



Danskernes Historie Online

Danske Slægtsforskeres Bibliotek

Dette værk er downloadet fra Danskernes Historie Online

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

Støt 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>

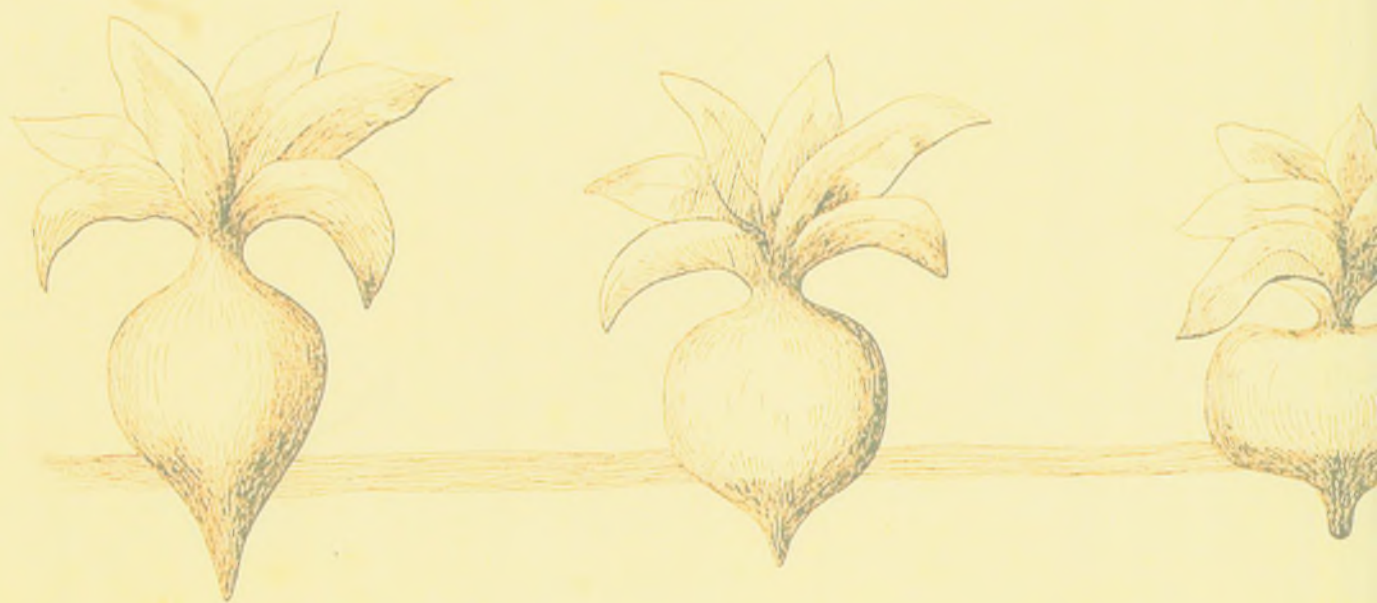
Danske Slægtsforskere: <https://slaegt.dk>

Skriftserie fra Dansk Landbrugsmuseum

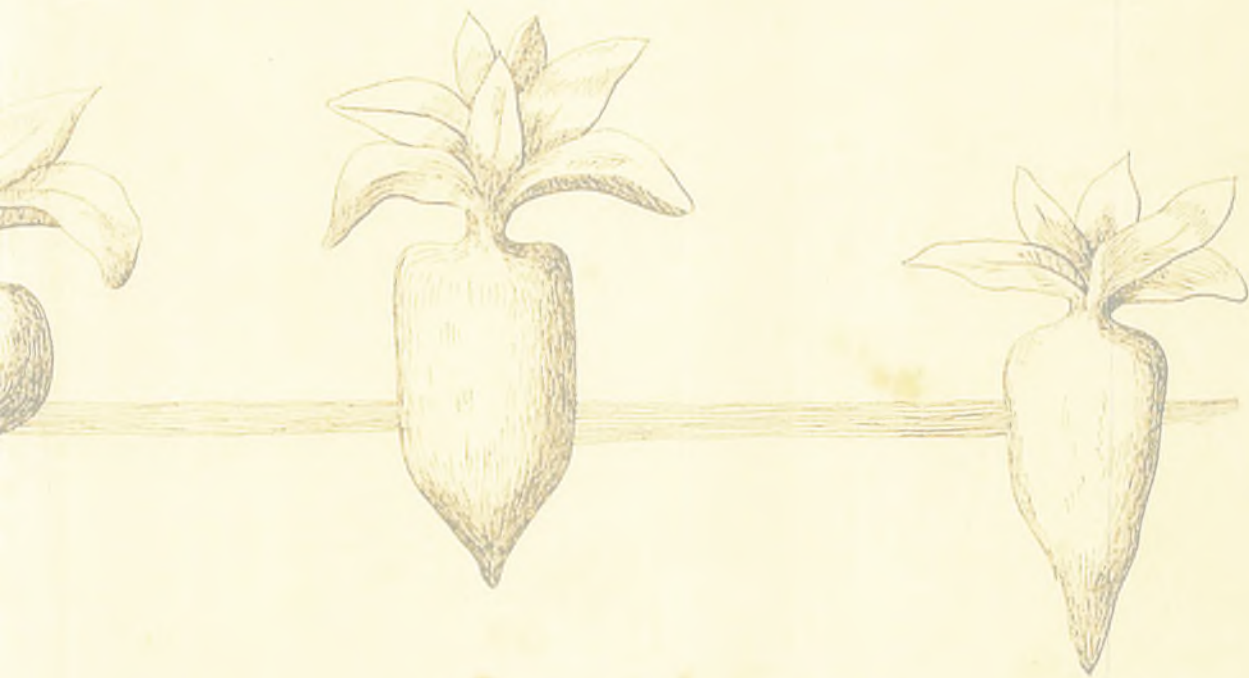


Nr. 5
Årbog 2009





Swedish-Turnips. Globe-Turnips. Bullock.



Turnips. Tankard-Turnips. Stubberoe.

Dansk Landbrugsmuseum

Årbog 2009

Indhold

3	Forord
4	Årets gang i 2008
15	En dannelsesrejse i 1920'erne
29	Vandringen fra land til by
43	Fra ishule til køleskab – om køleindustrien
53	Kød på bordet
65	Roedyrkning i Danmark
79	Kornets historie
93	Den fædrene gård
100	Det kan man da ikke
102	Netop nu i Historisk Værksted
112	De frivilliges arbejde 2008-2009



Skriftserie fra Dansk
Landbrugsmuseum, Nr 4
Årbog 2009

© Dansk Landbrugsmuseum 2009
Oplag: 1.400
Prepress og tryk: Narayana Press

Redaktion: Peter Bavnhøj, Bettina Buhl,
Irene Hellvik og Jens Aage Søndergaard

ISBN 978-87-89429-25-0

Forord

Af redaktørerne

Denne årbog for Dansk Landbrugsmuseum 2009, er den femte udgivelse i Skriftserie fra Dansk Landbrugsmuseum.

Museet har igen i 2009 valgt at udgive en række artikler, der viser den mangfoldighed, der er i museets daglige arbejde. Dels artikler om de igangværende udstillinger og aktiviteter *"inden for murene"*, dels artikler af forfattere, der arbejder eksternt med projekter for museet. Samt en enkelt, *"Dannelsesrejse i 1920'erne"* af Hans Kofoed, der har skrevet om sin fars oplevelser som ung landmand i det fremmede. Museet vil nemlig i de kommende år sætte fokus på dette emne, idet det noget forsømte Polakhus bliver renoveret og skal indgå i museets formidling af de svageste grupper i landbrugssamfundet samt om de fremmede der gennem århundrederne har været med til at præge dansk landbrug og selvfølgelig også den anden vej, nemlig danske bønder, der er rejst ud i verden, enten som deciderede emigranter eller dem, som blot har været væk i en kortere periode. Globaliseringen og erfarings- og vidensudveksling er ikke noget nyt begreb. Derfor handler den ene af museets egne artikler om landarbejderne i slutningen af 1800-tallet, i den periode, hvor de store folkevandringer i nyere tid tager sin begyndelse. Artiklen er sammen med Hans Kofoeds artikel optakten til et forskningsområde som ikke har haft den store bevågenhed tidligere.

Niels Bendsen, der nu er gået på efterløn, har tidligere været ansat på Vendsyssel Historiske Museum og har yderligere i de sidste par år arbejdet som projektleder for Dansk Landbrugsmuseum med registrering af gårdmalerier og gårdmalere. Dette projekt nærmer sig sin afslutning, og Niels Bendsen gør i sin artikel *"Den fædrene gård"* status over projektet. Agronom Anders Borgen skriver om *"Kornets historie"*. Og den historie har sit udspring i de forsøgsmarker, der på tredje år dyrkes på museets arealer. Mere end 230 små parceller, med hver deres egen sort af havre, hvede og byg. Forsøgene støttes økonomisk med midler fra Fødevareministeriets Landdistriktpulje og formålet er blandt andet at dyrke og beskrive de gamle danske kornsorter.

De mange andre artikler er skrevet af museets egne medarbejdere. Artiklerne handler om det arbejde, der foregår lige nu på formidlingsområdet med særudstillingen om køleindustrien og den færdigetablerede permanente udstilling om *"Kød på bordet"* samt om de mange aktiviteter i Historisk Værksted med ombygning, nye børneformidlingstiltag i forbindelse med måltidets kulturhistorie og udarbejdelsen af nyt undervisningsmateriale, som er en bestilt opgave for Fødevareministeriet og Kulturministeriet.

På forskningsområdet arbejdes der i øjeblikket med sukkerroeindustrien i bred for-

stand. Forstået på den måde, at der hele tiden tages nye genstandsgrupper op til speciel gennemgang både på konserveringsområdet, med opgradering af registreringen af genstandene og selvfølgelig dermed også mere viden om den pågældende gruppe. I 2009 er turen kommet til sukkerroerne og alt hvad museet har af genstande om dette specialområde.

Som faste indlæg er Peter Bavnshøjs årsberetning og en artikel om arbejdet i museets laug og i Venneforeningen samt en billedkavalkade-artikel, der i år hedder *"Det kan man da ikke!"*

Tak til alle, der har bidraget med artikler til Årbogen 2009 og tak for samarbejdet med Narayana Press, der har stået for produktionen af bogen. Redaktionen håber, at bogen vil blive godt modtaget af den brede kreds, der læser bogen.

Redaktionen samlet ved særudstillingen "Landbrugskanonen", sommeren 2009.



Årets gang i 2008

Af Peter Bavnhøj, museumsdirektør, Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup

Indledning

Det nye arbejds- og ansvarsområde *Måltidets Kulturhistorie* kom for alvor til at præge museets aktiviteter i 2008. Det lykkedes museet at igangsætte flere nye spændende projekter, hvor maden og fødevarernes historie er i fokus. Det nye arbejdsområde gjorde det også muligt at hente betydelige eksterne midler til projekterne, idet vi arbejder med et emne, som optager samfundet bredt disse år.

Der mærkes en stigende interesse for sunde fødevarer, gode råvarer, økologi, fødevarernes forarbejdning og så videre. Efter, at vi danskere, igennem en årrække i stor udstrækning har taget andre kulturers madvaner og måltidstraditioner til os, vender vi os nu mere mod det hjemlige. Flere og flere interesserer sig i dag for historien bag vore egne danske og nordiske fødevarertraditioner og madopskrifter.

Måltidets ritualer i familien og madens betydning i skolerne og på arbejdspladsen er også ved at komme mere i fokus og tillægges stigende betydning i forhold til vores ernæring og sunde levevis. I sammenhæng med klimaforandringerne, bestræbelserne for at begrænse CO² udslippet og de forbindelser, som på mange måder findes mellem maden, vores historie og identitet, er der således en betydelig opmærksomhed knyttet til området *Måltidets Kulturhistorie*. Det giver sig også udslag i kogebøger med tidligere tiders

opskrifter, TV udsendelserne med brødrene Price, Claus Meyers projekt *Ny Nordisk Mad* og de førende hovedstadsrestauranters nylancering af *Mormor Mad*.

Museet har gennem året ydet bidrag til flere spændende projekter, hvor andre samarbejdspartnere har haft brug for den viden og de kulturhistoriske kompetencer, som museets faglige og videnskabelige medarbejdere besidder. Således var museet involveret i udvikling af nye aktiviteter i nært samarbejde med Nordisk Ministerråd, Fødevareministeriet, Region Midtjylland og flere af de allerstørste virksomheder og organisationer indenfor fødevarerbranchen.

Måltidets kulturhistorie kom i det hele taget til at præge en stor del af arbejdet på museet i 2008, såvel i forskning, udstillinger, særarrangementer og i en stor del af det frivillige arbejde, som fandt sted hen over året. Som et fælles tema for flere af museets aktiviteter var der i 2008 særlig fokus på *Kartoflen*. Årets store særudstilling handlede således om kartoffelns kulturhistorie. Museet gennemførte i maj et helt nyt særarrangement *Kartoffellægningsdagen*. Størstedelen af museets kartoffeldyrkningsredskaber blev gennemgået og konserveret samt påført supplerende registreringsoplysninger. Der blev også gennemført to forskningsprojekter med udgangspunkt i kartoflen, og endelig

Der er stigende interesse for dansk og nordisk madkultur og derfor prioriterer museet arbejdet med måltidets kulturhistorie. Som her, hvor der eksperimenteres med fremstilling af ærtesuppe efter gammel opskrift i Historisk Køkken.



indeholdt museets årsskrift flere artikler, hvor kartofflen var det fælles emne.

Udstillinger

Den 4. april åbnede museet en 500 m² stor permanent udstilling om slagtingens historie i Danmark. Udstillingen *Kød på bordet* fortæller især om fremstillingen af de kødprodukter, vi har spist i Danmark fra slutningen af 1800-tallet til nutiden. Udstillingen er opbygget, så de besøgende både får indblik i slagteprocessen og arbejdet på de store andelslagterier fra cirka 1890 til vore dage. Den giver også et godt indblik i de processer, der går forud og de processer, der følger efter slagtingen. Der fortælles om svineracer og avlsarbejde i landbruget. Der fortælles om hjemmeslagtning på landet i gamle dage. Der fortælles også om afsætningen af kødprodukterne, baconeksporten til England og de seneste årtiers nye eksportmarkeder, som har åbnet sig for dansk svinekød verden over.

Den væsentligste og måske mest spændende historie er den, der knytter sig til de kødprodukter, vi møder som forbrugere, enten som råvarer til forarbejdning i vores husholdning eller som færdige kødprodukter for eksempel i form af pålæg og fast food. Det er også interessant at se den flotte slagterbutik fra Gråsten, skiftende tiders pølsevogne og hele afsnittet om reklame, hvor især *Gris på gafflen* kampagnen, som blev lanceret i 1957 huskes af mange.

Udstillingen, der blev åbnet af formanden for Danske Slagterier, gårdejer Bendt Claudi Lassen, udgør en milepæl i samarbejdet omkring flytningen af Slagterimuseet fra Roskilde til Gl. Estrup. Med udstillingen er det for alvor



blevet synligt for publikum, at museet også beskæftiger sig med en af landbrugets vigtigste følge- og forarbejdningsindustrier og således følger landbrugets produkter videre fra landbruget frem til de møder os forbrugere i form af fødevarer.

Fra det tidligere forår viste museet særudstillingen *Konsulent i ko og kemi*, som fortalte om, hvordan videnskab, uddannelse og teknologi er med til at udvikle dansk landbrug i årene 1860 til 1910. Det var i disse år, den moderne husdyravl bliver introduceret og i samme periode den animalske produktion slog igennem i landbruget. Andelsbevægelse og gunstige afsætningsforhold var med til at skabe velstand indenfor erhvervet. Danmark blev førende indenfor mejeribrug, og landmandsuddannelsen blev systematiseret, ligesom konsulenten og kontrolassistenten fik

I forbindelse med åbningen af udstillingen *Kød på bordet* stod medlemmerne af museets slagtergruppe for en del af traktementet og stegte frikadeller og pølser ved indgangen til udstillingen.



Tableau fra kartoffelsærudstillingen *Den lille sære knold*.

Et værk af Amy Grandt-Nielsen bestående af farvede filtrør.



sin daglige gang på gårdene. Det moderne vidensbaserede landbrug tog for alvor over fra det tidligere mere traditionsbundne.

Udstillingen, der blev vist enkelte andre steder i landet inden den åbnede på Landbrugsmuseet, var produceret af Danmarks Tekniske Universitet i samarbejde med Teknologisk Institut. Museet havde været en væsentlig bidragsyder ved at have leveret størstedelen af de udstillede genstande til udstillingen.

Årets store særudstilling *Den lille sære knold*, handlede om kartofflens kulturhistorie. Udstillingen fortalte om kartofflens lange vej fra Sydamerika til Europa i 15-1600-tallet. Der skulle dog gå lang tid før kartofflen blev hver mands spise. I Danmark er vi helt oppe i slutningen af 1700-tallet, før kartofflen blev introduceret som fødevarerplante, og først langt op i 1800-tallet blev kartofflen en del af

danskerne hverdagsspise. I det 1900-tallet fik kartofflen for alvor betydning som basisfødevareren på vores middagsbord, for senere at glide mere i baggrunden, idet vi påvirkedes af fremmede madkulturer, og i højere grad begyndte at anvende pasta og ris på middagsbordet. Kartofflen fik en ny rolle som snacks og fast food, idet den tilberedes som chips og pommes frites. Det vækker dog fortsat glæde hos os danskere, når vi i juni kan opgrave årets første nye spisekartofler i haven.

Udstillingen viste et bredt udvalg af de redskaber og maskiner, som har været anvendt i forbindelse med kartoffeldyrkningen i Danmark. Der blev også fortalt om moderne kartoffeldyrkning og kartofflens betydning som foderafgrøde i landbruget. Især Samsø har i de seneste årtier, på grund af øens gunstige klimabetingelser, etableret en betydelig produktion af tidlige spisekartofler. Anvendelsen af kartofflen industrielt blandt andet til kartoffelmelsproduktion og kartofflens anvendelse til alkohol blev ligeledes formidlet. Endelig var et vigtigt element i udstillingen et tableau, som viste skiftende tiders anvendelse af kartofflen på vores middagsbord.

Året bød også på et par mindre særudstillinger. I museets caféområde og i glasgangen vistes en udstilling af kunstneren Amy Grandt-Nielsen, *Filt og farver* fra 30. april til 31. august. Amy Grandt-Nielsens udstilling viste, hvordan plantefarver kan anvendes og tilføre ulden smukke farvenuancer og helt særlige billedmæssig skønhed. Flot kunsthåndværk af fornemste karat!

Fra 5. september og året ud vistes foto-udstillingen *Den sidste bonde* produceret af journalist Jørgen Kaarup. Denne udstilling

fortalte om Danmarks sidste landmand, Børge Jørgensen fra Brædstrup, som helt frem til 2005 drev sit lille husmandslandbrug på gammeldags maner, det vil sige helt uden traktor og moderne landbrugsmaskiner. Ved hjælp af et par Fjordheste og med de redskaber, som var almindelige i landbruget frem til først i 1950'erne, kunne han og hans familie få driften til at fungere og få et udkomme af det lille husmandsbrug.

Udstillingen er en opfølgning på en TV udsendelse, som blev vist på DR1 i år 2000, ligeledes produceret af Jørgen Kaarup. I denne udsendelse fulgte man dagligdagen på Børge Jørgensens landbrug, hvor det hele som nævnt foregik uden brug af moderne landbrugsmaskiner.

Efter særudstillingsperioden har museet købt udstillingen, så den nu fast kan ses af de besøgende i museets madpakkerum.

Arrangementer

Søndag den 5. april afholdt museet den første af årets to *Husflidsdage*. Den anden blev afholdt søndag den 26. oktober. På husflidsdagene kunne museumsgæsterne se de mange stande fra den husflidsgruppe, som efterhånden har etableret sig omkring museet. Alle standede fremviste deres produkter og demonstrerede, hvordan tingene blev fremstillet. Der er tale om de gamle kendte husflidsarbejder som træ- og tekstilarbejder, men der vistest også husflid i læder, papir og ben og sågar en knivmager var repræsenteret.

Første søndag i maj afholdt museet for første gang en *Kartoffellægningsdag* – et arrangement, som foregik på de historiske marker ved *Center for den levende Kultur*



arv. Et par hundrede mennesker fandt vej til markerne, hvor medlemmer af Gl. Estrup Karle- og Pigelaug og hestefolk fra Østjysk Køreselskab demonstrerede kartoffellægning med anvendelse af forskellige tidsperioders redskaber og maskiner. Der var også en lille udstilling med de mange forskellige gamle danske kartoffelsorter, som har været anvendt tidligere – sorter, som museet havde modtaget fra Landbrugets Kartoffelfond i Vandel.

Den 10. maj lagde museet traditionen tro ramme til Haveselskabets *Plantemarked* på gårdspladsen. I hundredvis af haveinteresserede og plantesamlere lagde på denne forårsdag vejen forbi museet for at finde spændende planter til have og altankasser.

Landbrugsmessen, Gl. Estrup blev afholdt i weekenden den 31. maj og 1. juni i forrygende godt sommervejr. For en sjældent gang var der solskin og tørvejr begge messedage.

På Kartoffellægningsdagen demonstreredes flere ældre kartoffelredskaber, som her en hestetrukket kartoffelmarkør, hvorefter kartoflerne lægges med håndkraft.

To Broholmere – en af de fire gamle danske hunderacer, som blev udstillet på Hundeudstillingen i august.



Landbrugsmessen blev gæstet af godt 20.000 besøgende, som blandt andet kunne se de mange flotte udstillede kreaturer, heste og får. Landbrugsmessen bød også på en stor og flot maskinudstilling med store stande fra Østjyllands førende traktor- og maskinforhandlere. Som et særligt tema på Landbrugsmessen var der en afdeling med overskriften: *Fritid, kultur og bosætning*. Denne stand var repræsenteret af Djurslands to kommuner og Destination Djursland. Afsnittet skulle i højere grad orientere om de mange fritids- og kulturtilbud, som Djurslands byer og landdistrikter har at tilbyde borgerne og måske tiltrække nye, som overvejer at bosætte sig i landsbyområderne.

Landbrugsmessens hovedtaler var Folketingets forhenværende formand, gårdejer Christian Mejdal, Nibe, der holdt en god åbningstale, som mange kommenterede efterfølgende. Han omtalte blandt andet de særlige forpligtelser, som traditionelt har påvirket landmanden til at engagere sig i lokalsamfundet og egnens sociale liv. Denne særlige kultur, mente Christian Mejdal, var i fare og under forandring i disse år, hvor der er færre aktive landmænd, og hvor der måske er mindre tid og overskud til at engagere sig i foreningsarbejde og gøre en frivillig indsats.

Onsdag den 4. juni afholdt museets Venneforening og de mange laug tilknyttet museet en *Åbent hus aften*, hvor de enkelte foreninger demonstrerede deres aktiviteter. Det blev en meget hyggelig aften, hvor der også var haverundvisninger og køreture med traktor og vogn på området og til engene ved Nørrekær. Det var dog i høj grad de, der allerede er medlemmer af foreningerne, som lagde vejen forbi museet.

Honningdagen søndag 15. juni blev også afviklet i godt vejr, med mange besøgende. Biavlerlaugets nye bestyrelse stod bag arrangementet, og laugene fik god hjælp af Bryggerpigerne, der denne dag påtog sig opgaven, at fremstille madreter med honning og uddele smagsprøver af disse i Centralhallen. Dagen bød på rundvisninger i biavlstudstilling og bi-gård, og der var mulighed for at smage på årets første friskslyngede honning, som kom direkte ud af honningslyngen. Det store hit, og det der fik børn og voksne til at gyse, var da et af laugsmedlemmerne fik sat et *biskæg* med over tusinde levende bier i ansigtet.

Den 3. august havde museet et helt nyt arrangement, som aldrig er prøvet tidligere. Det drejede sig om en *Hundeudstilling* og hundeskue med de gamle danske hunderacer, som der gøres en særlig indsats for at bevare og udbrede kendskabet til. For første gang var alle fire danske nationale hunderacer samlet til et fælles skue. Det drejer sig om racerne Broholmer, Dansk Spids, Gl. Dansk Hønsehund og Dansk-svensk Gårdhund. Arrangementet fandt sted i de smukke rammer på museets gårdsplads, og mange var kommet langvejs fra for at få del i denne oplevelse.

Et af de store og meget omfattende arrangementer fandt sted søndag den 17. august. Det drejede sig om arrangementet *Livet på landet*, som omfattede høst- og tærseaktiviteter, optagning af kartofler i marken, demonstration af gamle danske landhåndværk, historisk dyrskue og fremstilling af fødevarer og madreter – alt sammen med udgangspunkt i 1950'ernes landbosamfund. Over 200 personer var involveret i forberedelserne og afviklingen af dagen, som blev meget vellyk-

ket og meget velbesøgt. Der var en fin sammenhæng og helhed i de mange spændende tilbud til publikum. De fleste af museets laug var med, og stor succes fik det nye madtelt, hvor alle aktiviteter med fremstilling af mad og uddeling af smagsprøver fandt sted. Til det historiske dyrskue var der dog lidt færre dyr end året før. Restriktionerne i forbindelse med den frygtede husdyrsygdom *Blue Tongue* gjorde, at et par af de store udstillere måtte melde fra.

Æbledagen første søndag i oktober er et arrangement omgærdet af mange traditioner, og et arrangement, som indeholder flere elementer, som gentages fra år til år. Dette var også tilfældet i 2008, skønt en del af madaktiviteterne i Centralhallen var ændret i forhold til tidligere år. I 2008 skiftede tilbuddene hen over dagen, så publikum havde mulighed for at følge fremstillingen og få smagsprøver af forskellige æbleretter. Ellers var det meste ved det gamle, til stor glæde for de næsten 2000 gæster, som lagde vejen forbi. Museets Havehold solgte æbletræer af de gamle danske lokalsorter som aldrig før. Der blev fremstillet æblemost og uddelt smagsprøver på cider. Planteskoleejer Villy Mouggaard fra Blomstergården ved Viborg viste rundt i museets nye æblebeplantninger. Frugtavler Bjarke Poulsen fra Ebeltoft solgte æbler i store mængder. Pometmester Claus Larsen fra KVL's pomet i Høje Tåstrup var på plads med sine mange forskellige æbler ved museets indgang, og frugtavler Herluf Nielsen havde ligeledes sin vante placering i æblehaven, hvor han fortalte om beskæring og podning.

Årets sidste arrangement var det store, hyggelige *Julemarked*, som blev afholdt på museet for 17. gang. Arrangementet fandt

sted i samarbejde med Herregårdsmuseet, der afholdt Jul på Gammel Estrup samme dag.

Julemarkedet omfattede stort set hele museet, idet madpakkerummet også var inddraget til stande for første gang. Som tidligere år disponerede Torvelauget over Hal 1 og Hal 2. Centralhallen og Hal 3 var fyldt med forskellige arbejdende håndværksstande, og i Historisk Værkstedes lokaler huserede mejeristerne og bryggerpigerne. Sekretær Bodil Jensen, der havde ansvaret for markedet, havde eksperimenteret med at placere enkelte stande nye steder, og dette faldt heldigt ud.

Søndagens store tilløbsstykke var da Julemarkedet blev gæstet af forfatteren og TV manden Søren Ryge, der sammen med Gl. Estrup Smedelaugs Ejgil Sørensen signerede bogen *Den røde smed*, hvor Søren Ryge portrætterer Ejgil i en af bogens historier. Ca. 5.500 gæstede julemarkedet den første lørdag-søndag i advent. Mange har fast tradition for at lægge vejen forbi julemarkedet på Gl. Estrup, som af mange regnes for et af landets bedste julemarkeder.

Bon Jovi og Poul Potts

En helt særlig begivenhed, som fandt sted torsdag den 19. juni 2008 vil komme til at stå printet i museets historie langt ud i fremtiden. Denne dato lagde museet arealer til afholdelse af en af de hidtil største enkeltbegivenheder, som nogensinde har været afholdt på Djursland – koncerten med det amerikanske rockband *Bon Jovi*, arrangeret af Leif Bressum, Randers. Forberedelserne til det store arrangement var meget omfattende, og en lang række personer – også blandt museets ansatte og frivillige hjælpere – var beskæftiget



Bon Jovi på scenen på Messepladsen 19. juni. Foto: Jørgen Vest Rasmussen.

De mange tusinde koncertgæster måtte parkere bilerne i Lundby og gå de sidste par kilometer frem til koncertpladsen. Af hensyn til gæsternes sikkerhed var hovedvejen mellem Randers og Grenaa afspærret mens koncerten blev afviklet. Foto: Jørgen Vest Rasmussen.



i dagene op til koncerten. Der var meget stor medieopmærksomhed omkring koncerten, og Djursland og Gl. Estrup kom med et slag på Danmarkskortet.

Koncerten blev gæstet af godt 30.000 mennesker, og selve koncertens afvikling på Messepladsen forløb meget vellykket. Der var dog store problemer med at få de mange gæster frem til koncertarealet og betydelige problemer for politimyndighederne med at få afviklet trafikken. Det gav især vanskeligheder, at få ledet de mange tusinde biler ad små veje frem til parkeringsarealerne i Lundby. Det gav kødannelser på hovedvejen mellem Randers og Fausing til stor frustration for en del af gæsterne. Koncerten afstedkom således en hel del negativ medieomtale i dagene efter afholdelsen. Særligt dårligt stillet var de godt 200 gæster, som havde købt billet med bustransport fra Randershallen, men som på grund af trafikken aldrig nåede frem til koncerten.

Anderledes roligt og vellykket var koncerten med den engelske sanger *Poul Potts*, som blev afholdt på museet gårdsplads i slutningen af maj. De godt 5.000 koncertgæster fik en uforglemmelig oplevelse i de smukke rammer, og her foregik afviklingen af trafikken anderledes fredeligt og hurtigt.

Historisk Værksted

Et højt aktivitetsniveau, med mange undervisningsforløb prægede året igennem museets Historiske Værksted. 75 skoleklasser var tilmeldt undervisningsforløb i værkstedet, og hertil var der i hundredvis af børn som tog imod værkstedets særlige tilbud i vinterferien og efterårsferien.

I skolernes sommerferie havde værkste-

dets formidlere ansvaret for den daglige *Foderrunde* til museets husdyr. På alle hverdage kl. 11 kunne børn og voksne komme med på en runde til høns, kaniner, geder, får, svin og køer og hjælpe til med fodringen og høre nærmere om husdyrenes historie og anvendelse og betydning for landbruget. Dette tilbud var meget succesfuldt og populært, og der var sommeren igennem cirka 50 gæster med hver eneste dag.

Værkstedet udviklede et nyt årstidsbestemt undervisningstilbud – *Årstiden på museum*, som tog udgangspunkt i maden og måltidet, hvor nytteplanter fra Haven blev inddraget. Værkstedets medarbejdere var desuden involveret i flere projekter, hvortil museet hentede eksterne midler i løbet af året. Fra Kulturarvsstyrelsen modtog museet betydelige midler til at udvikle en interaktiv *Tidslinje*, som påtænkes opsat i Glasgangen til Besøgsmagasinet. Der blev desuden givet midler til at udvikle *Gå selv pakker*, så publikum fremover bliver *klædt bedre på* til museets mange forskellige udstillinger og talrige udendørs tilbud. Værkstedets formidlere var fagligt involveret i udviklingen af begge projekter, som til dels bliver sammenkoblet. De to projekter er dog endnu under udvikling og skal være endelig afsluttet og gennemført i foråret 2011.

I august blev museet, af Fødevarerministeriet og Kulturministeriet, bedt om at udvikle et nyt *Undervisningsprojekt om vore gamle fødevarerplanter*, som skal anvendes til undervisning på landets folkeskoler og gymnasier samt i forbindelse med besøg på de museer, som landet over arbejder med nytteplanter og plantegenetiske ressourcer. Det er først og fremmest museumsformidler Karen Schacht



og til dels museumsinspektør Bettina Buhl, der er blevet koblet på dette projekt bistået af flere konsulenter og bidragsydere udenfor museet.

Undervisningsmaterialet udvikles online, så det via internettet kan hentes og bruges af skoler og institutioner landet over. Der tages udgangspunkt i en række af vores mere almindelige og kendte fødevarerplanter, og undervisningsmaterialet udarbejdes så det rammer de forskellige klassetrin i folkeskolen og på gymnasieniveau. Dette spændende projekt, hvortil museet har modtaget 2 millioner kr., er endnu under udvikling, og skal være afsluttet i juli 2010.

Samlingerne

Museets ledelse formulerede i løbet af året en helt ny *Indsamlingspolitik* og nye principper for registrering og konservering af genstande, som vil være gældende de kommende år.

Sommerferiens daglige fodringsrunde var noget af et tilløbsstykke. Her ved hønsehuset, hvor børnene hjælper med at fodre og indsamle æg.

Indsamling af nye genstande vil fremover blive knyttet tættere sammen med de undersøgelser, forskningsprojekter og udstillinger, som museet i øvrigt beskæftiger sig med. Indsamling af løsrevne enkeltgenstande, som ikke er hæftet op på et projekt vil kun sjældent finde sted, og der skal i så fald ligge tungtvejende begrundelser for hjemtagelsen. Museet tager ikke fremover mod genstande, som indleveres uopfordret. Besigtigelser og dokumentation i "felten" vil fremover forekomme, uden museet nødvendigvis vil knytte genstandsindsamling til disse projekter. Alle inspektører får for fremtiden mulighed for at træffe beslutning om indsamling, og samtidig får de enkelte inspektører et ansvar for at få afviklet sagerne med indsamling og dokumentation. Der er ligeledes blevet opsat faste tidsfrister for færdigregistrering, konservering og magasinering af nyindsamlede genstande ligesom vi senest fra slutningen af 2010 vil være helt ajour med at have færdigregistreret de genstande, som allerede findes på museet.

Der blev ligeledes udarbejdet en *Konserveringsplan* for konservering af museets omfattende genstandssamlinger, som i dag tæller omkring 75.000 enheder. En mindre del af museets genstande, især de seneste indsamlede, har aldrig undergået en egentlig konservering. En række træ- og lædergenstande er desuden i noget dårlig stand og trænger til fornyet konservering. Andre, mere hårdføre genstande af jern og metal skal alene overvåges for eksempel rustangreb, afskalning af maling med mere. Museet mangler desuden at konservere cirka 1.000 genstande fra slagterisamlingen, som blev overflyttet fra Roskilde i 2006. Planen, der rækker frem til 2015,

forsøger at tage højde for alle disse forhold, således, at museets konserveringsmedarbejdere gennem de næste 6 år kommer igennem samtlige genstande i museets samlinger. Konserveringen vil ske ud fra en prioritering, så de mest udsatte og konserveringskrævende genstande konserveres først.

Med udgangspunkt i museets hovedemne i 2008 *Kartofflen* blev alle redskaber og maskiner museet har indsamlet gennem årene, som har været anvendt i forbindelse med kartoffeldyrkning, konserveret i 2008. Ligeledes fortsatte konserveringen af slagterisamlingen både med henblik på af levere genstande til den permanente slagteriudstilling og for at få taget hånd om de mest skrøbelige genstande, der er blevet overført med samlingen fra Slagterimuseet i Roskilde.

Året igennem er der også foregået en udtynding af samlingerne i besøagsmagasinet og i magasinet i bygning 3, hvor genstande herfra er blevet overflyttet til magasinet på den nedlagte kartoffelmelsfabrik i Auning.

Forskning og undersøgelser

Museet gennemførte i løbet af 2008 flere forskningsprojekter og undersøgelser – dels indenfor det nye arbejdsområde *Måltidets Kulturhistorie* og dels med udgangspunkt i museets omfattende genstandssamlinger.

Museumsinspektør Jens Aage Søndergaard foretog en større gennemgang og beskrivelse af de redskaber og maskiner, som har været anvendt i forbindelse med *Kartoffeldyrkning* i Danmark. Han tog udgangspunkt i museets meget omfattende samlinger af redskaber og maskiner, og i en omfattende artikel i museets årbog beskrev

I september afholdt museet sammen med Dansk Landbrugs Medier et velbesøgt arrangement, som stod i veterantraktorerens og modeltraktorens tegn.



han udviklingen af de maskiner der har været anvendt i forbindelse med kartoffeldyrkning frem til 1950. Indtil 1900 anvendte bønderne i stor udstrækning en række håndredskaber og svingploven til kartoffeldyrkning. Kartoffelen var på dette tidspunkt en afgrøde, som alene blev anvendt i egen husholdning eller som foderafgrøde til svin. Kun de større jordbrugere investerede i specialeredskaber og først efter 2. verdenskrig skete der en specialisering, som medførte større investeringer i specialteknologi til kartoffeldyrkning.

Bettina Buhl gennemførte flere forskningsprojekter. Hun afdækkede blandt andet, hvordan vi har anvendt *Kartofflen i madlavningen* gennem tiderne. Hendes kildemateriale var især de gamle kogebøger, som er bevaret fra 1700-tallet og 1800-tallets første halvdel. Til stor overraskelse fandt hun dokumentation for, at kartofflen tidligere har været anvendt til meget andet, end det vi forbinder med planten i vore dage. Kartofflen har blandt andet været anvendt i bagværk og desserter, ligesom der har været brygget øl på kartofler.

Museet var involveret i forskning i anvendelse af de gamle danske nytteplanter, og i den forbindelse udførte et af museets frivillige arbejdsgrupper *Det Historiske Køkken* under ledelse af museumsinspektør Bettina Buhl en række måltidsforsøg med anvendelse af et udvalg af de gamle sorter, hvor kartofler og rabarber blev testet i forhold til smag, konsistens og anvendelse i nutidens køkken.

