af ting, der måske kunne bruges i forbindelse med måltidet kun *4 Botellier, 1 Pederqværn, 2 Steen Fade og 5 Steen Tallerkener*¹⁴, mens tidligere nævnte Sidsel Sørensdatter i Veggervlev kunne dække op med en ølkande af træ, et halvt dusin hvide stentallerkener, et dusin blå do. og 3 ølkrus. Stentallerkener eller -fade står for stentøj.

Helt så småt udstyret med spisegrej, som det kan se ud her, var husstandene nok ikke. Spiseskeer er normalt kun nævnt, hvis der er tale om sølvskeer, men til daglig brug havde man skeer af horn, som ikke var så kostbare, at de blev fundet værdige til at blive talt med i vurderingen af boet. På samme måde har det sikkert været med fade og tallerkener. Lervarer, jdepotter eller sorte pletter var både meget billige og meget udbredte, men optræder alligevel sjældent i skifterne, fordi de simpelthen ikke var mange skilling værd. Det samme gjaldt tallerkener i træ.

Men billedet af familien, der er samlet om grødfadet i *Før frosten*, er absolut dækkende. Skeen var vigtigste og i mange tilfælde eneste stykke bestik, man brugte. Det var vel heller ikke nødvendigt at øse op på en tallerken, når man alligevel skulle hente maden fra det fælles fad!

Var der dug på bordet? I finere kredse og blandt det højere borgerskab brugte man det, gerne en dug, der dækkede hele bordet og gik til gulvet. Måske var der flere duge ovenpå hinanden, så man kunne fjerne den øverste, hvis der blev spildt for meget på den. I jævne hjem var duge en luksus, som sjældent forekom. Men en dame som Barbara Windfeldt, som vi mødte under omtalen af køkkenredskaber, havde i sin solide samling af linned hele seks duge i forskellige kvaliteter: blårgarn med tavlmønster, bygkorn, hørgarn og damask. Hertil kom 12 drejlservietter, to bygkorns og en finere ditto. Fru Windfelt kunne sandelig dække bord med manér.

Møbleringen i dagligstuerne fortæller også om bordskikke. Man vil bemærke, at der typisk stod et solidt bord i rum-

met, og langs væggene var fastgjort en bænk. Sjældent et par stole. Husfader sad her for bordenden og sønnerne og karlene på bænken ved langsiden. Kvinderne måtte tage til takke med ståpladser ved den anden side af bordet, men de skulle jo også løbe til og fra ildstedet og sørge for, at der var mad på bordet.

Bordbønner

Religionen betød langt mere før i tiden, og der var næppe mange, der begyndte et måltid uden en bordbøn. En af de mest brugte var denne:

I Jesu navn går vi til bord
at spise, drikke på dit ord.
Dig Gud til ære, os til gavn.
Så får vi mad i Jesu navn.

I byerne var man mere avancerede. Det kan man fx se ud fra en kilde som auktionskataloger, der fortæller, hvilke varer der blev udbudt til hvilken pris, og hvem køberne var. Den 6. maj 1805 kom noget spisegrej til salg i Randers, og her kan se, at man skelnede mellem adskillige forskellige typer knive. Fire store brødknive blev udbudt til 20 sk. pr stk, og fem forskærerknive var vurderet til 3 mark stykket. Desuden var der 12 bordknive med gule skafter og seks grønne med benskafter og en specialitet som *2 stk. Kaal eller Hakkeknive. 6 røde confect kurve og 5 ordinaire* var det også muligt at supplere servicet derhjemme med.¹⁵ Køberne var byens borgere og et par stykker fra landsbyerne omkring Randers, og det fortæller os, at køkkengrej og spisetøj var på vej til at blive mere forfinede, også blandt almindelige jordiske borgere.

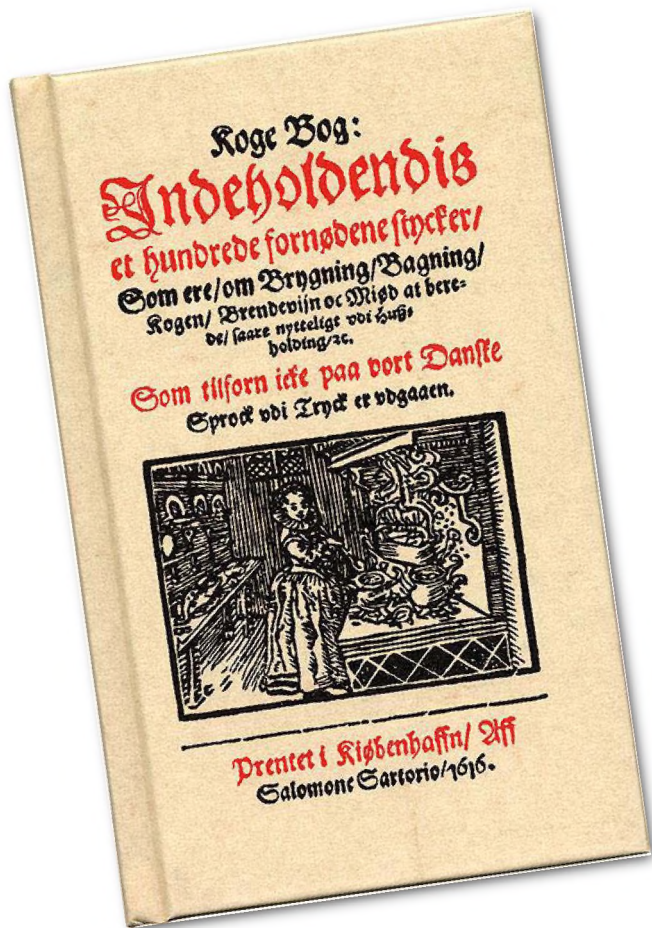
Vi finder ikke gaffler i kataloget; dette stykke bestik vandt først indpas op gennem 1800-tallet, og dets indtog betød, at man nu måtte tænke over at spise 'ordentligt' - man kunne ikke længere skovle maden ind munden.

Kogebøger

Kogebøger beretter om den mad, danskerne op gennem tiden har spist. I hvert fald hvad angår de grupper i samfundet, som kogebøgerne henvendte sig til, nemlig dem, der i tidligere tider var i stand til at læse opskrifterne og i næste omgang havde råd til at købe bøgerne. Og i sidste ende havde midler og overskud til at tænke over, hvordan fødevarerne kunne tilberedes og anrettes, og måske lade sig inspirere til at prøve noget nyt.

¹⁵ Catalogerved offentlige auktioner i Randers 1805, nr. 6. Randers Stadsarkiv

Tema: Mad og drikke



Den allerførste kokebog, der blev udgivet i Danmark, er fra 1616.

Den allerførste kokebog på det danske marked udkom i 1616 med titlen *Koge Bog, Indeholdendis et hundrede fornødene stycker*, og det var en oversættelse af et tysk værk, udarbejdet af en kvinde, Anna Wecker, i 1597. Bogen er genudgivet 1974 af forlaget Wormianum i fotografisk optryk, hvor de krøllede bogstaver kan være drilske at læse. Til glæde for hadere af gotisk tryk er bogen i jubilæumsåret 2016 kommet i en "nutidig og læsevenlig udgave med spændende forklaringer på de enkelte opskrifter og råvarer".¹⁶ Det sidste er ikke en uvæsentlig oplysning, for de originale opskrifter er bestemt ikke ligetil at følge. Ingredienslisten, som vi er vant til fra alle nyere kokebøger, mangler fuldstændigt, og læseren må nøjes med en temmelig lem-fældig beskrivelse af fremgangsmåden. Her vil man være på glatis, hvis man ikke har en del solid basisviden i bagagen.

¹⁶ Gunvor Maria Juul: Danmarks ældste kokebog 1616. Koustrup & Co. 2016

Historiske opskrifter

Her følger et par opskrifter fra kokebogen fra 1616, i nutidig retskrivning. De giver eksempler på, hvordan opskrifter tager sig ud, og viser, at man - i de højere klasser - ikke savnede eksotiske ingredienser og heller ikke var bange for at bruge dem.

Geddepølse

Tag noget af fisken/milten/blodet, hak det sammen med peber, korender, løg, timian, stop i maven og lad syde med fisken.

Svinepølse

Tag risengryn, så mange dig tykkes nok at være, to [skyl] dem rene ud, tag dertil svineister [svinefedt] og skær i små terninger, giv deriblandt hel peber, sød fløde og merian, salt det og mæng iblandt hverandet, fyld tarmene eller svine-maven hermed, og lad syde vel.

Figen at stege

Hak figen vel små og stød dem i en morter, giv stødt eller revet hvedebrød deriblandt og mæng det vel sammen og giv deriblandt adskillige kryder. Tag det nu af morteren og bred det smukt ud på en ren bred (3 fingersbred tykt). Stik derigennem et spyd og forvar, at det ikke falder af, læg det på en ren rist til ilden og lad det så steges: eller og på et bradespyd og overgyd det, mens det steges, med bomolie. Når det er stegt, så giv det op og bestrø det med kanel.

(Kilde: videnskab.dk > Danmarks ældste kokebog)

Op gennem 1600-tallet fulgte endnu et par oversatte kokebøger, men fra år 1700 kom der mere skub i udgivervirksomheden, og mange bøger blev ganske populære og måtte trykkes i flere oplag, dog stadig tiltænkt store huse. Det ændrede sig op gennem 1800-tallet, hvor forbedrede levevilkår og bedre skolekunderskaber spillede ind. 1837 kom første udgave af et værk, der skulle vise sig at blive en klassiker: *Kokebog for smaa Husholdninger*. I første omgang var det en anonym udgivelse, men med 3. udgave afslørede forfatteren, Anna Maria Mangor, kendt som Madam Mangor. Den blev trykt i hele 40 udgaver frem til 1910, samlet i 220.000 eksemplarer. Det værk har en del af vores formødre uden tvivl støttet sig til!

11900-tallet har især Ingeborg Suhrs og Frøken Jensens kokebøger været meget brugt. Den sidste kommer stadig i opdaterede udgaver, hvor det dog, må det bemærkes, kan være svært at finde spor fra det oprindelige værk fra 1901. De 'små' husholdninger anno 1901, som Jensen henvendte

Tema: Mad og drikke

sig til, talte dog også 12 personer. Forståeligt, at selv en klassiker må følge med tiden.

Værtshuse

Selv om folk ikke i almindelighed var så omkringfarende før i tiden, var der alligevel brug for, at de, der af forskellige årsager var på farten, kunne finde et sted at overnatte og få noget at spise. Til det formål blev der oprettet gæstgiverier, som kendes fra slutningen af middelalderen, og ved siden af var der et væld af steder, hvor folk kunne falde indenfor og få noget at drikke sammen. Mere eller mindre lovligt, sikkert mest det sidste ...

