

Dette værk er downloadet fra Slægtsforskernes Bibliotek

Slægtsforskernes Bibliotek drives af foreningen Danske Slægtsforskere. Det er et privat special-bibliotek med værker, der er en del af vores fælles kulturarv omfattende slægts-, lokal- og personalhistorie.

Støt Slægtsforskernes Bibliotek – 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. Videre publicering og distribution uden for husstanden er ulovlig.

Links

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

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

"Levende" skifter.....

Når kvinder arver kvinder



UDSTILLING

LANDSARKIVET FOR SJÆLLAND, LOLLAND-FALSTER OG BORNHOLM

KØBENHAVN 1992

Den nåelige fortid....

Ved en tilfældighed snakkede jeg med en veninde om opskrifter fra vores sønderjydske formødre, om snysk, kålpølser, blodpølse med sirup på rugbrød og om bagværk. Vi talte senere videre om de ting vi har i vores skuffer, skabe og gemmer som vi véd stammer fra dem og deres. Ofte de ting som vores formødre har været bekendt at kunne vise frem når der kom besøg. Eller de personlige minder, som pludselig gør, at det ikke kun er et navn og nogle årstal, men en pige, kvinde og mor.

På det tidspunkt da de ældste i en slægt kommer i beskyttet bolig, på plejehjem eller dør, er der et hjem, som skal deles mellem arvingerne. Værktøjet kommer tit til en mandlig arving, møblerne til dem der kan bruge dem, meget bliver smidt ud, og kvinder arver "kvinde-ting". Alt i alt ting, der op gennem tiden efterhånden ikke længere omtales i de skifter, der ellers er hovedkilden til at få oplysning om, hvad folk har efterladt sig. Og som hører til blandt landsarkivernes mest benyttede materiale.

Også vores egne barndoms minder handler om slægtens fortid. Når der skulle laves en ekstra (meget forbudt) kokosmakron fra kagedåsen i køkkenskabet. Når man blev sunget i søvn med den samme sang som mormors søster brugte til mormor. Når man blev hentet ved rutebilen nede ved Korsvejen; iøvrigt efter at have haft køjeplads på færgen til Århus. Når morfar fortalte om hans mor, der havde ført sag mod tyskerne i omkring århundredeskiftet - og havde vundet. Da mormor var pige på kroen på Fanø, og kronprins Frederik kom forbi og spiste; og brugte pyntehåndklædet som håndklæde; til kronens store forargelse om prinsebørns opdragelse. Når man havde den årlige diskussion om hvorvidt der skulle være trommer og Dannebrogssflag på juletræet eller ej.

Alt dette er det der hurtigt går til i en slægt, for det er begrænset hvor lang tid en slægts hukommelse er. Ofte kun to eller tre generationer. Og går man på arkivet, er det hovedsageligt mændenes sfære, vi befinder os i. Der er det først og fremmest viden om gården, om officerens karriere osv. som er opnåelig.

Det er om "kvinde-ting"ene denne udstilling handler. Det er nogle af de ting, som skifterne også omtaler, men som arkivbenytterne sjældent eller aldrig ser på anden måde end netop gennem skifternes monotone opremsning.

Udstilling og katalog er tilrettelagt af cand. mag. Lisbeth Ulsøe med teknisk bistand fra Landsarkivet.

Arven fra kvinde til kvinde i slægten.....

Der er tale om arv gennem kvindeliniere fra to forskellige slægter gennem tre generationer. Det, der arves, er som regel ikke de dagligt anvendte ting. De er så udslidte, at det er bedre at få noget nyt. Nej, det er de lidt finere ting, som arves videre. Det, der blev brugt til at vise frem, det der er værdifuldt og det der er minder ved.

To kvindeliniere:

Mormor: Christine Jensen, født 1902 i Lunderskov - død 1992 i Sønderborg.

Datter: Lis Østerby, født 1934 i Sønderborg.

Datterdatter: Lise Pedersen, født 1959 i Sønderborg.

Mormor: Olga Ulsø Christensen, født 1907 i Holsted - død 1983 i Hammerum.

Datter: Tove Christensen, født 1934 i Holsted.

Datterdatter: Lisbeth Ulsø, født 1960 i Roskilde.

Fælles for de to slægter er at oldemødrene igen kom fra det egentlige Sønderjylland. Begge datterdøtre lever for tiden i København, og har begge arvet noget kultur fra formødrene mens de var, eller er, i levende live. Vi har begge prøvet at invitere gæster til kaffebord (ganske vist i begrænset omfang - men gæsterne tilrådes alligevel til at være godt sultne); og vi har oplevet, at gæsterne ikke forstod hvad invitationen gjaldt!! De troede, at de var inviteret til en kop kaffe med lidt brød til....

Lækkerier.....

Blandt de øvrige ting, der arves gennem kvindelinieme, er der også kageopskrifter. Altså opskrifter, som ikke bruges til daglig. De daglige eller ofte anvendte opskrifter er det naturligvis ikke nødvendigt at skrive op; for dem kan man da virkelig huske. For Syd- og Sønderjyder er opskriften på gammeldags hvidkål eller sønderjydske kål ligeså kendt som opskriften på frikadeller i det øvrige land.