Bettina Buhl bidrog også med forskning til en række øvrige projekter indenfor måltidets kulturhistorie. Hun bidrog eksempelvis til en større videnskabelig publikation udgivet af Københavns Universitet om 1800- tallets



madkultur ligesom hun skrev en artikel om humle og øl i almuekøkkenet i bogen *Fynsk Ølkultur*, der udkom sidst på året.

For midler fra Fødevareministeriet er museet i samarbejde med Århus Universitet blevet involveret i flere forskningsprojekter, som tager udgangspunkt i vore gamle fødevarerplanter. I museets Landbrugsbotaniske Have skal museet dyrke gamle sorter af *Kål* og *rodfrugter* og følge disse sorters dyrkningsmæssige egenskaber i økologisk drift. Museumsinspektør Bettina Buhl skal desuden finde gamle opskrifter på anvendelse af de pågældende grøntsager og afprøve disse i samarbejde med museets frivillige arbejdsgruppe *Det Historiske Køkken*. I et andet projekt, som har fået tildelt midler fra Fødevareministeriets rådgivende udvalg for fødevarerforskning, Ruff, der blandt andet involverer samarbejde

I det tidlige forår lagde Museet ramme til en stor Landdistriktskonference arrangeret af Region Midtjylland med deltagere fra hele landet.

med Kokkelandsholdet, skal museet dyrke rodfrugter og være med til at finde større anvendelse for disse i det moderne køkken.

Museets omgivelser

I de naturskønne enge ved Nørrekjær nær naturstien og pumpehuset, har museet i samarbejde med Norddjurs Kommune fået opført seks *shelters*. Det er sket for midler fra Friluftsrådet. De seks *shelters* kan hver rumme 6-8 børn og voksne, så nu har op mod et halvt hundrede mulighed for at overnatte på stedet. Vi forventer, at det især bliver skoler, fritidsklubber og institutioner på udflugt eller lejtur i sommerperioden, som vi benytte sig af dette tilbud om overnatning under lidt primitive forhold. De vil formentlig også blive

benyttet af cykelturister og kanosejlere på tur langs Alling Å.

På museets forarealer er der i løbet af det tidlige forår 2008 blevet plantet i alt 528 æbletræer. Det er træer af de gamle danske æblesorter, så museets nu har to træer af samtlige gamle sorter, som har været i Danmark. På Smedetofte er halvdelen af træerne plantet. Æbletræerne her er podet på en lille grundstamme, så træerne har kunnet plantes tæt. Her står træerne alfabetisk efter deres danske sortsnavne. I de øvrige 15 større og mindre beplantninger ved p-arealer, foran smedjen, ved legepladsen, ved centeret og så videre står træerne grupperet efter den egn eller landsdel, hvor de kommer fra. Eksempelvis er æbletræerne i den indre museumsgård alle fra Vestjylland eller Limfjordsejnen.

Den 28. oktober kunne museet fremvise en fornem og meget blivende gave fra Dansk Slægtsgårdforening. Ved gavlen af udstillingsbygningen Hal 1, kunne komitéformand Knud Erik Jensen foretage afsløringen af en *Granitskulptur af en malkepige*. Granitskulpturen, der viser en malkepige i naturlig størrelse med malkespand og skammel, er udført af billedhuggeren Jakob Vestergaard fra Salling. Slægtsgårdforeningen vil med denne fine gave til museet gerne sætte et monument over en lidt overset gruppe i landbosamfundet, malkepigerne. Det er sjældent, der rejses mindesmærker for kvinderne i landbruget, hvilket en repræsentant for nutidens malkepiger og bondekoner, forfatter og debattør Marianne Jørgensen også kom ind på i hendes foredrag i Centralhallen i forbindelse med afsløringen.

Fra afsløringen af skulpturen af malkepigen den 28. oktober. Fra venstre komitéformand Knud Erik Jensen, billedhugger Jakob Vestergaard og formanden for Slægtsgårdforeningen gårdejer Peder Mouritsen.



En dannelsesrejse i 1920'erne

Af **Hans C.S. Koefoed**, gårdejer, lic.agro.

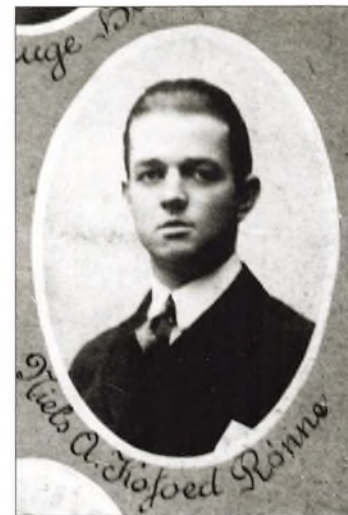
Hvis man giver sig til at rode lidt med en gammel brevordner og det tilhørende fotoalbum, kan det blive starten på et interessant arbejde. Det gjorde jeg med breve og billeder, der var blevet sendt hjem af min far, der som ung landmand, i 1924-26 foretog en landbrugsmæssig uddannelsesrejse rundt om jorden. Det gav et fantastisk billede af almindelige vilkår og arbejdsforhold, som de var for godt 80 år siden. Det blev let at trække linjerne op til vore dages forhold, blandt andet for nutidens unge på uddannelsesrejser.

Min fars dannelsesrejse har indtil for få år siden kun eksisteret som fragmenterede familieanekdoter. Jeg har siden, ved gennem-

læsning af de breve han sendte hjem, fået meget mere styr på hvad, der hændte ham og hans rejsekammerat i det store udland. Denne artikel vil prøve at gengive dannelsesrejsens væsentligste indhold, som den blev beskrevet til den ene af globetrotternes forældre, medens det hele stod på.

En dag i begyndelsen af 1924 fik Niels Koefoed et brev fra Niels Daverkosen, som han havde været på Dalum Landbrugsskole sammen med den foregående vinter. Daverkosen var meget træt af sit job som forvalter på et gods i Holsten på grund af de elendige forhold i Tyskland på det tidspunkt. Han spurgte, om Koefoed kunne tænke sig at

Elvefotografier fra Dalum Landbrugsskole 1922-23. Alle fotografier i denne artikel: Hans Kofoed.



tage en tur med til Canada for at opleve noget andet. Det kunne Koefoed, han var tilsyneladende ikke fuldt udfordret af sit arbejde på Tjele Gods og havde vist lidt kærestesorger i forbindelse med en ung dame, han havde mødt i Viborg. Den 3. april sejlede de med Skandinavien-Amerika Liniens "S/S United States" Fra København til Halifax, hvorfra de kørte med immigranttog til Winnipeg.

(Immigrant betyder indvandrere, emigrant betyder udvandrere. Red.).

Winnipeg

I Winnipeg mødte de ved ankomsten den 16. april det første af de store problemer, de skulle komme til at kæmpe imod de næste to år: arbejdsløsheden. Canada var, som det meste af den øvrige verden, ramt af en meget stor arbejdsløshed i kølvandet af 1. verdenskrig. Når der er stor arbejdsløshed og samtidigt dårlige konjunkturer, er det ikke nemt at være udlændinge, der kun taler sproget dårligt. Det andet store problem for dem var deres nye sociale indplacering. Her i det fremmede var de helt nede på bunden af samfundet uden adgang til de sociale grupper, de følte sig på lige fod med. Det hjalp ikke, at de havde de nålestribeede habitter med. Væk var den status spidsbukser, blankpudsede støvler, motorcykel og ikke mindst tilstrækkeligt med penge havde givet dem hjemme i Danmark. Pengene var i øvrigt det sidste store problem. De kom aldrig til at tjene nok til at dække deres omkostninger. Disse tre problemer kom til at dominere deres næste to år i Canada, New Zealand og Australien. Alligevel fik turen vist nok status som oplevel-

sen i deres liv, og de fik et livsvarigt venskab. De tre store problemer, de havde på turen, skal man lede efter i Koefoeds breve til sine forældre, de fik aldrig nogen væsentlig plads i familielegenderne, der er domineret af alle de fantastiske oplevelser, de to globetrottere havde på turen.

Koefoed beskriver deres følelse af afmagt i forhold til arbejdsløsheden således i et brev til forældrene dateret 23. april 1924:

"Der er endnu ikke kommet Brev fra den Mand, vi søger Plads hos, saa vi er i Winnipeg endnu. Vi har selvfølgelig ikke Spor at bestille, og den ene Dag gaar nøjagtig som den anden. Vi bor stadig paa KFUM og betaler 5\$ om Ugen for et Dobbeltværelse. Drikkepenge kendes ikke herovre. Vi ligger i Sengen hele Formiddagen, for at spare Morgenmaden. Op Kl. 11, spadserer til den anden Ende af Byen, hvor vi har en Café, hvor vi spiser. Kl. 12½ eller 1 spiser vi Frokost ("Sup") som bestaar af Suppe, Steg, Dessert og The med Brød og Smør. Der sidder vi paa en Klaverstol ved en Disk og spiser, og det koster 35¢. Saa gaar vi en Tur paa Strøget, hvorefter vi gaar den ½ Times Gang til K.F.U.M. igen. Derefter en Times "66" (Idiot 66) og derefter en Spadseretur til den anden Ende af Byen for at høre efter Brev i Konsulatet. Derefter ind paa Strøget i en Biograf (20¢) og derefter (Kl. ca. 9) ind paa vores "Bar" og drikker The (15¢). Derefter en tur paa Strøget, og saa hjem til K.F.U.M. Kl. ca. 10½ – 11. Altsaa 1 Maaltid Mad og en Kop The om Dagen, 1 Biografbillet og lidt Tobak, i alt 80¢ om Dagen. Den ene Dag nøjagtig som den anden."

"Der er een Ting, der har inspireret os herovre, og det er de unge Piger. Alle har Pagehaar, er meget smukke, og er vanvittigt flot klædt paa. Men de er malede i alle Regnbuens Farver og er nogle rene Kalkmalerier at se paa. Det er en lidt underlig Følelse for os, at vi nu er "paa den anden Side af Plankeværket". Der er jo ikke mere saadan, at vi, naar vi hører god Musik og ser Festklædte Mennesker fra en flot Resturant, at vi kan gaa derind. Vi har bare at holde os udenfor. Men vi længes ogsaa meget efter at komme ud paa Landet."

Stationsbyen Flaxcombe ikke så langt fra Big Four. Man fornemmer der uendelige træløse prærie.



Denne beskrivelse er ikke ret meget forskellig fra de tilsvarende beskrivelser fra deres andre arbejdsløshedsperioder. Da det stod klart for dem, at de ikke ville få noget ud af at blive i Winnipeg, rejste de videre mod vest til Saskatoon. Her viste der sig ret hurtigt en mulighed på en stor farm, "Big Four", hvor de arbejdede indtil slutningen af august. Kvalifikationskriteriet var, at de skulle være gode til at køre firspand.

Camp III på Big Four.

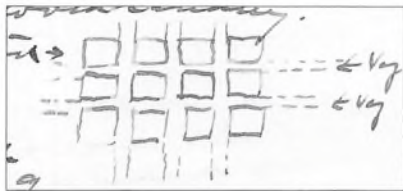


Big Four i Saskatchewan

"Big Four" skulle blive en af hovedhjørnestene i deres oplevelser. Det er der mange årsager til. Det var deres første job i det fremmede. Her oplevede de prærien, medens den endnu var meget præget af nybyggeresamfundet. Her så de kæmpe maskiner, som de aldrig havde drømt om, ikke kun store traktorer og damppløve, men også heste- og muldyrtrukne redskaber, der var enorme. De fik arbejdskammerater og arbejdsvilkår, de ikke havde drømt om eksistensen af, og de oplevede en natur og naturfænomener, som var "noget at skrive hjem om", og det gjorde Koefoed så.

En 10-furet damppløve fra Big Four.





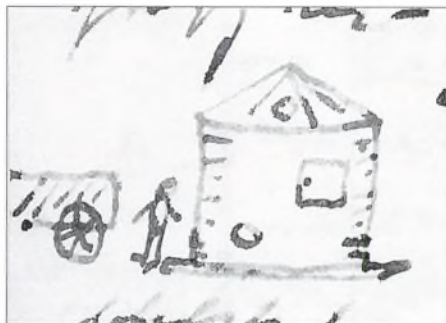
Koefoeds skitse i et brev til forældrene, der skulle forklare, hvorledes prærien var udstykket i kvadrater med en sidelængde på 1 mile.

"Big Four" lå i det sydvestlige hjørne af Saskatchewan ved Marengo, en stationsby ikke langt fra grænsen til Alberta på "Canadian National Railway's" bane fra Saskatoon til Calgary. Farmen var på ca. 20.000 acres. Den var delt op i fire mindre enheder, "camps", Camp I, II og III var planteavlsbrug med noget husdyrhold, medens "Camp IV" var en fælles maskinstation med blandt andet fire damppløve og 10-12 meget store traktorer.

Vore globetrottere kom til "Camp III", der var ledet af en dygtig "formand" (forvalter), som Daverkosen og Koefoed fik et særdeles godt forhold til og korresponderede med længe efter de havde forladt Canada. Markerne var inddelt efter et system, som vist dækkede hele prærien. På et kort var der oprindeligt tegnet et kvadratnet med en sidelængde på kvadraterne på 1 mile. Det gav således et system af marker (sektioner) på 640 acres (cirka 260 ha) adskilt af markveje, der gik øst-vest og nord-syd. "Camp III" havde 13 af disse sektioner under plov.



Skitse af forspændingen af 13 heste, der skulle klare en kombineret kultivator og såmaskine til korn. Der blev sået direkte i stubben. Det var store forhold. I Koefoeds barndomshjem havde der været 9 arbejdsheste i alt.



Arbejdsforhold

Koefoeds meget udførlige beretning om deres arbejde på farmen og deres oplevelser i øvrigt, viser meget tydeligt, hvor fremmedartet det hele var for dem, der kun kendte til den stramme disciplin, der herskede på de herregårde, hvor de havde været landvæsenselever, og for Daverkosens vedkommende også underforvalter og forvalter. "Bisserne" generede sig ikke for at ryge, hvor de havde lyst, heller ikke inde i bygninger, hvor det var forbundet med brandfare. Formanden gik foran med det dårlige eksempel, han satte i arbejde med en cigar i munden og havde en beskidt overall på. Bisserne kunne sågar finde på at strigle hestene med en hjemmerullet cigaret i munden, noget værre kan Koefoed vist ikke forestille sig, og hvis de havde haft en meget belastende aften i byen, var det ikke sikkert, at de kom på arbejde den følgende dag før over middag.

Koefoed undrede sig noget over de meget ekstensive dyrkningsmetoder med jordbehandling reduceret til det mindst mulige,



Skitse og foto af en af de smarte transportable kornsiloer.

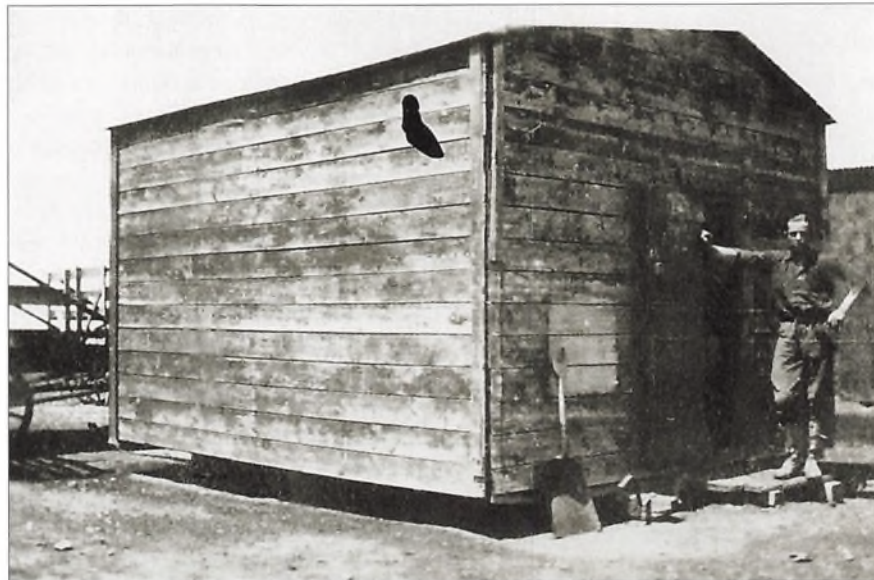
men de store maskiner interesserede ham overordentligt meget. Han tegnede små skitser, der viste forspændingen til de forskellige redskaber, samt hvor mange liner, der skulle bruges til de enkelte forspændinger. En ting, der tydeligt imponerede ham, var "kornmagasinerne". Det var små bølgeblikksiloer, der rummede 1000 bushels (cirka 36m³).

"Der er sikkert mange, for jeg har set en med Nr. 212 paa.[...]Man ser dem overalt, hvor man saa end vender Blikket".

Han synes, at det er smart, at de står på me-der og kan flyttes efter behov. Noget, han ikke skrev hjem om, men som han talte meget om senere, var de tørre forhold på prærien, der gjorde, at kornet efter hans mening havde en uendelig holdbarhed i disse transportable siloer.

Deres indkvarteringsforhold var særprægede. De boede 12 mand i et "bunk-house", et skur med primitive køjer, hvor de skulle ligge 2-3 mand i hver køje. Alt var ubeskriveligt beskidt. Der blev gjort rent og desinficeret en gang om året, resten af tiden blev der ikke en gang fejtet. Det havde naturligvis sine konsekvenser. Væggelusene var utallige. Især Daverkosen var meget plaget af dem, Koefoed af en eller anden grund ikke. Omklædningen til natten bestod i, at man tog støvlerne af, alt i køjerne var så beskidt, at den eneste mulighed var, at man beholdt tøjet på. De nålestribeede habitter og alt det, der var sendt i depot i Saskatoon, blev først rekvireret, da de skulle sejle til New Zealand.

Maden var god, så Koefoed skriver hjem, at han er ved at vokse ud af sin overall. Der



Bunkhouse til 12 mand på Big Four.

Køkken og folkestue var indrettet på en vogn.



var en køkkenvogn, som også rummede en "folkestue". Kokken lavede fortrinlig mad, og Daverkosen og Koefoed kom til at stå på en særdeles fortrølig fod med ham, noget der jo må siges at have været en fornuftig disposition. Koefoed sad tilsyneladende inde hos ham, når han skrev sine mange breve, både Daverkosen og han havde en meget stor korrespondance.

Der er beretninger om mange oplevelser af forskellig slags. To gange oplevede de orkanlignende støvstorme på "Big Four". Forløbet var stort set ens de to gange. I udgangspunkt var der helt stille, når stormene kom. De så bare den enormt høje lodrette støvmur komme væltende fra vest, og pludseligt var så stormen over dem. Vogne, tomme kornsiloer og alt det løse blev blæst rundt i hele området, og det var umuligt at færdes ude. Blev man fanget i stormen, måtte man bare lægge sig ned og håbe på, at man ikke blev ramt af noget. Det skete for fårehyrden den ene af gangene, hvor han var ude med sin vogn. Han fik sig dog kæmpet sig det lille stykke vej, han havde hjem til farmen, men han kunne ikke selv tage sig af hest og vogn på grund af støv i øjnene. Efter en halv time blev det så igen stille, fra det ene sekund til det andet, og der var så kun oprydningen tilbage.

Fritidsfornøjelser

Noget, der senere fyldte meget i de mundtlige beretninger, var deres oplevelser til det lokale "stampede", som ikke havde noget at gøre med skræmte hestes vilde flugt, men var den lokale betegnelse på en cowboyopvisning, hvor professionelle opvisningshold

viste, hvad "rigtige" cowboys kunne med hest og lasso, når de skulle håndtere vilde kreaturer og utilredne heste – cowboynostalgier på højt plan. Alle havde fri den dag og kørte ind til "Smiley", den lokale flække med nogle få træhuse og en bar, hvor de straks varmede op med nogle øl og "lavede lidt Sjøv". Om eftermiddagen var der den nostalgiske cowboyopvisning efterfulgt af druk, slagsmål på gaden og dans med stedets få piger om aftenen. Koefoed skriver hjem til forældrene:

"Det var et flot Syn at komme ind til Chineseeren om Aftenen og se en Halv Snes Cowboys i fuld Uniform med Hat paa, staa langs med Disken og drikke Øl og Whisky. Der blev drukket kolossalt, og de fleste var noget lystige. (Her er Forbud nemlig). Jeg glemmer aldrig Hjemturen. Daverkosen og jeg gik rundt og samlede Fyrene sammen og fik Hestene spændt for. Og saa gik det, – i Galop hen over Prærien, i Galop op og ned ad de stejle Bakker. Daverkosen og jeg havde nok at gøre med at passe Hestene og se efter at vi kørte i de Hjulspor der kaldes Vejen, men de andre, der var mere eller mindre drukne, sad og sang i Vilden Sky medens der var to Mundharmonikaer i Gang. En sang italiensk, en anden Polsk og en tredje Engelsk. Jeg glemmer det aldrig – ude paa den stille Prærie, medens Nordlysene spillede paa Himlen og Maanen var ved at staa op. De kører fuldstændig vildt herovre, og den spinkle Vogn gængede under det store Læs. Det er uhyre vanskeligt at finde Vej, for der løber saa mange Hjulspor i alle Retninger, og fordi man ikke kan se andet end Prærie."

Beretningen til forældrene om hjemturen var nok lidt underdrevet, den fyldte væsentligt mere i de senere mundtlige beretninger. Der var nogle af de fulde canadiere, der kørte, og Daverkosen og Koefoed har nok begge næsten været skræmt til døde af den sindsyge kørsel i et område med lodrette skrænter ned i dybe raviner, måske så skræmt, det det var det, der var årsag til, at de blev hjemme på Camp III, da der en gang senere var et "Stampede" i nærheden, som alle de andre arbejdere deltog i.

Koefoed kedede sig i fritiden. Han skrev det ikke direkte, men det er ret let at tolke sig frem til ud fra hans omtale af fritiden. Han beklagede sig ofte over ikke at have set et træ i månedsvis, men det forhindrede ham ikke i begejstret at beskrive den træløse prærie, hvor man altid kunne finde rester af den oprindelige natur, hvis man red lidt væk fra bygningerne. En af deres små fritidssysler var at fange jordegern. De havde et langt stykke sejlgarn med en løkke i enden. Løkken lagde de om et af hullerne ned til jordegernes gangsystemer. Når de gik væk fra hullet, lagde de resten af sejlgarnet ud, og så varede det ikke ret længe, før et af de nysgerrige dyr stak hovedet op af hullet og kom med et meget karakteristisk fløjt, og så var det bare at trække hårdt i sejlgarnet, og de havde et jordegern (måske).

Den nye hverdag

Det gik ikke så godt med at lære engelsk. Der var nogle få canadiske arbejdere på farmen, men de fleste var udlændinge ligesom Daverkosen og Koefoed, så det var lige før, at det havde været lettere at lære italiensk, ungarsk

eller polsk. De måtte derfor klare sig med deres skoleengelsk. Denne mangel på kendskab til sproget blev anledning til, at Koefoed fik en oplevelse, der virkede godt i den senere række af anekdoter fra turen. På et tidligt tidspunkt af deres ophold blev han sendt ud til en sø med en tankvogn for at hente vand til kreaturerne. Da han var næsten ude ved stedet, stejlede hestene. Han hoppede af vognen og gik frem for at berolige dem og så, at årsagen til deres uro var, en efter hans mening, ret stor slange, der lå rullet sammen på vejen og hvæste meget uvenligt af heste og kusk. Han slog så slangen ihjel, smed den op på vognen og fik hentet det vand, han var blevet sendt ud efter. Efter hjemkomsten spurgte formanden om han havde haft noget "trouble" på turen. Koefoed viste ikke, hvad ordet betød, så han svarede: "I don't know what trouble is". Formanden grinede og sagde, at Koefoed var en heldig fyr, men da han opdagede den døde slange på vognen tog han sig til hovedet, og resten af dagen gik han rundt og sagde til alle de andre, at nu havde han mødt verdens lykkeligste menneske, der ikke vidste, hvad problemer var for noget.

Problemet med, at vore globetrottere ikke fik lejlighed til at tale engelsk, fortog sig snart. Området blev ramt af en ekstrem tørke, og mange marker, kunne ikke høstes, fordi det ikke kunne betale sig. Derfor forsvandt de mange fremmede – "the bloody aliens" – fra arbejdsstyrken i takt med at den blev reduceret. Selv canadierne forsvandt men senere end immigranterne. Når Daverkosen og Koefoed blev tilbage, skyldes det dels, at de havde en skriftlig kontrakt på \$50 om måneden, men måske nok så meget, at de hjem-

mefra havde lært at rette sig op og sige "Yes, Sir", når de fik en ordre, og så gøre det, de fik besked på. Det ser ud som om, det er den egenskab, der gang på gang på turen kom til at redde dem og give dem lyn-avancementer til de bedste jobs, situationen rummede mulighed for.

Mennonitterne

Tiden efter indskrænkningerne blev en god tid for dem. De arbejdede meget sammen med formanden og den engelske fårehyrde. Koefoed skriver, at han brugte megen tid på at reparere maskiner. Han var særligt stolt over en reparation, han lavede på ladens hejseværk lige før afrejsen, sammen med formanden. Den gode tid nærmede sig dog enden, "Big Four" blev solgt, og så hjalp ikke engang den skriftlige kontrakt mere. Den engelske ejer, Mr. J.J. Strutt, som skulle være den største jordbesidder i "The British Empire" på den tid, var åbenbart blevet træt af ejendommen. I alt fald fik han solgt den til en gruppe "mennonitter", nogle flygtninge fra Sovjetunionen, som fik "Big Four" på ret gunstige vilkår

Mennonitterne er en religiøs sekt af protestantisk observans, der opstod i forbindelse med opløsningen af Den romersk katolske Kirke i 1500-tallets Nordeuropa. Sektens særkende var især voksendåb og pacifisme, to forhold der var med til at udsætte medlemmerne for voldsom forfølgelse. Fra deres udgangspunkter i Schweiz og Holland drev de derfor meget rundt i Europa i 1600- og 1700-tallet. Hvor de kom frem, dannede de landbrugskollektiver. Mange kom til Tyskland og det var fra en koloni i Østpreussen, at Katarina II af Rusland i 1788 inviterede menno-

nitter til at kolonisere en del af det nye "lebensraum", Rusland lige havde overtaget fra Det Osmanniske Rige. Der var sammenfald af interesser. Rusland ønskede kolonister, der ikke blandede sig med de lokale, mennotit-terne ønskede at være i fred med deres kultur, religion og tyske sprog. Et af deres væsentligste incitament for at flytte til Choritza cirka 200 km nord for Krim var Katarinas løfte om fritagelse for militærtjeneste, et privilegium der blev kraftigt udtyndet hen mod midten af 1800-tallet. Det startede en ny vandring og i perioden 1873-1884 kom 8.000 mennonitter til Manitoba i Canada. Også USA modtog mennonitter i denne periode.

Efter revolutionen i 1917 var der igen problemer med livsform, erhverv, religion og militærtjeneste. Mange rejste til Canada, der modtog 21.000 mennonitter i perioden 1922-30. I 1930 lukkede den sovjetiske regering for emigrationen. Der var i Amerika tradition for at etablerede mennonit-samfund finansierede de nye kolonier, også hen over grænsen mellem USA og Canada. Det må formodes, at mennonitterne på "Big Four" blev hjulpet i gang på denne måde, men det vidste Koefoed ikke og har derfor ikke nævnt det.

Deres isolerede liv i en af Ruslands afkroge havde haft som konsekvens, at de manglede enhver fornemmelse for mekanik og var helt fremmede over for den driftsform, der var på "Big Four". Det afledte mange, meget politisk ukorrekte kommentarer i brevene, om hvor stupide disse elendige "bolsjevikker" var. Først den sidste dag af den korte periode Daverkosen og Koefoed var på "Big Four" sammen med mennonitterne, opdagede de, at de alle talte flydende tysk, og at de bare

fra første dag kunne have talt tysk med dem. Den sidste dags snak med mennonitterne gav Daverkosen og Koefoed et helt andet indtryk af, hvad det var for mennesker, de i første omgang havde set ned på.

Turen til Lethbridge

Afrejsen fra "Big Four" skete tilsyneladende meget pludseligt og over hals og hoved. Måske mangler der et brev i samlingen, der mangler i hvert fald et par brevkort, der senere henvises til. Det næste brev er sendt fra Lethbridge i det sydlige Alberta godt en uge efter, at de har forladt "Big Four". De tog først til Calgary og var der nogle dage, men da det ikke gav noget arbejde, tog de toget 100 miles mod syd til Macload, hvor der ikke så ud til at være nogle muligheder, hvorfor de næste morgen begyndte at gå de 32 miles, der var til Lethbridge. Det meste af vejen i silende regn. Om aftenen, da det var ved at være helt mørkt, så de lysene fra Lethbridge, der var kun en "mile" tilbage, men det var en kort strækning, der skulle give dem en af rejsens værste oplevelser. Koefoed skriver den 23. august 1924 til sine forældre:

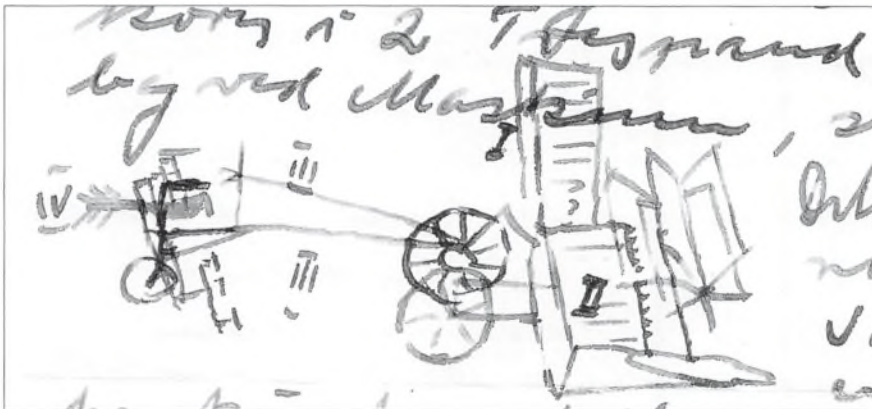
"Vi stoppede vore Piber for maaske 25^{nde} Gang og satte den i Forvejen ret stærke fart endnu mere op. "Saa for -----" siger pludselig Daverkosen, han var den første, der opdagede de to Ekstraskinner, der altid er ved en Bro -? Ganske rigtigt var der en Bro, og den var vanvittig høj. Langt nede under en stejl Skrænt saa vi 2 hvide Striber, Floden, som på dette sted var dobbelt. Broen var altsaa lang, kunne vi regne ud, men der var dog Rækværk paa. Vi holdt en lille Raadslagning,



men vi var enige om, at det var mindst lige saa farligt at kravle som at gaa over. Men den var lang, og man bliver tosset i Hovedet af at gaa og se paa Svellerne med Revner imellem. Da vi kom omtrent paa Midten, saa vi lange borte et kraftigt Lys komme imod os (eller rettere efter os) med en uhyggelig Fart. Da Bilerne ikke kunne køre, vidste vi nok, hvad det var. Et øjeblik senere, var vi overbevist. Havde det været saa lyst, at vi kunde se Enden af Broen, havde det ikke været saa spændende, men da vi ikke anede, om den var 10 miles eller 50 Alen, var det jo ikke saa hyggeligt. Naa, vi naaede altsaa over med et Par Sekunders Forspring for et mægtigt Bumletog. Mærkeligt nok var min Pibe gaet ud, da jeg kom over -? [...] Vi har nu været nede og se Broen og vi er enige om, at vi aldrig ville været gaet over den om Dagen; den var 1 mile 47 feet lang."

De var naturligvis ude ved broen straks den næste formiddag for at inspicere og fotogra-

Broen de skulle over i mørke ved Lethbridge.



Deres første arbejdsopgave ved Barons, Alta, var at køre korn fra "headers", som var høstmaskiner, der rev aksene af stråene og smed dem med en transportør op i vognene. Vendingerne var komplicerede, fordi hestene var forspændt bag maskinen. På fotoet er maskinen ved at svinge til højre. Det venstre spand heste trækker stjærten ud til siden medens det højre spand stepper til venstre.

føre den. Det var rigtigt, at den var meget lang, og at der var meget langt ned.

Opholdet i Lethbridge varede til omkring den 28. august. Den dag sendte Koefoed et brev fra deres nye plads hos en mindre farmer, der drev en maskinstation, der høstede lokalt. Farmeren skulle i høstens tid bruge en del folk til sine to tærskehold, og det gav dem en chance for at komme på samme arbejdsplads. De fik også "engländeren Mac-

Naughton" med, der vist nok var fårehyrden fra "Big Four", og som de tilsyneladende fulgtes med fra "Big Four". Englænderen MacNaughton var egentlig skotte.

Barons, Alta

Rejsen gik videre og det nye sted, de kom til, lå 10 miles fra byen Barons, Alta, i delstaten Alberta. De måtte acceptere en dagløn på \$3.00 på grund af den store arbejdsløshed, selv om høstarbejde burde give det dobbelte. Stedet var det mest svinske, de kom til at opleve på hele turen. De boede 24 i en skurvogn, hvor der har køjer til 20, resten måtte ligge på gulvet. Kokken klarede de store ting i opvasken ved at sætte gryder, pletter og pander uden for køkkenvognen, så slikkede de løsgående svin dem rene. De fik på et tidspunkt madforgiftning, så de hele natten måtte skiftes til at rende på det lille hus. Til alt held havde Koefoed lige fået et stort bundt aviser hjemmefra, de fleste af dem gik til den nat. Koefoed blev på et tidspunkt selv meget syg, det fremgår ikke klart, hvad det var, og det er først fuldt beskrevet i brevene på et langt senere tidspunkt, men han lå i flere dage i sengen med høj feber, og det var et helvede for ham, når de flyttede skurvognen fra et arbejdssted til et andet. Det var noget af en økonomisk katastrofe for ham. De fik naturligvis ikke løn, når de var syge eller når det var dårligt vejr, så de ikke kunne høste. Deres dagsorden på dette tidspunkt var at spare så meget sammen, at de kunne tage en postbåd til New Zealand, når høsten var slut. Der var mange planer for den fortsatte tur. Det stod nu helt klart for dem, at de ikke kunne blive i Canada vinteren over. De ville

ikke kunne få arbejde med løn. Hvis de var heldige, kunne de få arbejde for kost og logi. MacNaughton havde overbevist dem om, at deres lykke var gjort, hvis de bare kom til New Zealand, hvor lønningerne var skyhøje. Han havde selv været der, han havde vist været de fleste steder i verden.

Det var dyrt at komme til Vancouver (\$36) og meget dyrere at komme til New Zealand (\$180), når man havde en dagløn på \$3. De steg dog i løn, dels var det noget generelt, da der blev mere travlt, og dels fik de mere betroede og dermed vellønnede funktioner. Daverkosen blev således "Engineer" på det ene lokomobil, medens ejeren selv passede det andet.

Fra denne periode stammer en lille beretning fra Koefoed, som åbenbart gerne ville glæde sin mor, fordi hun var så flink til at sende ham gode cigarer. Det var jo godt nok meget forbudt, men hun pakkede dem ind i midten af et avisbundet, og hvis hun dypede dem i vand først, havde de den rigtige fugtighed, når de kom frem til Canada det meste af en måned senere. Kun en gang gik det galt i tolden, det var i New Zealand. Cigarerne var normalt til meget privat brug for Daverkosen og Koefoed, men her i Barons, Alta fik MacNaughton åbenbart en, Koefoed skriver:

"Cigarerne var saa glimrende pakket ind, at vi først bandede endnu en Gang over den Postexpedient, der havde hugget dem, før vi fandt dem; Ingen på Jorden kan opdage det Fif. Vore Følelser, da vi laa paa Ryggen og uhyre langsomt røg vore "Nihil sine", kan ikke beskrives. De bortkastede Stumper var

ca: 2½ mm lange. Englænderen, som ogsaa fik en, var stum, indtil han var færdig med sin, saa kom han hen til vores Seng og sagde ganske stille: "It was a damned good cigar; you can't get so good a cigar in this damned country". Og senere: "Det er Sandt!" Da Daverkosen smagte Cigaren, sagde han: "Hun er sgu en go' Pige, din Mor"."

De holdt ikke svineriet på farmen i Barons ud i længden. Efter godt 7 uger var de den 17. oktober på vej til Calgary. På hotellet opdagede de, at de havde fået lus. Det er den eneste gang, det nævnes i brevene. Selv blandt bisserne på "Big Four" havde det været utænkeligt. Der blev man bortvist øjeblikkeligt, hvis man kom slæbende med "uhyrer", og ens efterladenskaber blev slæbt ud på prærien og brændt. Koefoed anslår stemningen i deres omkørende lejr i Barons, Alta i et brev hjem:

"Jeg opdagede forleden Dag at man er blevet et stort Svin af dette Liv. Maaden jeg opdagede det paa, var jeg greb mig selv i ikke at gide at sparke en Flok Svin bort fra vores Kasseroller, (som Middagen lige var serveret i) – de stod udenfor "Kabusen" og Svinene slikkede dem rene. At Hunden drikker af den samme Spand som vi har vores Drikkevand i er en selvfølgelig Ting. Vores Kok er et ubegribeligt Svin, men det lægger man aldeles ikke Mærke til. At den Tinkop der hænger i et "Bunk house" og som alle er fælles om, har hængt der i måske 10 Aar og er farvet af et lag fastgroet Møg, er noget der skal være, – det er alt sammen som det skal være. Den første gang man træffer den Slags Ting staar man og betænker sig lidt – men det hjælper

ingen "kære Mor" – næste Gang er man vænnet til det. o.s.v. o.s.v. Kun een Ting sløjer jeg ikke med – Tandbørstningen."