Fra 1695 stammer en forordning, der bestemte, at der skulle være offentlige værtshuse i købstæderne og med passende mellemrum på hovedfærdselsårenerne. Disse værtshuse fik tilladelse til brygning af øl og brænding af brændevin og til at sælge produkterne. Dette stoppede nok ikke de mange smugkroer, der fandtes, og som Jeppe på Bjergets Jacob Skomager må være et eksempel på.

Det kan være svært at afgøre, om en person rent faktisk ernærede sig som værtshusholder, da der ikke altid skiltes med det. I Lars Thomsens tilfælde er der dog ingen tvivl om, at han drev et værtshus ved Horne Kirke i Øster Horne Herred. Det er hverken nævnt ved vielsen eller hans børns dåb, og i 1834-folketællingen står han som gårdmand, men seks år senere er det udvidet til "Gaardmand, Kroemand". Ved hans begravelse beskrives han som "Gaardmand og Gjestgiver i Home", og kigger vi nærmere på det skøde, han fik, da han købte stedet af sin mor, ser vi, at "de til Bygningerne hørende Brændredskaber" udtrykkeligt omtales sammen med gården og alle dens jorder og bygninger, som nu er overdraget til sønnen. Her dokumenteres det tydeligt, at Lars Thomsen er i besiddelse af udstyr til at brænde brændevin.

Mere fordækt gik det for sig i Byrum på Læsø, da enken Else Melchiorssdatter og hendes to ugifte døtre nok havde et bierhverv på deres gård, som meget passende lå lige over for kirken. Kvinderne fik en sag på halsen i 1738, og 19. december kan man læse i øens tingbog, at Else og døtrene "*vert imod bemelte allernaadigste Resolution, Tiid efter anden, siden den er bleven publiceret, saavel hellige som Sogne dags, har holdt og udtappet til een og anden 011, Mad og Brændeviin.*" Den nævnte resolution tillod folk på Læsø at brænde til eget forbrug, da de ikke havde købmænd på øen at købe ind hos, men brændefriheden gjaldt altså ikke udskænkning til andre. Hvordan den sag endte, er ikke afklaret, men kroholdet fortsatte; det kan vi se, fordi Else og døtrene et år senere blev inddraget i endnu en rets-

sag. Denne gang var de ikke selv under anklage, men i deres stue, hvor mange mennesker havde været samlet, og stemningen var løftet, havde en person fremsat nogle meget truende bemærkninger.¹⁷ Det skinner tydeligt igennem, at Elses gård har fungeret som mødested med udskænkning og et sted, hvor man kom for at snakke om tingene.

Den 29. december 1857 kom næringsloven, som slog en streg over flere gamle privilegier. Herefter skulle man have borgerskab i en købstad eller kongelig bevilling på landet for at drive værtshus. 1912 blev næringsloven afløst af bærerloven.

Læs mere

Ole Højrup: Landbokvinden. Rok og kærne, grovbrød og vadmel. Gad, 1964; mange senere oplag. Bogen fortæller medlevende og med lune om kvindernes arbejdsområder i 1800-taliet. Illustreret med et væld af tegninger.

Else-Marie Boyhus: Historisk kogebog. Kogekunst i Danmark 1616-1910. Wormianum, 2013. Ikke bare en kogebog; her fortælles bredt om madlavning og arbejdsforhold i kokkenerne.

Boyhus har udgivet flere andre bøger om enkelte emner som Grisen, Grøntsager, Det åbne ildsteds mad m.fl.

Bettina Buhl: Historien om danskernes mad i 15.000 år. Med udvalgte opskrifter fra gamle danske kogebøger. Dansk Landbrugsmuseum, 2010. Fin og levende formidling af madens historie.

Om madens historie regionalt: Mad og regionalitet - dansk madhistorie. Red. af Inge Adriansen m.fl. Dansk Landbrugsmuseum, 2015

Erik Koed Westergaard: Danske Egnsretter. Fra det gamle danske køkken. Lindhardt og Ringhof, 1974

Madens Hus på Det Grønne Museum (Randersvej 4, 8963 Auning) er et besøg og en omvej værd for alle med interesse for fortidens mad. Her finder du fuldt udstyrede eksemplere på følgende køkkener: Ildstedskøkkenet, komfurkøkkenet, krigstidskøkkenet samt køkkener fra 1960'erne og 1970'erne. Se billederne her i artiklen.

¹⁷Læsø Tingbog 1738-1740, fol. 383b samt 11. december 1739

Kirkelige mærkedage i de gamle kirkebøger



Af Kirsten Sanders
Asselsvej 169, 7990 O. Assels
kis@slaegt.sk

I de håndskrevne kirkebøger fra før 1814 finder vi næsten udelukkende de latinske betegnelser for både søn- og helligdage på samtlige indførsler. Det var den form, præsterne benyttede, når de skulle angive, hvornår en given kirkelig handling havde fundet sted. "Almindelige" datoer blev nærmest udelukkende anvendt i de tilfælde, hvor det drejede sig om en begivenhed, der fandt sted på en almindelig hverdag, men selv i de tilfælde kan det også ske, at man finder latinske betegnelser.

Problemet er ikke kun de latinske betegnelser, men også at en lang række af disse søn- og helligdage ikke falder på den samme dato hvert år, men flytter sig.

Bevægelige søn- og helligdage:

Påskan (påskedag) falder på den første søndag efter første fuldmåne efter forårsjævndøgn (20. eller 21. marts) (se note 1). Dog er det sådan, at hvis fuldmånen falder på en søndag, vil påskedag først falde på den efterfølgende søndag. Påskesøndag (påskedag) falder tidligst den 21. marts og senest den 25. april.

Mellem helligtrekonger og den første "bevægelige søndag", Dom. Septuagesima, ligger der fra 1 til 6 søndage, som betegnes "Søndag efter Helligtrekonger" med nummer fra 1 til 6.

I året 1700 mangler dagene fra 19. februar til 1. marts, da Danmark (og Norge) dette år overgik fra den julianske til den gregorianske kalender. Dette er der taget højde for i næsten alle de programmer, som omtales nedenfor.

NB: Hvis du har svenske aner, der er født/døbt/viet eller begravet i perioden 19/2 1700 til 17/2 1753, hvor Sverige gik over til den gregorianske kalender, er du nødt til at forske nøje i, hvilken "dansk" dag, der svarer til den i Sverige registrerede dag.

Helligdagsreform (se note 2):

Den 20. oktober 1770 var der en helligdagsreform, hvor antallet af helligdage i Danmark (og Norge) blev reduceret med 11 helligdage. Reformen afholdt dog ikke præsterne

fra også efter denne dato at benytte betegnelserne for disse dage, og selv i dag benytter man også betegnelserne i kirken, fx 3. søndag efter helligtrekonger.

Vi har et behov for at få oversat disse betegnelser til forståelige datoer, og derfor har der gennem tiden været udarbejdet adskillige bøger og sidenhen hjemmesider, der kan gøre dette besværlige beregningsarbejde nemmere. Faktisk er en online kalender, der nemt, hurtigt og effektivt kan hjælpe os til at finde ud af, hvornår quinquagesima i 1792 nu lige er, en uundværlig forudsætning for vores arbejde med slægten.

Bøger med kalenderprogrammer

R.W. Bauer

Den første hjælp til dette arbejde fik vi fra R.W. Bauer, som i 1868 udgav en fortræffelig kalender, *Calender for Aarene* fra 601 til 2200 efter Christi Fødsel. Den blev udgivet i fotografisk genoptryk i 1967 af Dansk historisk Fællesforening, ISBN 8774230255, men er igen udsolgt. Bogen kan dog læses på Slægtsforskernes Bibliotek: bibliotek.dis-danmark.dk Søg på "Calender" i DIS Bibliotek Online (Dropdown-menuen til venstre)

Herudover kan man på wiki.dis-danmark.dk finde en ordliste over alle de kirkedagsbetegnelser, som findes hos Bauer. Søg på "latinsk ordliste".

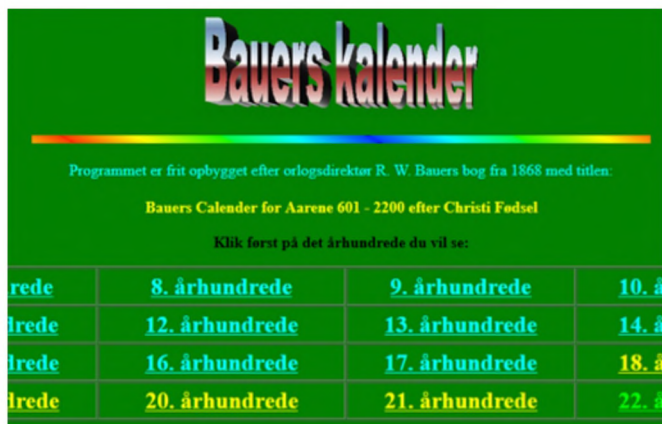
Heini Madsen

Heini Madsen har i 2008 udgivet *Kalender for slægtsforskere*, ISBN 978-87-992283-0-0. Denne bog er struktureret på den måde, at den angiver alle datoer fra 1350 til 2021, hvor fx 1. søndag efter helligtrekonger falder. Herudover indeholder bogen en fortegnelse over alle dages navne, fx er 9. september Gorgonius. Endelig indeholder bogen en yderst nyttig fortegnelse over danske og latinske tidsbetegnelser.

Kalenderprogrammer på internettet

The grand old man, Bauers Kalender

Bauers kalender finder man her: <http://www.morchslaegt.dk/bauers/bauer.htm>. Her skal man huske, at hvis man vil finde et år i 1700-tallet, skal man vælge "18. århundrede",



lige bortset fra år 1700, som findes i det " 17. århundrede". Man kan ikke bladre umiddelbart fra det ene år til det næste, men skal gå tilbage til oversigten og vælge det nye/næste år.

Bauers kalender er en evighedskalender, der genbruger årene, hvor det kan lade sig gøre. Det medfører bl.a., at der på kalenderne fra før 1770 mangler de mærkedage, som blev afskaffet ved reformen i 1770, og at man i år 1700 finder de datoer, som faktisk ikke eksisterer netop dette år på grund af overgangen til den gregorianske kalender. Herudover har man nærmest konsekvent valgt kun at angive et enkelt navn på en given dag, uanset at dagen kan have op til 4-5 forskellige latinske betegnelser.

Lø	18	
Sø	19	Fastelavn

I Bauers kalender kan man ikke finde Dom. Quinquagesima i 1792, som rent faktisk er søndag den 19. februar:

1771
1772
1773
1774

Skudår er markeret med fed.

Konklusion: Bauers kalender er ikke specielt intuitiv at anvende, og der mangler en del af de latinske betegnelser på mærkedage.