Lisbeth har arvet en del opskrifter på lækkerier. Mange af disse opskrifter har også et notat om, hvem opskriften er kommet fra. Så Olgas mor, søstre og svigerinder er ofte nævnt.

Ja, opskrifter er nu så meget sagt. For der er egentlig mere tale om, at Olga Ulsøe har skrevet det nødvendige op til støtte for hukommelsen. Så f. eks. fremgangsmåde og bagetider mangler normalt. Der kan dog være en hjælp at hente i navnet på lækkeriet. En bradepandekage er der ikke megen tvivl om. Heller ikke flødehorn, tvebakker og brune kager. Så hvis man så vil gå mormor i bedene må der sammenlignes opskrifter med andre indtil den der ligner mest er fundet, og så prøve sig frem med vekslende held!

En smagsprøve:

Olga Ulsøes opskrift på kokosmakroner var:

3 hvider, 3 kopper sukker ½ pund kokosmel.

Opskriften viste sig at være:

3 hvider og 3 kopper sukker piskes stift over ganske svag varme. ½ pund kokosmel vendes i. Sættes i toppe på en meldryset bageplade med skeer. Bages ved 200°, til makronerne er svagt lysebrune.

Udstillingens genstande:

Foto og konfirmationssæt i plet

Til sin konfirmation i 1922 fik Olga Ulsøe den gave, der var så brugt på den tid. Et sæt bestående af klædes- og hårbørste samt spejl til at lægge på kommoden.

På billedet er det stående søsteren Mie og siddende Olga. For den tid to meget moderne unge piger. Kun få år tidligere var man gået væk fra at blive konfirmeret i sort.

Orkisskytte, nål og lysedug m.m.

Skytten og hæklenålen er til at orkere med.

Orkis bruges ofte til lyseduge, kjolepynt og borter. Materialet er normalt bomuld, men også silke eller hør kan bruges.

Bogmærke

Bogmærket er kniplot til Lisbeths konfirmation i 1974.

Skål til visitkort

Skålen til visitkort fra 1920-erne bruges idag til at servere småkager i.

Kop med dyb underskål

Koppen er med den gammeldags dybe underkop, som man kan drikke af. Indholdet af koppen passer lige nøjagtigt med, hvad der kan være i underkoppen. At balancere med en sådan underkop må have krævet øvelse - hvis den var fuld.

Flødeske og strøsukkerske i plet

Fra gamle dage - da man tog fløden af mælken til kaffe inde ved bordet. Bemærk krogen på bagsiden. Den var til at hænge skeen fra sig på kanten af mælkekanden. Og strøskeen til sukkerskålen - fortrinsvis i bærsæsonen.

Hørviskestykker, lykønskingskort til bryllup, mellemkrigstiden

Det er meget med vilje at disse viskestykker af hør ikke er vasket pænt hvide. Så kan de nemlig gemmes. Hvis de bliver vasket kan de ikke modstå møl-angreb, og skal så være i brug nogenlunde konstant. Viskestykkerne stammer fra Christine Jensens udstyr, som blev til i perioden ca. 1916 til ca. 1923. Tråden blev spundet i hjemmet, og senere blev der, også i hjemmet, vævet 12 ens viskestykker. Disse er de sidste tre, som ikke er taget i brug. De øvrige er i brug den dag i dag, og er endnu ikke slidt spor op!

Mappe med forskellige lommeørklæder

Til Christine Jensens udstyr blev der også broderet denne mappe til lommeørklæder. Lommeørklæderne er naturligvis med borter. Hæklede, orkerede eller kniplede, og eventuelt med broderi.

To små tallerkner med blå kant

De to små, yndige tallerkener er fra Christine Jensens moder. Der er ingen oplysninger om hvorfra de er kommet.

Glaspokal med indgraveret årstal

Dette glas er forsynet med en dato. Men der er ingen oplysning om, hvad der skete på denne dag. Glasset stammer fra Christine Jensens moder; så der er ingen der nu kan give en forklaring.

Kagedåse

Kagedåse fra Olga Ulsøe, anvendt til kokosmakroner. Dåsen er i praksis børnesikret!

Gode Råd-jern med Gode Råd

"Gode råd"- jernet er nyt.

Opskrifterne stammer fra Olga Ulsøe og Christine Jensen.

Opskrift 1:

200 g margarine og 200 g sukker røres grundigt.

3 sammenpiskede æg tilsættes.

200 g mel, 200 g kartoffelmel og 1 ts vaniie-sukker blandes og røres i lidt af gangen.

Jernes smøres mellem hver gang og dejen hældes på.

Rådene bages 2 min på hver side.

Opskrift 2:

250 g margarine og 250 g sukker røres sammen.

3 æg og 2 ts kardemomme tilsættes.

500 g mel røres i lidt af gangen.

En mængde dej, ca. som en stor hasselnød, sættes på jernet og rådene bages ca. 2 min på hver side.

Jernet smøres med en flæskesvær mellem hver gang.

En Mokka-kop

I slutningen af 1960'erne og nok frem til midten af 70'erne kunne man få rabatkuponer hos Cafax-kaffe. Når man samlede nok af disse, kunne man få en yndig kop. Det lykkedes faktisk Olga Ulsøe at samle 3 sæt á 12 styk kop og underkop. Ét sæt til hver af børnene. Kaffebønnerne malede man selv på en lille elektrisk maskine.