Ardenode, Alta

På vejen til Calgary blev det besluttet, at de aldrig mere ville arbejde ved landbruget, i hvert fald ikke i Canada. Dagen efter fik de job som høstarbejdere hos en farmer 40 miles nordøst for Calgary ved stationsbyen Ardenode, den mindste by, de så på prærien. Der var kun ét hus. Det betød, at der ikke var noget spisehus/saloon, det plejede først at komme efter byen voksede til 3-4 huse. Denne plads var den diametrale modsætning til den, de kom fra. Den var vellønnet, her var rent og ordnede forhold, og de boede i stuehuset. Desværre var der kun tid til at sende et brev hjem under opholdet i Ardenode. I det hele taget har Koefoed på grund af sygdom og travlhed berettet meget lidt om selve arbejdet og høstmetoderne, og det er synd, for ifølge deres mundtlige beretninger oplevede de her høstforhold, de aldrig havde forestillet sig muligheden af. Gigantiske høstmaskiner, mejetærskere, trukket af endeløse rækker af muldyr. De mødte omrejsende maskinstationer, der havde startet høstarbejdet langt sydpå i USA og som månedsvis havde fulgt høsten mod nord og nu var endt i Canada. Da snestormen stoppede alt, var maskinerne slidt ned og blev solgt lokalt. Mændene rejste igen sydpå og kunne så på et tidspunkt påbegynde en ny tur. Det var vist lige som på cowboyfilm, der viser, hvordan man 40-50 år tidligere drev store kvægflokke over prærien i månedsvis.

Snestormen, der stoppede deres høstarbejde i Ardenode, betød også et stop for de-

res muligheder for at få arbejde på den samme farm, sådan som det var lykkedes for dem, siden de var kommet til Canada i april. De måtte igen rundt om fæstekontoret i Calgary, hvor de kunne genkende mange af de arbejdsløse i køen fra deres tidligere besøg. Daverkosen og Koefoed hørte, at det var helt normalt, at løsarbejderne tilbragte vinteren i byen, hvor de boede på logihuse og havde "a good time" medens de spillede billard eller stod på gadehjørnerne og frøs, måske brugte de nogen tid på at supplere deres indtægter ved tigge-ri. Daverkosen fik arbejde på en farm ved Ardenode, så han måtte tilbage til det sted, de kom fra. Koefoed fik job på en mindre farm ved Dalroy, Alta i Alberta nordøst for Calgary, en togrejse på cirka 100 miles fra Knee Hill.

Dalroy, Alta

Dalroy, Alta, blev det bedste sted, Koefoed havde job i Canada. Der kunne han måske godt være blevet, hvis de ikke havde besluttet sig for at rejse til New Zealand. Han boede i en lille hytte for sig selv, og det var måske meget godt, for han fik ikke endeligt nedkæmpet sin luseinfektion, før han var på farmen i Dalroy. Han skriver meget begejstret om familien:

"Jeg har været svineheldig og er kommet til en ung Farmerfamilie, de første Mennesker jeg har truffet som er i Besiddelse af Dannelsese. Det er rart at sidde om Aftenen og tale om fornuftige Emner. Disse Fyre man er sammen med i Bunkhusene kan jo ikke tale om andet end Whisky, Slagsmaal, Heste og Piger, – og det bliver ikke ved med at være interessant naar man har hørt det i 6 Maaneder. Nu er

jeg altsaa den pæne Mand igen, og jeg skal ikke nægte at det er betydelig behageligere end at være kun Høstbisse. Daverkosen har ogsaa faaet en god Plads, skriver han. Da jeg er eneste Mand, gaar jeg som Forvalter og roder med lidt af hvert. Op Kl. 7½ og Fyraften naar det passer bedst, – dog medens det er lyst (Kl. 5 ca.) Hvis vi kommer til at snakke ved Middagen, er den ca. 2 Timer o.s.v. altsaa en Tjans, som jeg nyder, ovenpaa de 2 Maaneders "Slæv". God Seng (Spiral) og rene Tæpper."

Senere i samme brev skriver Koefoed om sit arbejde:

"Det er lidt vanskeligt paa denne Aarstid at faa Stof nok til eet eller to Breve om Ugen, der sker jo ikke meget – naar det sner lidt, sidder jeg i mit Hus (jeg har et Hus for mig selv) og nyder Kakkellovnen, og naar det ikke sner, gaar vi og kigger lidt paa Grisene eller kører lidt Møg ud paa en Slæde (med Heste for selvfølg.) eller pumper lidt Vand i Hestetrug (med Motor naturligt.) Der er aldrig noget der gaar med Haandkraft, – altid en lille eller større Motor. Her er 120 Svin – alle røde og meget lange. Deres Maade at fodre paa, er jo ikke ganske som vores, men de faar dog noget ud af det, siger de. Hestene fodres kun 3 Gange om Dagen, – ligesom Køerne, der faar det samme som Hestene, lidt Halm og eet Havreneg. Mælken fylder jo heller ikke overvældende. Denne mand køber Mælk fra Calgary, han har Masser af "Kvæg" gaaende ude paa Markerne. Der er kun een Ko der malkes p.t. og den giver ca. 1 Liter om Dagen."

Den 3. november skriver Koefoed et brev til sin farfar. Det er lidt tankevækkende, fordi Koefoeds farfar var død den 5. oktober. Normalt var posten kun 3 uger under vejs mellem Danmark og Canada, men på grund af deres hyppige flytninger, blev den sendt til konsulatet i Vancouver, hvorfra de så rekvirerede den fra det sted de boede, derfor vidste Koefoed en måned efter farfaderens død endnu ikke, hvad der var sket.

Slut i Canada

Den 14. november var deres arbejdsliv i Canada slut, for Koefoed skrev hjem, at de nu var på vej til Vancouver, det vil sige helt på vej var de nu ikke, for Daverkosen var ikke kommet med det aftalte tog, og det kom til at betyde, at de blev forsinket et døgn i deres i forvejen stramme rejseplan. Daverkosen må dog være kommet inden toget kørte til Vancouver, for den 18. november var de begge i Vancouver efter en fantastisk flot togrejse gennem "Rocky Mountains". Koefoed kan derfra skrive sit julebrev til familien hjemme på St. Almegård. "R.M.S. Niagara" skulle afgang fra Vancouver den 19. november med ankomst til Auckland den 8. december efter ophold på Honolulu den 26. november og Suva på Fiji den 5. december.

Det korte ophold blev meget kaotisk. I Calgary havde de fået at vide, at der var masser af plads, så det var ikke nødvendigt at reservere på forhånd. Da de kom til Vancouver, var alt dog udsolgt, men det lykkedes dem at få et par billetter alligevel. Derefter skulle alt ordnes til afrejsen, deres beskidte tøj skulle vaskes, til dobbelt pris på grund af hastværk. Der skulle købes nyt tøj, skjorter, flipper,



Køreturen på Honolulu.

manchetter og alt det andet, der var livsnødvendigt for dannede unge mænd, der skulle ud på 3 ugers sørejse på II. klasse, III. klasse taltale dem ikke så meget efter de mange måneder sammen med præriens farm-bisser. De skulle også lige have fat i nogle penge, så de kunne betale deres rejseomkostninger. De havde ikke tjent så meget, at de kunne købe billetter til New Zealand på 2. klasse, og 3. klasse ville de jo ikke rejse på. Der var imidlertid en anden løsning. Deres mødre havde insisteret på, at de havde bankkreditiver med, så de kunne komme hjem fra turens fjerneste punkt, hvis der skulle opstå en nødsituation. Disse akkreditiver blev nu konverteret til billetter til det fjerneste sted på Jorden. Brevene afslørede senere, at i hvert fald Koefoed ikke fik megen ros for den disposition hjemmefra.

Sørejse over Stillehavet

Sejlturen var vist lidt af en skuffelse. På turen fra København til Halifax havde det været Daverkosen og Koefoed, der havde styret løjerne, på Stillehavet var de bare nogle "bloody aliens", som alle forventede holdt sig i baggrunden. Det var en noget uvant situation for dem. Nogle af sejlturens store oplevelser var opholdene på Honolulu og Suva. Måske var det også en oplevelse at krydse Ækvator. Det blev fejret på traditionel vis, og Daverkosen og Koefoed anede naturligvis ikke på det tidspunkt, at de et år senere skulle krydse frem og tilbage over "Linien" under totalt anderledes betingelser, men derom se-

ner. De korte ophold på Honolulu og Suva blev til turens mest rendyrkede turistoplevelser. Begge steder lejede de en bil og kørte rundt og så en masse. På Honolulu var det en 12-cylindret Pacard til \$ 30, altså det meste af en månedsløn, men de fire unge mennesker, der delte udgiften, fik nogle turistoplevelser, de ikke ellers ville have fået.

New Zealand

Da de kom til Auckland den 8. december, var de på det nærmeste uden en skilling. De fik hurtigt job, men herom senere. Der kommer nemlig et stop i beretningen med ankomsten til New Zealand. Beretningen om resten af turen vil komme i årsskriftet næste år. Jeg vil bede læseren forestille sig, at det skyldes den langsomme postgang, der var mellem New Zealand og Danmark på det tidspunkt. Det kunne vare 2-3 måneder, før der kom svar på et brev. Brevene var lange og der blev diskuteret mange aktuelle emner, de daglige oplevelser, familiens ve og vel og ikke mindst indløsningen af bankakkreditivet og Koefoeds vilde forbrug på rejsen. Det betød, at der var mange breve i "luften", og det kneb tilsyneladende noget for Koefoed at huske, hvad han havde skrevet om det daglige, når han fik moderens svar. Det gik bedre med hukommelsen, når han skulle forsvare sig mod faderens skideballer. Så kunne han være meget konkret, og ingen detaljer var glemt.

Beretningen om de to rejsekammerater fortsætter i årbog 2010, hvor de udforsker New Zealand og Australien.

Vandringen fra land til by

– om landarbejderen i slutningen af 1800-tallet

Af **Irene Hellvik**, museumsinspektør, Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup

Industrialiseringen, befolkningstilvæksten og den store folkevandring fra land til by var en af 1800-tallets helt store forandringer. I løbet af 1800-tallet og i begyndelsen af 1900-tallet skete der meget store forandringer i stort set alle de europæiske samfund. En forandring, der med lidt forsigtighed kan betegnes som en overgangsfase til "det moderne samfund".

I 1834 havde Danmark cirka 1,2 millioner indbyggere, hvoraf ca. 3/4 boede på landet. I 1901 var indbyggertallet steget til cirka 2,5 millioner, hvoraf godt halvdelen boede på landet. I de mellemliggende år var befolkningstilvæksten med andre ord steget kolossalt, specielt væksten i byerne var nærmest eksplosiv.

Heldigvis betød industrialiseringen, der for alvor slog igennem i sidste halvdel af 1800-tallet, at der blev skabt mange nye arbejdspladser, men det var ikke nok, så der var nogle, der valgte en anden mulighed, nemlig at udvandre til Amerika.

Industrialiseringen og udvandringen opslugte den store befolkningstilvækst som i langt overvejende grad bestod af mindre husmænd, landarbejdere og tjenestefolk. De tilhørte den absolutte underklasse i Danmark, og det er dem denne artikel handler om.

Men først lidt om, hvordan det ser ud i den

store verden omkring os, og hvad der rører sig i Danmark i perioden.

Danmark og verden omkring os i 1800-tallet

1800-tallet var et århundrede med store forandringer – og stor vækst. De store landboreformer, som blev gennemført fra 1760'erne til cirka 1820, bestod af en buket af alle mulige love og forordninger. Landboreformerne kom til at danne basen for det samfund vi kender i dag. Blandt meget andet fik fæstebønderne mulighed for at købe deres gårde af gods-ejerne og blive selvejere. Husmændene og daglejerne fik ikke samme muligheder og blev den nye underklasse på landet.

Omkring 1820 var Landboreformerne fuldendte, og et nyt samfund var i princippet klar til at udforme sig. Men Danmark var afhængig af, hvad der skete i verden omkring os, og vi var med i Napoleonskrigene på den forkerte side. At holde med den tabende stormagt bevirkede, at Danmark gik fallit og mistede Norge i 1814. I 1848-1851 udkæmpedes Treårskrigen mellem Danmark og Tyskland. Danmark vandt krigen – men fredsslutningen indebar ikke en holdbar løsning. *Ånden fra "48"* betød i årene efter meget for de dansk-sindede. Den var et lyspunkt i en verden, der

forandrede sig. I 1849 blev grundloven vedtaget. Den første nogensinde, der indførte demokrati.

Overalt i Europa faldt dødeligheden meget kraftigt fra midten af 1800-tallet. Det hang sammen med mange ting, men især bedre ernæring, bedre hygiejne og bedre lægevidenskab var vigtige faktorer i denne sammenhæng. Alligevel blev dødeligheden blandt mænd i de industrialiserede byer ved med at være høj. Mænds dødelighed i 1890'erne var mere end 50 % højere i København end på landet. Kvindernes dødelighed var "kun" godt 20 % højere. Det var der flere grunde til. Arbejdet på fabrikkerne var både farligt og usundt sammenlignet med arbejdet på landet. Samtidig betød industriarbejdernes forholdsvis lave indtjening, at de fik dårligere kost, end den man fik på landet – selv blandt landarbejderne. Langt de fleste landarbejderne havde nemlig den fordel, at de ejede en lille jordlod, som måske ikke kunne brødføde en familie, men som i det mindste kunne give et velfortjent kosttilskud af kål, grøntsager og lignende. Endelig var mange arbejderboliger i byerne, ud over at de var meget små, også fugtige og kolde. Samlet betød det, at arbejderbefolkningen i de hastigt voksende industribyer var mere udsat for sygdom og ulykker, end landbefolkningen var.

I 1853 blev demarkationslinjerne, som var en del af det gamle Københavns befæstningsværk sløjet – det vil sige at voldene faldt – der blev indført fuld byggefrihed uden for søerne, og byggeriet fik derefter et stærkt opsving på Nørre- og Vesterbro samt på Frederiksberg. Byen kunne med andre ord brede sig ud over grænserne og blive en storby. I 1862 indførtes

næringsfrihedsloven – et tegn på samfundets liberalisering. Næringsfriheden betød, at det blev tilladt at udøve alle håndværk og at have handel udenfor købstæderne. Siden 1200-tallet havde det været en regel, at et *marked* ikke kunne holdes uden kongelig tilladelse.¹ I anden halvdel af 1800-tallet blev der bygget et omfattende transportnet af jernbaner i Danmark såvel som i det meste af det øvrige Europa og i Amerika. Skibsfarten blev hurtigere med oprettelsen af dampskibsruiter.

Produktionen i Danmark var i perioden fra 1870 præget dels af en stærkt tiltagende vækst i transport og handel, dels af en ubrudt voksende *industriproduktion*, specielt fra 1895 og endelig af en voksende *landbrugsproduktion*. Efterspørgselsammenhængen mellem håndværk/industri, handel og transport, og landbrug, var stadig et væsentligt træk i udviklingen.

Ændringer på verdensmarkedet for landbrugsprodukter var væsentlige for omlægningerne i landbrugsproduktionen i Danmark. Omkring 1870 sluttede den givtige kornsalgsperiode. Dansk landbrug kunne ikke længere klare konkurrencen fra de nye kornproducerende områder i Nordamerika og Rusland. Dansk landbrug formåede til gengæld at gennemføre en produktionsomlægning rettet mod det lukrative engelske marked for forædle animalske varer som kød/bacon og mejeriprodukter. Dette blev afgørende for væksten i de brancher, som producerede materiel og hjælpestoffer til landbruget. Hvilket blandt andet var maskiner, værktøjer, kunstgødning og foder samt forarbejdningsvirksomheder

1 Fenger, s. 249

af landbrugsprodukterne – slagterier, mejerier, møllerier og endelig med leverancer af materiel til transport til den hastige stigende eksport af landbrugsvarer.

Den tekniske udvikling af landbrugsredskaber og maskiner til den begyndende industrialisering af landbruget og de landbrugsrelaterede virksomheder betød en forbedring af produktionen men skabte samtidig en arbejdskrise. Der skulle ikke længere bruges så mange hænder i landbruget, og set i lyset af befolkningstilvæksten i samme periode voksede kraftigt, så begyndte en stor del af landbobefolkningen at søge til byerne. Landarbejderne blev til byproletariatet, men den fortsatte stigning at nytilkommen arbejdskraft fra landet betød på sigt, at byerne fik en høj arbejdsløshed. Danmark kunne simpelthen ikke på længere sigt opsuge sin egen befolkning med hensyn til arbejde. Det samme gjorde sig gældende i det øvrige Europa og dermed var scenen sat til den store udvandring til Amerika.

Men hvordan stod det egentlig til, ude på landet i 1800-tallet, når man ikke ejede en stor gård?

Befolkningen på landet

Husmænd

En husmand er indehaveren af et husmandssted, der er betegnelsen for de mindste landbrugsejendomme.

I 1700-tallet var de fleste husmandssteder på under 5 td. land. Omkring år 1900 var et husmandssted en ejendom på højst 15 td. land og med mindre end én td. hartkorn.

I 1800-tallet var husmandsbrugene så små, at en familie ikke kunne leve af det lille land-



brug. De fleste husmænd tog derfor arbejde som daglejere/landarbejdere. Nogle var fiskere andre var håndværkere, for eksempel smede, et af de få håndværk, der måtte ud-

Husmandsstedet kunne enten være som det øverste, bindingsværk med stråtag eller et muret hus som det nederste. Begge billeder er fra årtierne omkring 1900-tallet.

øves udenfor købstæderne. Læreren/degnen var også husmand; han drev et lille landbrug, der var ejet af sognet. Andre husmandsbrug blev brugt til aftægt/pension.

Hartkorn var indtil 1903 det officielle grundlag for jordvurdering i Danmark og dermed for de derpå hvilende skatter. Hartkorn betyder oprindelig hårdt korn, det vil sige rug og byg. En tønde hartkorn svarede til værdien af en tønde rug eller byg eller til to tønder havre.

Husmændenes stilling i samfundet

I 1700-tallet var der en betydelig social mobilitet mellem gårdmænd og husmænd. Unge landsmandsfamilier startede ofte som husmandsfolk, mens de ventede på, at den rigtige fæstegård blev ledig. Ældre gårdmænd, der ikke længere havde kræfter til at drive en hel gård, blev ofte husmænd i deres sidste år. Børn af husmænd og gårdmænd giftede sig ofte med hinanden.

I løbet af 1800-tallet opstod der gradvist et større og større skel mellem husmændene og gårdmændene. De blandede ægteskaber blev sjældnere. Da folketallet steg i løbet af 1800-tallet, oprettedes der et stigende antal små husmandsbrug i løbet af århundredet.

Frem til stavnsbåndets ophævelse i 1788 havde husmændene samme ufrie stilling som resten af bondestanden. Ligesom gårdmændene slap husmændene af med stavnsbåndet. På andre områder blev husmændenes stilling forværret. Efterhånden som gårdmændene slap for hoveriet (pligtarbejde for godsejeren) blev husmændenes hoveri forøget.

Statshusmandsloven

For at bedre leveforholdene og samtidig fastholde arbejdskraften på landet blev der skrevet en ny lov: "Statshusmandsloven af 1899". Den gav mulighed for statsstøtte til udstykning af små jordlodder til daglejere. Lovens formål var at fastholde den kvalificerede arbejdskraft i landbruget ved at give landarbejdere mulighed for at erhverve et lille brug.

Husmandsbrugene skulle være så små, at de ikke kunne give familien det nødvendige underhold ved arbejde i egen bedrift, således blev husmanden fastholdt i at gå på arbejde på godserne og de større gårde de fleste af årets dage.

Landarbejderen måtte i princippet selv finde et egnet stykke jord til oprettelse af det nye brug, eventuelt kunne han dog få hjælp fra sognerådet hertil. Når et passende jordstykke var fundet, kunne han få et statslån til finansiering af jordkøbet samt til opførelse af bygninger og til anskaffelse af besætning og redskaber.

Det kunne være vanskeligt for den enkelte landarbejder at finde et egnet stykke jord, forhandle sig til rette med ejeren om køb og så videre. Dette problem blev løst ved, at der overalt i landet blev dannet udstykningsforeninger, som købte større gårde, udstykkede dem og solgte lodderne til kommende husmænd. Efter 1919 blev udstykningen koordineret af Statens Jordlovsudvalg.

Tyendet

I 1854 vedtog Rigsdagen tyendeloven med den begrundelse, at tyendet skulle have en vis beskyttelse.

Men tyendeloven fastholdt tyendet i en rolle, hvor bønder, herremænd og borgerskab i byerne stadig havde fuld råderet over deres arbejdskraft. Loven slog fast, at husbond, hvis bare han havde mistanke om,

"at tyendet havde ytret sig mod ham, er syg eller gravid, kan nægte at tage tyendet i tjeneste og forlange den løn, der er blevet udbetalt, igen".

Hvis tyendet ville klage over husbonds mishandling og dårlige forhold, var det tyendets opgave at komme med beviser, her var rygter og formodninger ikke nok. Tyendet skulle stå til rådighed for husbond 24 timer i døgnet. Nægtede tyendet, kunne det blive idømt bøde på mellem 1-10 rigsdaler eller fængsel. Husbond havde også lov at slå. For pigernes vedkommende til de var 16 år og giftmodne, for drengenes til de blev 18 år og var parate til at gå ind i militæret.

Enhver, der var ude at tjene, skulle have en skudsmålsbog, og blev den væk, kunne det medføre straf.

I skudsmålsbogen skulle husbond gøre rede for tyendets ansættelse, og tyendet havde pligt til at melde sig hos myndighederne, når de fik ny plads. Løb tyendet fra pladsen i utide, gav det problemer senere. For var bogen ikke udfyldt af bonden, signalerede det ustabil arbejdskraft. Skudsmålsbogen blev blandt store dele af tyendet opfattet som et brændemærke.

Politisk kunne tyendet ikke ændre på noget, for de havde ikke valgret. Det fik de først i 1908 til sognerådene og i 1915 til Folketinget.



Tjenesteholdet på Gl. Estrup 1918.

Tjenestepiger i køkkenet i forpagterboligen på herregården Gl. Estrup omkring 1900.





Selv som helt små var børnene med på arbejde i marken, her en situation hvor mor har barnevognen med når der skulle hakkes roer. Gl. Estrup i midten af 1940'erne.

Børn med fædrene på arbejde i marken, cirka 1900.



Børns vilkår på landet

Børn var en gratis ekstrahjælp, der fulgte med husmændene/landarbejderne. Ældre søskende måtte passe de yngre, og hjælpe til i huset, så moren kunne gå ud og vaske for andre. Der var ikke meget fritid og plads til leg. Når børnene blev lidt ældre, 8-10 år, kom de ud at tjene, så de kunne bidrage til familiens økonomi med den løn, de fik, og samtidig var der en mund mindre for familien at mætte.

Pigerne blev malkepiger og skulle derudover hjælpe til med det huslige. Det kunne indebære, at en 12 års pige måtte op kl. 4 om morgenen og først kom i seng, når der var vasket op efter aftensmaden, og sokkerne stoppet. Tit blev det til en arbejdsdag på mellem 14-16 timer.

Drengene startede ofte som vogterdreng; men skulle hurtigt varetage en voksen mands arbejde. De boede ofte på værelser uden varme, eller i forbindelse med stalden, så var de jo i nærheden af hestene, når de skulle fodres.

Hos bønderne var børnene en uundværlig arbejdskraft. Når en landarbejder bliver ansat, så bonden også på, om landarbejderens børn var store, sunde og stærke nok til at gøre gavn for føden.

Og derudover skulle skolen jo også passes.

25.000 nye 'huse'

Antallet af lønafhængige husmænd og landarbejdere voksede hele tiden efter 1788-landboreformerne. I perioden 1860-1873 oprettedes cirka 25.000 nye 'huse' – hvilket betød, at landbruget i denne periode opslugede en stor del af befolkningstilvæksten. Disse huse var enten uden jordtilliggende, eller havde et så lille jordtilliggende, at en familie ikke kunne

leve af indkomsten fra arbejdet på egen jord. Sådanne huse lå på udstykninger fra de store godser. Det var ofte godsejeren, der ejede disse huse og lejede dem ud til husmændene – som betalte med deres arbejdskraft. Husmændene fik altså ikke megen glæde af landboreformerne. Landsbyfællesskabet blev ophævet, selvejerbønderne flyttede ud på deres jorder og boede i gårde, der lå for sig selv. Husmændene blev reduceret til lønarbejdere, og arbejdsforholdene var yderst ringe.

I landsbyen lå kirken og præstegården, skolen og kroen. Da brugsforeningerne begyndte at komme frem – lå der måske også en sådan. Udover de huse, der ellers lå i landsbyen har de omkringliggende gårde haft tilknytning til landsbyen – men ikke på samme tætte måde som tidligere.

Bestemmelser for husmænds arbejde omkring 1800

- ❖ Husmænds daglige netto-arbejdstid var fra solopgang til solnedgang med en times hvil.
- ❖ Husmænd, der udeblev fra arbejde skulle betale bøde, i tredje gentagelsestilfælde kunne de risikere at blive fjernet fra deres hus.
- ❖ Husmænd, der var ude af stand til at betale disse bøder, skulle afsone dem med fængsel på vand og brød.
- ❖ Husmænd, der i ord eller gerning angriber godsejeren, straffes med bøde, fængsel eller forvisning fra sit herred.
- ❖ Husmænd, som forleder andre til opsætsighed, kan af godsejeren arresteres og idømmes bøde, i grove tilfælde tugt- eller forbedringshus

De fattige på landet kunne leve af at være i tjeneste på gårdene, eller være daglejere eller husmænd uden jord. Hvis de ikke kunne klare arbejdet, blev de tiggere – eller de kom på fattighuset.

Hvert sogn skulle tage sig af sine egne fattige – til det formål havde man fattighuset, som helst ikke skulle koste ret meget at drive. Fattighusene var derfor meget ringe boliger – en del af dem manglede endda en brønd.

En rapport fra 1850'erne om en landarbejderbolig beskrev den sådan:

Huset rummede 6 familier. Den første var på 3 medlemmer, de boede i et rum som målte 2,5 gange 2,5 meter. Den anden familie var på 5 personer, de sov i to senge, et barn sov dog i en krybbe, der blev hejst op under loftet. Den tredje familie havde også kun to senge, i dem sov alle familiens 7 medlemmer, i den ene seng 4, i den anden 3. Familie nr. 4 var også på 7, til rådighed havde de et rum der målte 2,5 gange 3,5 meter. I familie nr. 5 sov 4 sammen i en seng, en 10-12 års pige sov i et skab der var knapt en meter langt. Hun måtte sidde op med benene vinkelret på kroppen. Den sjette familie bestod af en enkemand og 4 børn, hvoraf det ældste var 6 år. De havde senge, men sengehalmen var så godt som rådden.

En husmand beskrev sin barndoms kost som sparsom. Og middagsmaden bestod oftest af rugbrød med sirup, rugbrød med svinefedt eller kartofler med vandsovs. Man levede lidt bedre om sommeren, hvor man kunne samle bær mm. – men vinteren var streng at komme igennem.

Det var køkkenet vi kom ind i. Et lille rum med et forladt ildsted; man undredes over at det kunne være så tilrøget når det dog på samme tid var så forladt. Et bord under et skiddent vindue, et bord hvor vådt, koldt snavs var blevet tørt og nu lå over brædderne som en grå skimmel lige som støv faldet over dette køkkens forladthed. På hylden over døren to urtepotter. (...) Men hvorledes male Dem kulden i dette rum, hvorledes barheden, tomheden? Det var sultens tilberedningssted, dette rum.

Bag ved lå stuen. Stil op fire vægge hvis nøgenhed er kold og skiden, læg i fantasien et gulv så snavset som bordet i det bare køkken. Fyld dette rum hvis loft er revnet, så det regner ned, med "fattiglugtens" stinkende fugtighed, og de vil vide hvordan dette værelse så ud.

I et hjørne stod en seng med nogle bylter af klude, en grå farveløs masse, pjalter af noget der engang har været tæpper og klædningsstykker; på gulvet to stole, rørstole med gennembrudte sæder: På en knage ved døren hang et skørt. Pantelåneren ville have givet det tilbage med et hovedrystende smil. Men det var vel derfor det hang her.

En datidig beskrivelse af en landarbejder bolig.



Alle mand – unge mænd, kvinder og børn er stillet op til fotografering inden arbejdet med roehakningen skal begynde. Dette er danske landarbejdere, hvilket kan ses på de langskafede roejern. Polske landarbejdere brugte kun kortskafede roejern.

Landbefolkningen i byerne

De fattige lønarbejdere klumpede sig sammen i bestemte bydele, og i overbefolkede ejendomme. På hjørnet af Rosenborg og Åbenrå, gader tæt på Nørreport station i København, lå et hus ved navn "Pjaltensborg". I 1848 undersøgte lægen Emil Hornemann nogle af disse huse, hvor byproletariatet boede: I "Hvide Rose" i Adelgade boede for eksempel 201 mennesker. Andre navne på sådanne huse i Københavns brokvarterer var Helvede, Pølen, Slaveporten, Knaldhytten og Luseklubben.

Natten til den 20. marts 1850 nedbrændte det gamle og nedslidte hus på hjørnet af Rosenborggade og Åbenrå i København. Huset, som var bygget i 1730'erne efter Københavns store brand i 1728, var på to etager med kvist. Mod gården havde det svalegang.

Fra 1815 fungerede huset som almindeligt logihus for tilreisende. Men i løbet af 1830'erne, samtidig med at huset gik i forfald, overgik det til at fungere som privat logihus, eller herberg om man vil, for københavnere, der ikke kunne skaffe sig anden permanent bolig: fattige, hjemløse, tiggere og andre udstødte personer. Det gav huset sit navn "Pjaltensborg".

Man kunne leje sig en seng for natten, men som i andre af tidens mange herberger beregnet for denne gruppe personer, var det man fik tilbudt selv efter datidens forhold af en meget ringe standard. Af pengemangel og fordi de tilbudte sengelejer var så uhumske foretrak en del at leje sig ind for natten til husets næst billigste eller allerbilligste tilbud. Det var enten at ligge på gulvet på husets øverste etage, hvor der var utæt og helt manglede opvarmingsmuligheder eller, som det billigste, at sove stående, hængende over et tov. Dette gav plads til mange overnattende på ganske lidt plads og krævede kun minimal vedligeholdelse og rengøring.

Den billigste overnatning kostede ½ skilling pr. nat, mens den lidt bedre, hvor man fik ret til at lægge sig på gulvet, kostede 1 skilling

"Pjaltensborg" af Preben Brandt



Arbejderboliger i København i slutningen af 1800-tallet
Foto: Arbejdermuseet/ABA's fotoarkiv



Et kik dybt ned i den smalle baggård. Foto: Arbejdermuseet/ABA's fotoarkiv

Emil Hornemann (1810-90) var læge og utrættelig forkæmper for forbedring af byens hygiejniske forhold. Under koleraen i sommeren 1853 var han formand for den private "Lægeforening mod Koleraens Udbredelse", der også stod bag opførelsen af Lægeforeningens Boliger. Han samarbejdede med distriktslæge Ferdinand Ulrik for at få forbedret forholdene i Peder Madsens Gang.

Til Københavns Sundhedscommission

I Løbet af den sidste Maaned har der i det Hus paa Østergade, hvor Svane Apoteket findes, viist sig endeel alvorlige Febertilfælde, deels under min deels under en anden Læges Behandling. Tilfældene have deels viist sig som intermitterend Febertilfælde, deels som gastrisk-typhoide. Jeg har ialt havt 2 Patienter med intermitterende Febertilfælde og 5 med gastrisk-typhoide Symptomer. En er sendt paa Hospitalet og endnu et Tilfælde er idag kommet til. Foruden den epidemiske Indflydelse, som er fælles for hele Staden paa denne Aarstid, troer jeg at det omtalte Hus, som med Siden vender ud mod og har en stor deel Vinduer til Peder Madsens Gang, særlig er udsat for og maa lide af den slette Luft fra dette uhyggelige Stræde. Der findes her (P.Madsens Gang) aabne Rendestene, hvori Afløb fra en Kostald og Alt hvad Høkerne og de ingenlunde reeenlige Beboere kaste deri af Saltelage, Spildevand og alt muligt flydende Affald. Gaden er meget svinsk, og der holdes meget slet Kontrol med dens Reenholdelse osv. Politiet sees meget sjældent i denne Gade. Kunde der altsaa gjøres Noget fra det Offentliges Side i denne Retning, vilde det være en sand Velgjerning, ikke blot mod Beboerne i Gaden, hvor ondartede Feber som bekjendt oftere have viist sig men mod alle tilgrændsende Huse og Gaarde, og mod hele Staden, som for lang Tid siden burde være befriet for dette Sygdoms Fokus, for ikke at tale om at Gaden tillige er et Hjem for al mulig Usædelighed og Uorden.

Kbhvn d. 4. Nov 1870

Ærbødigst Dr. E Hornemann

*Hornemann til Sundhedskommissionen 1870
4.11.1870*

Fra "Sager vedr. overbefolkede lejligheder 1863-70. Københavns politi. Landsarkivet for Sjælland".

Med industrialisering fulgte en byvækst, der navnlig i København skabte hidtil usete koncentrationer af dårlige boliger. Specielt byens læger kritiserede forholdene og tog omkring 1850 initiativet til opførelsen af hovedstadens første almennyttige boligbyggerier. Hos datidens læger var bestræbelserne for bedre arbejderboliger nært knyttet til den begyndende bevidsthed om de hygiejniske forhold og hvad der skete, hvis man levede i usunde boliger. Koleraepidemien i 1853 viste med al tydelighed behovet for en forbedret boligstandard.

Lægeforeningens Boliger på Østerbro fra 1854, senere kendt som Brumleby, blev det første eksempel på bedre arbejderboliger.

I slutningen af 1800-tallet var den mest udbredte boligform en- eller to-værelsets lejligheder i de nye arbejderkvarterer, der hastigt blev opført i perioden. I København på Nørrebro og Vesterbro. I Århus på Trøjborg, i Sjællandsgadekvarteret og på Frederiksberg. I Aalborg i Vestbyen.

Landarbejder bliver fabriksarbejder

Den moderne industri kom langsomt til Danmark fra omkring 1850. På baggrund af teknologiske opfindelser som for eksempel dampmaskinen blev produktionen industrialiseret og organiseret i større fabrikker. Også i landbruget blev der indført maskiner, hvilket ændrede den traditionelle måde at have landbrug på samt at det skabte muligheden for mindre landbrugsrelaterede forarbejdningsevner, som blandt andet med andelsmejerierne.

Industrivirksomhederne blev som regel placeret i København og de større købstæder, hvor der i forvejen var arbejdskraft, og hvor

der var en forholdsvis god infrastruktur med let adgang til havn og jernbane. Industriene tiltrak arbejderne, som så skulle have boliger. Urbaniseringsgraden øgedes voldsomt i samme takt som industrien, men kunne slet ikke følge med.

"Flugten til Amerika" viste, at der hverken var hjerte- eller husrum til de mange kvinder og mænd, oftest fra landarbejder- eller husmandsfamilier, der søgte ind til byen. De fleste af dem var ufaglærte og måtte tage det arbejde, de kunne få. Mændene blev kuske, arbejdsmænd i bygge- og anlægssektoren, havnearbejdere eller fabriksarbejdere. Kvinderne blev tjenestepiger og fabriksarbejdere, eller de fik arbejde, de kunne varetage derhjemme, samtidig med at de tog sig af børn og husholdning som syersker, rengørings- og vaskekoner.

For de faglærte dele af arbejderklassen stillede situationen sig lidt bedre end for de ufaglærte. Lønnen strakte i det store og hele til de daglige udgifter og det var ikke samme grad nødvendigt, at kone og børn bidrog til familiens underhold. Det lå endda inden for det opnåelige, at der på sigt kunne blive råd til at udskifte den 2-værelses-lejlighed med en 3-værelses – eller endda få eget hus.

Der kom gradvist en generel forbedring i levevilkårene på baggrund af de fagforeningsmæssige og partipolitiske organiseringer i perioden. Arbejdstiden blev kortere, men til gengæld mere intensiv, fritiden forøgedes, man tilkæmpede sig lønforbedringer og del generelle uddannelsesmæssige og sociale forbedringer. Søndagsarbejde var almindeligt. I Danmark forbød Helligdagsloven fra 1891, at industriarbejdere arbejdede om søndagen,



men loven blev omgået på forskellige måder. Derfor var det først en del år senere, at søndagsarbejdet helt forsvandt. Ferie var et ukendt fænomen for de fleste industriarbejdere. Fra 1890'erne havde arbejdere enkelte fridage, men først fra 1920'erne havde arbejderne ret til nogle få dages betalt ferie.

Udvandring/indvandring

Landbefolkningen fordoblede sig sagt i løbet af 1800-tallet. Faldende dødelighed kombineret med et stabilt højt fødselstal medførte et stort befolkningspres på landet. Resultatet blev en omfattende folkevandring. Mange vandrede fra landet mod byerne, hvor industrialiseringen medførte et stort behov for ekstra arbejdskraft. Andre valgte helt at forlade Danmark.