Sveistrups kalender

- <http://calender.sveistrup.net/>

Javascript-Calender :: ver. 0.9

Dansk kalender if. gregoriansk tidsregning: 1701 - 10 000

tirsdag 9. april 2019 - Ny Stil (gregoriansk kalender)
tirsdag 27. marts 2019 - Gammel Stil (juliansk kalender)

Indtast år:

 Medtag julianske dagtal

Kalender for året 1792

Javascript-Calender :: ver. 0.9

----- JANUAR -----

uge 52:	1: søn	1. Nytårsdag
uge 1:	2: man	2.
	3: tir	3.
	4: ons	4.

Sveistrups kalender bygger i høj grad på Bauers kalender, men kan ikke anvendes for årstal før 1701. Når man genererer en kalender, åbnes denne i et nyt vindue.

Konklusion: Ikke intuitiv. Mangler som Bauer en del latinske betegnelser.

Ruth Madsens kalender

- <http://www.rmadsen.dk/kal/>



Ruth Madsens kalender bygger ligesom Sveistrups kalender i høj grad på Bauers kalender. Den fungerer dog helt tilbage til 1500, ligesom Bauers.

Kalenderpræsentationen er dårlig, og der er stort set ingen latinske betegnelser nævnt.

Konklusion: Ikke særlig anvendelig som hjælp med latinske betegnelser for mærkedage.

Estorical

- <https://calendar.estorical.com>

Indtast et årstal og tryk enter

Udgave af kalender applikationen. Følg med på [vores blog](#) for nyheder.

Velkommen!

Indtast et årstal i feltet i toppen og tryk enter eller klik på

År 1792 i den danske kalender

Januar			Februar		
1	S	Nytårsdag	1	O	
2	M		2	T	Kyndelmisse
3	T		3	F	
4	O		4	L	
5	T		5	S	Septuagesima
6	F	Helligtrekongersdag	6	M	

Estorical præsenterer den valgte kalender nærmest som de oversigtspapirkalendere, man tidligere fik forærende eller købte.

I forhold til de ovennævnte kalendere har denne kalender i perioden indtil 1770 medtaget de helligdage, som blev ophævet ved forordningen af 1770, fx 3. påskedag. Kalenderen anvender stort set udelukkende de danske betegnelser for de kirkelige mærkedage.

Man kan ikke bladere fra et år til det næste, så man skal gå tilbage og indtaste et nyt år.

Kalenderen er ganske ny på nettet, og udvikleren giver udtryk for, at programmet er under udvikling, og at han meget gerne modtager input fra brugerne.

Konklusion: Kalenderen er - som det fremtræder i øjeblikket - ikke særlig anvendelig som hjælp med latinske betegnelser for mærkedage.

Familysearch.org

- https://www.familysearch.org/wiki/en/Denmark_Feast_Day_Calendars

Denmark Feast Day Calendars

Denmark → **Feast Days**

Contents [hide]	
1	Movable Feast Days
1.1	Year Selection
2	Fixed Feast Days
2.1	Alphabetical by the First Letter
2.2	Feast Days in Chronological Order

Many times in the Danish Church Records, a minister recorded the event by the name of the Fixed or Moveable Feast Date which is liturgical year (the church year) rather than the Julian or Gregorian

Denmark: Moveable Feast Days in 1792

Denmark → [Feast Day Calendars](#) → **Moveable Feast Days in 1792**

1791 | 1792 | 1793

Calendar: Gregorian

Latin Feast Date	Converted Date	Danish
Circumcisio domini	1 January	Nytårsdag (Nytårsdag)
1 p. Novi Anni	-----	Søndag efter nytårsdag
Epiphania	6 January	Helligtrekongersdag
1 p. Epiphany	8 January	1 søndag efter Helligtrek
2 p. Epiphany	15 January	2 søndag efter Helligtrek
3 p. Epiphany	22 January	3 søndag efter Helligtrek
4 p. Epiphany	29 January	4 søndag efter Helligtrek
5 p. Epiphany	-----	5 søndag efter Helligtrek

Familysearch.org har under deres wiki en artikel - på engelsk - om danske søn- og helligdage, hvor der også er adgang til opslag i en kalender.

I kalenderen findes dages betegnelser både på engelsk, på latin og på dansk med den relevante dato vist ved siden af. Da der ikke er nogen egentlig kalendervisning, kan man dog ikke se, hvilken ugedag, der er tale om. Det er muligt, fra et givet år, at klikke sig til året før eller efter. I årene før 1770 mangler de helligdage, der blev ophævet ved forordningen i 1770, og generelt mangler enkelte helligdage, fx 2. juledag.

Kalenderen har de fleste, men ikke alle de forskellige latinske betegnelser for helligdagene med, men har ingen verdslige mærkedage med.

Konklusion: Kalenderen er absolut anvendelig, men ikke optimal for slægtsforskere, der søger i danske kirkebøger.

Geltzer.dk

- <http://geltzer.dk/kirkeaaet.php>

Kirkeåret 1792

Gregoriansk beregning (skudår)

Søndag d. 1/1-1792	Nytår, Circumcisio Domini
Fredag d. 6/1-1792	Hellig Tre Konger, Epiphania Domini, Festum Magorum
Lørdag d. 7/1-1792	Kend Lavard
Søndag d. 8/1-1792	1. s. e. H3K
Søndag d. 15/1-1792	2. s. e. H3K
Søndag d. 22/1-1792	3. s. e. H3K
Søndag d. 29/1-1792	4. s. e. H3K
Torsdag d. 2/2-1792	Kyndelmisse, Candelarum festum, Purificatio Mariæ
Fredag d. 3/2-1792	Ansgar
Søndag d. 5/2-1792	Septuagesima
Lørdag d. 11/2-1792	Taksigelse, Gratiarum Actio (Stormen på København)
Søndag d. 12/2-1792	Sexagesima
Tirsdag d. 14/2-1792	Vålentins dag
Søndag d. 19/2-1792	Fastelavn, Flæskesøndag, Esto mihi, Quinquagesima

Geltzers kalender indeholder de nødvendige oplysninger og angiver de fleste af de mange forskellige betegnelser, som findes for de enkelte dage, men fx mangler Dom. Quadregesima. Som ekstra plus indeholder kalenderen verdslige mærkedage (også - se nedenfor - markeret med rød), som ind imellem kan genfindes i kirkebøgerne.

Farvelægningen af dagene følger de liturgiske farver, således:

Hvid (fest og renhed): Store festdage

Rød (blod og ånd (ild)): Sankt Stefans dag, pinsen

Grøn (håb): Dage uden specielt præg (helligtrekonger og trinitatistiden)

Violet (bod): Advents- og fastetiden samt store bededag.

Kalenderen før 1770 indeholder ikke de mærkedage, der blev afskaffet ved forordningen af 1770. Det er ikke muligt at bladere direkte fra et år til det næste, men det er nemt at indtaste et nyt år og søge dette frem.

Konklusion: Geltzers kalender er farverig, nem at anvende og indeholder stort set alle de latinske betegnelser for mærkedage, man som slægtsforsker har brug for.

Dinslægt.dk

- <http://dinslægt.dk/helligdager.php>

DINSLÆGT.DK

R FOR KIRKELIGE HØJTIDER I D

K? KIRKELIGE HELLIGDAGE REGISTRER DIG

Indtast kalenderår

◀ ▶

Der tages forbehold for fejl og mangler.
Send os gerne en e-mail såfremt du finder en fejl!

Gregoriansk kalender (anvendes i Danmark fra den 1. marts 1700)
Dage i grå var ikke længere betragtet som helligdage af Helligdagsreformen i 1770

Nytårsdag (Festum Circumcisionis Domini / Novi Anni)	1. Januar
Hellig trekongers dag (Epiphan Domini)	6. Januar
1. Søndag efter Hellig trekongers dag (Dominica post Epiphan)	8. Januar
2. Søndag efter Hellig trekongers dag	15. Januar
3. Søndag efter Hellig trekongers dag	22. Januar
4. Søndag efter Hellig trekongers dag	29. Januar
Kyndelmisse (Præsentatio Domini, Purificatio Mariæ)	2. Februar
Septuagesima	5. Februar
Sexagesima	12. Februar
Fastelavnssøndag (Quinquagesima / Dominica Esto mihi)	19. Februar

Dinslægt.dk er særlig ved at den også indeholder de svenske helligdage og tager hensyn til, at Sverige (og Finland) gik over til den gregorianske kalender på et andet tidspunkt end Danmark og Norge, nemlig i 1753, ligesom den også indeholder de svenske betegnelser for mærkedagene (ud over de latinske).

Når man har indtastet det ønskede år, vises resultatet umiddelbart. Er man efter 1770, vises de afskaffede mærkedage i lys grå, men de er stadig med. Kalenderen viser både den danske og de(n) latinske betegnelse(r) for dagen. Det er muligt at bladere frem og tilbage i årene, hvilket undertiden kan være særdeles nyttigt.

Dinslægt.dk mangler at medtage verdslige mærkedage, som kan ses på Geltzers kalender.

Konklusion: DinSlægt.dk er et nemt, hurtigt og effektivt værktøj til anvendelse for slægtsforskere i hele Skandinavien

Note 1: Forårsjævndøgn falder på d. 20. eller 21. marts. Det veksler, fordi året ikke består af et helt antal dage, men ca. $365\frac{1}{4}$. 1 tre år i træk ignorerer vi det ekstra kvarte døgn, men så på det fjerde år - skudår - indskyder vi en ekstra dag



Hjemmesider med hjælp til oversættelse af latinske betegnelser til dansk:

DIS-Wiki - wiki.dis-danmark.dk > kirkelige mærkedage
Danskeaner.dk - www.danskeaner.dk > Wiki for slægtsforskere
http://www.grifo.dk/slaegt_db.php?id=1180

For de rigtig nørdede kan man læse meget mere om dato- og tidsberegninger i denne rapport:
Jens Peter Søtoft: Teknisk rapport om dato- og tidsberegninger, Technical Report No. 05/02, ISSN: 0107-8283, udgivet af Datalogisk Institut, Københavns Universitet.
https://di.ku.dk/forskning/Publikationer/tekniske_rapporter/2005/05-02.pdf

for at få kalenderen på plads igen. Konsekvensen er, at tidspunkterne for jævndøgn og solhverv i de tre år, der ikke er skudår, falder ca. seks timer senere hvert år, men så rykker ca. 18 timer baglæns igen, når det er skudår. I 2007 var det således forårsjævndøgn d. 21. marts, mens datoen for jævndøgn i skudåret 2008 var rykket tilbage til d. 20. marts. Både i 2009 og 2010 faldt forårsjævndøgn også på d. 20. marts, mens vi i 2011 igen er tilbage på den 21. marts. *Kilde: Planetarieret - Forårsjævndøgn*

Note 2: Forordningen fra 20. oktober 1770:

Fr. Ang. nogle af de anordnede aarlige Fest- og Hellig=Dage deals at afskaffes, deals at henlægges til Næstpåfølgende Søndage.