Børnearbejdere på Obels Cigarfabrik i København. Foto: Arbejdermuseet/ABA's fotoarkiv



Fra cirka 1820 til 1910 udvandrede omkring 10 % af Danmarks befolkning til fortrinsvis Amerika, men også til Canada, Argentina, Australien, Rusland og andre steder. De fleste udvandrere kom fra landet. I tal ser det således ud: fra Danmark udvandrede 285.000 i tidsrummet fra 1820 til 1910, men fra Sverige var det 1.500.000! Eller 1/4 af befolkningen! Når så mange udvandrede fra Sverige skyldes det, at forarmelsen her var langt større end i det relativt rige Danmark. Den store udvandring fra Sverige fik sit litterære dokument i form af Vilhelm Mobergs bog *Udvandrerne*.

Udvandring = emigration

Udvandringen fra Danmark tog for alvor fart efter 1864 og havde sit højdepunkt i 1880'erne. Den største udvandring foregik fra Lolland-Falster, hvor mere end hver tiende indbygger udvandrede i anden halvdel af 1800-tallet. Desuden udvandrede store grupper fra København, Sydfyn, Østjylland og Nordjylland, medens udvandringen fra Vestjylland var betydeligt mindre, svarende til cirka 1 per 30 indbyggere. De grupper, der især udvandrede, var landarbejdere, samt uaglærte og tyende fra byerne.

Transporten foregik med dampskibe direkte fra København via Liverpool, Hamburg og Bremen. Fra 1880 var den nystiftede danske *Thingvalla Linie* alene om udvandertrafikken fra København, Göteborg og Oslo. *Thingvalla Linie* blev i 1898 opkøbt af Det Forenede Dampskibs Selskab, DFDS, der førte trafikken videre under navnet *Skandinavien-Amerika Linien*.

Udvandrerne fra Skandinavien yndede, at slå sig ned i de samme områder. Først i New York og omegn siden – så snart det kunne lade sig gøre – omkring de store søer, i staterne Illinois og Minnesota.

Indvandring fra udlandet = immigration

Danmark oplevede i samme periode en meget stor arbejderindvandring.

Manglen på arbejdskraft især på landet og ikke mindst til det store projekt med opdyrkingen af den vestjyske hede bliver så stor, at det er nødvendigt at hente folk fra især Sverige og Polen, hvor forholdene var endnu værre end i Danmark. Der var dog også en del danskere, der valgt, at rejse fra for eksempel Lolland-Falster til Vestjylland. Altså en intern migration. Første bølge af immigranter kom fra Tyskland, cirka 100.000 mennesker. Oftest var der tale om yngre håndværkersvende, og de søgte primært til købstæderne samt København.

Anden bølge var et mindst lige så stort antal ufaglærte svenskere, primært fra de gamle danske områder i Skåne, Halland og Blekinge, som søgte arbejde både i byerne og på landet. Der var lige så mange kvinder som mænd, der indvandrede.

Den tredje bølge var polakker – samt i



Polske piger i arbejde i roemarken under opsyn af "Aufseer". Han var kontakten til deres arbejdsgiver og kunne som regel en smule tysk og aftalte løn og kost for de polske landarbejdere. Det var hans opgave at holde orden og justits.

Polske landarbejdere i gang med roehakning. Billedet er et typisk opstillingsforgrafi. Pigerne har næppe båret hat under arbejdet, snarere tørklæde. Så mon ikke dette er taget lige efter hjemkomsten fra søndagsmessen i den lokale katolske kirke?



Polakhuset på Gl. Estrup, som det ser ud lige inden renoveringen går i gang i efteråret 2009.



mindre grad russere fra Hviderusland og Ukraine, der kom via Polen. Det var mest kvinder, som især blev ansat i roemarkerne på Sydsjælland, Lolland-Falster og Fyn. Polske mænd kom også i et pænt stort tal og de fik fortrinsvis arbejde i tørveindustrien, på sukkerroefabrikkerne, i landbruget og på jernstøberierne.

Netop de polske landarbejdere bliver et

emne Dansk Landbrugsmuseum tager fat på i de kommende år. Museets ydmyge landarbejderbolig "Polakhuset" fra 1906 renoveres i 2009-2010. Huset rummer to små lejligheder, hvoraf den ene skal indrettes som den så ud i 1920 den anden skal fungere som en arbejdsbolig for besøgende på museet samt med små udstillinger om menneskene i landbruget gennem tiderne.

Fra ishule til køleskab – om køleindustrien

Af Irene Hellvik, museumsinspektør, Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup

Det er gammel viden, at mad bliver fordærvet, når den bliver opbevaret for varmt. Omvendt har man vidst fra gammel tid, at klippehuler, jordkældre og – kuler var velegnede steder til opbevaring af fødevarer. Senere fandt man ud af, at man kunne skære isblokke ud i løbet af vinteren og opbevare dem i iskældre, hvor de blev isoleret ved hjælp af tørt sphagnum. I velpassede ishuse kunne man have is helt frem til næste vinter, og dér blev det muligt at opbevare letfordærvelige fødevarer i månedesvis. Det siger næsten sig selv, at den luksus var forbeholdt de allerrigeste i landet. I dag har køleskabe og dybfrysere stillet tilsvarende goder til rådighed for den jævne del af befolkningen (i vores del af verden). Det afgørende er, at få bragt temperaturen ned under +5 grader celsius hurtigst muligt.

Tidligere tiders køleteknikker

Oldtiden

Det at anvende is som kølemiddel eller fremstille is som nydelsesmiddel har en lang historie bag sig. Og som med så mange andre ting, har man i Kina været et skridt forud for resten af verden. I alt fald er det dokumenteret, at der for 5000 år siden, i Kina, blev fremstillet spiseis af frugtsaft eller frugtmos, som blev blandet med is og sne.

Med hensyn til nedkøling så har romerne været på forkant med situationen, idet de brugte is, fra Alperne, til køling, specielt af

vin. Isen blev udskåret i bjergene og fragtet til Rom, hvor isen blev opbevaret i dybe kældre. Det var ligeledes romerne, der opfandt de første luftkøleanlæg. Meget simple, men brugbare. Sne og is blev lagt i en bunke på gulvet, og slaver med vifter sørgede for at fordele den kølige luft i rummet.

I Danmark

De ældste kendte beskrivelser af iskældre, iskister eller isgruber i Danmark er fra 1564. De fandtes oftest ved slotte og herregårde, og anlæggene blev bygget lidt væk fra selve gården. I 1500-tallet var det en nyskabelse og en inspiration, der kom fra Sydeuropæiske fyrstehuse. Herhjemme var det ikke alle og enhver, der kunne håndtere lige netop denne form for byggerier, så derfor blev der oplært folk, der således specialiserede sig i den nye type luksusbyggerier. En iskælder var egentlig en dyb brønd, der blev støttet på gulv og vægge af tømmer eller en stensætning. Den øverste del af anlægget, som lå oven på brønden/kælderen og som dermed var den synlige del af byggeriet, havde en lille rund ydermur og et kegleformet tag af rør. Indgangen til huset lå altid mod nord. Iskælderen var primært beregnet til opbevaring af is, som blev brugt til køling af vin.

Isen i kælderen blev naturligvis indsamlet i løbet af vinteren. Store stykker is blev udskåret med issave på de tilfrosne søer, ær



Model af iskælder, specielt fremstillet til særudstillingen på Dansk Landbrugsmuseum om køleindustrien i Danmark.

og sågar havet. Isblokkene blev efterfølgende transporteret til de dybe underjordiske kældre ved herregårdene. Her blev de i først omgang *pakket ind* i en kasse af sammentømrede brædder dernæst dækket helt til med halm eller spagnum. Forinden tildækningen med halm blev der hældt vand over blokkene, så de *voksende sammen* til én stor blok.

Først fra begyndelsen af 1800-tallet omtales opbevaring af kød i iskældrene. Nogle af datidens eksperter mente dog, at det var en sundhedsskadelig uskik. I 1803 skrev H.C. Lund således:

*"Kød konserveret i iskieldere er høist skadeligt for den menneskelige Sundhed, det er en snigende langsom Gift for mennesket og kan lægge Grund til adskillige Sygdomme."**

Skibs- og kompagnikirurg Hans Christian Lund (1765- 1846) var ikke student, men immatrikuleret som kirurgistuderende ved Det Kongelige Kirurgiske Akademi i København. Han opnåede aldrig at bestå afsluttende eksamen: han blev af den øvrige lægestab anset for at være lægmand/kvaksalver.

Fra "Homøpatiens første år i Danmark" af fhv. universitetslektor, Cand.mag. Ph.d. Anna-Elisabeth Brade

Is som dessert bliver efterhånden mere og mere udbredt blandt de bedre stillede danskere fra sidste halvdel af 1700-tallet. Det mest almindelige var at spise forskellige typer frugtis på varme sommerdage, men der er også eksempler på mere specielle istyper som eksempelvis *smøris*.

1800-tallet

I produktionsøjemed og i den tidlige industri

Fra 1830 kommer de første ishuse, der var en videreudvikling af de gamle iskældre og langt billigere i opførelse. Ishusene blev bygget som almindelige små huse af teglsten. Det første ishus blev bygget i Tyskland af overamtmand Siemens. I 1833 bygges det første i Danmark, som blev brugt til køling af mineralvand til brøndkure. I samme periode anbefaledes det landmænd og byboere at bygge ishuse. Specielt en artikel fra 1852 i Tidsskrift for Landøkonomi satte gang i byggeriet.

Også på danske herregårde var der stor interesse for de nye ishuse, specielt fordi datidens mejerier ofte var på herregårdene. Der var brug for en bedre og hurtigere metode til nedkøling af mælken, når det gode smør skulle bruges til eksport.

De første mekaniske kølemaskiner til fremstilling af is kom frem omkring 1860 og i 1880'erne blev de første kølekompressorer med ammoniak som kølemiddel og isolerede kølerum taget i brug i USA.

I 1876 lykkedes det den tyske ingeniør Carl von Linde at konstruere den første praktisk anvendelige kølemaskine egnet til industriel produktion. Kunderne var i første omgang de tyske bryggerier og fra 1879 Carlsberg i Danmark.

I 1885 udviklede N.J. Fjord et ishus med kølerum beregnet til opbevaring af kød. På herregårde blev der opført husholdningsishuse til eksport af smør og ost men også til privat brug – kød, grøntsager og så videre.

Men kølingen af mælk var det vigtigste,

Midt i 1800-tallet var hele området indenfor voldene tæt bebygget og overbefolket. Byens voldgrave fyldtes med latrin og andet affald. Åbne rendestene med affald fra huse og gader løb ud i havnen og ophobninger af skarn var et stort problem alle vegne. Dette tilskyndede igangsættelsen af kloakeringen af København. Samtidig var vandkvaliteten i Peblinge Sø og Sortedamsø blevet så dårlig, at de blev opgivet som vandforsyning. Der etableredes et nyt vandværk ved Axeltorv.

Københavns kommunes hjemmeside i afsnittet om byens historie

Ispløjning på Sortedamsøen i København udført af Nørrebro Isværk.



og specielt efter 1882, hvor det første andelsmejeri i Hjedding blev oprettet, kom der gang i forbedringerne af is til ned- og afkøling.

Danmarks første kølemaskinfabrikation blev Tuxen & Hammerichs virksomhed i Nakskov. I 1892 leverede de den første dansksbyggede ammoniak-kølekompresor til margarinefabrikken i Korsør. Et par år senere blev lignende køleanlæg opført på Carlsberg Bryggeriet samt på en række mejerier i ind- og udland. I 1895 blev Thomas Ths. Sabroe i Århus etableret, og deres køleanlæg var baseret på *kulsyre* som kølemiddel. Fra 1897 blev Thomas Ths. Sabroe & Co storleverandør af køleanlæg til mejerierne. I begyndelsen af

1900-tallet holdt elektriciteten sit indtog, og mekaniske køleanlæg blev nu almindelige inden for en del områder, for eksempel bryggerierne, slagterierne, fiskeindustrien og til fremstilling af blokis og ombord på skibe til eksport af fødevarer.

I hjemmet

Is-skabe blev den første type kølemaskiner i den private husholdning. De kom til Danmark i 1880'erne og blev forløberne for køleskabet, der først blev udviklet efter 1. verdenskrig. Kølingen i is-skabe skete ved hjælp af store isblokke indkøbt og leveret fra det lokale ismejeri eller fra iskrystalværker i de større byer. De allerførste køleanlæg til private såvel som

fortsatte, og efter 2. verdenskrig kunne de små åbne typer kølekompressorer afløses af de helhermetiske typer, som i dag sidder i ethvert køleskab. Dermed var vejen banet for masseproduktion af køle- og fryse skabe til priser, som gjorde dem til folkeej.

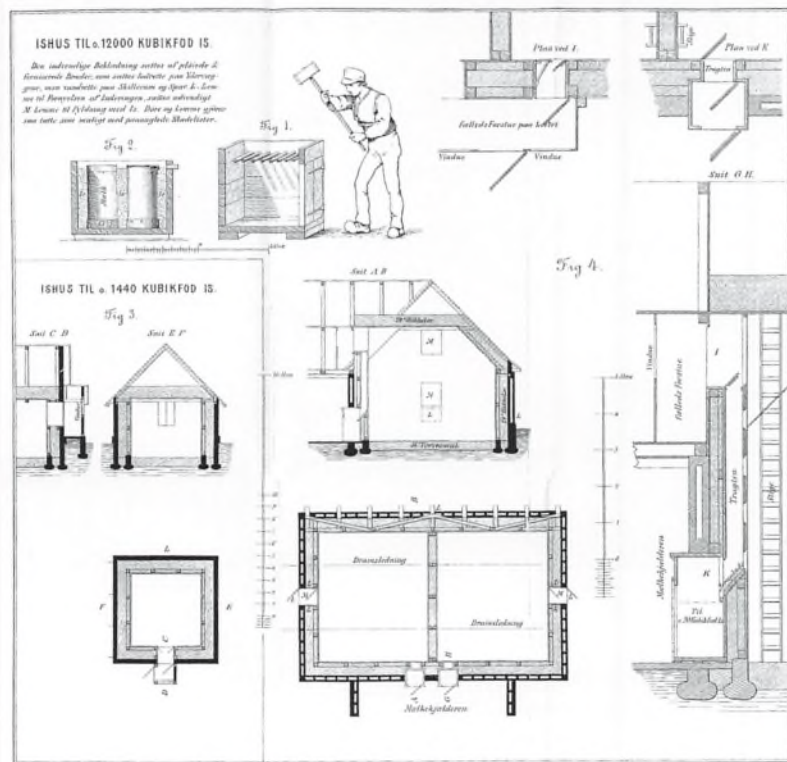
Frysehuse fra andelstiden

Andelsfrysehuse for private brugere

Egne fryser i husholdningen var som sagt ikke realistisk, hverken teknisk eller økonomisk før 1. verdenskrig. Ideen med at nedfryse kød, grøntsager og frugt kom fra USA, men danskerne syntes at nedfrosset kød var andenrangs varer. Den holdning var dominerende indtil 2. verdenskrig. Det var under krigen, de første tiltag med fælles frysehuse opstod. De var på det tidspunkt almindelige i USA, hvor de blev betegnet *Locker Plants*.

Det første fælles frysehus i Danmark blev oprettet i 1943 på Møn i nogle lokaler i det lokale andelsmejeri. Derefter gik det stærkt. På 10 år blev der oprettet omkring 3.000 frysehuse/frostboksanlæg, langt de fleste på andelsbasis. Nogle frysehuse havde op til 100 bokse andre blot 12. Mange steder ansatte andelsfrysehusets bestyrelse en husmoder til at passe den daglige drift. Hun havde nøglerne, modtog pakker, placerede dem i de rette bokse og udleverede siden pakkerne. Andre steder havde hver andelshaver deres egen nøgle. Hver andelshaver betalte et fast beløb hver måned til afdrag af byggelånet og for brug af kølebokse, enten det var en hel eller halv boks.

Der var klare anvisninger på, hvordan man skulle bruge et frysehus. Alt skulle være pakket rigtigt ind, inden det blev afleveret. Og



Fjords ishuse

til restauranter kom omkring 1910-1911. Men det blev først efter 1. verdenskrig, at der for alvor kom skred i udviklingen af små hermetiske kølekompressorer, som egnede sig til udviklingen af køleskabe, der blev afløsere for isskabene. Hermetiske kompressorer betyder, at pumpehed og elmotor er indbygget i en lukket kasse, der ikke kan serviceres.

Udviklingen af små kølekompressorer



Andelsfrysehus

Frysehusene kunne bestilles "nøglefærdige" hos firmaer som Ths. Sabroe i Århus. Det valgte man at gøre en del steder, med det resultat, at man langs landevejene i Jylland kan finde de ens udseende, beskedne rødstenshuse. Andre frysehuse blev opført af en lokal murermester.

De første frysehuse havde op til 50 bokse og var med betjening, men det almindelige blev hurtigt mindre anlæg med op til 25 bokse, hvor hver andelshaver måtte betjene sig selv. Det beskedne antal bokse i frysehuset betød, at der kunne være 2-4 frysehuse i hvert sogn.

Fra midten af 1970'erne, begyndte frysehusene for alvor at forsvinde fra de mindre bysamfund. I dag er der kun få tilbage, men mange af bygningerne står der stadig og fortæller om en tid, hvor det var nødvendigt at stå sammen, hvis man ville have del i goderne.



Hou Isværk. Foto: Sabroe Seniorklub

ligeledes var der klare retningslinjer fra bestyrelsen af frysehuset om rengøring af lokalerne samt hvordan andelsbrugerne og passeren af frysehuse skulle aflevere og modtage pakkerne.

Andelsfrysehuse for industrien

I samme periode byggedes der en lang række store køle- og frysehuse i de danske havnebyer. Det første etableredes på Islands Brygge i København i 1941. Til kølehuset hørte også et blokisværk, som sammen med Krystalisværket på Frederiksberg forsynede de københavnske isskabe med blokis, som blev fremstillet på en særlig måde, således at isen stod klar og gennemsigtig som krystalis.

Yderligere knyttedes til kølehuset et frugt-kølehus, som i krigens tid blev meget aktuelt.

Husholdningerne kunne ikke sylte og henkoge som sædvanlig på grund af sukkerrationeringen og det gjaldt derfor om at kunne lagre høsten af frugt.

Efter samme mønster opstod der køle- og frysehuse i Århus, Odense, Kolding og Aalborg, alle kendt under navnet "Cold Stores".

De danske landbrugsorganisationer byggede i 1950 det store køle- og frysehus på Esbjerg havn, i dag kendt under navnet Agri-Norcold. Det var på daværende tidspunkt Nordens største, med en daglig indfrysning af kreaturkroppe på 95 tons og en frostlagerkapacitet på 3.000 m², som straks blev fuldt



Esbjerg Frysehus, som blev opført i 1950.
Foto: Sabroe Seniorklub

udnyttet i forbindelse med den mund- og klovsyge epidemi, der hjemsøgte landbruget i efteråret 1951.

Køl i hjemmet efter 2. verdenskrig

Fra begyndelsen af 1950 kunne man sagtens købe en hjemmefryser, men de var dyre. Producenterne, her iblandt kølefirmaet ATLAS, havde et alvorligt afsætningsproblem. I 1964 arrangerede ATLAS imidlertid et stort show, der turnerede rundt til 19 byer i Danmark. Underholdningen var gratis, men formålet var ikke at underholde, målet var at sælge hjemmefrysere.

Langsomt blev ændringerne i husholdningen vendt til hjemmefryserens fordel. Den store ændring kom dog først i løbet af 1970'erne. Den økonomiske krise, der kom efter olie-

krisen i 1973 og siden fattigfirserne, betød en ændring i vores indkøbs- og spisevaner. Der skulle spares. Desuden var kvinderne kommet ud på arbejdsmarkedet, så der skulle også spares på den kostbare fritid. Hjemmefryseren udkonkurrerede andelsfrysehuset i løbet af 1970'erne. Kun ganske få eksisterer i dag.

Mange steder fik andelsfrysehusenes medlemmer et særdeles godt tilbud, når de skiftede til hjemmefryser. Kølefirmaerne tilbød nemlig mange gange at tage frysehuset i bytte og solgte så til gengæld hjemmefrysere billigt til andelshaverne.

Fra 1990'erne var udbuddet af frysevarer i butikkerne så stort som nogen sinde. Indkøb og kostplanlægning blev dermed meget lettere, og tiden blev stadig mere og mere kostbar. Køleskabe og fryserne i hjemme var blevet en nem og billig løsning til opbevaring af fødevarer og det, sammen med det store udbud af færdigretter fra butikernes frysedeske, betød også ændringerne i vores madvaner.

I dag fås separate køleskabe eller køleskabe bygget sammen med et fryseskab: køle/fryseskab. De største køle/fryseskab, "Amerikanere", har fryseskabet ved siden af køleskabet med indbygget maskine til fremstilling af isterninger. Og endelig er der en variation af køleskabe, nemlig et køleskab specielt beregnet til at opbevare vinflasker.

Et udvalg af danske kølevirksomheder

Produktion af køleanlæg har spillet en stor rolle i Danmark gennem næsten 100 år, og størstedelen af produktionen blev eksporteret over hele verden. Det billede har ændret sig i nyere tid, hvor international konkurrence har

nødvendiggjort en rationalisering og koncentration på store enheder. Det har berørt gamle kendte virksomheder som Atlas i København, Brødrene Gram i Vojens og Sabroe i Århus, som er de virksomheder der er omtalt i denne artikel. Endelig er Danfoss beskrevet, da det er den virksomhed, der har udviklet den helhermetiske kompressor.

ATLAS A/S

Atlas blev stiftet i 1899. Atlas havde en betydelig produktion af anlæg til fremstilling af fiskemel, til slagterier, til frysetørring og dertil en produktion af køleanlæg. Efter 1945 oprettede Atlas en køleskabsfabrik i Lundtofte. Fabrikken var et resultat af importforbud mod udenlandske køleskabe. Dette forbud, sammenholdt med en række afgiftslove gjorde, at Atlas opnåede monopolstilling på det danske køleskabsmarked i første halvdel af 1950'erne. I 1967 overtog Electrolux Atlas' køleskabsproduktion i Lundtofte. De øvrige produktioner videreførtes af andre virksomheder for en del år siden.

GRAM A/S

Gram (eller Brdr. Gram) var sammen med Atlas en af Danmarks første køleskabsproducenter og blev grundlagt i 1901. Virksomheden var placeret i Vojens og fremstillede siden 1910 industri- og køleanlæg. I 1940'erne startede den en mindre køleskabsproduktion, men gjorde sig først gældende på køleskabsmarkedet omkring 1960. Siden har virksomheden produceret køleapparater til både husholdnings- og kommercielt brug. Et meget kendt Gram produkt er maskiner til iscreme med varemærket RIA.

I en europæisk sammenhæng blev Gram set som værende på forkant med miljøtænkningen. Dette skyldes, at de var blandt de første til at producere energibesparende husholdningskøleskabe. Det første B-mærkede køleskab kom i 1994, LER 200. Markedet for Grams køleskabe har primært været det danske omkring 50 % og de andre nordiske lande med andre 50 %.

Gram købte og overtog i 1996 Derby. Tre år senere, i 1999, gik Gram konkurs og blev overtaget af VT Holding. I 2001 blev Gram Domestic-afdelingen (køleskabe) solgt til Amica Wronki S.A., Polen og Gram Equipment (iscrememaskinen RIA) til et Italiensk firma.

SABROE

Den århusianske maskinfabrik Thomas Ths. Sabroe blev grundlagt i 1895. Fabrikken specialiserede sig hurtigt i køleanlæg, hvoraf det første blev leveret til Lisbjerg Andelsmejeri i 1897. Fremstillingen af mejeriudstyr blev fulgt op med udvikling af køleanlæg til skibsfart, slagterier, fiskeindustrien, fødevarer- og fødevarerindustri med mere. Virksomheden var i stadig vækst og eksporterede sine produkter til mange lande over hele verden. I 1950'erne udvidede man produktionen med køle- og fryseanlæg til butikker og med køleskabe til private husholdninger.

Fra omkring 1960 etablerede Sabroe udenlandske filialer og indledte i samme periode et samarbejde med Danmarks anden store kølemaskinproducent, Atlas, for at klare de stigende udviklingsomkostninger. I 1975 blev de sluttet sammen, og fra 1985 blev hele køleproduktionen samlet hos Sabroe. Virksomheden



Frysediske fra Super Best i Løgten, 2009.



Sabroe Køleanlæg lå fra 1899 til 1937 på Sønder Allé 39 – 41. Fra 1937 fik virksomheden ny residens på hjørnet af Sønder Allé og Dynkarken.
Foto: Sabroe Seniorklub

blev i 1999 købt af det amerikanske firma York International og i 2005 af Johnson Controls.

DANFOSS

Fra 1933 kommer Danfoss med i køleindustrien i forbindelse med udviklingen af det automatiske udstyr som ventiler og termostater til brug i køleanlæg. Danfoss begynder ret hurtigt herefter at udvikle små kølemaskiner til køleskabe og luftkonditioneringsanlæg. Ligeledes udvikles en helhermetisk kølekompresor – kølekompresor og elektromotor er indkapslet i en tæt svejset beholder. Det er den maskine, der sidder i de fleste køleskabe i dag. Danfoss har produktionsfaciliteter 10 steder i Danmark. De fleste fabrikker er i Nordborg, hvor der fremstilles produkter for blandt andet Refrigeration and Air Conditioning Controls, Appliance Controls, Building Controls og Burner Components. Danfoss har ligele-

des fabrikker i Glamsbjerg, Gråsten, Hasselager, Herning, Kolding, Silkeborg, Vejle, Viby og Århus. To fabrikker ligger syd for den dansk-tyske grænse i Flensburg og Schleswig. Virksomheden har 23.000 medarbejdere på verdensplan heraf 6.308 i Danmark.

Miljøet står højt på dagsordenen for Danfoss – derfor skal alle Danfoss fabrikker indføre miljøledelsessystemer og certificere dem i henhold til den internationale standard ISO 14001.

I 2002 tilsluttede Danfoss sig FN's Global Compact, der omfatter ni principper for socialt og miljømæssigt ansvar.

Miljøet

I 1930'erne blev det kendt, at det kemiske stof dichlor-difluor-methan havde gode egenskaber som kølemiddel i små køleanlæg. Det var bedre end de hidtil anvendte kølemidler svovldioxyd og klormetyl. Under navnet Freon 12 fandt dette stof udbredt anvendelse efter 2. verdenskrig, ikke blot i køleanlæg men også som drivmiddel i spraydåser og som opskunningsmiddel i visse produktionsprocesser. Desværre kunne det ikke undgås at Freon slap ud i atmosfæren, enten direkte fra spraydåserne, produktionsprocesserne eller uønsket ved forekommende utætheder i køleanlæggene. Amerikanerne Rowland og Molino opdagede i 1974, at det Freon, et CFC stof, der blev lukket ud i atmosfæren, med tiden bevæger sig op i stratosfæren, hvor solens ultraviolette stråler frigør stoffets kloratomer, som herefter reagerer med stratosfærens ozonmolekyler.

Ozonlaget har en vigtig beskyttende ef-

fekt mod ultraviolet stråling for alt liv her på jorden, og det er derfor alvorligt, hvis koncentrationen af ozon i stratosfæren falder. Siden omfanget af de vidtrækkende virkninger som CFC stoffer og andre ozonnedbrydende stoffer har på ozonlaget er blevet erkendt, er der vedtaget omfattende, internationale aftaler om at afvikle produktion og brug af disse stoffer.

Beskyttelsen af ozonlaget koordineres internationalt gennem en rammekonvention under De Forenede Nationers Miljøprogram, UNEP. Denne bygger på Wien-konventionen fra 1985 om beskyttelse af ozonlaget og Montrealprotokollen fra 1987, der forbyder stoffer som nedbryder ozonlaget. Wien-konventionen er en hensigtserklæring, hvor parterne forpligter sig til at samarbejde om forskning og udveksling af oplysninger med henblik på en løsning af ozonlagsproblematikken. Hensigtserklæringen førte to år senere til den anerkendte Montrealprotokol. Protokollen adskiller sig fra konventionen ved at være en bindende aftale om reduktioner, der skal føre til total udfasning af kendte ozonnedbrydende stoffer indenfor en fastlagt tidshorizont. Dermed er de gamle kendte og afprøvede kølemidler ammoniak og kulsyre atter blevet overordentlig aktuelle til nutidens miljøvenlige køleanlæg.

Nedkøling i industrier

Carlsberg bryggerierne var de første til at anvende køleanlæg i Danmark. Siden kom mejerierne og slagterierne til samt transporten af fødevarer fra producent til forbruger. Først i sidste ende kom de private husholdninger med.

Carlsberg var også de første, og i mange år de eneste, der selv fremstillede kunstig is til industriformål. Det første i 1902-1903 siden, i 1914, blev der bygget et rigtigt krystalisværk. Mejerierne og slagterierne havde ligesom bryggerierne stort behov for nedkøling af deres produkter. Men også i andre virksomheder begyndte efterspørgselen så småt at komme på køling. Blandt andet i fiskeriet. Trods dårlige tider under 1. verdenskrig lykkedes det i 1917 at få oprettet isværker i flere fiskerihavne – Esbjerg, Lemvig og Skagen.

De første egentlige køletransporter skete med jernbanevogne. Virksomheden Atlas udviklede i 1901 nogle specielle absorptionsanlæg. Disse kunne holde en meget jævnere temperatur end de tidligere kølemaskiner. Det var dog kompliceret, idet absorptionsbeholderne skulle tømmes og have frisk vand påfyldt på stationerne undervejs. De kunne ikke klare en tur fra Århus til Esbjerg uden flere påfyldninger.

Køletransport til vands har været med fra den første spæde udvikling med små decentrale køleanlæg. I dag transporteres kølede og frosne produkter fra de større køle- og frysehuse og ud til dagligvare forretningerne i kølevogne forsynet med et mindre køleanlæg, der kan opretholde temperaturen under transporten indtil varen kan placeres i køledisken. En kendt leverandør af disse små køleanlæg til montering på lastbilerne er *THERMO KING*.

Køling på skibe til eksport af danske fødevarer til udlandet, har eksisteret siden sidste halvdel af 1800-tallet ligeledes nedkøling af fiskefangsterne på skibe, der fiskede langt fra danske havne. I dag bruges container køling på de større fiskefartøjer, der selv vil



Kølebil, og køleskib. Foto: Sabroe Seniorklub



have køleudstyr ombord, som kan fryse og køle fangsten inden den landes. Oftest kobles flere containere til et centralt køleanlæg, hvorfra kølet luft bliver distribueret og blæst ind i de enkelte containere. Derved opnås en bedre kvalitet af fangsten, da fisk er en let fordærlig vare, der kræver køling så hurtigt som muligt. På mindre fiskefartøjer bruges is (skælis eller røris), som køling af fiskefangsten, indtil man kan lande fangsten på land og få det kølet/frosset på et kølehus.

Centralt køleanlæg til transport af frugt sker i såkaldte Reefers skibe, som især rede-

riet J.L. Lauritsen er kendt for. Fragten består af især bananer, æbler, pærer, ananas og lignende. Specielt bananer kræver en meget nøjagtig temperatur styring – inden for $\pm 0,5$ °C samt en kontrolleret atmosfære af hensyn til frugtens modningsproces.

Det århusianske firma SABROE har siden sin start været leverandør af køleanlæg til skibsfarten, det omfatter både anlæg til små og større fiskefartøjer samt til containerskibe, Reefers samt krydstogtskibe.

Brug af køling indenfor byggeindustrien omfatter primært køling af beton ved større beton konstruktioner så som dæmninger, landingsbaner for fly, samt større betonbroer ved motorvejsanlæggelser. Desuden køling eller nedkøling af undergrunden ved bygning af tunneller og metroer i storbyer. Ved bygning af dæmninger nedkøles betonen af store kølemaskiner. Beton ophedes nemlig i størkningsprocessen, og det kan forårsage spændinger og dermed sprækker i materialet. Jordfrysning anvendes ved anlægsarbejder de steder, hvor jorden er for blød. Hvis ikke jorden omkring en tunnel er fast nok, fryses den, mens arbejdet udføres.

Dansk Landbrugsmuseum har vist en særudstilling om emnet nedkøling i sommeren 2009. En del genstande fra det overflyttede Slagtermuseum i Roskilde var køletekniske maskiner, køleskabe, kompressorer og så videre, og disse indgik i udstillingen, der ud over at vise de mange genstande og historien bag de tekniske landvindinger også fortalte historien om det, som kølingen egentlig handler om, nemlig hvordan vi bedst muligt har opbevaret vore fødevarer gennem tiden.

Kød på bordet

– danskernes spise til hverdag og fest

Af **Bettina Buhl**, museumsinspektør, Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup

"Slagtemaanet siger: de Rige nu feede Gæs af mig køber". Desuden rådes bønderne til at undgå overdreven badning, leve kysk, ikke drikke og ikke lade sig årelade.

November – slagtermåneden

Med november indledes vinteren, og bonden måtte ty til vejrvarslerne: *"Torden i november lovede en streng vinter, men et frugtbart år"*. Madmor måtte nu sikre husstandens forsyninger over vinteren – forråds-kamrene måtte fyldes, og november var netop måneden, hvor folkene på gården slagtede.

"Man slagter i almindelighed ikke før efter mikkelsdag (29. september), da kødet så er bedst og varmen på denne tid er af luften. Man må før, førend man begynder slagtingen, sørge for at de kar, man vil bruge dertil, så vel som til slagtingen, ere vel skoldede og tørrede, helst i fri luft. Det vigtigste ved slagtingen er, at intet Blod bliver tilbage i dyret, når det slagtes, thi blodet forårsager, at kødet let bliver fordærvet."

Kilde: Christinae Helstedes Større Kogebog – indrettet på en billig og velsmagende tillavning og tilegenet unge husmødre og kokkepiger. Anno 1898.

Hjemmeslagtet kød var stort set enerådende på landet i den selvforsynende husholdning.

Kunstneren Rasmus Christiansen beskriver her hjemmeslagtingen i begyndelsen af 1800-tallet:

"Tidligt om morgenen, hvor det endnu var mørkt startede slagterdagen. Man bandt grisen og lagde den på en bænk eller et omvendt kar. Man slagtede dyret ved, at man stak den i nakken eller i halsen. Pigen på gården måtte straks stå klar med spanden, til at opsamle blodet til den populære "blodpølse" eller "sort pølse" som den blev benævnt dengang. Til blodpølse anvendte man rugmel eller byggryn. De halvkogte gryd kom man i blodet sammen med skåret flæsk, tørrede pærer, allehånde, merian og lidt løg. Når grisen var tømt for blod skulle huden skoldes i bryggerkarret og derefter skrubes. Herefter blev den hængt op i bagbenene og parteringen kunne finde sted. Den egentlige udskæring begyndte først om aftenen. Dagen igennem var der travlhed med afsmeltning af fedt, tarmrensning og tillavning af indmaden. Arbejdsgangen var tilrettelagt praktisk – finner, pølser, fedtegrever og sylte blev færdig tilberedt på selve dagen og de hele kødstyk-

Slagtermåneden november illustreret i gammel billedalmanak.





Rasmus Christiansen; Juleslagtning på landet 1883.

ker blev indgnedet i salt og lagt i saltkaret. Sulekaret, hvor man nedsaltede skinker og flæskesider, var ofte en udhulet træstamme. Efter ca. 6 uger blev kødet taget op og hængt til røgning i skorstenen. Siden kunne kødet hænges på loftet – langt fra mus og andre skadedyr”.

Den typiske slagtemad var finkerne, som blev fremstillet af indmaden – kogt og derefter hakket og krydret med timian og tørrede æbler. Derudover fremstillede man rullepølse, sværpølse og spegepølse. Man brugte slåentorne til at fæstne pølseerne – tornene havde man i dagene forinden fået indsamlet, ligesom en del af forberedelsen var at få knivene skarpe. Som tragt ved pølsestopning brugte man udsavede ringe af kohorn i mange forskellige størrelser.

Flæsk – hver ugedag

I det selvforsynende danske bondekøkken var ordet kød, i forbindelse med måltidet, betegnelsen for oksekød, kalvekød og fårekød. Svinekød har man i mange år kaldt for flæsk. Flæsk har danskerne spist siden vikingetiden – og måske før. Specielt i middelalderen spiste vi meget kød – dog ikke så meget flæsk, da det var kostbart kød anvendt til gilder og højtid. Først i løbet af 1700-tallet bliver svinekød en dagligdags spise.

Fra 1500-tallet kendes saltmadsfadet, som var en samlet servering af røget og saltet kød, skinker, køller, pølser, fjerkræ, svinehoved, grisetæer og sylte. Ældste kogebog fra 1616 beskriver *gammelmad*, bestående af flæsk, saltet kød, pølser, rullepølse, fårekød, revlsben – alt sammen kogt.

Fra middelalderen og frem mod komfurets indførelse omkring 1860 blev flæsk serveret stegt med grovbrød eller kogt med roer og ærter. Ofte blev ærterne tilberedt som gule ærter eller grå ærter kogt på flæsk. Madmor serverede flæskekødet – røget, tørret eller saltet sammen med brød, grød, fisk og øl. Dengang var det helt utænkeligt at servere stegt flæsk uden store skiver grovbrød. Flæsket blev stegt på panden og brødet dypede man i stegfedtet. Flæsketerninger var meget anvendt i ildstedskøkkenet – det gav en god krydderi til grøden eller søbekålen. I en gammel kogebog fandt jeg en ugeplan for en almindelig husholdning – og her ses det tydeligt, at flæsk blev spist nærmest dagligt:

Vintermenu omkring 1800:

Søndag: Fersk eller saltet Kjødsuppe, enten med Meelkager, eller saalænge haves, med Hvidkaal paa, eller og opkaagt Grønkaal.

Mandag: Velling af Byg-, Havre eller Boghvede-Gryn og dertil stegt Flesk.

Tirsdag: Grønkaal kogt paa saltet Gaasekød eller Flesk.

Onsdag: Udblødt salt Kjødsuppe.

Torsdag: Grønkaal kogt paa saltet Gaasekød eller Flesk.

Fredag: Ærter og Flesk.

Løverdag: Kagemelk og stegt Flesk.

Sjældent havde man fersk kød til rådighed. Slagtermåned blev derfor naturligt den måned, hvor madmor kunne indbyde til gilde og servere lidt fersk kød og samtidig give en prøvesmagning på det forarbejdede slagtemad. Pølsegilderne, som man kaldte festliggørelsen

i forbindelse med slagtning, gik på omgang blandt gårdene i landsbyen i efterårs- og vintermånederne.

FAKTABOKS: FASTELAVN

Førhen havde fastelavnsugen særlige navne. Søndag, Mandag og Lørdag hed "Flæske-Søndag", "Flæske-Mandag" og "Flæske-Lørdag", hvilket betød, at man på disse dage måtte spise mange kødretter, for at styrke sig til den lange faste, som fulgte efter.

I sidste del af 1800-tallet var kartoflerne kommet til – danskerne begyndte nu at spise stegt flæsk – eller flæsketerninger med stuede kartofler. I begyndelsen af 1900-tallet

bestod morgenmaden endnu af øllebrød og flæsk. Fra slutningen af 1800-tallet blev Danmark storproducent af bacon til England – en massevare – som gjorde, at også danskerne begyndte at spise anderledes.

DANISH BACON

Det danske slagteeventyr med flæskeeksport blev først markant i 1880'erne. Før den tid var Danmark eksportør af levende svin primært til Tyskland. De fleste af de svin, vi sendte ud af landet, gik til slagtning i Hamborg og blev derfra solgt videre til England. Handel med Tyskland ophørte i 1887, idet Hamborg, der var en af Hansestæderne, indgik i det tyske toldforbund. Danskerne øgede herefter eks-



Det engelske navn for saltet flæsk er bacon. Før en flæskeside kan betegnes som bacon, skal følgende fjernes under tilskæringen: mørbrad, kæbesnitte, nøgleben, halsben, brystben, bagtæer, fortæer, bugstrimmel, spidsryg, fedtafpuds samt bovbladet. Arbejdsgangen på de danske slagterier var bestemt af det omfattende arbejde med tilskæring af bacon. ca. 1960.

Danish Bacon Company's kontor i 9-13 Cowcross Street i 1914. I forgrunden ses Charlie Hansen, som var ophavsmand til Danish Bacon Company. På bordet ses telefoner og de første fjernskriverforbindelser til København. Det var Hansen selv, som solgte varerne. Han kørte rundt i London om morgenen, iklædt fin jakke og høj hat. Charlie Hansen sikrede en forbedret transport af flæskesiderne, blandt andet med indførslen af eksportskibe til London både fra Esbjerg og København.



Billedet her fra Selby, her ses pakkelinjen i midten af 1960'erne.

portslagtningerne og byggede selv slagterier, baseret på baconeksport til Storbritannien.

Ligesom andelsmejerierne arbejdede også andelssvineslagterierne sammen om afsætningen på det engelske marked. I 1902 oprettedes selskabet *Danish Bacon Agency Limited* til dette formål, og meget hurtigt blev Danmark den vigtigste leverandør af bacon til England. Selskabet blev stiftet af de tre slagterier i Holbæk, Nykøbing Falster og Slagelse, som forpligtede sig til at afskibe 400 baller om ugen. I 1906 ændredes navnet til *Danish Bacon Company* og der kom yderligere 4 slagterier til: Randers, Fåborg, Haslev og Roskilde. Frem til 1. verdenskrig var afskibningerne til *Danish Bacon Company* gennemsnitligt på 750 tons om ugen.

Det danske bacon, som blev solgt til det nordengelske område, blev solgt uden røgning. Det øvrige England foretrak at siderne havde gennemgået en røgning – mere eller mindre kraftigt. De eksporterede specialsaltede baconsider (midtersider) blev sliced og emballeret på specielle opskæringsfabrikker i England.

Svinekød kom fra slutningen af 1950'erne, til at fylde meget mere i danskernes ernæring. Det blev kødet, som definerede måltidet, mens grønsager udelukkende blev opfattet som tilbehør. Årsagen hertil var, at fersk kød blev tilgængeligt for almindelige husholdninger i et omfang, der ikke var set før.

Danmark oplevede i 1950'erne en vækst af slagterier, hvor mange, også mindre byer, nu fik eget kødudsalg, enten fra selve slagteriet eller som udsalg fra slagtermesterens butik.

Baconeksporten til England var dynamoen for, at kødet tilflød danskernes middagsborde i rigelige mængder. Derfor skulle danskerne nu til at vende sig til at bruge de kødtyper og udskæringer, som ikke kunne eksporteres. Denne opgave blev langt i hænderne på Eksport Svineslagteriernes Salgsforening. De lancerede en af danmarkshistoriens største og mest succesfulde reklamekampagner, "*Gris på Gafflen*", hvis erklærede mål var, at få danskerne til at spise mere kød.

Baconsiderne er nu klar til balningen: Horsens Andelssvineslagteri cirka 1910: Her pakkes i Wrappers af sækkelærred. Wrappers har siden starten på den danske eksport af baconsider været standardemballage. Som det ses på billedet, blev siderne først dækket af papir og derefter indsyet i store lærredstykker. Da sækkelærred var et løst klæde, var baconsiderne udsat for tilsmudsning under forsendelsen. Denne forsendelsesform blev anvendt frem til 1960'erne, hvor man startede på forsendelse af baconsiderne i containere.





Svalehallen på Horsens Andelssvineslagteri cirka 1900.

Det første andelssvineslagteri i Danmark blev oprettet i 1887 i Horsens. Tidligere havde de danske bønder solgt deres svin til private opkøbere eller slagterier. I Horsens foregik dette salg fortrinsvis på jernbanestationen, hvor der var en vægt. Her blev svinene vejlet for sælgerens regning. Prisen var 35 øre per styk. Vejningerne var usikre, og det gik meget langsomt. I timevis kunne landmændene holde og vente. Og når de endelig fik afregningen, fik man ikke penge for dyrenes kvalitet – men alene for vægten! Tiden var nu inde til, at de danske bønder selv overtog slagtingen og salget af deres egne svin. Slagtningerne tog stærkt til – allerede i 1893 blev der foretaget en ombygning af slagteriet, og der blev ved denne lejlighed indrettet et kølerum. Ombygningerne fortsatte kort efter århundredeskiftet – i 1912 nåede slagteriet op på 80.000 styk, mod 20.000 årlige slagtninger i 1890'erne.

Udvidelserne fortsatte og skabte forbedrede forhold for såvel produktion som personale. I 1954 installeredes transportbånd for tilskæring af bacon, og i 1960 blev slagtergangen forsynet med mekanisk fremføring.

I 1960'erne begyndte andelssvineslagterierne at fusionere, en udvikling, som er fortsat frem til i dag, hvor andelssvineslagterierne slakter og afsætter over 90 % af den danske svineproduktion. Heraf slakter Danish Crown over 90 % og er verdens mest moderne slagteri. Danish Crowns største slagteri er placeret nord for Horsens ved motorvejen, hvorfra bygningen kan ses med de 11 skorstene. Danish Crown slakter 19,1 millioner svin om året i Danmark. I moderselskabet Danish Crown Amba er der ansat cirka 11.000 medarbejdere.

Gris på Gafflen – en reklamekampagne med bid

Tiden er 1957 – en tid præget af husmødre, som i stigende grad tager arbejde udenfor hjemmet. En tid med dagligdagsvarer indenfor rækkevidde – det var kun et spørgsmål om penge! En tid, hvor stegene forsvinder til fordel for hurtige pande- eller grydestegninger. En tid med nye udskæringer af kød: koteletter, strimler, tern og hakket kød. Slagterierne følger med tidens trend og gør det lettere for de delvist udearbejdende husmødre, når det nu skal gå stærk at tilberede familiens varme måltid.

1957 var også en tid med sovs og kartofler, som tilhører til det vigtigste: nemlig KØDET. Og hvordan skulle man så tilberede disse nye udskæringstyper?

Det lå i tiden, at kvinderne søgte inspiration i ugeblade og aviser – en inspiration, som var lige til, når man gratis kunne få udleveret løblande med opskrifter hos sin lokale slagter. Nederst på opskriftsbladet var trykt en firkant med en glad gris med krølle på halen og en gaffel.

Brochurer, demonstrationer for husmødre, service over for detailhandelen, restaurationer og skolekøkkener og arrangementer med "bacon-barer" var alle initiativer, som tog udgangspunkt i "Gris på Gafflen".

I dialog med husmødrene

"Gris på Gafflen" udnyttede datidens mange nye reklameformer. Blandt andet udsendtes i 1958 en brochure med titlen "Mad til årstiden" til samtlige husstande i Danmark. Reklamen var udformet som en konkurrence, hvor deltageren kunne udfylde en kupon

og besvare nogle spørgsmål om familiens flæskeforbrug. Gevinsten var "En dag som slagteriernes gæst", og yderligere præmier var gode flæskevarer.

Eksport Svineslagteriernes Salgsforening modtog 75.000 besvarelser. Hertil kom yderligere over 100 opskrifter på flæskeretter, som de danske husmødre velvilligt indsendte med besvarelsen. Den husstandsomdelte reklamekampagne var en kæmpe succes – ikke nok med, at "Gris på Gafflen" fik meget pressemtale, den satte også sving i gryderne. Faktisk viste en efterfølgende rundspørge blandt tilfældigt udvalgte husmødre, at syv ud af 10 husmødre havde gemt brochuren, og en femtedel havde prøvet opskrifterne.



Baconbar på dyrskuet i Horsens i 1962. Personalet er klar til servering, som denne dag bød på følgende: Brændende kærlighed 3 kr., Amerikansk kartoffel salat 3 kr., Pølser i bacon svøb 3 kr. og Bacon og rørag 2,50 kr. Fotooptagelse i forbindelse med Horsens Andels-svineslagteris 75 års jubilæum i 1962. Fotograf Hjalmer Jørgensen.



Opskrifterne anvendte primært svinekød og gav inspiration til, hvad der naturligt serveres i forbindelse med svinekødet. Gryderetter, panderetter og retter i ovnfad – kun fantasien satte grænser!

Der var også opskrifter på svinekød tilberedt som hele stege for eksempel rullestege og farsbrød og svinekød tilberedt sammen med grønsager enten friske, frosne eller på dåse.

Et kikk på de første reklamer

DANSK MAD PÅ DANSK BORD – Fælles reklame i samarbejde med Ægekspertudvalget og De danske Mejeriforeningers Fællesorganisation. I korsstingbroderi ses, at symbolet for "Gris på Gaflen" blandt andet er kommet i selskab med "Karolinekoen". Mange husmødre valgte at brodere efter dette bogmærke, som derved blev et festligt og personligt omslag til kogebogen. Reklamen indeholder ingen opskrifter men forslag til madplaner for en hel uge. Der er givet to typer af madplaner, først en ugeplan for landhusholdningen, som er "tilrettelagt efter, at der spises til middag midt på dagen, og da kaloriebehovet er større for hårdtarbejdende personer, end for personer med lidt eller intet legemligt arbejde, gives der i denne madplan to solide retter mad til middag og en varm ret til aften". Byhusholdningens madplan er "beregnet for en familie med lettere arbejde. Det forudsættes, at der spises til middag om aftenen, og at frokosten indtages på arbejdspladsen eller i skole". Læseren får her et kikk på forskellen på de to husholdninger for en fredagsmenu:

Landhusholdningen: Bankeflæsk og kartofler. Tykmælk m/ rugbrød

Byhusholdningen: Paneret flæsk m/ stuvet spinat, brasede kartofler. Frugtsalat.

Reklamen suppleres med "råd og vink" til husmoderen og endelig er bagsiden udsmykket med broderi af en dansk bondegård med teksten: SPIS DANSK – SPIS RIGTIGT – SPIS BILLIGT.

Reklamen her er udformet traditionelt med opskrifter. **NYT OG NEMT – TIL DEN TRAVLE HUSMODER** indeholder opskrifter på Flæskeporrer, Flæske-ruletter, Pølser i svøb, Solskinsomelet, Kreoler-fad, Rullesteg med æbler og svesker, Paneret flæsk med kartoffelmos, Farssskinke, Spansk panering og Bedstes flæskeret. For hver opskrift ses et farveskrålende foto, hvor fantasifulde anretninger kan hjælpe enhver husmoder ved serveringen af måltidet. Den lille folder indeholder "nye råd og vink til husholdningen", blandt andet om brug, tilberedning og opbevaring af flæsk og bacon. "Lad det være en gylden regel at have et stykke røget flæsk i huset – det er holdbart, og det er nemt og lækkert at servere for uventede gæster".

"Gris på Gaflen" reklamerne er tydeligt rettet mod den unge eller den yngre husmoder med hjemmeboende børn. Reklamen her er, som tidligere nævnt, til den travle husmoder med følgende tekst:

"TIL FRUEN I HUSET – her en lille håndsrækning til dem, der har travlt og alligevel gerne vil servere god og spændende mad for familien. De vil dels finde retter, der er hurtige at lave – og dels nogle, der ganske vist tager længere tid, men som så til gengæld passer sig selv og kan tilberedes til flere dage af gangen".



Reklamer ude og inde

"Gris på Gafflen" kampagnen var det første år en kæmpe succes, så det var nærliggende for Salgsforeningen at foretage yderligere reklametiltag. I sommeren 1958 indledtes et samarbejde med de tre landsdels-dyrskuer. Således blev "Gris på Gafflen" synlig blandt husdyr og landbrugsmaskiner med oplysende materiale og smagsdemonstrationer.

I perioden november 1958 til februar 1959 vistest reklamefilm i biograferne i købstæder og større byer landet over. I efteråret samme år vistest reklamefilmen i over 375 biografer. Samtidig udkom nye husomdelte brochurer blandt andet "Mad for mænd", annoncer, julekampagner og udstillingsmateriale til butikkerne.

Reklamefolderen **MAD FOR MÆND** – og hele familien er, set i 1950'er perspektiv, et spændende og anderledes reklametiltag. Folderen er henvendt til mænd med følgende tekst:

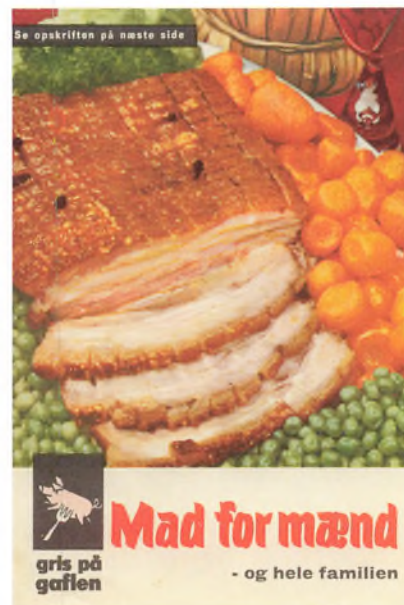
"TIL MANDEN I HUSET (- men Deres kone må gerne læse med!) Hver anden husmoder spørger ofte sin mand, hvad de skal have til middag – men hvor tit får hun svar? Læs denne lille brochure igennem, se de lækre billeder, så har De nogle gode forslag, hvis De bliver spurgt eller selv vil komme frem med et ønske. Deres kone vil sikkert være glad for initiativet – og for, at De husker at rose hende, som De plejer...".

Det lille opskrifthæftet byder på retter som; Helstegt flæskesteg, Flæsk med grønlangkål, Bacon og æg, Æbleflæsk på en anden måde,

Stegt flæsk med æblepeberrod, Rullesteg med æbler og svesker, Flæskekræs med ananas, Stegt røget flæsk med kold kartoffelsalat, Farspandekage og Ostebrød med bacon og tomat.

Efter lanceringen af "Gris på Gafflen" ændredes kampagnens symbol. Det oprindelige symbol forestillede en gris spiddet på en gaffel – med krølle på halen. Men mange mente, at symbolet var lidt for brutalt. Den lille glade gris blev derfor "taget af gafflen" og i stedet placeret stående over gafflen.

I sommeren 1959 indledte Salgsforeningen et samarbejde med hoteller og restauratører. Resultatet blev, at overnattende gæster ved morgenbordet blev præsenteret for et bordkort med billede af en lækker bacon og æg anretning. Da hotellerne ikke på daværende





tidspunkt havde stor erfaring med tilberedningen af bacon, gennemførte Salgsforeningen sideløbende hermed en oplysningskampagne til hotellernes personale.

Øget forbrug af svinekød

Allerede 3 år efter lanceringen af "Gris på Gafflen" kunne Salgsforeningens formand med tilfredshed konstatere:

"Mens forbruget af flæsk pr. indbygger herhjemme faldt i årene 1954-56, steg det i 1957, 1958 og 1959 ret betydeligt, således at det i dag pr. indbygger ligger 4,4 kg over 1954. Og det til trods for, at vi også herhjemme kæmper mod en ændring i forbruget hen imod de magre kødsorter".

Bord dæk dig

"Gris på Gafflen" fortsatte op igennem 1960'erne og 1970'erne – nye opskrifter kom til og blev udgivet i kogebøger for eksempel "Bord dæk dig", som udkom i 1970 med opskrifter på klassiske og moderne retter til enhver lejlighed. Bogen var anderledes tænkt, idet den tog udgangspunkt i situationer som:

Hverdagen, hvor maden skal være sund, varieret, nem og ikke for dyr

Weekenden, hvor familien skal have lidt ekstra godt

Uventede besøg, hvor der skal fremtrylles, hvad huset formår

Gæster fra udlandet, hvor familien byder på typiske danske retter

Særlig selskabelighed, hvor familien byder på en festlig menu uden ekstra hjælp

Højtider – med de dertil hørende traditionelle retter



"Gris på Gafflen" blev efterhånden et slogan, som de fleste husmødre kendte. Mange af opskrifterne blev samlet i den store "Gris på Gafflen" kalender, som blev distribueret til slagterbutikker og til ophæng i de private hjem. År efter år valgtes nye temaer. I 1973 valgtes "Gris på Gafflen fra nær og fjern", med retter af svinekød fra såvel europæiske som oversøiske lande. Danmark var repræsenteret med specialiteterne: Letsaltet nakkekam med grønlangkål, Paneret flæsk, Brændende kærlighed og Æbleflæsk.

Sideløbende udkom "Månedens Middags-ide", hvor nye retter blev præsenteret, dels som løbende, som kunne tages med hjem og dels som plakater, der viste de færdige serveringer til pynt i enhver slagtebutik.

I september og oktober 1974 var "Månedens Middagside": "Viking Steaks" og "Gris-o-letter", der var her tale om helt nye retter og helt nye udskæringer, så Salgsforeningen med dette materiale medsendte instruktioner, som i tekst og billeder fortalte, hvordan en skinke skæres ud til "Viking Steaks", og hvordan "Gris-o-letter" laves af en hel side brystflæsk.

"Gris på Gafflen" gjorde, at danskerne tog de nye kødudskæringer til sig, hvor bacon,

hamburgerryg, koteletter og småkød blev almindelige dagligdags ord. "Gris på Gafflen" blev samtidig den første og mest betydningsfulde reklamekampagne indenfor dansk måltidskultur.

Fra midten af 1970'erne og frem til 2000 forsvandt baconlinjen gradvist fra de danske slagterier. I dag er produktionen ordrebaseret i forhold til verdensmarkedet. Svinekød udgør nu den største del af kødproduktionen i



Klassificering – spækkikkert måler spækkets tykkelse cirka 1960. Fremgangsmåden ved tilvirkning af de saltede baconsider – den såkaldte Wiltshire bacon, var i Danmark nøje fastlagt i Landbrugsministeriets baconregulativ. Vejning på slagterierne foregik under opsyn af baconkontrollen, hvorefter klassificeringen fandt sted. Foto: Bror Bernild.



UDVIKLINGEN AF BACONGRISEN

Bacongrisen skal være sund, velplejet og lige tilpas fed – bliver grisen for fed falder den i værdi. Men sådan har det ikke altid været! Frem til 1800-tallet lignede de danske svin meget vildsvinet. De var hårdføre og nøjsomme, mørke dyr med en meget lang tryne. De havde stive børster, som på en gammel so kunne være over 15 cm lange og rejstes som en manke. Dengang bestod den danske svinebestand af to typer: den jyske, som var stor og langstrakt og højbenet, og den sjællandske, der var kortere og helt igennem mindre.

Fra omkring 1850'erne bliver britiske yorkshire-orner importeret til Danmark for gennem krydsningsavl med landracen, at opnå den rigtige type og vægt. I slutningen af 1800-tallet bliver danskerne klar over, at de fede, tunge svin, der var produceret med det tyske marked for øje, ikke egnede sig til det engelske baconmarked. I 1880 begyndte slagterierne Magnus Kjær i Holstebro at krydse importerede Yorkshire-orner med vores egne uforædlede landrace og fik mere kødfulde grise. Disse "Holstebrosvin" egnede sig til det britiske marked. Holstebrosvinene blev kaldt Dansk landrace og blev på sigt avlet med lang krop, forholdsvis tynd med et fint hoved og med kød på de rigtige steder.

I 1895 kom et definitivt tysk forbud mod indførsel af svin fra Danmark – vor svineproduktion måtte fremover sætse på det britiske marked, der ønskede lange kødfulde svin med tyndt spæk. Satsningen skabte hurtigt resultater, allerede samme år etableredes der avlscentre for yorkshiresvin og året efter for landracen. Afkomsundersøgelser i disse centre startede i 1899.

Udviklingen af avlsarbejdet skal ses i sammenhæng med de mange fodrings- og avlsforsøg, som blev en realitet i slutningen af 1800-tallet. Landhusholdningsselskabet, Landøkonomisk Forsøgslaboratorium, landbrugsskoler, højskoler og landboforeninger gav ny inspiration, som fremmede avlsarbejdet og havde betydning for oprettelsen af de mange slagterier.

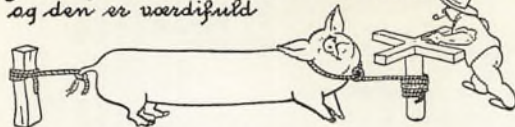
En forsøgsserie fra 1961 gjorde den daværende KVL-professor i svineavl, Hjalmer Clausen verdenskendt, fordi han forsynede svinet med et ekstra ribben, så man kunne producere endnu flere baconskiver til briterne.

I 1970-erne tog udviklingen en ny drejning. Dansk landrace var ikke længere så modstandsdygtige overfor sygdomme og efter tidens behov for langsomt voksende. Herfra startede avlsarbejdet med krydsninger af Landracen, Yorkshire, Duroc og Hampshire.

Hemmeligheden ved Danish Bacon,

afsløret af »De samvirkende danske Andels-Slagteriernes Fælleskontor«, København

jo længere Gris des mere Karbamade
og den er værdifuld



daglig Motion
fordriver det
fede Skæsk



Der er kun en Størrelse
paa danske Baconsvin
— den helt rigtige



fine, fyldige
Skinker er ikke
Tilfældigheder



sarte og brogede Svin
er ikke velsete, men
det er der Raad for!

Men det danske
Bacon's fine
Smag skyldes
hovedsagelig, at der
fødes
med
Mælk
og
Bryg!



letbyggede Bøve
og Skuldre er
en Selvfølge



Danish
Bacon!

Ja — det er Hemmeligheden ved

Danmark. Der bliver slagtet 22 millioner svin om året. Hver dansker spiser gennemsnitlig 57 kg svinekød om året. Svinekød udgør også langt den største del af den samlede danske kødeksport.

Gris på Gaflen var kulminationen på et enestående dansk industrieventyr, der var organiseret af andelsbevægelsen.

◀ Så vittig blev det dengang illustreret: "Hemmeligheden ved Danish Bacon" — afsløret af De Samvirkende danske andels-slagteriernes Fælleskontor i København.

Danish Bacon anno 2009: Billedet her er taget i sommer, hvor familien tog til England. Her besøger vi et supermarked, hvor det danske bacon har en fremtrædende rolle i køledisken.



Roedyrking i Danmark

Af **Jens Aage Søndergaard**, museumsinspektør, Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup

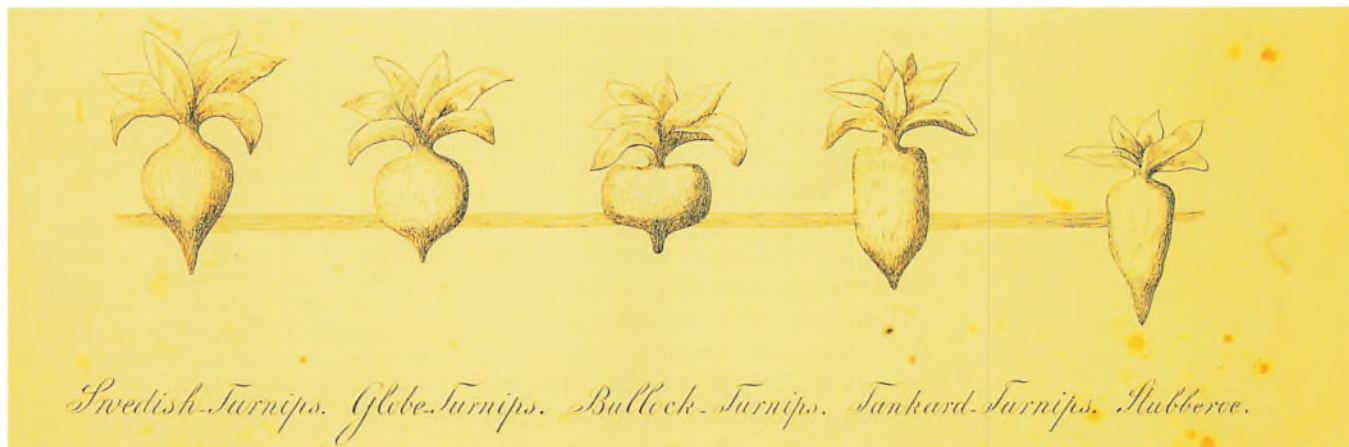
Roer har været dyrket i Danmark siden midaldertiden, ikke som i dag som foder- eller industriplante, men som grøntsag. Arntt Berntsen skrev i 1656 i "*Danmark og Norges Frugtbare Herlighed*", at amagerbønderne havde roer med blandt de grøntsager de solgte på torvet, endvidere opgav han i sin omregningstabel for landgilde og andre takster, at en tønde roer eller rødder svarede til en halv tønde hartkorn, så roer må – i det mindste i nogle egne – have været ret almindelige.

Roer, som foder, er først noget som for alvor kommer på tale i forbindelse med omlægningen i landbruget i 1880'erne. Det var i første omgang gulerødder, man brugte som foder, men ret hurtigt begyndte man at bruge roer. Man var dog allerede i slutning af 1700-tallet

begyndt at fodre med mindre mængder, men dyrkningen af roer blev vanskeliggjort af fællesdriften, hvor man efter kornhøsten opgav ævred og slap kreaturerne ind over de dyrkede arealer. Med indførelse af markfreden, blev det muligt at dyrke større arealer med roer.

Det var i første omgang turnips, der blev dyrket, da turnips er meget vandholdig. Den blev også meget betegnende kaldt vandroe. Turnipsen var bedst egnet som tilskud til det øvrige foder, når det kneb med græsset. Det var en hurtigt voksende afgrøde, og der kunne godt opnås en ekstra afgrøde i brakmarken eller efter den grønsthøstede rug. Men den var ikke egnet til at gemme som vinterfoder. Det var derimod runkelroen eller bederoen, som den også blev kaldt. Den havde et lang

Tegning af forskellige turnipssorter, tegningen viser tydeligt, at de fleste sorter af turnips vokser over jorden. Denne og de følgende tegninger har været brugt i undervisningen på Den kongelige Veterinær- og Landbohøjskole.



større indhold af tørstof og kunne derfor godt holde sig til langt hen på foråret. Runkelroen blev almindelig fra 1880'erne og var omkring 1900 den almindeligste foderroe i Danmark. Den yngste foderroe var kålroen eller kålrabien. Den blev almindelig omkring 1915, og var både fodermæssig og arbejdsmæssig et godt supplement. Den var knap så holdbar som runkelroen, men da den i begyndelsen blev plantet på samme måde som kål, hvilket skete senere end såningen af runkelroen og den blev taget senere op, så fik man spredt det hårde arbejde med roerne. Det var heller ikke de samme sygdomme, som påvirkede de to roesorter. Hvis den ene gav en dårlig høst, betød det ikke, at den anden gjorde det samme.

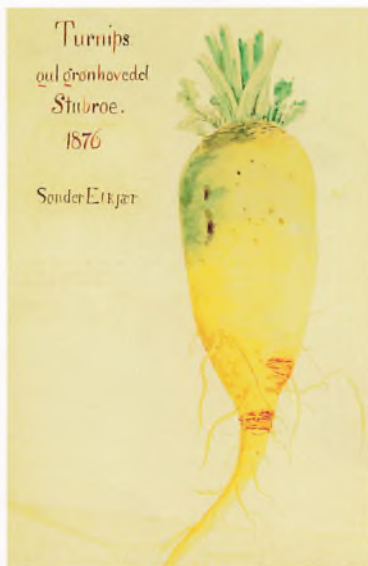
Den industrielle sukkerroe blev første gang dyrket i 1812 på Tranekær på Lange-land, men uden synderlig succes. I 1873 forsøgte man sig igen med sukkerroer, denne gang på Lolland-Falster og i nærheden af Odense. Det var dog ikke let de første år, dels var det en meget arbejdskrævende afgrøde, ikke mange havde mod til at *gå i lag med*, og dels lagde den danske stat store afgifter på roesukkeret for at beskytte rørsukkeret fra de Dansk Vestindiske øer. Afgiften blev, i 1873, nedsat, så den svarede til skatten på det udenlandske sukker og i 1891 nedsat yderligere, så der blev en rimelig rentabilitet i den danske sukkerproduktion. Der blev etableret flere sukkerfabrikker især på Lolland og Falster, men også på Sydsjælland og Fyn blev der anlagt fabrikker og saftstationer. Der blev allerede i 1880'erne udviklet en fodersukkerroe, som havde en

større foderværdi og som efterhånden fortrængte runkelroen.

Det var presset fra sukkerroedyrkerne, der fik sat gang i mekaniseringen af roeavl. De arealer, der skulle anvendes til dyrkning af sukkerroer, var forholdsvis store. Det samme var arbejdsindsatsen, og derfor havde man brug for at kunne rationalisere arbejdet med såning, rensning og optagning af roerne. Det blev derfor meget naturligt, de danske sukkerfabrikker, der som de eneste, investerede i dampmaskiner til jordbearbejdning.

Det var det svigtende kornmarked i 1870'erne, som for alvor satte gang i roedyrkingen i Danmark. Det var dog ikke nemt, eftersom der var tale om en forholdsvis ukendt afgrøde, der krævede megen pasning, gødning og forbehandling af jorden. Der skulle et stort oplysningsarbejde til at overbevise landmændene om nytteværdien i den nye afgrøde, et arbejde som blandt andet N.J. Fjord, stifter af forsøgslaboratoriet, tog sig af. Han gennemførte fodringsforsøg med roer og påviste deres store fodringsværdi.

Niels Johannes Fjord, 1825-1891, var dansk landbrugsforsker. I 1858 blev han docent i fysik og meteorologi, senere også i matematik ved den nyoprettede Kongelige veterinær- og Landbohøjskole. Hans hovedindsats kom til at ligge inden for landbrugsforskningen, og han blev den egentlige grundlægger af landbrugets forsøgsvirksomhed i Danmark. Fra 1870'erne blev forsøgsvirksomheden hans egentlige arbejdsområde, og i 1883 blev han forstander for Landøkonomisk Forsøgslaboratorium.



Tegning af turnips "Gul Grønhoovedet Stubroe" tegnet 1876 på Sønner Elkjær.



Tegning af Runkelroe "Red Globe".



Tegning af sukkerroe, "Imperial".

Foderroer fik stor betydning for det nye mejeribrug, og som sidegevinster ved roedyrkingen. Roedyrking gav et bedre sædskifte og faktisk også mere rene marker, da den nye afgrøde krævede meget rensning.

Dansk Landbrugsmuseum har en meget omfattende samling af redskaber og maskiner, som har været brugt i forbindelse med roedyrkingen i Danmark. I det følgende vil jeg give et overblik over området.

Da roen, som omtalt var en ny afgrøde, var der en del usikkerhed omkring, hvordan

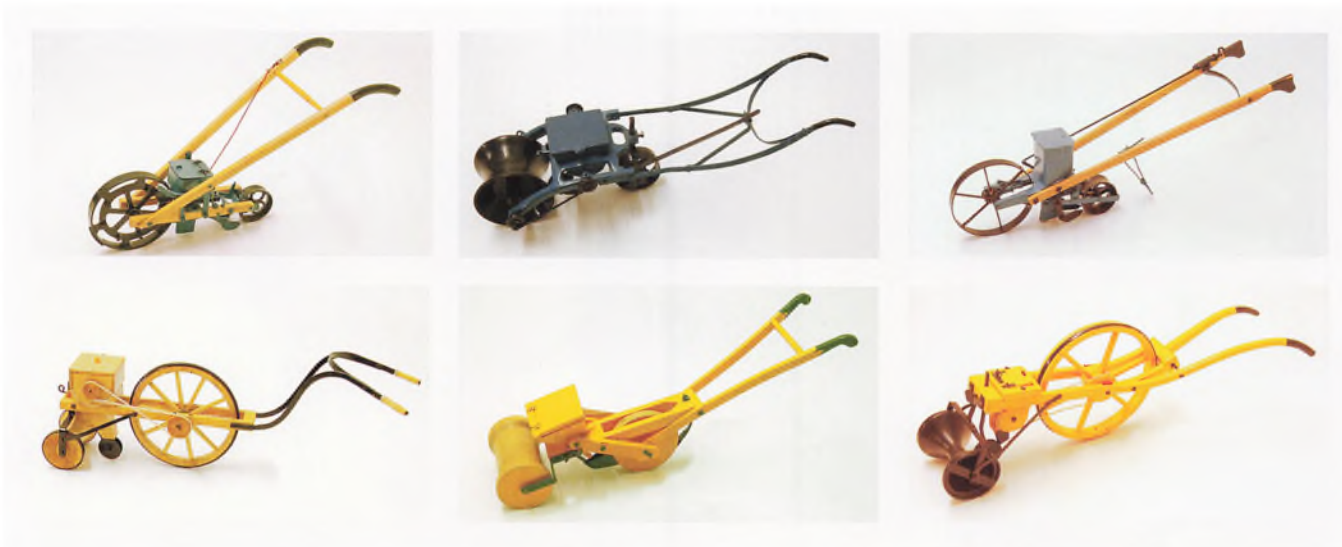
Opslag fra Landbrugs Ordbog 1881

Roeer. Der ved forsaak i Landbruget: Runkelroe, Rutabaga og Turnips, der udgjøre en væsentlig Del af de egentlige Rodfrugter; i Havebruget derimod ubelukkende de dyrkede Former af Cucurpis.

— Roeerne have i Havebruget deres store Betydning og dyrkes i omtrent 50 Varieteter, som afvige ved Rodboldens Form, fra flade, runde til legledannede; ved Farven, der almindeligt er hvid eller gul i den indre Del, medens røblig, grønlig eller sort Farve ofte fremtræder paa den yverste Del; ved den milde eller skarpe Smag, ved den Hurtighed, hvormed Roen udvikler sig, og ved den Størrelse, den kan opnaa uden at tabe i Kvalitet. Af disse ere de almindeligste: 1) Majroeer, 2) Hørfelderroeer, 3) Gul Matthesroeer og 4) Teltauerroeer.

Til tidligt Forlyning med Roeer faas Majroeer eller en af de mange Afændringer deraf, f. Ex. Szugers Hvidroe, paa en Sydabat med let, muldrig Jord i Begyndelsen af April, og derefter til Aføsning, om forsat Forlyning i Sommerens Løb onskes, hoes 14de Dag, sidste Gang i Slutningen af Juni. Frøet, hvores bruges 3 Roint til 24 □ Aen, frebfaas og nedhalles $\frac{1}{2}$ Tomme dybt og vil spire efter 4—5 Dages Forlyb. De opkomne Planter udlyndes til en Afstand af 4—6 Tommer, saa snart de have 3—4 Blade. De holdes rene for Ufrugt, og de først faaede ville være tjenlige til Brug først i Juni. De i Slutningen af Juni faaede ere til Vinterforlyning og til Frsaab, til hvilke Brug man helst anvender mellemstore Exemplarer. Opagningen sker sidst i Oktober, og de opbevarer i en Kule paa Griland eller i Kjelberen. De trives i enhver Havejord og dyrkes andet Aar efter Gødningen. De 3 sidst nævnte Sorter egne sig især til Vinterforlyning.