Skønt deres Anordning kan have haft et gudeligt Øiemerke, ere de dog mere bievne anvendte til Lediggang og Laster, end til sand Guds Dyrkelse; hvorfore det er bedre, at de efter andre Protestantiske Landes Exempel blive anvendte til Arbeide og nyttig Gierning.

Følgende Festdage skal aldeles ophøre:

den 3 Jule-, Paaske- og Pintse-Dag;

Hellig 3 Kongers Dag;

Marie Renselses Dag;

St. Hans Dag;

Marie Besøgelses Dag;

Mikkels- og Alle-Helgens-Dag;

dog skal denne Dags Texter og Bønner for Reformationen forklares og læses neste Søndag efter 1. November.

Marie Bebudelses Dag skal henlægges til 5. Søndag i Faste, og dens Evangelium og Text til Aftensang da læses og forklares.

Taksigelses-Festen for lidebrandens Dæmpelse i Kjøbenhavn den 23. October skal og ophøre, derimod skal neste Søndag derefter Taksigelse skee af Prædikestolene og Bønnen læses. Dette skal begynde fra neste Advents Søndag, da det formodes, at Søndagen og de vedblivende Fester med desmere Alvorlighed og Andagt helligholdes; hvorover Vedkommende tilbørligen have at holde.

De Tavler og Bekkener, som skulde ombæres eller udsettes paa nogen af disse afskaffede Hellig-Dage, skal henlægges til neste Søndag efter.

Kilde: "Chronologisk Register over de Kongelige Forordninger og Aabne Breve" Ved Jacob Henric Schou. Trykt hos Thiele - København 1795 - 5. Del - Side 203.

RIGSARKIVET OG ANCESTRY

Hvor og hvornår døde dine aner imellem 1814 og 1892? Mon ikke du - ligesom rigtig mange af os andre slægtsforskere - har ledt fortvivlet efter især dødsfald, men også andre skelsættende begivenheder i kirkebøgerne i ovennævnte tidsrum?

Eller på det nærmeste har givet helt op, når der bare stod, at anen var født i København.

Det store gab mellem 1801 og 1834 bliver nu også indskrænket væsentligt til stor glæde for os alle sammen, idet det nu kun bliver 1801-1814, hvor vi selv skal på jagt i kirkebøgerne.

Og hvorfor bliver alt dette nu muligt?

FORDI

Rigsarkivet og Ancestry har indgået en aftale om, at Ancestry har fået (næsten) alle de afskrevne folketællinger for

Danmark. Til gengæld har Rigsarkivet fået nye farveskanninger af alle kirkebøger i perioden 1814-1892. Og ikke nok med det: Ancestry foretager en transskription af de samme kirkebøger - dog ikke en fuldtastning, idet fx oplysninger om erhverv og faddere ikke medtages. Og alle disse oplysninger får Rigsarkivet og stiller dem selvfølgelig - som alle deres andre data - gratis til rådighed for os alle sammen. Vi forventer, at data kan søges frem via den nye portal "Søg i samlingerne", som du finder på www.sa.dk ved siden af Daisy-søgefeltet. Vi forventer, at disse transskriptioner bliver tilgængelige i slutningen af 2019.

En del af aftalen er i øvrigt også, at Ancestry forpligter sig til at stille alle de danske data gratis til rådighed for alle deres brugere.

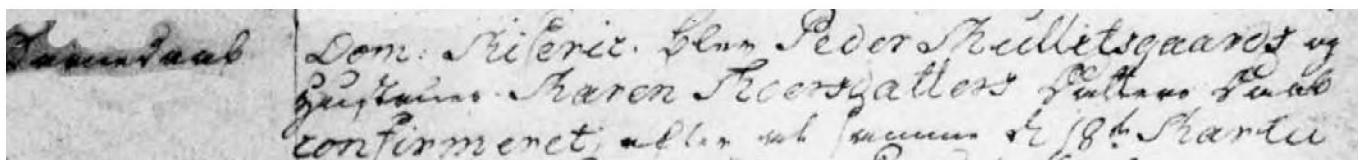
Hvordan finder man datoen for en latinsk datobetegnelse



Af Henning Karlby
Rylevej 8, 5464 Brenderup
64 44 28 08
karlby@privat.dk

Dette er den anden af to artikler om kalendersystemer, som bringes i dette nummer. De har hver deres måde at vinkle sagen på. Kirsten Sanders artikel s. 31 giver et overblik over forskellige kalenderprogrammer og viser hvert programs fordele og mangler, mens Henning Karlbys artikel her fokuserer på bogudgaven af Bauers kalender med et eksempel på hvilke faldgruber, man også kan støde på, når man skal have en latinsk kirkesøndag på plads.

Husk, at alle de latinske datobetegnelse fra Bauer nu kan findes i DIS-Wiki - søg på "latinsk ordliste".



Figur 1. Udsnit af kirkebogen med den latinske betegnelse for dagen

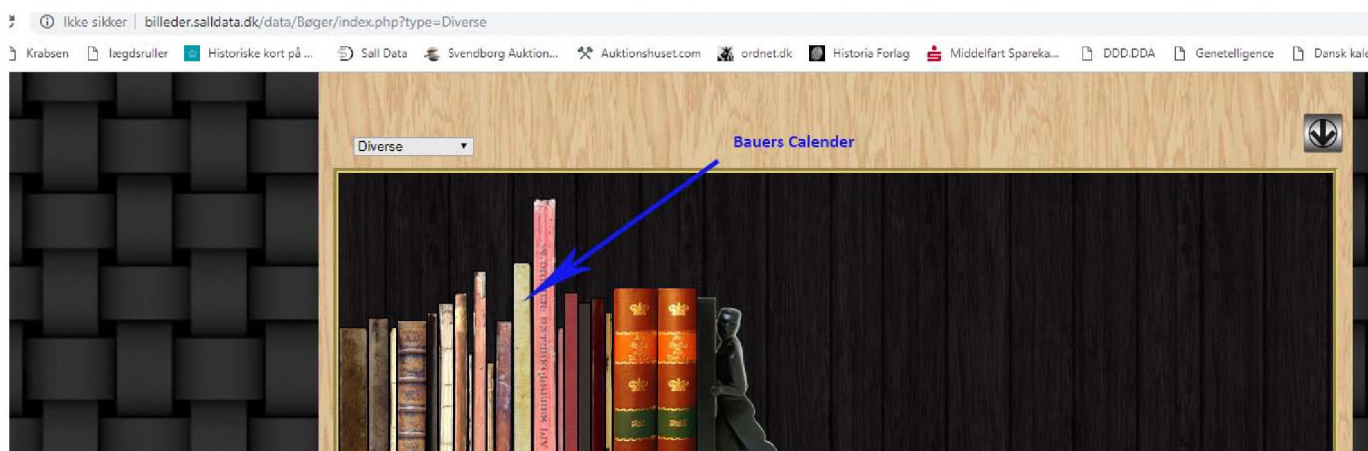
Her tages udgangspunkt i en dåb fra Lomborg Sogn, Ringkøbing Amt, 1783.

På figur 1 er vist en barnedåb: Dom: Miseric blev Peder Mullitsgaards og Hustrue Maren Thoersdatters Datters Daab confirmet osv.

Hvilken dato er Miseric? For at få svar på spørgsmålet kan vi gå til www.salldata.dk. Midt på forsiden vælges først *Scannede Bøger*; oppe til venstre står der *Vælg kategori*, og her vælges *Diverse*. Nu kommer en boghylde frem med *Di/erse-bøgerne*.

Midt på hylden står en godt slidt bog uden titel på ryggen. Når man fører musen hen over bøgerne kommer en "taleboble" frem med bogtitlerne. Den bog, der skal bruges her, hedder "Bauers Calender".¹

Bauers kalender er inddelt i tre hovedafsnit; dem kommer jeg tilbage til, efterhånden som der bliver brug for det. Der er først nogle oversigter, der viser hen til tabellerne midt i bogen, hvor man kan finde navnene på de forskellige kirkesøndage og andre dage. Sidst i bogen er en lang alfabetisk ordnet liste over de mange forskellige betegnelser for dagene.



Figur 2. Bogreolen på salldata.dk, hvor man finder Bauers Calender. bibliotek.dis-danmark.dk

¹ Bauers Calender er nu også tilgængelig online i Slægtsforskernes Bibliotek, bibliotek.dis-danmark.dk



Figur 3. Salldatas billedviser.

Det er her bag i bogen, søgningen begynder i dette tilfælde. For dem, der ikke kender salldatas billedviser, følger her en kort vejledning.

Når vi har åbnet en bog eller et andet af salldatas arkivalier, kommer arkivaliet frem i den billedviser, som er vist i figur 3.

Øverst til venstre er der nogle knapper med pile og til højre en tilsvarende gruppe. Hvis man i gruppen til højre klikker på pilene, bladrer man fremad i siderne, mens man ved at klikke på pilene til venstre bevæger sig baglæns i siderne. Midt på siden er der et lille felt, hvor man kan se, hvilket opslag man aktuelt ser. Hvis man kender det sidetal, man ønsker at se, kan man blot skrive sidenummeret ind i feltet, og vupti er man fremme. De små knapper til venstre, dem med [+] og [-] m.v., bruges til at zoome ind og ud på siderne.

Der, hvor vi nu skal hen, er til det sidste afsnit for at finde ud af, hvad "Dom. Miserie" står for. For at komme hurtigt dertil benyttes pilen yderst til højre; derved ankommer man til den sidste side i bogen, og derpå vælges knappen med 3 pile til venstre. Så står vi midt i siderne med de latinske datobetegnelser og kan navigere til opslag 81, hvor vi finder "Miserere".

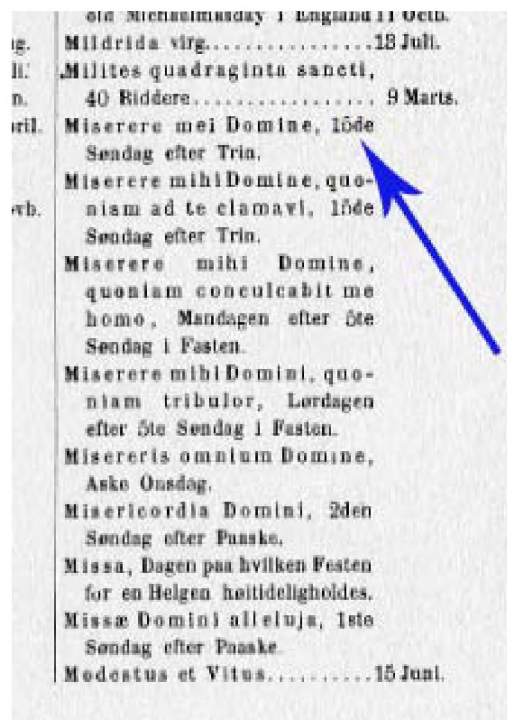
Den første mulighed af flere er "Miserere mei Domine", som er 15. søndag efter Trinitatis. Næste skridt bliver så at finde ud af, hvilken dato 15. søndag efter Trinitatis er.