(11—12)



De små såmaskiner til roer og andre række-afgrøder blev i mange tilfælde produceret af mindre lokale håndværkervirksomheder. Det kan derfor nogle gange være svært at sætte navn på producenten af den enkelte maskine. De afbildede modeller er alle bygget af Svend Møller, Fuglebjerg, som har bygget dem efter maskiner, han selv har målt op. De ældste maskiner har et bredt kamhjul forrest og var beregnet til såning på kamme, hvorimod de yngste har et almindelig kørehjul og blev brugt på flad mark.

man skulle sikre sig et ordentligt udbytte. Der var enighed om, at roerne krævede en god gødet løs jord med et kraftig muldlag, så mange dybdebehandle jorden med en grubber eller en undergrundsløsner for at have et så godt såbed som muligt. Der, hvor uenigheden opstod, var om roerne skulle sås på flad mark eller på opkammet jord. Indtil cirka 1900 blev næsten alle foderroer dyrket på kamme, hvorimod sukkerroerne blev dyrket på flad mark. Såningen af roerne kunne foregå enten med små såmaskiner eller med håndkraft efter en markør. Såmaskinerne var i reglen håndtrukne til én række, men der fandtes dog også nogle hestetrukne til to rækker.

Markørerne fandtes i flere forskellige udgaver, enten som et stort hjul, der afsatte huller med faste intervaller eller som en stang på et håndtag, der blev trådt ned i jorden og

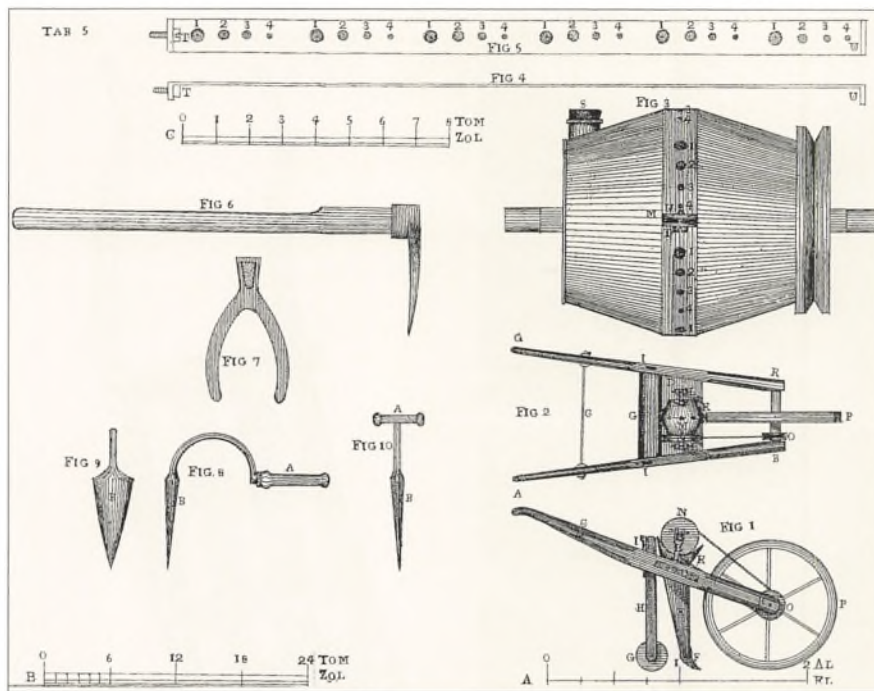
på den måde satte huller af til såning eller eventuel udplantning af roer.

Roefrøsåmaskiner eller rodfrugtsåmaskiner, som de også blev kaldt, fik en stor udbredelse, og der var mange både store og små producenter. Dansk Landbrugsmuseums samling er på omkring 150, og der er ikke mange gengangere i samlingen. Roesåmaskinerne kom efterhånden til at ligne hinanden, en lille trillebør med et såaggregat, som kunne slås ud, og som blev styret af små pigge på hjulet.

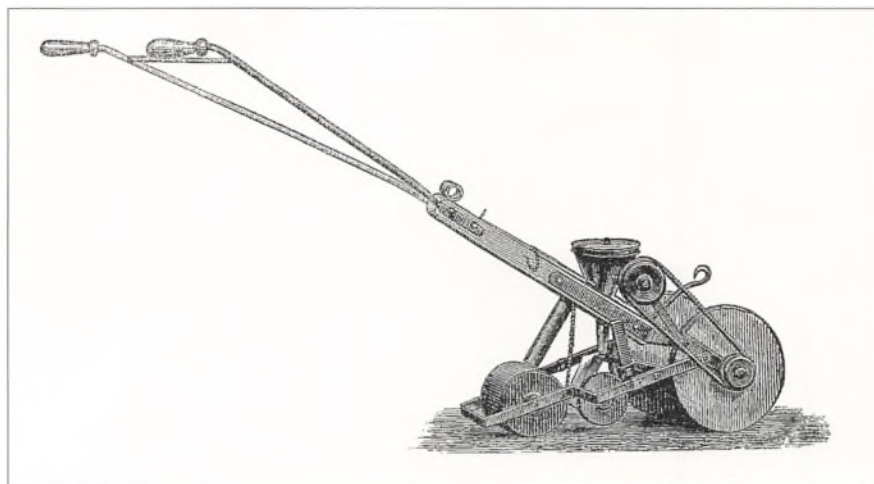
Første gang roesåmaskiner omtales, er hos Gr. Begtrup som i "*Agerdyrkningens Tilstand i Danmark*", 1803 beretter, at Baron Selby på Bækkeskov i 1803 og Kammerherre Juul på Valdemar Slot, begge havde roesåmaskiner. Men der er ingen beskrivelser vedrørende opbygningen af disse. Lidt mere får vi at vide hos S.A. Fjelstrup, som i sin "*vejledning omtaler*



Kamtromle og roemarkør. I begyndelsen blev en del af roerne sået med hånden. Det foregik efter en roemarkør, som lavede små såhuller i det opkammede såbed, men først blev kammen glattet med en kamtromle. Markørerne kunne være udformet som et hjul, eller som et bræt med markører, der blev trådt ned i kammen.



såning af engelske og svenske roer "med et Haandredskab, som kaldes Saaebøren". Der kan meget vel være tale om en maskine, som den O.J. Winstrup fremstillede og solgte for 14. Rbd. Der er i det hele taget stor interesse for udviklingen af små enkorssåmaskiner til rækkeafgrøder, og det kan nogle gange være svært at fastslå brugen af maskinerne, for de kunne så mange slags frø. Ikke bare det man i dag betragter som landbrugsafgrøder, men også kål og andre rækkeafgrøder, som i højere grad forbindes med private haver eller gartnerivirksomhed. Så når redskaberne i landbrugs litteraturen omtales som roesåmaskiner, skyldtes det i lige så høj grad forfatterens fokusering på anvendelsen, som den reelle brug af maskinen. Dette er ikke for at undervurdere indsatsen for at få udviklet og forbedret maskiner til såning af roer, men mere, at der endnu ikke var så stor en udbredelse af roer, at maskinerne fik en reel betydning.



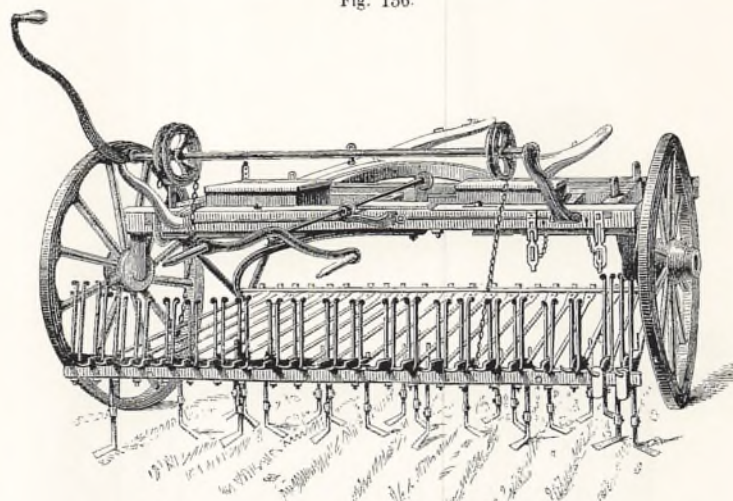
Ole Jensen Winstrups Roe-Saaemaskine fra cirka 1822. Det er muligvis tale om det redskab, som S.A. Fjelstrup omtaler i sine anvisninger. Maskinen kunne indstilles til at så forskellige størrelser af frø. Indstillingen skete ved at dreje ringen midt på cylinderen, så hulstørrelsen passede til frøstørrelsen. Cylinderen var samtidig beholder for frøene. Tegningen er fra Ole Jensen Winstrup, Afbildninger af de bedste og nyeste Agerdyrkningsredskaber, Kbh. 1822.

Vistofts forbedrede Roefrø-Saamaskine. En af de såmaskiner, som fik stor udbredelse var konstrueret af L.C. Vistoft, Videbæk. Efter Vistofts død, var der flere som videreudviklede på Vistofts maskine, blandt andet forpagter F. Højlund, Julielund på Djursland, i samarbejde med drejer F. Franck, Randers. Tegning fra Landmandsbladet 1881.



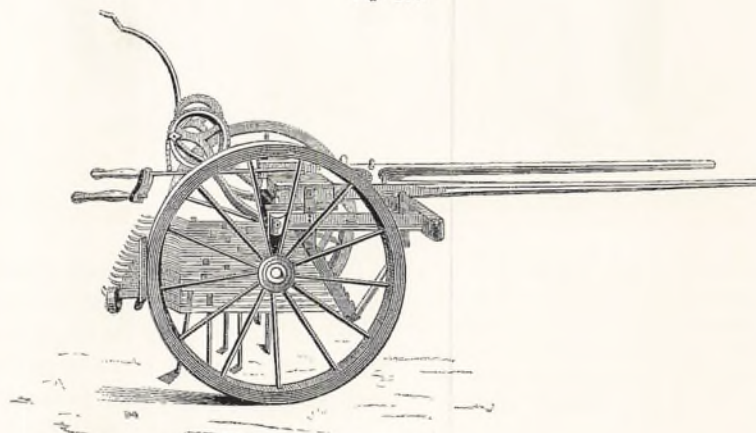
Radrenserne. Der kom forskellige former for radrenserne eller hestehakkere, som de også blev kaldet, frem i slutningen af 1800-tallet. Radrenserne kunne, som Garrets Hestehakke, være til flere rækker, andre var kun til en række. Der var også små radrenserne, hjulhakker, som blev skubbet imellem rækkerne af en mand.

Fig. 136.



Garret's Hestehakke, set bagfra.

Fig. 137.



Garret's Hestehakke, set fra Siden.

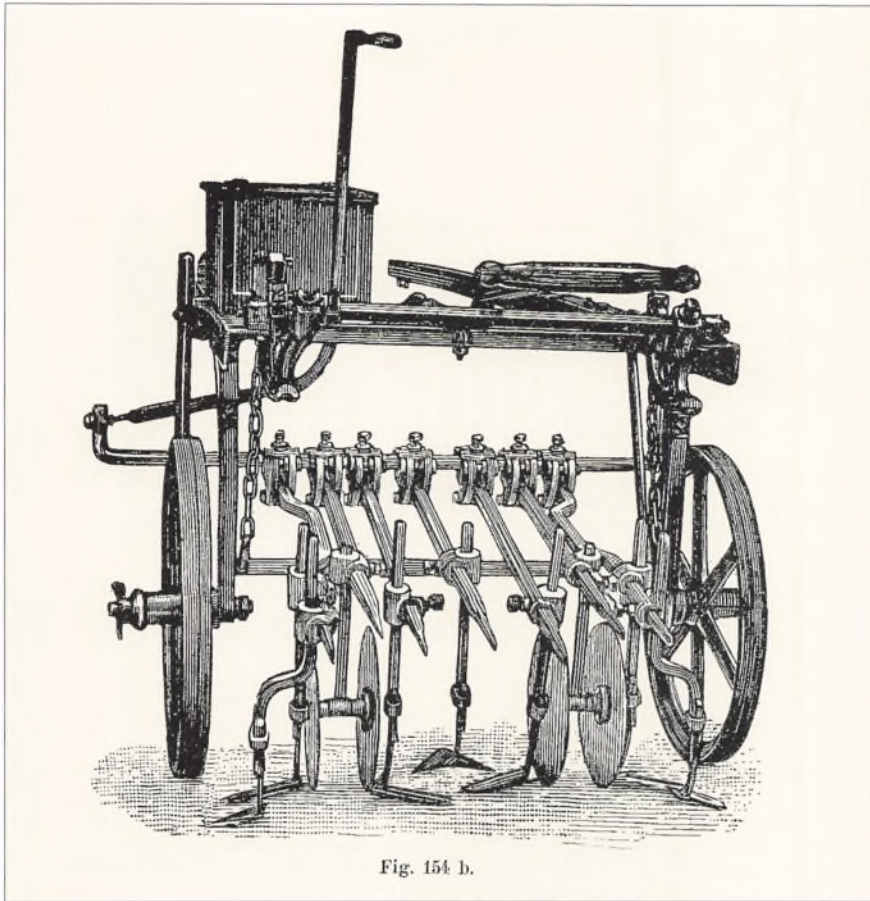


Fig. 154 b.

Radrenser med beskyttelsestallerkner. De spæde røeplanter kunne ikke tåle at blive dækket til med jord, og derfor blev der sat tallerkner på radrenseren, som beskyttede planterne mod den jord, der blev kastet af renserne. Afbildning fra V.E. Maars Afskedsforelæsninger. København 1902.

I 1883 var der en afprøvning af såmaskiner. 11 forskellige roesåmaskiner heriblandt ni danske. En af de maskiner, der fik god omtale, og som i de følgende år kunne følges i litteraturen, var L. C. Vistoft Videbæks såmaskine.

En del af de principper, der blev udviklet i de tidlige maskiner fulgte med, da man senere begyndte at arbejde videre og konstruerede større maskiner til flere rækker.

Den største forandring var nok, at man gik væk fra at dyrke på kamme og i stedet såede på "flad" mark. Men ellers var det størrelsen af sååbningen, som styrede hvilke roer, der skulle sås, og at der kun kom et frø ad gangen. Ideen med, at der var en frøbeholder for hver række blev også opretholdt, og som det sidste, at der var en trykrulle, der trykkede frøet ned i jorden.

Roer krævede megen pasning og det var derfor en arbejdskrævende afgrøde, især mens man dyrkede dem på kamme. Det var nødvendigt at hyppe dem, noget der ikke var nødvendigt, hvis man dyrkede dem på flad mark. Til hypningen af roer brugte man den samme type hyppeplov som til kartofler. For at begynde på ukrudtsbekæmpelsen, harvede man på flad mark på tværs af rækkerne med en ukrudtsharve. Der fandtes også harvetyper, som kunne bruges på kamme, såkaldte drilharver, en harvetype, som næsten ingen udbredelse har haft i Danmark. Imellem planterne var det nødvendigt enten at bruge fingrene eller en håndhakke, hvorimod man mellem rækkerne kunne bruge hyppeplov, skuffelplov eller radrenser. I sidste halvdel af 1800-tallet dukkede der flere typer af to- og firerækkede radrensere op.

En speciel form for radrensere var de såkaldte amerikanske radrensere som for eksempel *Planet Junior*, men også tyske radrensere kom ind på det danske marked. Det blev efterhånden dansk producerede radrensere, der blev brugt, og der var mange producenter. En af dem var H. Christoffersen. Han begyndte som smed hos Erhard Frederiksen, Højbygård, Lolland og udviklede sammen med ham adskillige gode redskaber til roe-

dyrkning. Christoffersen etablerede sig som selvstændig smed i 1877, i Godsted og flyttede i 1882 til Holeby, hvor han etablerede en maskinfabrik med produktion af radrenser og senere såmaskiner. Det var Christoffersen, som i 1886 opfandt en radrenser, der kunne sideforskydes under arbejdet, således at man kunne følge rækkerne, noget som hurtigt blev eftergjort af andre fabrikanter.

Der var dog et problem ved den tidligste radrensning, at de små planter ikke kunne tåle, at blive dækket af jord. Problemet blev løst omkring 1870 ved at montere tallerkner på radrenseren, disse kørte tæt op af planterne og beskyttede dem mod den opkastede jord fra skærene.

Rensningen i rækkerne og udtyndingen af roerne var håndarbejde. Det blev foretaget med fingrene eller med hakkejern. De første hakkejern var meget klodsede. De bestod af en trekantet skive, som var smedet vinkelret på halsen. Det gav tre sider at arbejde med, men betød også, at det kunne være svært at

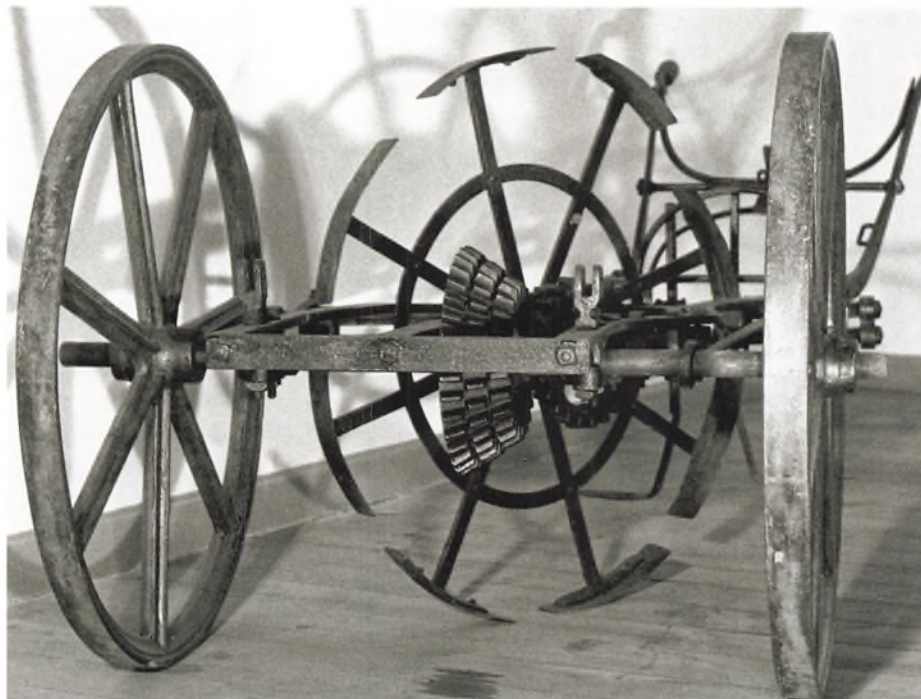
se, hvad man lavede på grund af den opadvendte spids. Der kom hurtigt andre og mere funktionelle roehakkejern frem, en udvikling, som blandt andet kan følges hos Statens redskabsprøver, som afprøver de forskellige jern. De fik generelt en positiv udtalelse, hvor man er nød til at læse mellem linjerne for at forstå, hvad der menes. Som et godt eksempel kan nævnes dommernes udtalelse om Roejern nr. 1. (Vardetype fra afprøvningen i 1915, 6. Beretning fra Statens Redskabsprøver

"Hakken har et veldannet Bøgetræsskaft, der danner en jævn og solid Forbindelse med Angel og Blad. Anglen, hvis ovale Tværsnit giver Hakken god Stivhed og stor Modstandsevne mod Sammenbøjning samt et sikkert Leje i Skaftet, er ved en Tværbolt solidt befæstet med Skaftet. Det er af Hensyn til Jordsamling en Fordel, at Angel og Blad er ud i et, men denne Omstændighed vil i Almindelighed baade for denne og andre Hakker medføre, at man til Blad ikke anvender det

Et udvalg af Dansk Landbrugsmuseums samling af roejern. Som det kan ses af billederne, var der mange bud på, hvorledes et roehakkejern skulle udformes. Det var vigtigt at kunne komme tæt nok på planterne, for at sikre, at der blev rensset op omkring dem, men samtidigt måtte der ikke komme for store spring i rækkerne, så derfor blev der også udviklet redskaber, som havde indbygget et "hul" til de planter, som skulle stå tilbage.



Blokhakker fra Valbygård, Slagelse fra cirka 1870. Arbejdet med roerne var meget tidskrævende, og derfor blev der hele tiden arbejdet med at udvikle redskaber til roeavl. Et af de områder, der fostrede flest maskiner var udtyndingen af roerne. Der blev gennem årene konstrueret mange forskellige maskiner, uden det dog blev rigtig vellykket.



fineste Skæremateriale. Bladets Æg paavirkes temmelig stærkt, naar det slaas mod sten eller lignende.

"Paa Grund af sine skraatskaarne Hjørner er Hakken velegnet til at skille Roerne ad ved Udynding.

Hele Hakken falder godt i Haanden og har en Slagvægt, der gør den egnet til flersidig Anvendelse.

Paa Grund af Bladets spidse Vinkel med Skaftet egner Hakken sig bedst til at føres i Slagtræk, uden at den tager for megen Jord med; af samme Grund er Hakken ikke saa egnet – selv om den meget vel kan bruges – til ved Fraskydning at fjerne Jord og Ukrudt af

Rækken, men Brugeren af Hakken kan i øvrigt let selv forandre Vinklen efter Behag".

Udsagnet er her, godt indpakket, at roehakken er for spinkel og derfor ikke velegnet til brug i roemarken.

Der var to typer roejern eller rettere to størrelser, det kortskaftede, som vi dag forbinder med de polske roepiger, og det langskaftede, som efterhånden blev det almindeligste. Det kortskaftede blev brugt til at udtynde roerne, nogle brugte hakkejernet i højre hånd til at blokhalke med og derpå venstre hånd til at fjerne overflødige planter, så der kun stod én tilbage. Det langskaftede roejern blev brugt



Optagning og aftopning af roer med håndkraft. Selv om der lige fra starten blev arbejdet for at udvikle maskiner til at optage og aftoppe roerne, så foregik arbejdet mange steder med håndkraft helt frem til 2. verdenskrig. Afbildning fra Erhard Frederiksen, *Rodfrugtdyrkning*, 1902.

til senere lugning mellem rækkerne. I sidste fjerdedel af 1800-tallet ændredes dette, så de langskafte roejern også blev brugt til udtynning. Først i foderroerne, men fra 1890'erne også i sukkerroerne.

Der er gennem årene blevet gjort utallige forsøg på at konstruere en brugbar udtynningsmaskine eller blokhakker, som de også kaldes. Problemet med blokhakkerne var, at de ikke kunne tage hensyn til eventuelle spring i rækkerne.

De første blokhakkere kom fra Tyskland og England, men ret hurtigt begyndte også danske smede og maskinfabrikanter at udvikle brugbare udtynningsmaskiner. En udvikling vi kan følge langt op i 1960'erne. Nogle var, som den Dietz på Høstermark ved Lille Vildmose havde udviklet, til at montere på en radrenser. Også Hofjægermester Bech på Valbygård anskaffede sig blokhakker, men det gik med den, som med en række andre maski-

ner, han anskaffede sig. Han mistede hurtigt tålmodigheden og satte dem til side. Det har til gengæld betydet, at Dansk Landbrugsmuseum senere er kommet i besiddelse af dem, da sådanne redskaber oftest blev foræret til Landbohøjskolen, hvorfra de senere er tilgået Dansk Landbrugsmuseum.

Aftopning og optagningen af roer foregik i begyndelsen ved håndkraft. Der blev udviklet mange forskellige aftopningsjern og optagejern. Da de tidligste roesorter var meget vandholdige, og derfor meget sårbare, var man nødt til at være præcis, når man aftoppe roen, så den ikke led for meget skade.

M.K. Kristensen skrev i sin bog *"Rodfrugtdyrkning fra 1930"*, at sukkerroerne skulle tages forsigtigt op, bankes rene og aftoppes med en roekniv, helt i overensstemmelse med Erhard Frederiksen bog fra 1902, ligesom illustrationerne på denne side viser.

Runkelroerne skulle tages op med hånden

Roecyklen Støt

Roecyklen "Støt", som kunne holde roearbejderens krop. Apparatet blev kaldt en roecykel og formålet var at frigøre begge hænder til at luge, som dels foregik med et kort roejern og dels foregik med den frie hånd. Apparatet var et stativ på to hjul med en bæreanordning imellem. I den første udgave hang personen under stativet, men i den senere udgave foregik arbejdet liggende oven på apparatet. Lugearbejdet foregik liggende på knæ, støttet af roecyklen. Knæene var beskyttet af to vedhængte knæpuder. I 1927 blev den anmeldt af Statens Redskabsprøver, som tog positivt imod den. Ved afprøvningen kunne opfinderen, Anton Olsen, arbejde lige så hurtigt som de dygtigste roearbejdere.



eller med aftopper- og optagerjernet "Rap" eller "Fallesen". Rosenstand Schacht skrev, at en mand kan aftoppe 1 ha på 15-20 timer, hvorimod kálroer sagtens kunne tages op med en kálroeoptyger, som samtidigt aftoppe kálroen.

Hvis vi først vender os mod sukkerroerne og ser på de særlige problemer, som knytter sig til aftopningen og optagningen af disse. Erhard Frederiksen skrev i sin bog "Om Rodfrugtdyrkning" fra 1882, at det var vigtigt at sukkerroer, gulerødder og fodersukkerroer

blev løsnet, inden de blev taget op med hånden. Der blev derfor udviklet forskellige sukkerroeløsnere. Der var både håndredskaber og hestetrukne redskaber, og en stor del af disse var hjemmelavede. Eksempelvis en ombygget gammel svingplov, hvor der i stedet for et plovlegeme var sat et fladt stykke jern, som i enden var krum og kunne skære ind under roerne, så de sad løse i jorden. Der var også mere avancerede udgaver med to arme, som gik ned på begge sider af roerækken og løsnede roerne på denne måde.

Rosenstand Schacht skelner mellem plov-lignende roeløsnere og roeløsnere på fire hjul. De første var videreførelser af de mange forskellige hjemmelavede, men omkring 1940 var man efterhånden nået frem til nogle fabriksfremstillede sukkerroeløsnere blandt andet: *Selandia*, *Viking*, *Mullerup* og *Hassing*. Fælles for dem alle er, at de styres bagfra med to stjerner, og de løsner roen ved at skære nede langs siden og løfte den forsigtigt op ad jorden, der således enten frilægger den eller efterlade den til håndoptagning.

De firehulede sukkerroeoptygere var ifølge Rosenstands Schacht ikke så veludviklede. Der var for ham kun to fabrikater, som var brugbare: sukkerroeoptygermaskinen *A.P.H. Salling* konstrueret af forvalter Aksel Pedersen, Hegnet og gårdejer Andreas Pedersen, Nybøl's *Talpa*.

De øvrige foderroer, som sad mere over jorden, var nemmere at tage op. De kunne derfor "slædes", hvilket vil sige, at foderroeoptygerne fik en udformning som en slæde. Forrest på slæden sad der en skråtstillet "fanger", der skubbede roen til siden og fri af jorden. Roen blev så ført videre ned mel-

lem slædens meder og lå efter optageren i en række lige til læsse. Hvilket selvfølgelig også skete med håndkraft. Der fandtes både en- og torækkede optagere, for de torækkede gjaldt det, at de samlede roerne i en række.

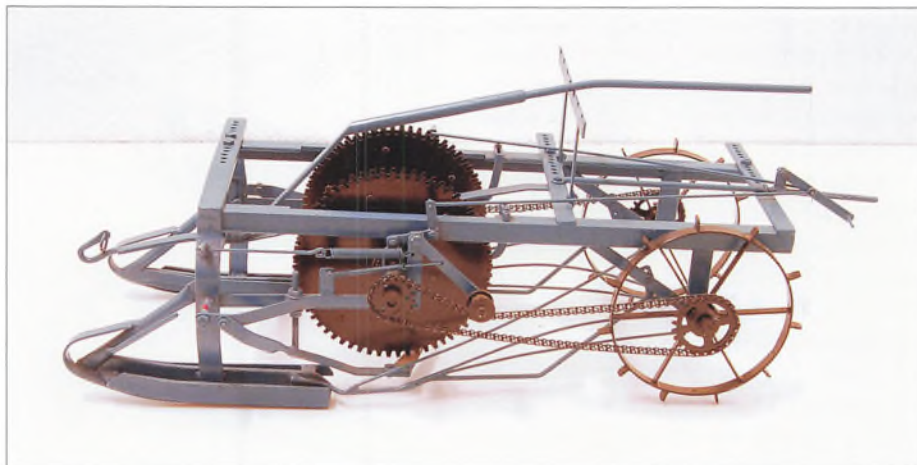
Der var mange forskellige fabrikanter af roeoptagere, *Buchtrup* i Randers og *Mads Amby* var nogle af dem. Hvor sukkerroeoptagerne primært blev udviklet på Lolland-Falster, så var det anderledes med de øvrige roeoptagere. Disse blev de fremstillet over hele landet. Dog var der en koncentration af producenter på Fyn, måske en art "klyngeeffekt". I Odense amt var der for eksempel *Krarups Maskinfabrik*, *Thaarups Maskinfabrik A. Hansen*, *Virkelyst* i Glamsbjerg, *A/S Rasmussen*, *Holbeck & Søn*, Odense, *H. C. Pedersen*, *Fraugde-Kærby*, Marslev, *Maskinfabrikken Taarup A/S*, Kerteminde, *Højme Maskinfabrik*, i Højme ved Holmstrup, *Nordfyns Maskinfabrik*, *Chr. A. Scheby*, Bogense, *Odense Sukkerkogeris Maskinværksted*, Odense, *Rasmus Holbeck & Søn*, Odense, *Sofus Pedersen*, *Gamborg Nymarksgaard* i Kauslunde, *Tommerup Radrenser- og værktøjsfabrik*, Tommerup.

Et af de store problemer ved roedyrkingen var aftopningen, for kålroerne var det forholdsvis simpelt, den havde en markant "hals", som kunne fanges af en vandret hængende kniv. Men for de øvrige roesorter var det et problem, da de kunne have vidt forskel-



Et udvalg af Svend Møllers modeller af roeoptagere. Der er både de meget simple roeløsnere, og enrækkede optagere, som frilægger de optagne roer til egentlige roeoptagemaskiner med magasin.

To rækket roeaftopper med højderegulering. De store hjul kører oven på roerækken og styre den underhængende kniv, så den aftopper roerne i den rigtige højde. Modellen er udført af Svend Møller.



lig højde over jorden, så i hvilken højde skulle man sætte sit skær? Her blev løsningen et hjul, som kørte oven på roen og dermed førte skæret op og ned, så var det kun toppen, der blev skåret af.

I dag, hvor roerne aftoppes med en grønthøster og optagningen foretages med maskine, hvor de fleste er udstyret med en opsamlingstank, kan det nogle gange være svært at forstå den lange udvikling som roedyrkingen har undergået de seneste 150 år. En udvikling der gik langsomt i starten, men som i takt med landbrugets øvrige rationalisering er foregået med stadig større hastighed. Det kan være svært at forstå, at vore forældre dyrkede roerne på samme måde som deres bedsteforældre og at udviklingen først for alvor har fundet sted de seneste 50 år.

Det ovenstående er et ufuldkommet billede af en meget spændende udvikling med masse af aktører. En proces, som har været med til at sikre landbrugets udvikling og som i en periode også var en stor del af dansk industri, nemlig den danske sukkerindustri. Produktionen af redskaber og maskiner til roedyrking har også været en stor del af den danske landbrugsmaskinproduktion, hvilket kan ses ud af de mange forskellige fabrikater og modeller der findes.

Denne artikel er først og fremmest illustreret med billeder af miniaturomodeller fra Dansk Landbrugsmuseums samlinger, men det skal siges, at museet også råder over en meget stor samling af udstyr og maskiner til roedyrking – lige fra håndholdte sårør til moderne roeoptygere med tank.



Hvede i hobe.

Kornets historie

Af Anders Borgen, agronom, Mariager

Menneskets og kornets historie hænger uløseligt sammen. Siden mennesket gik fra jæger/samler-samfund til bondesamfund har mennesket været styrende for kornets udvikling, og kornet har i lige så høj grad været med til at bestemme samfundets udvikling. Korn dækker i dag 1/3 af det danske landareal, og forureningen med næringsstoffer udgør en af

samfundets største miljøproblemer. Vil man se fremad, kan det ofte være inspirerende også at se lidt tilbage, for på den måde at orienteres om, i hvilken retning udviklingen går. I et projekt om gamle kornsorter har vi set vort korn efter i sømmene, og vil ud fra den synsvinkel forsøge at give en vurdering af det korn vi dyrker, og det korn, vi har dyrket.

Med støtte fra Fødevareministeriets Landdistriktpulje arbejder agronom Anders Borgen sammen med landmand Per Grupe med at dyrke og beskrive de gamle danske kornsorter. På Gl. Estrup dyrkes nogle af sorterne til demonstrationsbrug.



Anders Borgen og Stor Mogulen (havre).

I gamle dage dyrkede man landsorter i landbruget. En landsort er en blanding af mange forskellige planter, men ved at blive dyrket på samme sted gennem mange år, vil de planter, som egner sig til at gro dér, klare sig bedre end andre, og på den måde vil landsorten tilpasse sig dyrkningsvilkårene. År efter år har vore landbrugsafgrøder på den måde forbedret og tilpasset sig. Flytter man en landsort fra et miljø til et andet, vil det være nogle planter, der klarer sig bedst, og de vil blive opformeret på bekostning af andre, og på den måde vil landsorten tilpasse sig de nye vilkår.

I hele perioden fra yngre stenalder, hvor landbruget blev introduceret og frem til midten af 1800-tallet dyrkede mennesker verden over landsorter, men med Mendel og Darwins lære om nedarvning og genetiske egenskaber begyndte den moderne planteforædling. Det er især udviklingen i afgrøderne i perioden fra introduktionen af moderne planteforædling og frem til i dag, der har haft vores interesse i projektet om de gamle kornsorter.

For at bevare de gamle plantesorter er der over hele verden oprettet genbanker, hvor frø af planterne opbevares for eftertiden. Med jævne mellemrum tages frøene ud af genbanken for at blive dyrket og opformeret. På den måde bevares frøenes spireevne og der dyrkes nok frø til, at man kan få frø udleveret til forsøg og lignende. I et projekt, der gennemføres med støtte fra Landdistriktsprogrammet, har vi siden 2006 prøvedyrket en lang række af de gamle danske kornsorter, og vurderet deres dyrknings- og anvendelsesegenskaber. Dyrkningen foregår primært på Mørdrupgård på Sjælland, men foregår også andre steder, blandt andet på de histo-



Landbrugsmuseet har stillet maskiner til rådighed til forsøgsmarkerne. En såmaskine og en mejetærsker.





Hvede.

riske marker på Gl. Estrup. Museet har stillet arealet og specialmaskiner fra samlingerne til rådighed for projektet.

Hvede – fra landsort til Squarehead

De danske landsorter af hvede blev opdelt i den brune vinterhvede, som blev dyrket i det vestlige og nordlige Jylland og den gule vinterhvede, der blev dyrket i det østlige Jylland og på øerne. Vi ved ikke meget om disse landsorter. I litteraturen betegnes de som hårdføre og vinterfaste med forholdsvis små kerner (Landbrugets Kulturplanter 1926). Der findes landsorter af hvede i NordGen, men man ved ikke med sikkerhed, om de er af dansk oprindelse, eller om der er tale om den gule eller brune hvede.

NordGen, som er den genbank der bevarer de danske og andre nordiske plantesorter, blev dannet ud fra flere genbanker rundt om i Norden. Det meste af det danske materiale kom fra Landbohøjskolens genbank. Imidlertid kom der ikke mange informationer med, dengang frøene blev leveret til NordGen i 1979, og vor viden om de helt gamle sorter i genbankerne er derfor meget mangelfuld. I mange tilfælde findes der blot et navn og en pose frø. Eksempelvis sorten *Lading Skæghvede*. Navnet tyder på, at der er tale om en hvedesort med stak fra Lading. I litteraturen er der ikke omtalt en sort med det navn, så der er sandsynligvis tale om en landsort. Lading findes kun et enkelt sted i Danmark, mellem Århus og Viborg, og hvis den kommer herfra, kan det være både en gul hvede og en brun hvede. Sorten er en såkaldt hvid hvede, altså en sort med meget lyse kerner, og jordtypen ved Lading er forholdsvis god, hvilket kunne

tale for, at man her dyrkede den gule hvede, som var udbredt i Østdanmark, snarere end den brune hvede, som var mere udbredt i Vestdanmark. Lading Skæghvede er nok det nærmeste man kommer en repræsentant for dansk landsort, men der er en håndfuld mere, som også med sandsynlighed er af tilsvarende oprindelse, eksempelvis Øst, Skæg, Hvid Glatavnet og nogle navnløse sorter, som blot ligger i genbankerne med numre.

NordGen er den nordiske genbank. Heri gemmes sorter af danske og andre nordiske plantesorter. Desværre eksisterede der ikke genbanker for 100 år siden, hvor man i Danmark gik bort fra dyrkning af landsorter, som gemmer på den største genetiske variation. Derfor er det meste af vor genetiske kulturarv mistet. Mange sorter er gemt uden at der samtidig er gemt informationer om dem. Så meget desto mere er det vigtigt at bevare det, som trods alt har overlevet i levende live indtil i dag.

Landsorter har i gamle dage være blandinger. Landsorter af hvede har således overvejende bestået af almindelig hvede af arten *Triticum aestivum*, men har også indeholdt andre hvedearter, nok især *Triticum turgidum*. Det ved man i hvert fald fra England, hvor man har studeret artssammensætningen i gamle stråtage tækket med hvedehalm. Beskrivelserne af handel med dansk korn fra 1800-tallet viser tydeligt, at landsorterne var meget blandede, og der klagedes ofte over, at der var for lidt hvede i det korn, som blev solgt som hvede. I det materiale, der er bevaret i genbankerne,

er der ikke meget diversitet tilbage. Der er planter, som ser forskellige ud, men om der er tale om oprindelig diversitet er uvist. I mange tilfælde kan der være tale om mutationer og krydsninger, som er opstået efter at sorterne er indsamlet. De landsorter, som er bevaret, må derfor nok betegnes som eksempler på de mest dominerende typer af de planter, som blev dyrket i gamle dage, men den mangfoldighed, som fandtes i landsorterne, og som havde udviklet sig og tilpasset sig dyrkning i Danmark gennem 6.000 år, må betegnes som tabt.

I midten af 1800-tallet kom nogle sorter til Danmark især fra England. Hallets, Kolbe, Ur-toba, Lys Østpreussisk, Rivet og Manchester-hvede var de mest udbredte. Disse adskilte sig især ved, at de lige som genbankmaterialet af landsorterne er selektioner i landsorter. Planterne indenfor disse sorter var altså forholdsvis ensartede ved, at der var udvalgt nogle ensartede planter i en landsort, og disse var så blevet opformeret adskilt fra andre sorter. Da hvede er en selvbestøvende plante, vil afkommet efter en plante være identisk med forældreplanten, og på den måde vil et enkelt aks fra en landsort kunne opformeres til en ny renliniet sort, hvor alle planter principielt er identiske.

Hvor landsorter havde stor indre mangfoldighed, men hvor alle planter nok havde et vist fælles præg, så vil renliniede sorter på baggrund af selektioner af enkeltplanter være ensartede indenfor sorten, men til gengæld vil der være forskel mellem sorterne. Der er således stor forskel på de sorter, der blev indført i 1800-tallet. Kolbehveden har således en fremragende bagekvalitet, mens Hallet er



mindre egnet til bagning af gærbrød. Rivet og Manchester-hvede tilhører en helt anden art af hvede, *Triticum turgidum*, som er nærmere beslægtet med emmer og durumhvede end den hvedeart, vi dyrker i dag.

Spelt.

Dyrkning af de renliniede sorter medførte både fordele og ulemper. Ved at udvælge de bedste planter i en landsort og opformere dem fik man et mere ensartet produkt, hvilket gav en bedre pris, når kornet skulle sælges. Det havde ikke været så vigtigt tidligere, hvor kornet blev dyrket til selvforsyning eller handlet lokalt, men i 1800-tallet kom der mere konkurrence i handlen med korn både på hjemmemarkedet og til eksport, hvor det skulle konkurrere med både engelsk og amerikansk korn. Hertil var kvaliteten af det danske korn for uensartet. En anden fordel ved et ensartet produkt er de dyrkningsmæssige egenskaber. Ved at dele mangfoldigheden i en landsort

op i enkelt-linier af ensartede planter, og kun dyrke de bedste, så kan man opnå et større udbytte eller på anden måde opnå nogle bestemte egenskaber, man ønskede fremmet.

Fra slutningen af 1700-tallet og ind i 1800-tallet blev dyrkningsteknikken i Danmark radikalt ændret. Man begyndte at mergele og dræne jorden, og indførte kvælstoffikserende afgrøder i sædskiftet, især kløver og ærter. Når planter og især korn får adgang til mere kvælstof, giver de højere udbytte og får dermed et tungere aks, og samtidigt bliver de højere. Tilsammen betyder det, at kornet er mere udsat for lejesæd. Således skriver Chr. Christensen i 1893 i Landbrugets Kulturplanter:

”Omkring 1860 indførtes atter nye engelske Sorter, der med et fælles Navn kaldes Kolbehvede. Denne Hvede har glatte Aks, folder endnu bedre end Manchesterhveden, men er mindre vinterfast end denne og gaar ogsaa som denne let i Leje og angribes af Rust”

Vi ser her et eksempel på, at fordelene ved overgangen fra de mangfoldige landsorter til de genetisk renliniede sorter også havde en bagside, nemlig følsomhed. Når alle planter er genetisk ens, så er de også modtagelige for de samme sygdomme. Er én plante i sorten modtagelig for rust, så er alle de andre også, og på den måde kan epidemier af plantesygdomme spredes gennem afgrøden. I en landsort, vil nogle planter være resistente mod nogle sygdomme og modtagelige for andre. Det gør det vanskeligt for en plantesygdom at spredes i marken. Når alle planter er genetisk ens, så har de behov for at optage næringsstoffer fra

jorden på samme tidspunkt, og vil have mindre behov på andre tidspunkter. På den måde er de mere følsomme for lejesæd og næringsstofmangel end de mangfoldige landsorter, der i kraft af den indre forskellighed optager næringsstofferne over en længere periode.

Problemet med lejesæd i hveden blev delvist løst i 1874. Allerede i 1868 havde den skotske planteforædler Samuel D. Shirriff fundet og opformeret en plante i landsorten Victoria. Han kaldte sorten Squarehead, og den havde et stærkt og ikke særligt højt strå. Som i resten af Nordeuropa, hvor sorten blev indført, var den en revolution for landbruget. Hvede kunne med denne sort dyrkes på de allerbedste jorde, og kunne oven i købet gødes yderligere uden, at kornet gik i leje. Det medførte en betydelig udbyttestigning i hvedeavl, og i løbet af få år var Squarehead-hveden i Danmark såvel som i nabolandene totalt dominerende ”og man fejler næppe meget, naar man betegner denne som praktisk talt den eneste Sort, der dyrkedes her Landet i Tidsrummet 1885-1905” (Landbrugets Ordbog 1908).

Selvom Squarehead hveden havde sin overlegenhed i stråstivhed, så havde den også sine mangler. Sorten havde dårlige bageegenskaber, og sorten var følsom overfor angreb af sygdomme, især gulrust. Det største problem viste sig dog at være sortens vinterfasthed. I en landsort vil de planter, der bedst tåler vinteren, opformeres på bekostning af de mere følsomme, men i en genetisk ren sort vil alle klare sig lige godt eller lige skidt. De planter, der overlever en streng vinter, vil genetiske ikke være anderledes end de, der dør, og sorten vil derfor ikke udvikle sig, med min-

dre der sker mutationer eller forurening med sorter udefra. En advarsel fik landmændene i den strenge vinter 1880-81, men 10 år senere i 1900-1901 var den gal igen. Næsten al Squarehead hveden i Danmark frøs væk, og landbruget tabte helt tilliden til sorten.

På Tystofte forsøgsstation overlevede nogle få planter af Squarehead i en mark, og forsøgsleder N.P. Nielsen opformerede dem. Tre af planterne blev til sorterne Småhvede, Stand og Stakhvede. Især Tystofte Smaahvede blev meget populær, og vandt hurtigt udbredelse, så den i 1918 dækkede 70 % af hvedearealet.

Tystofte Småhvede blev sammen med søstersorterne og modersorten Squarehead udbredt i planteforædlingen i både Danmark og i vore nabolande. Faktisk er der kun forædlet en enkelt hvedesort i Danmark i 1900-tallet, som ikke helt eller delvis er efterkommer af Squarehead. Det er sorten Als.

Als-hveden blev forædlet af H. Lawetz, der var lærer på Als. Sorten er en selektion i en landsort fra Als, og blev godkendt som sort i 1939. Sorten afløste Tystofte Småhvede som dansk hovedsort, omend den aldrig opnåede helt så dominerende udbredelse som denne. Sorten udmærkede sig ved at have en god vinterfasthed, og selv om den er ret høj, så har den alligevel er ret stift strå.

Hvede var i 1800-tallet og endnu tidligere en forholdsvis sjælden afgrøde i Danmark. Således var det i 1876 kun 3,6 % af landbrugsarealet, der blev dyrket med hvede. Hvede er en afgrøde, der er krævende med hensyn til næringsstoffer, og samtidig følsom overfor lejesæd, så det er en vanskelig afgrøde i et primitivt landbrug her på nord-grænsen af dens



udbredelsesområde. Hveden blev primært dyrket på de større gårde, og blev brugt til fine lejligheder såsom bryllupper og lignende, heraf navnet hvedebrødsdage.

Forskellen på hvede og de andre kornafgrøder ses tydeligt på melet: Hvede er hvidt, mens andet mel er mere eller mindre mørkt. Jo hvidere melet var, jo mindre var der blandet i af de andre kornarter, og des finere var det. Frøhviden af hvede er stort set hvid, men enkelte sorter har dog et indhold af karatenoid, som giver en gullig nuance. Derimod er kliddet rundt om kernen mere eller mindre rødfarvet af phenoler, hvilket giver fuldkornsmel en mørkere nuance end sigtemel. I mølleindustrien tilsatte man kridt og blegede melet med diverse tilsætningsstoffer for at gøre det mere hvidt, men også i hvedeforædlingen har man stræbt efter at fremavle typer, der gav så hvidt mel som muligt. Det første større gennembrud kom med Wilhelmina-hveden, der er en krydsning mellem Squarehead og en plante med hvide kerner fra en hollandsk landsort ved navn Zeeuwe Witt. Wilhelmina blev forældre-sort til flere andre danske hvidkernede sorter, blandt andet Trifolium 14 fra 1919 og

Ølands-hvede og Emmer, som de kan ses på forsøgsmarkerne.



2 radet byg.

Rekord-hveden fra 1929. De røde phenoler i hvedekernes overflade er antioksidanter, der skal forhindre spiring i akset, hvilket er vigtigt i det fugtige danske klima. De hvide hvedetyper er derfor alt andet lige følsomme overfor dårligt vejr under høsten, og dyrkes mest i mere tørre klimazoner af verden, men er i nyere tid blevet genindført til Danmark i forsøget på at få flere til at spise fuldkornsprodukter.

Bygsortens ophav

Byg opdeles i flere underarter, som alle har været dyrket i Danmark. Et bygaks består af småaks, og i hvert småaks sidder der tre blomster. Hos nogle bygtyper er to af blomsterne i hvert småaks sterile. Der udvikler sig derfor kun ét korn i hvert småaks. Småaksene sidder i rækker over hinanden på hver side af bygakset, og der bliver på den måde to rader af korn i akset. I andre bygtyper udvikles korn i alle tre småaks, og akset bliver på den måde 6-raddet. Hver blomst er omsluttet af avner. På den vilde byg, og på den byg, man normalt dyrker i Danmark i dag, er avnerne vokset sammen med kernen, men der findes såkaldt nøgen byg, hvor kernen sidder løst omsluttet af avnerne, og avnerne falder derfor af, når man tærsker kornet. Den vilde byg *Hordeum spontaneum* er 2-raddet med dækkede kerner, men arkæologiske fund har vist, at nøgenbyg og 6-raddet byg opstod allerede i den tidlige oldtid. I Danmark var nøgenbyg den mest udbredte afgrøde i yngre stenalder, men i løbet af bronzealderen blev den erstattet af dækket byg. I dag dyrkes der dækket byg af både 2-raddet og 6-raddet byg, mens den nøgne byg stort set ikke dyrkes.

Selv om det blot er ganske få gener, der be-

stemmer om en bygsort er 2-raddet, 6-raddet, nøgen eller dækket, så har dyrkningen af de forskellige typer forskellig historisk oprindelse, og dyrkningen har været adskilt i så lang tid, at der også er andre karaktertræk, som knytter sig til de forskellige typer. Seksraddet byg er typisk tidlig i vækst med brede blade, og tykke men bløde strå, mens den 2-raddede byg er mere stiv i strået, har en længere vækstsæson, men er også mere fordringsfuld med hensyn til eksempelvis næringsstoffer. I den 6-raddede byg bliver den midterste kerne normalt større end de to andre kerner i småakset, hvilket malterierne ikke bryder sig om, men til gengæld har den ofte en større enzymaktivitet, hvilket malterne gerne vil have. Frem til begyndelsen af 1800-tallet brugte man den 6-raddede byg til maltning, fordi enzymaktiviteten i den 2-raddede byg var for lav. Når kornet er urent og uensartet, har man behov for en stor enzymaktivitet i malten, for at der udvikler sig tilstrækkeligt sukker under brygningen. Var man nødsaget til at bruge 2-raddet byg måtte man ofte malte i længere tid, så kornet blev til husar-malt, som smager bittert. Da man i løbet af 1800-tallet fik bedre styr på kornets renhed, blev behovet for høj enzymaktivitet mindre, og man begyndte derfor at gå over til maltning af 2-raddet byg, der gav en mere ensartet malt. I Danmark og det kontinentale Europa har det påvirket brygningstraditionen ved, at man lægger vægt på temperaturstyringen under brygningen for at udnytte enzymerne optimalt. I Amerika derimod er man fortsat med at vælge 6-raddede sorter til maltning, og sorterer i stedet kornet for at få en ensartet vare. Med den højere enzymaktivitet har temperaturstyringen der-

for været mindre vigtig, hvilket har påvirket bryggetraditionerne i Amerika.

Den ældste renavlede sort af byg er Chevallier-byg, som blev forædlet i England allerede i 1832. Under forskellige navne kom den til Danmark i de følgende årtier, og blev anvendt til malt af høj kvalitet. Chevallier skulle for at lykkes have mere gødning og stillede større krav til mergling og jordtilberedning end de gamle landsorter, man betalte godt derfor med et højere udbytte af store kerner. Chevallier havde dog den ulempe, at den samtidigt med at den stillede krav om gødning ikke var særlig stråstiv, og derfor let gik i leje, hvis den fik for meget gødning. Der blev derfor i løbet af 1800-tallet indført andre sorter. Imperial eller Flynder byggen blev indført fra Tyskland på grund af sit stive strå, men udbyttet var på de fleste jorde lavt. Sorten fik i slutningen af 1800-tallet en vis udbredelse på mosejorde i Jylland.

Størst betydning for Danmark og hele Nordeuropa omkring århundredeskiftet fik Prentice-byggen. Sorten havde et stift strå, og gav større udbytte end alle andre afprøvede sorter. Dens historie og oprindelse er ganske ejendommeligt, og beskrives blandt andet i Landbrugets Ordbog fra 1908:

"... I foråret 1884 modtog det kgl. danske Landhusholdningsselskabs Maltbygudvalg gennem Markfrøkontoret bl. a. nogle Sække Saabyg fra Mellemeotland; dette Byg blev saa prøvet i Udvalgets forsøg under Navn af "Engelsk Byg" og viste sig gennemgaaende at give større Kerneudbytte end de andre prøvede Sorter; samtidig lagde man paa de aarlige Maltbygudstillinger Mærke til Sortens

ejendommelige Kornform. Sorten bredte sig hurtigt i Omegnen til de Gaarde, hvor forsøgene anstilledes, og man fandt da, at Navnet "Engelsk Byg" var for ubestemt. Paa Maltbygudstillingen i København i Efteraaret 1886 drøftedes dette Spørgsmaal blandt Dommerne, og da Møller A. B a y erklærede, at Sorten lignede noget Byg, der dyrkedes paa Langeland under Navn af "Printice-Byg", fandt Udvalgets forsøgsleder, forpagter Chr. Sonne, Anledning til i forsøgsberetningen for 1887 at bruge dette Navn om det tidligere "Engelske Byg". Under Udstillingen i 1888 kom en Mr. Prentice herover; han udtrykte overfor forpagter Sanne sin Glæde over, at hans Byg vandt saa stor Udbredelse her i Danmark og udbad sig Tilladelse til at sende en Prøve af sin originale Saasæd. Da denne ankom, viste det sig imidlertid at være en typisk Chevallier-Byg. Det danske Printice-Bygs Oprindelse blev altsaa ikke herved mere klar, men dets Navn forandredes ved denne Lejlighed til "Prentice-Byg". Sorten vandt hurtigt stor Udbredelse i Danmark og er nu sikkert mere udbredt end alle andre Bygsorter tilsammen. Fra Danmark er Prentice-Bygget kommet til Sverrig, Tyskland og andre Lande og har ogsaa her vundet stor Udbredelse..."

Når Prentice vandt så stor udbredelse, skyldes det det stive strå, men som alle andre sorter, havde også Prentice sine svagheder. Især i tørre år havde akset svært ved at skride ordentligt gennem bladscheden, og maltkvaliteten var mindre god. Af denne grund blev også andre sorter indført, blandt andet Goldthorpe, der havde en bedre maltkvalitet, men gav et lavere udbytte, og havde tendens til aksned-



6 radet byg.



2 og 6 radet byg.

knækning. Sorten fik en del udbredelse, men efterhånden som bygavlen blev forbedret i Danmark og andre lande faldt merprisen for maltbyg af særlig høj kvalitet, og uden denne kunne sorten ikke konkurrere med Prentice.

Alvorlig konkurrence om det danske såsædsmarked kom i 1913 med de to sorter Binder og Guld.

Guldbyg kom fra Sverige, hvor man på Svalöf havde selekteret den fra en landsort fra Gotland. Guldbyg havde et endnu stivere strå end Prentice, hvilket tillod at tilføre mere gødning, og dermed opnå et større udbytte, og kernen så fin ud, selv om maltkvaliteten nok ikke var bedre end Prentice. Sorten blev meget brugt i planteforædlingen.

Binderbyg er en selektion i den bøhmiske sort Hanna, som er en af de mest betydningsfulde maltbygssorter i verden. Hanna selv har ikke været dyrket i Danmark i større skala, men fra denne sort stammer den svenske Hannchen-byg og den danske Binder byg. Selvom ophavet altså er meget forskelligt, minder Binderbyg og Guldbyg en del om hinanden, og de er begge blevet brugt meget i planteforædlingen.

Fra Irland kom sorten Archer, som i forskellige selektioner dyrkedes i både Danmark og England. Særlig en Archer type fra Abed, der kom frem i 1927 fik en del udbredelse på grund af sin fine maltkvalitet, men kunne ikke konkurrere i udbytte med de sorter, som Abed samme år forædlede efter krydsning mellem Binder og Guld. Af denne krydsning kom i 1922 sorten Opal og i 1927 sorterne Maja og Kenia, som blev en revolution indenfor maltbyg. Selvom maltkvaliteten ikke i sig selv var noget fremskridt, så var sorterne

stråstive og yderige. Kenia og især Maja blev totalt dominerende bygssorter indenfor 2-rad-det byg. De sorter, der efterfulgte Kenia og Maja, er alle forædlet ud fra disse, således Freja fra 1941 (Sejr * Opal), Fero fra 1943 (Selektion i Kenia), Lenta fra 1943 (Maja * Kenia), Carlsberg I fra 1946 (Maja * Prentice), Drot fra 1948 (Selektion i Maja), Bonus fra 1950 (Maja x (Sejer x Opal)), Drost fra 1951 (Maja x Kenia), Hafnia fra 1958 (Freja x Lenta). Der findes således næppe maltbygssorter i dag, som ikke er efterkommere af disse sorter.

Den 6-radede byg er gået stødt tilbage siden man begyndte at gå over til 2-raddet byg til maltning. De gamle landsorter af 6-raddet byg blev først afløst af mere forædlede sorter. Redaktør Erhard Frederiksen fra Fyn og Jørgen Jensen fra Snogebæk gjorde et stort arbejde i forædlingen og kom med flere sorter såsom Nordslesvigske Kæmpebyg, der havde større kerner og stivere strå end landsorterne.

Karl A. Jørgensen fra Lyngby forædlede i 1909 Karlsbyg samtidig med at Abed kom med deres Juli byg, og de blev begge meget populære. Stadig var den 6-radede byg dog at betragte som en særskilt afgrøde på grund af de bløde strå og den tidlige modning. Den egnede sig kun til sen såning, men i datiden, før traktoren blev indført, strakte såningen sig over lang tid, og man havde derfor også behov for afgrøder med kort vækstsæson til de sidste såninger. Hertil egnede den 6-rad-det byg sig godt.

I tiden med landsorter, og i de tidlige generationer med rensede sorter var bønderne ikke erfarne i håndtering af forskellige sorter. At have forskellige sorter til forskellige anvendelser kræver en vis logistik og orden,

og der ville alt for ofte være blevet byttet om på sædekornet, så høsten slog fejl. Dette kan være en af grundene til, at det har været en fordel, at man kunne se forskel på den 6-raddet byg med den korte vækstsæson og den 2-raddet byg til den tidlige såning. Et lignende fænomen kan være forklaringen på, at man i Alperne dyrkede spelt oppe i de kolde egne i bjergene og almindelig hvede i de varmere dale. Ligesom 6-raddet og 2-raddet byg, så er der genetisk ikke megen forskel på spelt og hvede, men lokalt har de været brugt til forskellige formål, og har på den måde udviklet sig forskelligt.

Efterhånden som landbruget blev mere mekaniseret, blev behovet for en afgrøde med ekstrem kort vækstsæson mindre. Den 6-raddet byg blev forældet i retning af højere udbytte og længere vækstsæson, og kom på den måde til at minde mere og mere om den 2-raddet byg. I vore dage dyrkes både 6-raddet byg og 2-raddet byg, men de er i forædlingen krydset så meget ind over hinanden, at man ikke længere kan betragte dem som selvstændige afgrøder.

Havre

Havre har traditionelt været brugt som hestefoder, og var før traktoren blev udbredt i landbruget, af den grund den mest dyrkede afgrøde i Danmark.

Havre opdeles traditionelt på basis af avnens farve. De gule og hvide havresorter er vanskelige at adskille, både i dyrkningsmæssig sammenhæng og af udseende, hvor farveforskellen kun ses i ultraviolet lys. Gule og hvide sorter var udbredt på de bedre jorde på øerne og i Østjylland, mens den grå havre blev dyr-

ket på de magre jorde i Vest- og Nordjylland. Den oprindelige grå havre var nøjsom med vand og næringsstoffer, hvilket både hang sammen med planternes fysiologi, men som også skyldes, at den var sammensat af mange forskellige komponenter, som udnyttede de givne betingelser forskelligt. Således beskrives den i Landbrugets Ordbog fra 1908:

"... Som Graa H. alm. forekommer, er den imidlertid en Blanding af mange og ikke lidt forskellige Typer, der afviger mere eller mindre, snart i den ene, snart i den anden Henseende fra foranstaaende Beskrivelse, ligesom næsten al Graa Havre er mere eller mindre blandet med Purhavre og Hvid H. Ydeevnen af Graa H. i Sammenligning med Dansk H. har i Forsøgene været ikke lidt forskellig efter Forsøgsstedet. Paa den gode lermuldede Jord i Tystofte har den givet 3 á 4 Ctn. Kerne mindre end Dansk H. Paa den lette Lermuld ved Askov og Lyngby har de 2 Sorter givet noget nær lige stor Kerneafgrøde. Paa de sandede Jorder, navnlig ved Tylstrup Forsøgsstation, har den været Dansk H. afgjort overlegen. Gennemgaaende har den givet mere Halm ...".

I 1913 blev der forældet en sort af grå havre, Lyngby Hedehavre, som snart overtog landsoorternes plads på sandjordene, og de gamle landsorter af grå havre findes ikke mere.

De gule og hvide sorter af havre havde stærkere strå end den grå havre, men alligevel kom disse til kort, da man i 1800-tallet inddæmmede fjordene og drænede moserne. På disse næringsrige jorde gik selv den gule havre i leje, og franske sorter med sorte avner



Havre.

og stift strå vandt udbredelse under navne som Sort Fransk og Mosehavre. De første sorter som Brie, Ligowo og Sort Tatarisk blev anvendt en del i forædlingen af nye sorter, og især i Sønderjylland fremkom sorter som Ribe havre, Marsk og Højer. Der findes i NordGen sorter, som beskrives som Lokalsort Ribe, som også har sorte avner, men om det er oprindelige lokale sorter, eller om det er tale om materiale, som har oprindelse i de indførte franske sorthavre-sorter, er usikkert.

Sorthavre adskilte sig ikke bare fra gul havre ved avnefarven og stråstyrken, men også ved et højere fedt- og fiberindhold. Igennem krydsning og forædling har man overført det stivere strå til de gule og hvide havresorter, men har foretrukket den lyse avnefarve. Således blev de gule sorter Palu og Abed Max dyrket på mosejorde i 1950'erne, og de nedstammede netop fra blandt andet Fransk Sorthavre. De moderne sorter er således efterkommere af både mørke og lyse sorter, mens grå havre ikke har været anvendt i forædlingen af de moderne sorter i samme udstrækning. Enkelte sorter har dog haft en betydning. Udover Lyngby Hedehavre er sorterne Elkjær og Vestervang, som har navn efter deres forædler, også selektioner fra Gråhavre, og på Borris Forsøgsstation forædlede man Borris Stand ved krydsning af Lyngby Hedehavre med den gule sort Guldregn. Både Stand og Opus, som er en selektion i Stand, fik stor betydning i Vestjylland i midten af 1900-tallet.

De oprindelige landsorter af gul og hvid havre gik under betegnelsen Dansk havre. Noget havre blev i 1862'erne indført fra Slesvig til Sjælland, og blev her opformeret på

Førslevgård og Thurebygaard, ligesom havre blev indført til gårdene Hessel og Katholm ved Grenå. Efter beskrivelserne er der ikke nogen påviselig forskel mellem disse sorter, som betegnes som Provsti-havre, og den oprindelige Danske havre.

Hvor de danske forædlere ved Grenå og Førslev i 1800-tallet vedligeholdte og forbedrede landsorterne, så beholdt de dog en vis diversitet indenfor sorterne. Beseler-havre, som også kaldes Anderbecker havre, er den første renliniede sort, der blev dyrket i Danmark. Sorten blev forædlet ved udvalgte af en enkeltplante i Provstihavre af O. Beseler, som var en tidligere forpagter af Anderbeck ved Halberstadter. Sorten blev meget udbredt, og var med til at sætte skub i planteforædlingen indenfor havre. Således fremstillede bestyrer af Abed Planteavlstations H. A. B. Vestergaard omkring år 1900 den meget kendte Gul Næsgård ved Udvalgte af Beseler Havre, mens Forsøgsleder N. P. Nielsen fremstillede Gulhvid Tystofte ud fra Provsti havre.

Fra Sverige kom i starten af århundredet Sejr-havren, som minder om den danske havre, men som er fremkommet ved udvalgte i Milton havre. Sorten vandt megen udbredelse frem mod 1910 og var med til at lægge grunden til forædlingsstationen Svalöf, som har haft en enestående betydning for skandinaviske planteforædling.

Rug

Rug adskiller sig fra de andre kornsorter ved at være fremmedbestøvende. Hvor en sort af en selvbestøvende art består af ensartede individer, som er ens fra generation til generation, så krydses fremmedbestøvende planter

hver år med hinanden og danner afkom, som er forskellige fra forældreplanterne. En sort af rug er derfor at betegne som en population af genetisk forskellige, som nok har et fælles præg, men den vil ved selektion ændre sig efter de vilkår, som sorten dyrkes under.

Hverken den oprindelige danske hederug, og Brattingborg-rugen, som den dominerende sort på Danmarks lette jorde i slutningen af 1800-tallet og første halvdel af 1900-tallet findes længere. Borris Perlerug nedstammer fra Brattingborg-rugen, og sammen med en sort ved navn Tjele-rug opbevares de i NordGen. Måske kan man i disse sorter finde egenskaber, som ligner den oprindelige hederug.

Rug var tidligere en langt mere udbredt kornart, end den er i dag. Rug var det korn, man i det daglige lavede brød af, mens hvede var en forholdsvis sjælden kornart, som man kun spiste ved højtiderne.

I starten af 1800-tallet dyrkedes landsorter i hele landet, som gennem generationer havde tilpasset sig de lokale forhold. På Øerne og i det østlige Jylland gik disse under betegnelsen Dansk Rug, mens sorter, der havde tilpasset sig forholdene på de magre jorde i Vest og Nordjylland kaldes Brun Rug eller Hederug.

I løbet af 1800-tallet kom der nye sorter til Danmark. Af stor betydning fik Provsti-rugen, som var opkaldt efter sin herkomst Provstiet, som den østlig del af Holsten betegnede. Sorten havde lysere og større kerner end de danske sorter, men var til gengæld mere

langstrået og gik let i leje. Især i de østlige egne af Danmark fortrængte den efterhånden den danske rug.

I sidste halvdel af 1800-tallet indførtes forskellige sorter, som gennem udvælgelse var ændret i forskellig retning. Fra Frankrig indførte man Campine-rugen, som blev meget anbefalet, da den gav et højere udbytte. Fra Tyskland indførte man Schlandstedt-rugen, som nok på de fleste jorde ikke gav så godt et udbytte, men til gengæld havde et meget kraftigt strå, og derfor bedre kunne tåle jord i god gødningskraft. Også Bestehorns rug fra Sachsen, som blev frigivet i 1881, bør også nævnes som en sort, der blev dyrket i en årække, men som hurtigt forsvandt igen.

Omkring 1880 fremkom to sorter, som i efterfølgende årtier blev helt dominerende i Danmark. Den ene sort var Brattingborg-rug. Der er lidt usikkerhed om dens oprindelse. Den har navn efter godset Brattingborg på Samsø, hvor Lensgreve Danneskjold-Samsø indførte den fra Viborgeggen. I mange år blev sorten kaldt Bretagne-rug, fordi det hævdedes, at sorten oprindeligt var indført fra Frankrig til Viborg, mens andre mener, at dette blot var et markedsføringstrick, og at der blot var tale om en særlig stamme af jydsk hederug. Rug er som tidligere omtalt fremmedbestøver, og vil således krydse med nabomarkene med mindre, de dyrkes med stor afstand, hvilket har været svært i en tid, hvor rug var den mest dyrkede afgrøde i dansk landbrug. Der kan således også være tale om en stamme, der har hentet egenskaber fra både indført korn og den oprindelige jydsk hederug. Hvorom alting er, så blev Brattingborgrug den mest dyrkede rugsort i Danmark, især på de lettere



Såning på de små forsøgs-kornparceller.

jorde, hvor den udmærkedes sig ved nøjsomhed, og gav fortrinligt brødkorn.

Som andre sorter, der er specialiseret til nøjsomhed, havde også Brattingborgrugen en ulempe på de bedre jorde, hvor dens lange strå let gik i leje. På disse jorde klarede den i 1881 forædlede Petkusrug sig til gengæld godt. Den var forædlet af godsejer von Lochow fra Brandenburg ud fra en sort ved navn Pirna. Petkusrug har gennem et århundrede været den mest dominerende sort i Nord-europa, som også er det sted i verden, hvor der dyrkes mest rug. Denne sort er således også baggrunden for firmaet Lochow-Petkus, som fortsat er dominerende indenfor Europæisk planteforædling i flere afgrøder.

I modsætning til de brune rugkerner i de oprindelige danske sorter, og de lyse kerner i Provsti-rugen, så har Petkusrugen en lys kerne med et blåligt skær. Den blålige kerne er fortsat fremtrædende i mange af de moderne rugsorter, som for de flestes vedkommende også nedstammer mere eller mindre direkte fra Petkus. Således er sorten Stål-rug af Svalöf forædlet ud fra Stjerne-rug, som igen kommer fra Petkus, mens Storm-rug fra Weibulsholm ligeledes nedstammer herfra.

I Danmark er også flere sorter forædlet ud fra Petkus, mens én sort, Borris Perlerug stammer fra Brattingborgrug. Borris i Vestjylland specialiserede sig i forædling af sorter til de magre jorde i Danmark, og har i Brattingborgrugen fundet en nøjsomhed, som ikke findes i Petkus. Med landbrugets udvikling mod stadigt højere gødningsniveau og vanding af de sandede jorde, havde denne strategi ikke fremtiden for sig.

Kornsorternes fremtid og bevaring

De kornsorter, vi dyrker i dag, nedstammer fra sorter, som er dyrket tidligere i Danmark, med mere eller mindre indkrydsning af egenskaber fra udenlandske sorter. Hvor man tidligere dyrkede landsorter, som var blandinger af genetisk forskellige planter, tilpasset og udvalgt til de lokale forhold, så har man ved forædling udvalgt enkeltplanter med bestemte egenskaber, og ud fra disse skabt genetisk ensartede sorter, som passer til de vilkår, sorterne skal anvendes til. Da dyrkningsbetingelserne i landbruget med gødning, vanding og pesticider samtidigt er blevet mere ensartet, så er der i dag ikke brug for samme grad af forskellighed i det industrialiserede landbrug. De samme sorter dyrkes i dag både på Sjælland og i Vestjylland, samt i Sverige og Tyskland for den sags skyld.

Landsorterne med al deres forskellighed indenfor sorten og mellem landsortene er forsvundet, og i kraft af, at Danmark har været så tidlig i sin modernisering, så skete dette allerede i midten af 1800-tallet, hvor genbanker og internationale konventioner endnu ikke sikrede den biologiske mangfoldighed. Den brune hvede, den brune rug og den grå havre er eksempler på den oprindelige danske plantegenetiske kulturarv, som må betegnes som forsvundet for eftertiden. Enkelte genetiske fodaftryk kan måske findes i Borris Perlerug og Lyngby Hedehavre, som i dag findes opbevaret i NordGen, men mangfoldigheden er reduceret til ukendelighed.

I fremtiden vil vi fortsat skulle tilpasse vore kulturplanter til de stadigt skiftende vilkår ved hjælp af planteforædling. I 2008 og 2009 har vi således oplevet en hidtil usædvanlig forårs-

tørke, og nogle klimaekspertter forudsiger, at det er et fænomen, som nok vil blive mere udbredt i fremtiden med de forventede klimaændringer. Måske får vi i den forbindelse brug for egenskaber for tørkeresistens, som de gamle Vestjyske landsorter besad. Derfor er det vigtigt at bevare de gamle kornsorter, og den genetiske mangfoldighed blandt kulturplanter og i naturen.

I projektet om de gamle kornsorter har vi opformeret og prøvedyrket de gamle sorter. Vi har her fundet bemærkelsesværdige egenskaber. I 2009 har havren været voldsomt angrebet af rødsot, en virussygdom, som med bladlus spredes til kornet fra vilde græsser. Af de 70 sorter vi har dyrket i år, var kun fire sorter fri for angreb, nemlig Elkær, Lyngby Hedehavre, Vestervang og Grey Dun. Disse er alle grå havretyper, mens alle de sorte og gule hvede typer, som danner den genetiske baggrund for de moderne sorter alle var angrebne.

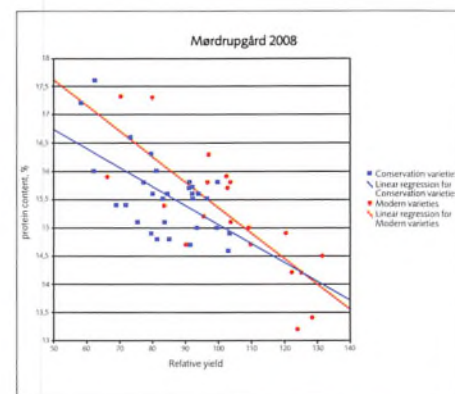
I vårhvede har vi lavet et omfattende forsøg, hvor vi også har inddraget moderne sorter til sammenligning. I forsøget har vi sammenlignet udbytte, proteinindhold og bageegenskaber. Der er en sammenhæng mellem proteinindhold og udbytte, fordi det er mere energikrævende at producere protein end stivelse, så sorter med højt proteinindhold alt andet lige vil have et lavere udbytte. Resultatet af et af forsøgene er derfor vist grafisk i nedenstående figur. Som det fremgår, har de bedste af moderne sorter et bedre forhold mellem protein og udbytte end de gamle sorter, men forskellen er i dette forsøg ikke mere end omkring 10 %. En udbyttestigning på 10 % som resultatet af 150 års planteforæd-

ling forekommer næppe imponerende, men det skal ses i lyset af, at forsøgene er udført under økologiske betingelser, hvor adgangen til næringsstoffer, især kvælstof, er begrænset. Den største effekt af kornforædlingen er stråstivheden, som tillader, at der kan tilføres mere gødning, uden af kornet går i leje. Når man i økologisk jordbrug dyrker kornet ved et lavt næringstofniveau, så har man ikke i samme grad glæde af stråstivheden, men har i højere grad brug for nøjsomhed, som nogle af de gamle sorter kan besidde. Derfor klarer de gamle sorter sig relativt bedre under økologiske betingelser, end de ville under konventionelle betingelser.

I forsøgene med de gamle kornsorter har vi i 2008 bagt boller af 200 forskellige sorter og prøver, og det viser sig, at der er stor forskel mellem kvaliteten. De moderne sorter har generelt en mere hård glutenstruktur, hvilket giver brødet en større stabilitet under hævning og bagning. Til gengæld giver de gamle sorter generelt en større brødvolumen ved sammenligneligt glutenindhold. Der er dog stor variation både blandt de gamle og moderne kornsorter.

Arbejdet med de gamle kornsorter fortsætter foreløbig indtil 2010 med finansiering fra programmet for plantegenetiske ressourcer under Fødevarerministeriet.

Forholdet mellem udbytte og proteinindhold i moderne og gamle sorter af vårhvede.



Den fædrene gård

Af Niels Bendsen, projektleder, Danske Gårdmalere – Nordjylland

I 1990-91 rettede Dansk Landbrugsmuseums tidligere leder, Svend Nielsen søgelyset mod gårdmalerne og deres værker. Efter en henvendelse fra Landsbladet fødtes ideen til en indsamling af oplysninger om de mange gårbilleder, som stadig prydede stuerne på landet eller lå hengemt på et loft. Landsbladet stod for indsamlingen og museet for registrering. Resultatet blev cirka 1000 billeder af gårde og huse, fremstillet af omkring 200 malere. Ikke alle malere kunne kaldes egentlige gårdmalere, men resultatet viste en stor og mangfoldig kunstnerisk fortolkning af bondegårde og huse på landet gennem mere end 150 år. Indsamlingen afsluttedes med en stor

udstilling på museet i 2004, hvor godt 100 værker blev vist til stor glæde for de mange interesserede museumsgæster.