Nu går vi til starten af bogen. Der skal findes en dato i 1783. Nu skal man lige vide lidt om vores tidsregning. I 1700 skiftede vi nemlig kalender - der er noget, der hedder Gammel Stil og Ny Stil. Gammel Stil benyttede vi i Danmark indtil 18. februar 1700, og Ny Stil indførtes 1. marts

1700, dvs. at der i 1700 faktisk mangler nogle kalenderdage. Det betyder dog ikke noget i dette tilfælde. Vi skal til opslag 7 i tabellerne; her finder vi nederst til højre "Attende Aarhundrede". Vi leder nu i tabellen efter 1783, hvor kolonnen gml. S. siger 26, mens ny S siger 30. Da vi jo ved, at vi er i ny tid, skal vi altså til tabel 30.

Nu skal vi altså blot bladre i kalenderne, indtil vi kommer til tabel 30. Den finder vi på opslag 38. I venstre siden nederst kontrolleres lige, at vi har fat i den rigtige tabel. Allernederst til venstre er en lille tabel med årstal, hvor kan man se, at det første årstal, denne tabel gælder for, netop er 1783, og næste gang tabellen skal bruges er 1794. Men 1783 er jo netop det år, vi har brug for her.

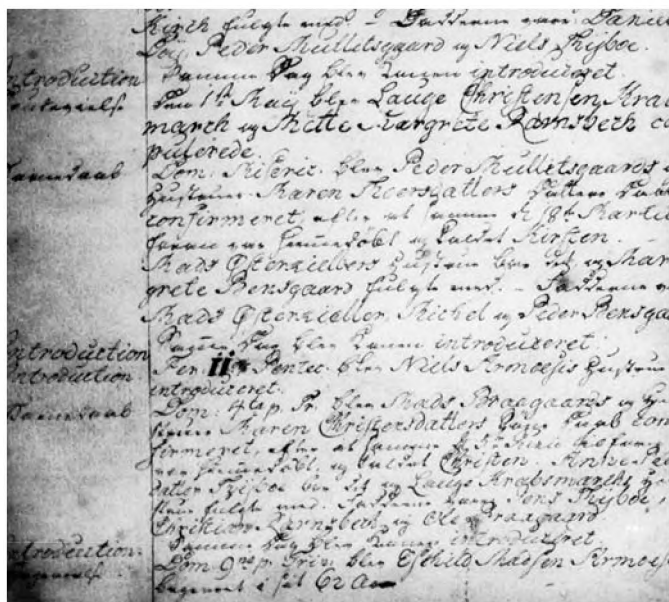
Nu går vi ind i tabellen og leder efter 15. søndag efter Trinitatis, der viser sig at være 28. september 1783.



Figur 4. Udsnit fra listen med latinske datobetegnelser opslag 81, her ses Miserere.

Nu går vi tilbage til den oprindelige kirkebog. Se figur 7.

Når vi nu studerer siden med fødslen lidt nærmere, opdager vi, at der er en introduktion den 1. maj lige over vores fødsel.



Figur 7

Efter fødslen er der endnu en introduktion Fer. II Pentec. Denne dag er i henhold til Bauer 2. pinsedag, 7. søndag efter påske; den næste hændelse i kirkebogen er 4. søndag efter Trinitatis og den næste igen 9. søndag efter Trinitatis. Det stemmer ikke med, at vores dåb skulle være 28. september, så der må være lavet en fejl ved tydingen af Miserie. Hvis man nu læser hele teksten ved fødslen står der: Dom. Miserie. ("e" er et "c", og der flyder et lille punktum midt på linjen) Blev Peder Mullitsgaards og Hustrue Maren Thoersdat-

	Midsommer. St. Hansdag...	24 Juni.
	Mikkelsdag	29 Septb.
	old Michæusday i England	11 Octb.
5.	Mildrida virg.	13 Juli.
l.	Milites quadraginta saneti,	
1.	40 Riddere	9 Marti.
til.	Miserere mei Domine, 15de	
	Søndag efter Trin.	
ch.	Miserere mihi Domine, quoniam ad te clamavi, 15de	
	Søndag efter Trin.	
	Miserere mihi Domine, quoniam conculcabit me homo, Mandagen efter 5te	
	Sending i Fasten.	
	Miserere mihi Domini, quoniam tribulor, Lørdagen	
	efter 5te Sending i Fasten.	
	Misereris omnium Domine, Aske Onsdag.	
	Misericordia Domini, 2den	
	Søndag efter Paaske.	
	Missa, Dagen paa hvilken Festen	
	for en Helgen heitidelighoides,	
	Missæ Domini alleluja, 1ste	
	Søndag efter Paaske.	
	Modestus et Vitus	15 Juni.

Figur 8. En ny gennemgang af listen med Miserere-navne viser, at der er mange datoer, der ligner Miserere; her skal vi bruge Misericordia.

Nr. 30. Almindeligt A&r og Skndaar.

	April	Ma.	Juni.
lag.	Tl. 1	To. 1	S. 1 6 S. e. Paaske.
	O. 2	F. 2	M. 2
	To. 3	L. 3	Ti. 3
ag.	F. 4	S. 4 2 S. e. Paaske.	O. 4
	L. 5	M. 5	To. 5
	S. 6 5 S. i Fasten.	Tl. 6	F. 6
	M. 7	O. 7	L. 7
en.	Tl. 8	To. 8	S. 8 Pintsedag.
e.	F. 9	F. 9	O. 9 2 Pintsedag.
	To. 10	L. 10	Tl. 10
	F. 11	S. 11 3 S. e. Paaske.	O. 11 Tamperdag.
	L. 12	M. 12	To. 12
	S. 13 Palme Søndag.	Ti. 13	F. 13
	M. 14	O. 14	L. 14
	Tl. 15	To. 15	S. 15 Trinitatis.
	O. 16	F. 16 Bededag.	M. 16
	To. 17 Skjærtorsdag.	L. 17	Tl. 17
	F. 18 Langfredag.	S. 18 4 S. e. Paaske.	O. 18
	L. 19	M. 19	To. 19 Chr. Legemaf.
	S. 20 Paaskedag.	Tl. 20	F. 20
	M. 21 2 Paaskedag.	O. 21	L. 21
	Tl. 22	To. 22	S. 22 1 S. e. Trin.
	O. 23	F. 23	M. 23
	To. 24 Flyttedag.	L. 24	Tl. 24 St. Hansdag.
	F. 25	S. 25 5 S. e. Paaske.	O. 25
	L. 26	M. 26	To. 26
	S. 27 1 S. e. Paaske.	Ti. 27	F. 27 7 Sovere.
	M. 28	O. 28	L. 28
	Tl. 29	To. 29 Chr. Hinf.	S. 29 2 S. e. Trin.
	O. 30	F. 30	M. 30
		L. 31	

Figur 9. Her finder vi endelig den rigtige dato for Kirstens dåb.

ters Datters Daab confirmeret efter at samme d. 18de Martii forhen var hjemmedøbt og kaldet Kirsten, osv. Med den oplysning skal vi nu tilbage til ordlisten bag i bogen.

Vi leder nu efter et navn med Miserie. og finder Misericordia Domini, som er 2. søndag efter påske.

Så skal vi tilbage til tabel 30, for at finde en dato for 2. søndag efter påske.

På tabel 30 kommer vi nu til datoen den 4. maj 1783.

Det passer jo meget bedre med den rækkefølge, som de forskellige hændelser står med i kirkebogen.

Dette var en lille gennemgang af, hvad man kan få ud af at bruge Bauers Calendar.

Men den viser også, at man ikke altid skal tage den første og den tilsyneladende bedste løsning, der dukker op, for gode varer.

Held og lykke med gamle tekster og datobetegnelse i kirkebøgerne.

Trello - værktøjet, der hjælper dig med at planlægge dine opgaver på arkivet

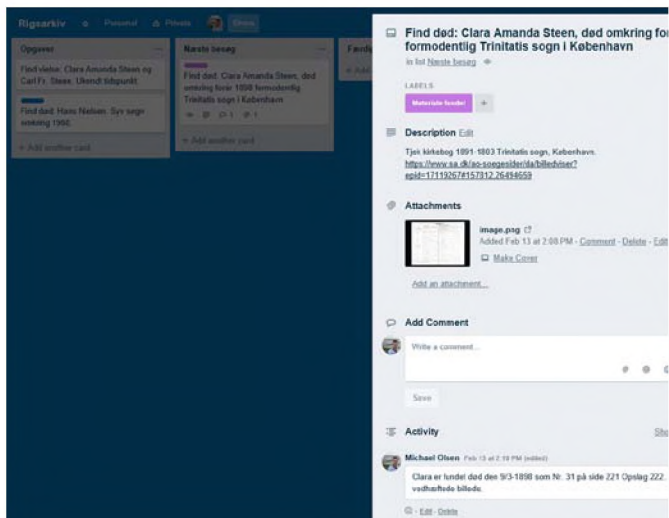


Af Michael Olsen
Slots Bjergby
micolsendk@yahoo.dk

Trello er et online værktøj. Det kan bruges som app på mobilen eller tabletten samt via browsere på pc'en. Man kan være flere brugere, der arbejder sammen og deler lister, opgaver osv.

For at kunne bruge Trello skal man være oprettet som bruger, og det er ganske gratis for den almindelige version, som findes her: www.trello.com, eller som kan downloades som app fra App Store eller Google Play.

Du kan løbende lægge dine kommende opgaver ind i Trello. De opgaver, der er i Trello, kan du flytte rundt i de forskellige lister blot ved at trække dem derhen, hvor du ønsker. Du kan også flytte dem rundt på listen (op og ned), så opgaverne kommer i den ønskede rækkefølge - og så du kan planlægge dine besøg bedst muligt.



Skærbillede fra Trello. Her er åbnet en opgave, der går på at finde et dødstidspunkt.

Når du er på arkivet, kan du nemt tilføje billeder samt skrive de kommentarer, du ønsker. Og derefter arbejde videre, når du kommer hjem. På den måde kan du undvære papir og blyant på arkivet.

Når du er logget på Trello, skal du først oprette den tavle (Create a board), som du ønsker at arbejde med. Tavlen

kan fx hedde "Rigsarkivet". Du vælger selv hvor mange tavler, og hvad de skal hedde.

Dernæst skal du oprette en eller flere lister (+Add another list) i den enkelte tavle. Lister kunne fx hedde: "Opgaver", "Næste besøg" og "Færdig". Du vælger selv antal og navn(e).

Selve opgaven oprettes du med +Add another card i den liste, hvor du ønsker, at opgaven skal begynde. Når opgaven er oprettet, kan du klikke på den for at redigere den.

Du har mulighed for at skrive en længere beskrivelse i feltet Description, og du kan løbende tilføje eller redigere dine kommentarer med Add Comment.

Under ADD TO CARD har du flere hjælpeværktøjer:

- **Members:** Hvis der er flere brugere, der har adgang til dine tavler (boards), kan du her markere, hvem der arbejder med denne opgave.
- **Labels:** Labels er en slags gruppering med farve og navn efter eget valg. Hvis du tilføjer Labels, kan du nemt overskue, hvor i processen opgaven er. Du opretter selv de ønskede labels. Der kan godt være flere Labels til en opgave.
- **Checklist:** Denne bruges, hvis du ønsker at oprette en tjekliste til opgaven.
- **Due Date:** Denne bruges, hvis du ønsker at tilføje en slutdato til opgaven.
- **Attachment:** Denne bruges, når du skal vedhæfte billeder eller filer m.m. Bruger du mobil eller tablet, kan du bruge kameraet til denne funktion. Når et billede bliver tilføjet, vil det automatisk være coverbillede og bliver vist øverst. Dette kan du ændre ved at klikke Remove Cover, som derefter ændres til Make cover.

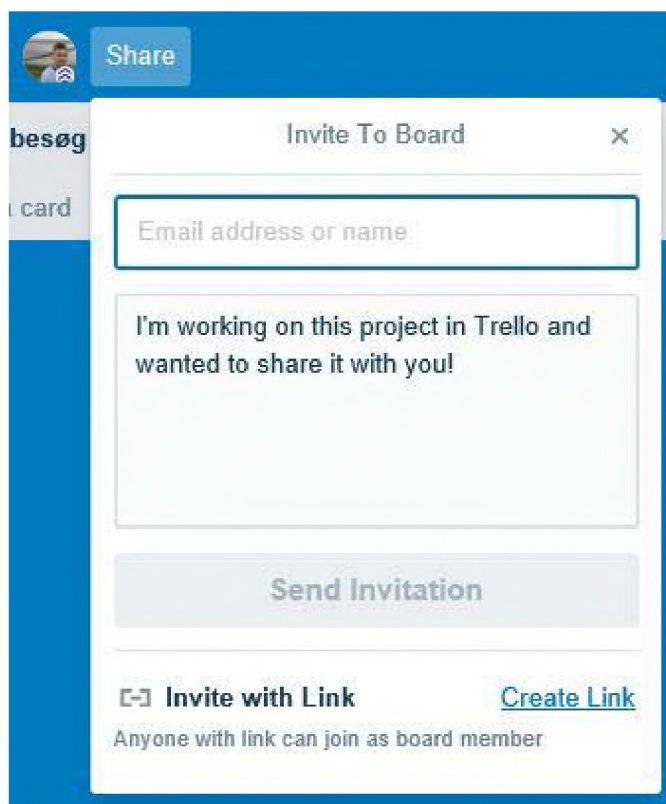


Under ACTIONS kan du:

- Move: Flytte opgaven til en anden tavle, liste osv.
- Copy: Kopiere opgaven til en anden tavle, liste osv.
- Watch: Markere, at du ser på denne opgave.
- Archive: Arkivere (slette opgaven). Opgaven bliver talt slettet.
- Share: Dele opgaven med andre.

Hvordan og hvorfor dele

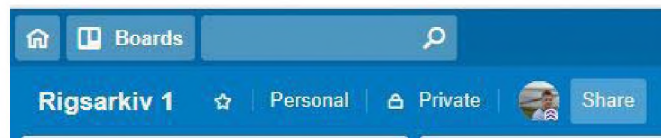
Hvis man er flere, der arbejder sammen og hjælper hinanden, kan det være en fordel at dele tavler med hinanden. På den måde kan man altid se hvilke opgaver, der skal udføres, man kan sætte sig på opgaven og se, hvad de andre arbejder på.



Share-knappen, som kan bruges til at invitere andre til at arbejde med på en opgave.

Når man skal dele sin tavle med andre, skal man klikke på knappen Share øverst på siden lige over listerne. Her kan man skrive den e-mailadresse, som man ønsker at sende til, eller søge på navn efter modtager, hvis personen allerede har en Trello-konto. Det er også muligt at danne et link til

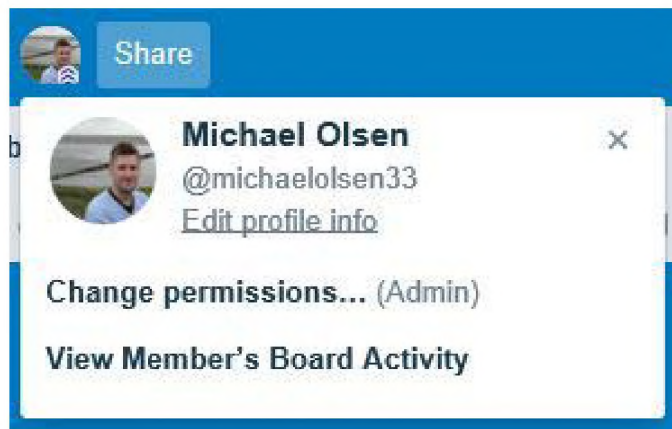
tavlen, som man kan sende via egen mail. Når der er flere brugere tilknyttet tavlen, vises de til venstre for knappen Share. Brugere af tavlen kan også findes under knappen Members på de enkelte opgaver, man lægger ind, hvor man her kan vælge én eller flere, der arbejder på sagen. Alle medlemmer af tavlen kan oprette opgaver, flytte rundt på dem, tilføje labels osv. En nem måde at samarbejde på og følge med i opgavernes udvikling.



Her ses knappen Private, der giver forskellige muligheder for andres adgang til oplysningerne.

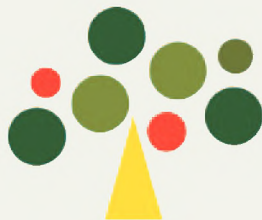
Det er muligt at ændre indstillinger for selve tavlen. Dette gøres ved at klikke på knappen Private. Her har man mulighed for at vælge Private, Team eller Public.

Du kan tilføje et profilbillede ved at klikke på cirklen mellem Private og Share og vælg Edit profile info. På den måde kan man nemt se, hvem der melder sig på de forskellige opgaver.



Brugerprofilen i Trello kan indstilles efter egne ønsker og behov.

Rigtig god fornøjelse med det nye værktøj.



Referat af generalforsamlingen 2019

1. Valg af dirigent og stemmetællere.

Palle Øvlisen blev valgt til dirigent. Dirigenten konstaterede, at generalforsamlingen er lovligt indkaldt.

Svend Erik Christiansen og Elly Tidex blev valgt til stemmetællere.

2. Bestyrelsen aflægger beretning for det forløbne år.

Det har været et meget travlt år for bestyrelsen, der har været afholdt 5 bestyrelsesmøder, og mange lokalforeninger er blevet besøgt.

Der har været udfordringer i årets løb, kasserer og bogholder er fratrådt i løbet af året, og vi har også fået en ny person i ekspeditionen.

Vi har fået en aftale med Copydan, og det vil give mange flere bøger på vores hjemmeside. Vi får mange bøger leveret til biblioteket og får derfor snart brug for større lokaler.

Bladet har udseendemæssigt fået et løft og er indholdsmæssigt stadig spændende med inspirerende artikler hver gang.

DIS-Træf har vist nok fundet fejlen, så måske får vi gang i det igen, måske ikke. Stor tak til Rigsarkivet, Dansk Lokalhistorisk Forening og de lokale slægtsforskerforeninger, for et fint samarbejde hele vejen igennem.

Til sidst en meget stor tak til Per Andersen og Jan Amnitzbøll for at hjælpe os igennem arbejdet med økonomien, herunder også momssagen.

Beretningen blev godkendt.

3. Kassereren aflægger det reviderede regnskab til godkendelse.

2018: 7770 medlemmer, en nettostigning på mere end 600 personer i forhold til 2017.

Vi forventer fortsat stigning i medlemstallet.

Regnskabet er godkendt af både den eksterne revision, BDO, foreningens interne revisorer og bestyrelsen.

Vi fik ny bogholder i december måned. Arne Christiansen stoppede i ekspeditionen i oktober, og det viste sig, at han også havde varetaget en del af det administrative arbejde. Katja Guldbæk er ny på posten med ekspedition.

Momssagen: SKAT ønskede at få bilagene fra 1. halvår 2018 til gennemsyn, og det viste sig, at vi havde fået indberettet forkert. Derefter ønskede SKAT at kigge bilag fra 2016, 2017 og 2018 igennem og kom frem til, at der var beregnet forkert moms på to konti i 2016-2018, beløbet var 46.000 kr. Derud-

over har Skat bedt om justering af momsfradrag på en håndfuld konti, også fremadrettet.

Budgetter for 2019 og 2020 er derfor blevet rettet til i forhold til det, som SKATs gennemgang viste.

Regnskabet: Vi endte med et lille underskud på 5.000 kr., forårsaget af de ekstraordinære udgifter til SKAT. Var dette ikke sket, havde vi haft et overskud på ca. 40.000, svarende til det budgetterede.

Foreningens formue er steget med 120.000 kr., på grund af den kontante tilførsel, der skete i forbindelse med fusionen mellem SSF og Dis-Danmark.

Det forventes, at bestyrelsen snarest træffer beslutning om et nyt medlemssystem og en ny hjemmeside ud fra et nyt system. Der er allerede lavet ny webshop. Der skal laves ny hjemmeside samt implementeres et nyt standard medlemssystem, hvor vi kan håndtere medlemsdata. Det vil give forbedret adgang for kassererne i lokalforeningerne, som får adgang til data for medlemmer af lokalforeningerne.

Regnskabet blev godkendt.

4. Fastsættelse af kontingent for det kommende år.

Det blev besluttet at have uændret kontingent for 2020, nemlig 250 kr. pr. person, og 375 kr. for familiemedlem.

5. Godkendelse af budget for det indeværende og det kommende år samt godkendelse af kontingent for det kommende år.

Per Andersen gennemgik budgetterne for 2019 og 2020, de blev godkendt.

6. Behandling af indkomne forslag.

- Forslag om vedtægtsændringer (bestyrelsen) Vedtægtsændringerne blev godkendt.
- Forslag om online afstemning (Tine Susanne Olsen, Danske Slægtsforskere, Fakse)
Forslaget blev ikke vedtaget.
- Forslag om live streaming fra generalforsamlingen (Tine Susanne Olsen, Danske Slægtsforskere, Fakse)
Forslaget blev ikke vedtaget.
- Forslag om, at det tillades Knud Haaning Andersen at blive medlem af Danske Slægtsforskere (Ingrid W. Sørensen)
Forslaget blev ikke vedtaget.



- e. Forslag om, at det pålægges bestyrelsen at fjerne alt på "Hammerum Herred", som er fotograferet af Knud Haaning Andersen (Ingrid W. Sørensen)
Forslaget blev ikke vedtaget.
- f. Forslag om, at det pålægges bestyrelsen, at man fra indlæg skrevet af Jesper Skov i Slægt og Datas debatforum den 16.april 2017 kl. 08.05 at fjerne sætningen: Knud Haaning bruger sandsynligvis nogle maillister fra dengang, han var kasserer i DIS til at sende ud med. (Ingrid W. Sørensen)
Forslaget blev ikke vedtaget.
- g. Forslag om, at det pålægges bestyrelsen at sørge for, at indlæg skrevet af Palle Buch Carlsen den 1.april 2015 kl.20.17 og af Arne Feldborg samme dag kl. 20.19 under "Nogen, der ved hvad dette går ud på?" slettes. (Ingrid W. Sørensen)
Forslaget blev ikke vedtaget.



Danske Slægtsforskeres generalforsamling 2019 havde samlet ca. 100 deltagere.

7. Valg til bestyrelsen

6a. Valg formand (kun lige år).

6b. Valg af kasserer.

Niels Aage Bach, Koldinghus Slægtsforskere, blev valgt

6c. Valg af bestyrelsesmedlemmer

På valg: Per Andersen, Anton Blaabjerg,
Bodil Grove Christensen, Lone Bergmann
Alle blev genvalgt.

6d. Valg af suppleanter

På valg: Yvonne Christiansen, Nie Johannsen.
Begge blev genvalgt

7. Valg af interne revisorer

7a. Valg af to interne revisorer for et år
Svend Erik Christiansen og Knud Spangso blev genvalgt.

7b. Valg af en revisorsuppleant for et år
Per Vengfelt blev genvalgt.

8. Eventuelt

Intet.

Referent: Bodil Grove Christensen

Nyt bestyrelsesmedlem

Bestyrelsen fik ved generalforsamlingen et nyt medlem, nemlig Niels Aage Bach som kasserer. Her fortæller Niels Aage om sig selv.



Jeg har rundet de 75 år og er pensionist (dog har jeg nogle småjobs som konsulent for mindre virksomheder og foreninger).

Jeg fik interesse for slægtsforskning på et kursus, som vores lokale OK-Klub afholdt i 2013. Det gav "blod på tanden", og jeg har nu fundet en del om min egen familie. Man skulle bare være kommet i gang noget før!

På min kones side er det lidt sværere. Hendes far var fra Bornholm med rødder i det svenske, og hendes mor var født i Sønderjylland, dengang det var tysk.

I 2014 blev jeg medlem af Koldinghus - Forening af Slægtsforskere. Her blev jeg først næstformand; i 2017 blev jeg Webmaster.

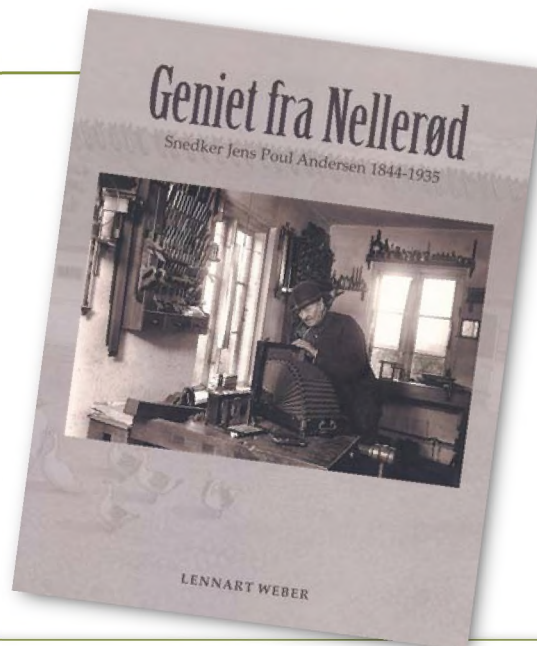
Med min baggrund inden for regnskab tror jeg, at vi får et godt team i administrationen, og jeg ser frem til et godt samarbejde i bestyrelsen for Danske Slægtsforskere, så vi får en velfungerende forening.

Genial kameramager

Geniet fra Nellerød lyder titlen på en bog, som netop er udgivet, og undertitlen fortæller klart, hvem geniet var, nemlig snedker Jens Poul Andersen 1844-1935. Denne beskedne håndværker levede det meste af sit liv landsbyen Nellerød nord for Hillerød. Her havde han sit lille værksted, hvor han bistod folk fra nær og fjern med reparationer af alt fra tærskværker til lommeure. Han blev fornærmet, hvis folk spurgte, om han kunne lave et eller andet. Spørgsmålet skulle i stedet være, om han ville lave det. Han var en suveræn håndværker med omhu for selv de mindste detaljer, og dertil kommer, at han var opfinder, der kunne udtænke fine løsninger til mange formål. Bl.a. en selvbinder og et barometer.

Men det felt, hvor han specielt udmærkede sig, var ved fremstilling af kameraer og filmoptagere i en periode, hvor fotografiet var i færd med at vinde indpas. Hans første apparat er fra 1865, og siden skabte han over 300 fornemme kameraer, alle håndfremstillede og forsynet med hans navn eller initialer og serienummer. Han samarbejdede med kgl. hoffotograf Peter Elfelt, der fik eneret på salg af JPA-kameraer, og han lavede apparater efter ønsker fra kunderne. Hans kameraer har været med på ekspeditioner i Grønland og rejser til eksotiske egne. Og i en nekrolog over ham blev han kaldt "Danmarks svar på Edison".

Lenart Webers bog fortæller historien om Jens Poul Andersens liv og arbejde, men hovedsagen er de fine kameraer. Udvalgte serier får fortalt deres historie, illustreret med flotte fotos af både kameraer og detaljer, og bogen



Lenart Weber: *Geniet fra Nellerød*.
Snedker Jens Poul Andersen 1844-1935.
Webers Forlag, 2019. Illustreret,
256 sider. Pris 350 kr.

afsluttes med registrant over dem. Der er gjort et stort arbejde for at finde frem til stadig eksisterende værker fra JPAs hånd på museer og hos private samlere.

Jens Poul Andersen var en ener, som fortjener at blive portrætteret. For folk med interesse for fotohistorie er bogen rent guf, men også med en mere "almindelig" tilgang til emnet kan man ikke undgå at blive imponeret ved synet af mandens fantastiske frembringelser.

Anmeldt af Kathrine Tobiasen

En maler fra Sundby

Erik Jensen (1883-1974) var maler i den traditionsbevidste stil og levede en stor del af sit liv i Sundby (København). Han var født på landet i Gylling, Aarhus Amt, men skilte sig ud og blev mønstrebryder ved at vælge en tilværelse som deltidslærer, der gav mulighed for at male i fritiden. Han fandt sine motiver i det nære: børnene, haven, landbruget, og han malede portrætter, og dertil kom en større produktion af billeder med bibelske motiver - et af hans mest fremtrædende værker er altertavlen i Filips Kirke på Kastrupvej.

Om denne ferme, men nok lidt oversete maler, har hans barnebarn, Erik Axel Wessberg, skrevet et nydeligt lille hæfte, der på 40 sider fortæller om hans liv og virke, illustreret med mange fotos og gengivelser af værkerne. Det er udgivet som temahæfte af Sundby Lokalhistoriske Forening og Arkiv, hvor det kan bestilles for 30 kr. + porto. Se mere på www.sundbylokalhistorie.dk.



Kåthrine Tøblasen



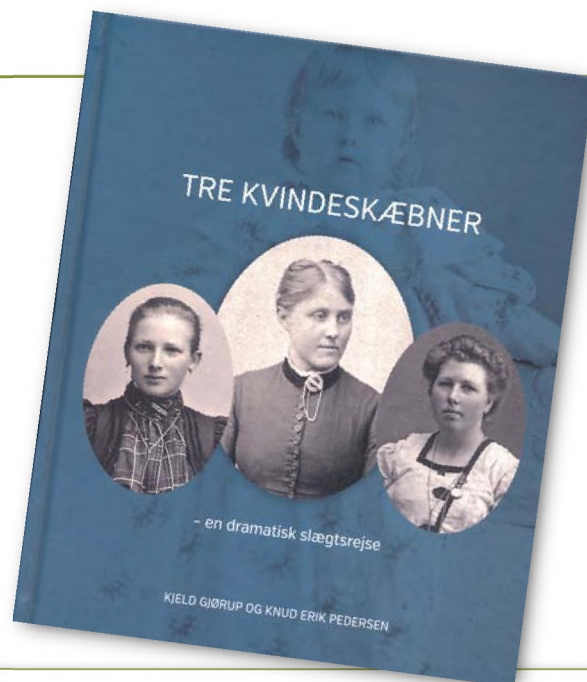
Tre kvindeskæbner

Indrømmet, ikke alle de aner, vi er udstyret med, er lige spændende, når det drejer sig om at knytte gode historier til dem. Ligeledes kan vi være mere eller mindre heldige, når det kommer til kilder: Er der nogen, der husker beretningerne om forfædrene, eller der mon efterladt skriftlige kilder eller genstande, der kan hjælpe os med at danne et billede af forfædrene?

Kjeld Gjørup må afgjort siges at høre til de heldige. Hans farmor kunne berette levende om sit og ikke mindst sin mors (Gjørups oldemors) ganske ualmindelige liv. Oldemor, født Maren Larsen Spanggaard i 1860 i Skaarup, Thisted Amt, er hovedpersonen i den bog med titlen *Tre kvindeskæbner*, som Kjeld Gjørup sammen med Knud Erik Pedersen har skrevet og fået udgivet, bl.a. med støtte fra Bente Klercke Fonden og Velux Fonden. Maren voksede op i jordemoderhuset i O. Assels, men kom i ulykke og fik et uægte barn, hvad der fik forældrene til at forstøde hende. Barnet blev sat i pleje, og Maren udvandrede til Californien, hvor hun kaldte sig Mary og blev gift Pullen. Efter et kort lykkeligt ægteskab, der resulterede i to børn, døde ægtefællen, og hun giftede sig igen med en dansk mand, Christian Madsen, som senere viste sig at have en utiltalende karakter, idet han forfaldt til druk og spil, da familien vendte tilbage til Mors. Her nyttede det ikke, at manden startede med lommerne polstrede med penge, men Maren med det positive sind forblev ved hans side under flytningerne til stadig mindre landbrug på øen.

De andre kvindeskæbner fra titlen er Marens to døtre: den uægte Ane Marie, der blev sat i pleje i Aarhus, og som Maren holdt som en hemmelighed for sine efterkommere, og Tena (Thrine) Sybil, som blev født i USA, men fulgte med sin mor og stedfar tilbage til Danmark. Begge blev gift og skabte sig en god tilværelse, og deres børn og børnebørn fandt siden sammen. Marens søn, Samuel Pullen, foretrak at rejse tilbage til staterne, for at "slippe ud af stedfaderens jerngreb", som det hedder i bogen.

Bogen om de tre kvinder og deres familier bygger - ud over Tenas beretninger og fine bevarede familiedokumenter og -genstande - på et solidt forskerarbejde, hvor mange kilder er undersøgt. Historien fortælles levende, og forhold, der vil være ukendte for nutidige læsere, forklares omhyggeligt, så alle kan være med. Vi kommer fx tæt på



Kjeld Gjørup og Knud Erik Pedersen:
Tre kvindeskæbner - en dramatisk slægtsrejse.
Forlaget Expérience, 2019. Illustreret, 183 sider.
Bogen kan bestilles hos forfatterne på mail hos
Kjeld Gjørup: kjeldgjurup@yahoo.com eller
Knud Erik Pedersen keringslund@post.tele.dk.
Pris 200 kr. plus forsendelse.

forholdene om bord på udvandrerskibene, og vi hører om, hvordan det var at være immigrant i guldfeberens Californien. Tilbage i Danmark følger vi med medfølelse familiens gradvise deroute fra en store gård til et "bette hus uden nogenting". Man behøver bestemt ikke være i slægt med familien for at blive grebet af historien og læse med stor interesse. For slægtsforskere vil omtalen af kilderne kunne brugestil inspiration.

Dertil kommer, at der er tale om en meget flot bog, trykt på lækkert papir og udstyret med et væld af billeder af personer, steder og dokumenter. Alt sat indbydende op, så det er en ren fornøjelse at bladere i bogen.

Anmeldt af Kathrine Tobiasen

Slægtsforskernes Bibliotek vinder pris

Slægtsforskernes Bibliotek blev ved de Historiske Dage i marts i Øksnehallen hædret med andenpladsen i den historiske fornyelsespris.

Historiske Dages Fornylsespris er skabt for at kaste lys på, fremhæve og præmiere nye, nyskabende, overraskende og anderledes måder at formidle historien og kulturarven på og gøre den tilgængelig for flere mennesker.

Prisen blev vundet af 100 Danmarkshistorier fra Århus Universitetsforlag, og der var et stærkt felt af konkurrenter med bl.a. Rigsarkivet og Nationalmuseet. Det var derfor en stor anerkendelse til de 20 frivillige ved biblioteket, der hver uge lægger mange timer i projektet.

Har du lyst til at støtte Slægtsforskernes Bibliotek?

Slægtsforskernes Bibliotek har mange spændende projekter i gang, og i år når vi 5.000 online værker.

Men vi har brug for din hjælp, for at vi kan fortsætte vores gode arbejde.

Som noget nyt tilbyder vi derfor alle mulighed for at blive sponsor for biblioteket. Som sponsor vil man blandt andet modtage et månedligt nyhedsbrev, en årlig orientering om bibliotekets arbejde og indflydelse på prioriteringen af bibliotekets valg af bøger, der skal lægges online..

Vil du høre nærmere om sponsorordningen, så send gerne en e-mail til pan@slaegt.dk. Som sponsor vil du være med til at støtte, at vi kan udgive et stigende antal bøger under Copydan-aftalen og vigtige projekter, såsom digitalisering af al dansk lokalhistorisk litteratur frem til 1989.

På forhånd tak for din interesse

Per Andersen

Leder, Slægtsforskernes Bibliotek

Formandsklubber - en idé til inspiration

I 2013 - dengang SSF (Sammenslutningen af Slægtshistoriske Foreninger) stadig eksisterede - blev en ny ide fremsat ved et årsmøde i Odense. Formændene for slægtsforskerforeningerne i Greve og Glostrup fremsatte forslag om, at man kunne danne såkaldte "formandsklubber", hvor formænd for de forskellige mindre SSF-lokalforeninger i landsdelene kunne mødes nogle gange om året og udveksle ideer til glæde og gavn for bestyrelsesarbejdet og dermed også foreningernes medlemmer.

I forvejen havde slægtsforskerforeningerne i Greve, Tåstrup og Glostrup flere gange afholdt fælles arrangementer. Som sagt, så gjort - en formandsklub blev en realitet for seks foreninger uden for København. Siden 2013 er der blevet afholdt 3-4 møder årligt. "Klubben" har indtil for nylig bestået af formænd fra slægtsforskerforeninger, der har deres aktiviteter i Køge, Roskilde, Tåstrup, Greve, Glostrup og Rødovre. De afholdte møder har været uforpligtende og uden at økonomi var indblandet.

På et tidspunkt blev vi enige om, at også næstformænd kunne deltage eller måske et andet bestyrelsesmedlem sammen med formanden. Vi har holdt vores møder på skift i de tilsluttede foreningers mødelokaler. Vi udveksler gode råd om foredrag og foredragsholdere og hvordan man får fat i nye medlemmer: stort set alt, hvad en bestyrelse kan have glæde af at få gode råd om fra andre. Men ét er aftalt fra første møde: Honorarers størrelse ved aftaler med foredragsholdere beholder foreningerne for sig selv.

Efter at Danske Slægtsforskere blev en realitet, er klubben blevet udvidet med den tidligere DIS-forening, der holder til i Avedøre, foreningerne på Amager og i Helsingør, ligesom også foreningen på Bornholm har vist interesse for at deltage - men over nettet. Vi er nu så mange, at vi næppe kan være flere, men formålet med at fortælle om vores formandsklub er at inspirere flere slægtsforskerforeninger i andre områder af kongeriget til at følge trop med dannelse af lignende uforpligtende møder formænd imellem.

På formandsklubbens vegne

Ingrid Bonde Nielsen

Formand for Sydkystens slægtsforskerforening i Greve

HUSKUSK

at du selv skal kontrollere og opdatere dine medlemsdata, såsom post- og mailadresse. Kun på den måde sikrer du dig, at du får bladet hvert kvartal.

Det er vigtigt, at vi har din mailadresse, da du så får vores nyhedsbreve, og vi kan kontakte dig, hvis der skulle opstå problemer.

Hjemmeside

Danske Slægtsforskeres hjemmeside

www.slaegt.dk

Webmaster: Jesper Skov
webmaste@slaegt.dk

Kommende møder i Danske Slægtsforskere

Bestyrelsesmøder:

17. august i Odense
9. november i Odense

Danske Slægtsforskeres ekspedition

Henvendelser til Danske Slægtsforskeres ekspedition sker via adressen:

ekspedition@slaegt.dk

Tlf. 52 79 90 20

Telefonen er åben for ekspedition

Mandag kl. 15-17- ellers telefonsvarer * Hjælp til medlemmer, der har logm-problemer

Ekspeditionen står for:

- Pasning af foreningens medlemskartotek — Ind/udmeldelser, adresseændringer for medlemmer, der ikke selv kan klare dette
- Forsendelse af bøger, blad, m.v. Se www.dssshop.dk | valget her
- Besvarelse af diverse spørgsmål, dog ikke decideret slægtsforskningshjælp

Danske Slægtsforskeres bestyrelse

Kirsten Sanders , Formand. Asselsvej 169, 7990 0. Assels. Tlf. 21 21 30 91	KIS@slaegt.dk
Per Andersen , Næstformand. Jyllingevej 111, 2720 Vanløse.	PAN@slaegt.dk
Niels Aage Bach , Kasserer. Bjørnøvænget 5, 6000 Kolding.	NAB@slaegt.dk
Kathrine Tobiasen , Redaktør. DIS-Forum. Korsagervej 13, 8940 Randers SV. Tlf. 41 28 65 30	KTO@slaegt.dk
Michael Dupont , Sekretær. Erdalsvej 60, 2600 Glostrup.	MID@slaegt.dk
Anton Blaabjerg , Fredensgade 38, 8800 Viborg. Tlf. 86 61 04 36	ABL@slaegt.dk
Bodil Grove Christensen , Hvedevej 1, 7490 Aulum. Tlf. 26 17 87 59	BGC@slaegt.dk
Jesper Skov , Grøndalsvej 4, 9500 Hobro.	JKS@slaegt.dk
Lone Bergmann , Kærlundevej 50, st.th., 2730 Herlev.	LOB@slaegt.dk
Valgt af lokalforeningsrådet	
Hans Mølgaard , Markvej 46, 2660 Brøndby Strand	HMG@slaegt.dk
Ivan Jensen , Hyldehaven 60, 8520 Lystrup	IJE@slaegt.dk
Suppleanter	
Nicolai Johannsen , Kystvej 9, 6320 Egersund. Tlf. 74 44 23 83	NIC@slaegt.dk
Yvonne Christiansen , Stubmøllevej 16, 4800 Nykøbing Falster. Tlf. 53 49 11 07	YCH@slaegt.dk

Slægtshistorisk Weekend 2019

13.-15. september slår Nørgaards Højskole igen dørene op for årets dejligste begivenhed for slægtsforskere.

Programmet byder på en række inspirerende foredrag.

Glæd dig til at høre:

Jørgen Mikkelsen: Indfødsretslovgivning og indfødsretssager

Lene Wul: Min historie - helt tæt på (om digitale muligheder)

Adam Jon Kronegh: Adoptioner

Katrine Tovgaard: Link-Lives - kortlægning af Danmarks befolkning fra 1787 til 1968

Michael Dupont: Arkivalieronline

Asbjørn Helium: Muligheder og perspektiver for danske arkiver.

Lørdag eftermiddag kan du lade dig inspirere til selv at gøre en indsats som indtaster.

Der vil være workshops om indtastningsprojekter fra Rigsarkivet, Danish Family Search og Danske Slægtsforskere Odense samt en workshop med fokus på sønderjyders deltagelse i 1. verdenskrig.

Efter festmiddagen lørdag aften uddeles årets slægtsforskerpris.

Sidst, men ikke mindst, er der god tid til udveksling af erfaringer med andre forskere

- og bare til at hygge sig og møde nye og gamle slægtsforskerkolleger.

Tøv ikke for længe med at tilmelde dig - der er rift om pladserne!

Læs mere og tilmeld dig her:

www.s-weekend.com