Som en fortsættelse af denne indsamling etableredes i 2007 et pilotprojekt i Region Nordjylland, det vil sige det tidligere Nordjyllands Amt, Thy og Mors, med det formål at indsamle oplysninger om de enkelte gårdmalere og deres virke. Ud over en biografisk oversigt skulle undersøgelsen belyse billedernes troværdighed som kulturhistorisk kilde for eksempelvis særlig egnspræget byggeskik og havekultur.

Indtil videre er der registreret omkring 2.500 malerier og tegninger fra regionens omkring 100 arkiver og museer samt fra mere end 200 private billedeejere. Gårbillederne er fordelt på cirka 80 malere, hvoraf 15 tegner sig for mere end 90 % af den samlede produktion. Disse 15 må derfor siges at være de egentlige betydende gårdmalere, som har ageret i Nordjylland.

Gårdmalerne og deres billeder

De første egentlige gårdmalere malede i begyndelsen af 1800-tallet hovedsageligt kun herregårde og slotte. Det var her man havde overskud til at betale for et maleri, der af almenen måtte betragtes som en stor luksus.

I slutningen af 1800-tallet ændrede bøndernes situation sig til det bedre. Der var øko-

For at undgå spejlinger ved fotografering af billeder med glas er der bag i projektlederens bil indrettet et "sort" rum, hvor lyset kan styres, således der kun reflekteres en "usynlig" mørk baggrund. Foto: Niels Bendsen.



nomisk fremgang, og udviklingen i landbruget gjorde, at man fik et mentalt overskud til at betragte sig selv i lyset af den nye samfundsudvikling som selvstændig og fri til at interessere sig for andet end det daglige slid. Man fik lyst til at vise omgivelserne hvad man havde formået, og her kom gårdmalerne med deres kunst som en kærkommen chance. Der kom billeder af gården på væggen i den fine stue, og man kan sige, at kunsten for første gang gjorde sit indtog på landet.

Gårdmalernes situation var meget forskellige. Nogle havde maleriet som et hovederhverv og rejste landet tyndt i jagten på arbejdsopgaver, mens andre havde det som et bierhverv, ofte af nød og trang ved siden af det egentlige arbejde, for lidt ekstra penge kunne der altid bruges. De sidste havde som oftest kun et mindre virkeområde.

Malernes billeder var kendetegnet ved, at det er gården som er i centrum. Omgivelserne havde ikke den store betydning, hvilket tit kan ses ved, at horisonten er flad og tom for bebyggelse og landskab, selv om der burde være noget. Gården blev gengivet i den mest fordelagtige vinkel, så avlsbygninger og stuehus kom bedst til sin ret. Der blev ryddet pænt op omkring husene, og haven, hvis den blev vist, var sirligt passet med nyrevne gange og velpassede plæner og bede.

De fleste gårdmalere havde ingen uddannelse i faget. Der er derfor stor forskel på, hvorledes den enkelte maler mestrede perspektivets teknik. Når man bevidst vridt perspektivet for at åbne billedet op, så der kommer mest muligt med på motivet, sker det oftest, at maleren kommer ud i nogle illustrationsmæssige problemer.



Maleren Christian Peter Pallesen fra Hjørring malede i 1920'erne denne parallelgård fra Bratten i Elling sogn. For at kunne se bygningernes facader "åbne" Pallesen perspektivet så meget, at man næsten får det indtryk, at de to længer ligger vinkelret på hinanden. Foto: Niels Bendsen.

Gårdmalernes veje

Det startede til fods, på cykel, med tog eller rutebil og for nogen enkelte endte det med egen bil når malerne skulle rundt til de yderste landdistrikter for at falbyde deres kunst. Man indlogerede sig privat på en gård eller på en kro, og herfra gik turene så rundt til kunderne. De fleste tegnede skitser om dagen og malede så billederne færdige om aftenen. Enkelte tilbød ud over gårdmalerierne også portrættegninger, en kunst en del af malerne også mestrede. Portrætterne blev som oftest tegnet efter små fotografier, som familierne havde i forvejen.

At følge malerne på deres færden gennem landet kan være særdeles svært. Dog kan efterladte skitsebøger give et fingerpeg om, hvilke ruter de benyttede og i hvilken rækkefølge de enkelte landsdele er blevet besøgt. Enkelte malere nummererede billederne, og her er det muligt på samme måde at følge malerens vej fra gård til gård.



Maleren David Guldborg fra Biersted forsynede i begyndelsen af 1920'erne sine gårdmalerier med et genbestillingsnummer, som det kendes fra fotografernes billeder. På den måde kan man følge malerens rejse gennem landsdelene, og på strækningen fra Uggerby over Horne til Tornby i Vendsyssel, cirka 15 km, ser det umiddelbart ud til, at han har malet ikke mindre end 175 billeder. Foto: Niels Bendsen.

Gårdmalernes økonomi

At være gårdmaler har aldrig været nogen indbringende beskæftigelse. De fleste gårdmalerkoner har måttet bidrage til familiens økonomi, og i visse tilfælde har deres indtægt endda været den vigtigste. Således var det eksempelvis for familien Pallesen i Hjørring i 1934, hvor konens ugentlige understøttelse som arbejdsløs tarmreenser på det lokale svineslagteri var 14 kroner, mens kommunen satte mandens indtægt som gårdmaler til 5 kroner.

Prisen på et gårdmaleri svangede meget og fulgte sikkert prisen på landbrugsprodukterne

tæt. Hvis det var gode tider for landbruget, kunne man jo tillade sig at forlange lidt mere for et billede af gårdmandens stolthed, end når det var trange kår for landbruget. Der blev også taget hensyn til, om det var en husmand eller en gårdmand, som skulle have sin gård malet. Det er derfor ikke muligt at sætte en entydig pris på billederne, men i 1947 forlangte maleren David Guldborg 20 til 25 kroner for en tuschtegning, som var lidt billigere end et maleri. I 1965 var prisen for et maleri 45 til 60 kroner og hvis man for eksempel bestilte 5, et til hver af børnene, var stykprisen faldet til 30 kroner.

Myterne

Gårdmalernes arbejder har ofte været forbundet med myter om en ikke særlig stor troværdighed i forhold til virkeligheden. Man kunne få en skorsten ekstra på stuehuset for en snaps, eller konen i huset kunne få et springvand i haven, hvis hun ønskede det. Ja, haven kunne anlægges fint med kunstfærdigt snoede havegange og sirlige blomsterbede.

At malerne "ryddede op" omkring gården, er ikke nogen hemmelighed. At de udrangerede redskaber og vogne, der måtte stå bag laden eller den fyldte møddingsplads ikke kom med på billedet var en selvfølge. Men de bygninger der skulle vise gården var alle nykalkede, rettet op og tagene var i bedste stand. Ejeren skulle jo kunne være stolt af sin gård og hans gæster skulle kunne se, hvad han formåede. Men at få en ekstra skorsten eller et springvand tilføjlet var nok lige det som ikke kom med, da det ville udstille gårdens beboere som pralende og uærlige i forhold til omgivelserne. Det er derfor mest troligt

at det samme gjaldt for haveanlæggene. De måtte ikke give sig ud for mere end de var, men gerne pudset af og rettet op i forhold til tingenes øjeblikkelige tilstand.

Hvis der ind imellem kom ting med på billedet, som ikke svarede til virkeligheden, kunne det være elementer, som ikke direkte havde med gården at gøre, som for eksempel kirken eller fyrtårnet, der godt nok lå lidt uden for billedfeltet, men som havde betydning for stedet. Det kunne også dreje sig om bygningsforbedringer som eksempelvis et tag af pandeplader i stedet for det gamle stråtag, noget der lå lige for at skulle udføres. Virkeligheden kunne dog i visse tilfælde vise sig at blive en anden, hvis økonomien pludselig ikke stod mål med forventningerne.

Det "beviste snyd" har sandsynligvis aldrig fundet sted, da det ville sætte gårdejereren i et dårligt lys hos naboerne, og til grin ønskede man jo nok ikke blive, hvis det kunne undgås.

Gennemgangen af flere eksempler på billeder, hvor der har været påstået en manipulation med virkeligheden har vist, at der ikke har været hold i påstanden, når man gik til de andre kilder, som det har været muligt at opdrive. Det være sig fotos, besigtigelser på stedet eller andre maleres udlægning af samme motiv.

En ting undersøgelsen har afsløret er at, man skal vogte sig for at fæste for stor lid til den menneskelige hukommelse. Ofte har man troet at kunne huske, hvordan tingene har set ud, men så viser det sig at billedet af virkeligheden gennem tiden er blevet fortegnet, da bygningsændringer og lignende glider ud i et og tiden løber sammen, så det er svært at skelne detaljen fra "fantasien".



"Skymaleren" og brødrene Sørensen

Gårdmalerne, der arbejdede i Nordjylland, kom næsten alle fra landsdelen. Der var dog enkelte undtagelser som for eksempel Jens Brandt fra Silkeborg, der især var kendt for sine karakteristiske skyer, hvilket gav ham tilnavnet "Skymaleren". Jens seriefremstillede ofte sine kartoner hjemmefra med færdigmalte himmel og en neutral forgrund som hurtigt kunne tilføjes en vej, en kornmark eller et haveanlæg alt efter, hvad der var behov for. Hans taktik var i begyndelsen af karrieren som gårdmaler at male gården og så prøve at afsætte billedet efterfølgende. Denne taktik kunne resultere i, at han rev billedet i stykker for øjnene af bonden, hvilket i et enkelt tilfælde betød, at manden fortrød og ville gerne have malet et nyt. Dette kunne godt lade sig gøre men nu til dobbelt pris. Jens Brandt kom rundt i hele Jylland og Fyn og har efter eget udsagn malet omkring 30.000 billeder. De

Maleren Jens Svend Christian Petersen, også kaldet "Bierstedmaleren", boede i storstuen på "Møllegaarden" i Visborg sogn, når han i slutningen af 1890'erne og begyndelsen af 1900-tallet besøgte egnen omkring Hadsund. Her færdigmalede han sine skitser og indrammede billederne med medbragte rammelister og glas. Billedet af "Møllegaarden" er malet i 1894. Foto: Niels Bendsen.



Jens Brandts karakteristiske skyer udviklede sig gennem tiden. I de første år var der tale om tre til fem flade skyer som senere blev tilføjet tre store dobbelte cumulus-skyer. Men selv om han kan kendes på skyerne, har han dog også malet billeder uden skyer. Disse kan kendes på, at Jens aldrig lærte at sætte en skorsten på et tag. Den er altid placeret lige oven på rygningen og går aldrig ned på selve tagfladen. Foto: Niels Bendsen.



længere rejser blev foretaget med tog og bus og han indlogerede sig enten på en gård eller en kro, mens lokalområdet blev cyklet tyndt på den medbragte cykel. Senere fik han bil, som gjorde det lettere at komme omkring, og det gav yderligere den fordel, at han så lettere kunne arbejde i dårligt vejr.

Andre tilrejsende var brødrene Mads Christian og Martinus Sørensen, der stammede fra Randerseggen. De var begge uddannede som bygningsmalere, men havde også lyst til det mere kunstneriske virke som gårdmalere, eller rettere tegnere. De arbejdede i tusch og fremstillede meget fine, næsten fotografiske billeder af landets gårde og huse.

Mads Christian var uddannet på teknisk skole i Skive eller Holstebro i 1898, hvor han fik finpudset sine tegnefærdigheder, mens lillebror Martinus lærte teknikken af storebror. Mads Christians datter fortæller om faderen, at han i starten af sin karriere, omkring 1905, dårligt kunne cykle forbi en kro uden lige at skulle ind og få sig en øl eller to. Det betød, at der næsten aldrig var penge nok til familiens basale udgifter. Dette ændrede sig, da de senere flyttede til Holstebro, hvor de boede til leje hos en murer Ørum. Ørum kunne tegne, og i de vinterperioder hvor han var arbejdsløs, blev han sendt ud for at tage skitser, som Mads Christian så rentegnede hjemme. På den måde undgik han kroernes fristelser og familien tjente penge. Om det var på dette tidspunkt han blev afholdsmand vides ikke, men ved hans begravelse i Randers 1948 benyttede præsten i sin mindetale lejligheden til at fremhæve Mads Christians store arbejde for afholdsbevægelsen.

De lokale

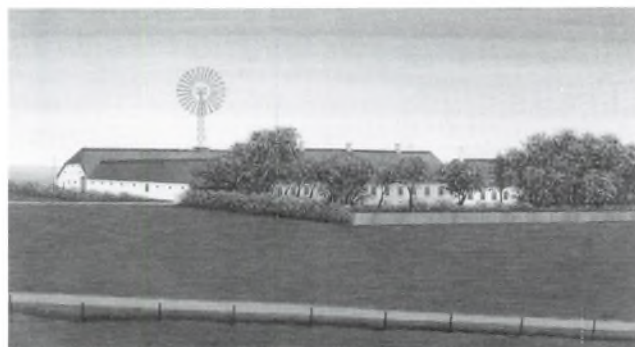
I Thy og på Mors var en enkelt maler næsten dominerende, nemlig Martin Anthon Jensen også kaldet "Tegner Jensen". Han var oprindeligt portrættegner men måtte også arbejde som gårdmaler for at få økonomien til at hænge sammen. Ved indsamlingen på Landbrugsmuseet i 1990 indkom der kun et enkelt billede fra Tegner Jensens hånd. Dette må siges at være lidt mærkeligt, da der ved en indsamling i 2004 til udstillinger om maleren på museerne i Thisted og Nykøbing indkom mere end 200 malerier fra lokalområderne.

I Himmerland træffes kun en enkel lokal maler nemlig Kresten Nielsen Bak fra Ravnkilde sogn. Kresten var udover at være gårdmaler også træskærer, hvilket han måske er mest kendt for i videre kredse. Himmerland blev også livligt besøgt af malere fra Vendsyssel, som er det område, hvorfra de fleste af de nordjyske malere stammer.

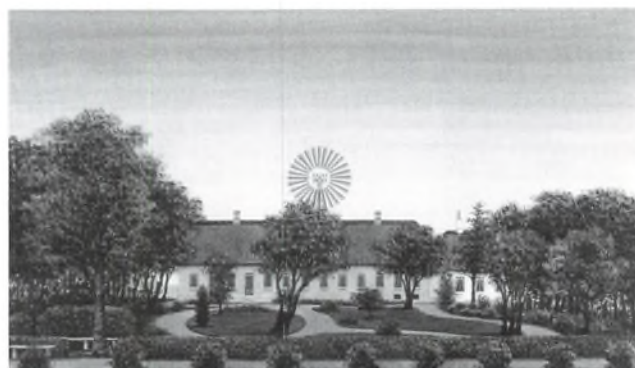
En gårdmaler som Peter Johannes Pedersen fra Ulsted, kaldet "Skryds-Peter", har malet mange billeder fra Himmerland efter fotografier, som et par rejsefotografer, han arbejdede sammen med, skaffede ham. De modtog bestillinger på et maleri fra Skryds-Peter, samtidig med de selv solgte fotografier og postkort til kunden. De to malere fra Biersted, Petersen og Guldborg, rejste selv rundt og lavede deres billeder enten på stedet eller hjemme efter skitser.

Endelig er der de mange helt lokale malere, som havde et meget snævert geografisk arbejdsområde, og de fleste af disse malere havde det som et deltidsjob ved siden af en anden gerning.

Mads Christian Sørensen tegnede i de første mange år næsten kun de større gårde. Senere blev konkurrencen fra de øvrige malere større og markedet efterhånden mættet, så han blev nødt til at se sig om efter en ny kundekreds, nemlig husmændene. Her "Toftegaard" i Vrensted sogn tegnet fra to sider i 1927. Foto: Niels Bendsen.



Broderen Martinus Sørensen var mere beskeden i sit valg af gårde, og han koncentrerede sin om de mindre gårde og husmandsstederne. Her et husmandssted i Bose-rup sogn tegnet i 1934. Foto: Niels Bendsen.





Tegner Jensen malede gerne dyr på sine billeder, men på billederne fra Thy, hvor der gengives både heste, får, geder, høns, ænder og gæs, findes ikke en eneste ko. Om det skyldes, at køerne i Thy altid var lukket inde og aldrig på græs eller om maleren ikke kunne male køer, er lidt af en gåde. Foto: Niels Bendsen.

Ejendom i Gundersted sogn malet af Peter Johannes Pedersen Ulsted i 1934 efter fotografi af rejsefotograf C.C. Maahn. Foto: Niels Bendsen.



Projektets afslutning

Projekt Danske Gårdmalere i Nordjylland nærmer sig en afslutning. Selvom der stadig dukker billeder op er materialet nu så omfattende, at man kan danne sig et billede af gårdmalernes virke, og med indsamling af oplysninger om den enkelte maler arbejdes der nu på en endelig rapport, som forhåbentlig vil kunne være igangsat for lignende projekter andre steder i landet. Det er ved at være sidste udkald for at få indhentet oplysninger om malerne og deres billeder, der i disse år desværre ofte ender i genbrugsbutikker uden oplysninger om, hvorfra de stammer, eller de destrueres på forbrændingsanstalten.

Det lykkeligste vil være, om der kunne skaffes midler til et landsdækkende projekt, som dog med de erfaringer der allerede foreligger naturligvis må være mere end et énmandsprojekt. Blot det at komme rundt og registrere billeder i Nordjylland har medført mere end 25.000 kørte kilometer.

Det kan man da ikke

Af **Bettina Buhl**, museumsinspektør, Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup

Arbejdet og forsøgene i Historisk Køkken fortsætter. Studierne i de gamle kokebøger kan give nok så meget viden – men at efterprøve og smage højner og præciserer viden om måltidets kulturhistorie i Danmark.

Specielt kendskabet til de enkelte råvarers udnyttelse og anvendelse gennem tiden er et studie, hvor man som historiker virkelig får udfordret den kreative del af hjernen. Man undres – *gjorde man virkelig sådan!* – og ofte tænker man – *det kan man da ikke!*

Det første møde i arbejdsgruppen Det Historisk Køkken havde overskriften "*Det kan man da ikke*", hvor vi skulle afprøve opskrifter fra gamle kokebøger, som var glemt og gemt. *Rabarber-champagne anno 1906*: Vi fremstillede rabarberchampagne efter en kokebog fra 1906, om "køkkenurters anvendelse i husholdningen". Rabarberne høstede vi i haven, hvor vi udvalgte 4 forskellige kloner – som det ses af billederne gav det et flot resultat med fire smukke farvenuancer.

Kartoffelbudding anno 1849: Fra midten af 1800-tallet udkom flere danske kokebøger, hvor kartoffelen blev anvendt i den "finere" madlavning: Mosede eller kogte revnede kartofler kunne bruges som ingrediens i desserter og kager. Tærter, formkager, dessertbuddinger, kager formet med en ske og bagt på en pande, variationer er mange, til trods for, at citroner og mandler ofte er gengangere blandt ingredienserne. Mest almindelig var

kartoffelbudding, med hakkede mandler og kirsebærsovs – vi afprøvede en opskrift taget fra *Nyeste Koge og Kagebog* fra 1849.

Mælkepunch anno 1870: Det Historiske køkkenmøde "*Det kan man da ikke*" sluttede, som man gjorde i gamle dage efter en højtid, med kortspil og punch. I kokebogen for små og store husholdninger fra 1870 gives opskriften på Mælkepunch.

Det skal nævnes, at vi på dagen havde besøg af Danmarks Radio P4, som sendte direkte, mens vi forestod de spændende forsøg. Journalisten smagte på mælkepunchen og udbrød "*Det her, kan da blive en smart trendy drik på cafeerne i Århus*". Senere gæstede jeg P4 formiddag, hvor rabarberchampagnen med opskrift, blev præsenteret for lytterne. Studieværten smagte! Anmeldelse: "*Det kan man da godt!*"

Mælkepunch – en grumset farve – men bare vent!



Så er kartoffelbudding med kirsebærsovs klar til servering.





Rabarberne knuses.

Rabarbersaften sies over i fade.



Klonerne holdes skarpt adskilt.

Efter to uger skal saften på flaske.



Knuste kloner i krukker med vand.



Fire meget flotte farvenuancer.



Netop nu i Historisk Værksted

Af museumsformidler Karen Schacht og museumsformidler Conny Radza, Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup

Historisk Værksted – ombygning og nye undervisningsmiljøer

Det historiske værksted danner rammer for mange aktiviteter på museet – både for laug, historiske arbejdsgrupper, for ferieaktiviteter og arrangementer, og ikke mindst for den daglige undervisning af skoleklasser. Aktiviteterne afspejler museets virke. Museets fokusering på måltidets kulturhistorie har skabt forandringer for dette lille levende omdrejningspunkt.

Der er i særlig grad tre elementer, der danner grundfundamentet for børneformidlingen i Historisk Værksted. Det er aktivitet, indlevelse og oplevelse. Alt hvad der er fysisk, praktisk og sanseligt skaber kroge, hvor viden og læring kan hægte sig på. Det er derfor vigtigt, at de rammer undervisningen udfolder sig i, gør dette muligt.

Det historiske Værksted består af to lokaler, ét der fortrinsvis bruges til husflidsaktiviteter og ét til køkkenaktiviteter. I begge loka-



Et helt nyt Historisk Værksted er klar til at blive taget i brug.



Et hjørne med høraktiviteter.

ler er der skabt forandringer. Vores intention med ombygningen er at skabe oplevelsesrige miljøer, der enten afspejler et emne eller en historisk tid. For det ene lokale er det emnet, der skaber miljøet; for eksempel et hør-miljø, et uld-miljø og tærskemiljø, og for det andet lokale er det tiden, der bestemmer opdelingen.

Det er meget abstrakt for børn at forestille sig historien; menneskenes liv, det tøj de havde på, det mad de spiste, deres arbejde med husdyr og marker, og så videre. Men når man kobler fortællinger, billeder og handlinger sammen, bliver historien nærværende og tydelig. Miljøerne er derfor en vigtig brik i formidlingen, de hjælper børnene til at opleve tiden og forstå helheder.

Hørmark og linned til tørre

Tålmodighed, omhyggelighed og fornemmelse for materialet kendetegner de arbejdsprocesser, der førhen var hverdagsopgaver for bondefamilien. Disse kvaliteter ligger umiddelbart nutidens børn fjernt, men når de får hørbryderen eller karten i hånden og har *tid* til at lære processen, kan det være svært at slippe succesen med at forarbejde materialet. Ved at skabe gode visuelle miljøer, hvor arbejdet kan foregå, bliver tiden til praktisk arbejde forenet med indtryk, der skaber helhed – forståelse for arbejdets nytte og selvforsynings betydning.

Bag hørbryderen, sketten og heglen hænger en særk og noget linned til tørre og længere væk strækker hørmarken sig i det uendelige – en svale fanger insekter på denne skønne sommerdag. Sådan er sceneriet i et hjørne af lokalet og i en kasse, der forsvinder i

billedet, kan man trække illustrationer ud, der viser, hvordan hørret ruskes, rødnes, tørres og brydes, før det bliver lagt væk til senere forarbejdning. Perfekte rammer for fortællinger og dialog.

Med fantastisk hjælp fra museets dekortør og tømmerværkstedet erstatter det ene miljø det andet. Foruden forarbejdning af hør danner forarbejdning af uld, tærskning af korn, og arbejdet ved aftensædet emnemiljøer i dette lokale.

Komfurild og byggør med kompot

Værkstedets køkkenfaciliteter har haft flere flaskehalse, som har gjort det daglige arbejde og i særdeleshed aktiviteterne ved arrangementer vanskelige. Det er der rådet bod på ved ombygningen. Vasken er flyttet og der er opsat to køkkenvasker og en opvaskemaskine, således at der er skabt praktiske arbejdspladser omkring vaskene. Bordpladsen er også blevet væsentlig forbedret, idet der er opsat borde langs væggene de fleste steder. Museets sygruppe har syet forhæng til alle køkkenborde, så der er god opbevaringsplads til skamler, gryder og andet husgeråd. Også over bordene er pladsen udnyttet med hylder, som i ethvert andet bondekøkken.

Men tiden står i bogstaveligste forstand ikke stille i det renoverede køkken. Man kan bevæge sig fra én tidsperiode til en anden. Køkkenmiljøerne er opdelt i 1700-tals og 1800-tals miljøer. 1700-talsmiljøet er understreget med et stort billede, der viser to kvinder, der dypper lys. Fårefedt smelter i en lysegryde over kogende vand på det åbne ildsted, madmor dypper lysene, og pigen hjælper med at hænges lysene til tørre. Foran

billedet er miljøet gjort fysisk; trebenene, stigen og lysepindene, der ses på billedet, er i rummet og bruges, når der dyppes lys i undervisningen.

1800-talskøkkenet med brændekomfuret er i undervisningssammenhæng fantastisk at bruge. Arbejdet med at få ild og holde varmen ved lige, skrue op og ned for varmen under gryderne, hente mere brænde og så videre er mindst lige så vigtigt, som at hente råvare i haven, tærse korn eller læse en opskrift. Komfurekøkkenet er derfor blevet udvidet. To brændekomfurer er opsat, hvilket betyder at der fremover kan være plads til flere børn, som arbejder ved komfur-ilden. Til hvert komfur er et lille fralægningbord og et stort arbejdsbord. Gryder, skeer, rivejern og andet husgeråd findes rundt omkring på hylder og i skuffer, urter og grøntsager hentes fra haven, krydderier, salt med videre er i spisekammeret, mel og smør fremstiller børnene selv, og alt hvad der skal bruges af fersk kød, æg og mælkeprodukter er indkøbt og opbevares i køleskabet "fra en anden tidsalder".

De nye køkkenfaciliteter skaber også optimale muligheder for museets arbejdsgruppe "Det historiske Køkken", der eksperimenterer med gamle glemte opskrifter.

Nu er mulighederne til stede, for at vores madkultur kan folde sig ud.

Historisk Værksted – Årstidens måltid

I forbindelse med, at museet varetager arbejdsområdet "Måltidets kulturhistorie i Danmark", vil museets Historiske Værksted tilbyde undervisningsforløb, der beskæftiger sig med måltidet. De drejer sig om årstidens



Det er med at holde tungen lige i munden, når man skal være komfurpasser eller når der skal laves brød-suppe efter opskrifter fra 1849.

hverdagsmad, årstidens festmad og forråds-mad. Det er også et mål at udvikle undervisningsforløb, der kobler forskellige tidsperioder sammen. Skoleklasserne vil således komme til at arbejde med korns betydning for og anvendelse i måltidet i oldtid, middelalder og 1800-tallet.

Årstidens måltid vil tage sit udgangspunkt i brændekomfurets tidsalder, og her vil vi sammen med skoleklasser fra 3. til 6. årgang følge madmors gøremål.



- ❖ vi vil undersøge hendes køkken og redskaber og sammenligne det med dét, der kom før og efter
- ❖ vi vil fortælle historier om hendes husholdning og hendes ansvar
- ❖ vi vil bruge hendes kogebog og følge opskrifterne
- ❖ vi vil følge madmors fodspor for at finde råvarerne i have, på mark og i stalde
- ❖ og vi vil tilberede og servere maden med de regler og skikke, der hørte det fælles måltid til

Forårs måltidet – flæskeæggekage med brød, rabarbervandgrød

Forberedelserne er gjort, frivillige hjælpere er mødt op, og en flok glade skolebørn fra 3. klasse træder ind ad døren. Der står museumsbesøg med måltidets historie på børnenes skema hele dagen. Efter en kort velkomst og forklaring på hvad, dagen skal handle om, går børnene og en af Historisk Værksteds formidlere på rundvisning. Det handler i særlig grad om maden og den selvforsynende husholdning. Her er museumsudstillingens fire køkkener; oldtidskøkkenet (jernalder), ildstedskøkkenet (cirka 1600), komfurkøkkenet (cirka 1880) og det moderne køkken (cirka 1990) grundlaget for dialogen om køkkenet, husholdningen og madlavningen gennem tiderne. Komfurkøkkenet får særlig opmærksomhed og skaber fornyet nysgerighed blandt børnene, da det er dette miljø, de bagefter skal arbejde i. Fortællinger om vuggekniv, smørkærne, melkværn, melsigter med videre, og særlige historier om den tro og overtro, der er knyttet til redskaberne eller om udnyttelse af køkkenaffald, aske og

madrester, er blot nogle af de ting, der bliver rettet fokus imod.

Med forklæde og ansvar

Efter rundvisningen bliver børnene inddelt i arbejdsgrupper. Nogle skal fremstille flæskeæggekage, andre tærse korn, bage brød og kærne smør og andre igen rabarbervandgrød. Til hver gruppe er der knyttet en formidler, som følger gruppen dagen igennem. De praktiske opgaver inde og ude går i gang; der tændes op i komfurerne og komfurpassere udnævnes, råvarer findes i haven, spisekammer eller køleskab.

Arbejdsopgaverne i komfurkøkkenet giver anledning til at besøge:

- ❖ HØNSENE. Der samles æg og fodres (æggene bruges ikke!). Der snakkes om hønens kulturhistorie, hønsenes adfærd, æg, rugehøner/kyllinger, ægproduktion, salg og eksport/husmoderens egenøkonomi.
- ❖ GRISEN. Den fodres og der snakkes om fodring, slagtning, flæsket, sulekarret, saltet og fedtet.
- ❖ FORÅRSHAVEN. De første grønne spirer af purløg og persille plukkes, og rabarber trækkes. Der snakkes om bondens nyttehave, dens størrelse, arbejdet om foråret og om planternes anvendelse og deres kulturhistorie.

Der er stor aktivitet i køkkenet. Børnene har røde kinder og tager ansvaret alvorligt. Ilden, gryder og pander passes omhyggeligt. Børnene er klar over, at de er i færd med at lave mad til resten af klassen og de tager tilberedning, tilsmagning, anretning og præsentation



Der bliver også studeret opskrifter – og de skal prøves af. Hvad med en gulerodskage fra 1801, brødsuppe fra 1849, ruskomsnusk med flæsk fra 1868 eller gulerodssuppe fra 1870?

Gulerøds-Suppe.

Man koger lidt Veen og Stant, som til en almin-

delig Kjøbsuppe; deri kommer endel hele Gulerødder, som ere renskrabede, og en lille Bist af Elleri. Naar Gulerødderne ere godt møre, toges de op og pøseres igennem en Sigte, hvorefter man affier Suppen. Man lægger dernæst et Stykke Smør i en Kaaserolle, hvori man tillige lemmer noget Riismeel og de pøse-rede Gulerødder, rører det godt om og spæder det op med Kjøbsuppen. Suppen anrettes med ristet Brantbrød.

40.

Gulerøds-Kage.

De største og rødeste Gulerødder toes rene og koges i Vand med deres Skalf paa, naar de ere kogte pilles Skalfen af dem, nu ribes de paa et Ristvejern, 12 Æggeblommer og et halvt Pund fint siget Sukker røres en halv Time, hvori kommer 3 afrebne Citronskaller, et Fjerdingpund fint revne og vel tørrede Drobakker, et halvt Pund af de revne Gulerødder og den slagne Æggeskum af de 12 Æg, dette sammenrøres og bages i en Form, som indvendig er bestrøget med Smør og bestrøget med Brød. Naar den er bagt serveres den kold ligesom andre Kager.

Ruskomsnusk. Naar man om Sommeren har mange Sukkerærter, ribber man dem af og skærer dem i tre Stykker; har man Bølgærter, som ere temmelig store, saa de ikke ere for fene at bølge, kan man ogsaa tage nogle af dem. Bølle Venner, som ere temmelig store, tager man ud af Bølgene, stolder dem med kogende Vand, saa den tykke Hud gaar af (som paa en Mandel), straber Gulerødder og skærer dem i smaa Stykker. Alt dette koges mørt med saa meget Vand, at det netop staaer derover, naar det sættes paa Ilden. Naar det er mørt, sættes der lidt Jærning paa, og naar det skal anrettes, kommer der smaa-kaarne stegte Flæskstærninger og lidt af Ribtet i og omrøres.

nen af maden yderst alvorligt – *de har selv lavet maden og den smager fantastisk!* Som regel da, for det er her, at fortidens smagsløg mødes med nutidens. Det er smagsoplevelser, der er fremmede for børnene og som nødvendigvis skal tilføjes al den vilje og energi, som børnene har lagt i arbejdet, for at nærme sig karakteren *“smager godt”*. Børnene har deres velkendte madpakke med, men tit mætter *“Oldemors mad”* så rigeligt!

Forårets måltid er afprøvet og tilbudt flere skoleklasser. Succesen er stor og der er ingen tvivl om, at også sommer, efterår og vintermåltiderne vil blive velbenyttede undervisningstilbud i fremtiden.

Undervisningsmateriale om fødevarerplanternes mangfoldighed

Fødevarerministeriet og Kulturministeriet har udpeget Dansk Landbrugsmuseum til at udvikle undervisningsmaterialer til skoler, gymnasier og museer i Danmark for at fremme kendskabet til vores kultur- og nytteplanter, så vi i højere grad er opmærksomme på at bevare planternes genmateriale til fremtidige behov. Der er afsat 2 millioner kroner til at løse opgaven, som skal være færdig 1. juli 2010.

Projektets overordnede målsætninger er formuleret således af Fødevarerministeriet:

“Formidlingen af *“Den levende kulturarv”* skal især dreje sig om mangfoldigheden i arter og sorter af jordbrugsplanter, variation i maden på grund af variation i fødevarerplanterne, nødvendigheden af at bevare de genetiske ressourcer til nye formål i nutid og fremtid – for eksempel kvalitet i fødevarer, miljøvenlig drift og klimatilpasning samt de

kulturhistoriske værdier, der i øvrigt hører til jordbrugsplanterne og deres brug”.

For at skabe det bedst mulige undervisningsmateriale er det nødvendigt, at det passer komplet til den verden, det skal bruges i. Det skal først og fremmest være relevant for undervisningen ved at opfylde en række faglige mål for de forskellige aldersklasser, dernæst skal det være overskueligt og velstruktureret og let at anskaffe for lærerne. Det skal være IT-baseret, det skal være gratis og sidst men ikke mindst, skal det være inspirerende og interessant for eleverne at fordybe sig i.

Ud over disse vigtige forudsætninger tilføjes materialet en ekstra dimension. Materialet kobler nemlig undervisningen på skolerne sammen med museums-, producent-, og detailhandelsbesøg. Forklaringen er enkel – det er her fødevarerplanterne er i spil; enten som varer på hyldeerne i mere eller mindre forarbejdet form, som afgrøde i landbruget, hvor produktionsformen stiller særlige krav til planteforædlingen eller som levende kulturarv på museerne, hvor planternes oprindelige gener bevares for at sikre kvaliteter af fremtidens fødevarer. Men det er også i koblingen mellem undervisning i de traditionelle rammer – på skolerne – og i de uformelle undervisningsrammer – udenfor skolerne – at der opstår synergi i indlæringen. Lærerne er netop interesseret i at bruge de uformelle læringsmiljøer til at styrke den differentierede undervisning. Undervisningsmaterialet indeholder fakta, opgaver, filmsekvenser med mere, som kan bruges i forbindelse med besøgene.

Der er således mange parter involveret i udviklingsprojektet. 18 museer, der beskæf-

Arte-undervisningsforløbet



tiger sig med bevaring og formidling af de gamle kultur- og nytteplanter, forskningsinstitutioner, der arbejder med bevaring og forædling, forskellige faglige eksperter, en række producenter, der dyrker de udvalgte fødevarerplanter og endelig faglærere fra fire folkeskoler, tre-fem lærere fra hvert af de tre niveautrin og faglærere fra et gymnasium er involveret i projektet.

Undervisningsmaterialet beskæftiger sig med fire kulturplanter, som børn kender, og som er gode repræsentanter for vores nytteplanterets kulturhistorie. Det er for korns vedkommende – de fire kornsorter, for bælgplanternes vedkommende – ærter, for rodfrugternes vedkommende – gulerødder og endelig for frugts vedkommende – æbler. Der udarbejdes ét undervisningsmateriale for hver plante, og disse fire undervisningsforløb opdeles i fire forskellige sværhedsgrader; ét til indskoling (1.-3. klasse), ét til mellemtrinnet (4.-6. klasse), ét til udskoling (7.-10. klasse) og endelig ét til gymnasiet. Alle undervisningsforløb er bygget op efter samme grundskabelon, hvor overskrifterne er; kendskabet til planten, den kulturhistoriske vinkel, dyrkning og sundhed og det handlingsorienterede aspekt. Det er naturligvis forskelligt, hvilke fag undervisningsmaterialet anvendes i og hvad der lægges vægt på i de mindste og de største klasser, og derfor vil fokus være forskelligt fra niveau til niveau.

Eksempler på emner kunne være:

Indskoling (1.-3. klasse)

Undersøg ordet bælgplante, hvad er en bælg og hvad er en plante?

Hvad spiser du og din familie af bælgplanter?

Eventyr og fortællinger om ært og bønne.

Bedstemors historie om ærter

Fra frø til plante – så ærter og bønner

Grønne og modne ærter

Mellemtrin (4.-6. klasse)

Plantens opbygning – morfologi

Spiringsforsøg – vækstfaktorenes betydning

Fra korn til aks – fra samler til agerdyrker

Fjern kornet fra dit og middelalderbondens måltid – hvad er tilbage?

Kornets dyrkning og forædling

Sundhed – glutenallergi, hvad er det?

Udskoling (7.-10. klasse) og gymnasium

Planternes videnskabelige klassifikation

Naturlig udvikling – krydsninger og mutationer

Fotosyntese

Korn, civilisation og økonomi

Ernæring

Genmeknologi – genmodificerede fødevarer

Biodiversitet

Det er nyt, indenfor museumsverdenen, at fokusere på *“Den levende kulturarv”*, men vi ved fra museets daglige arbejde med formidlingen af de gamle kultur- og nytteplanter, at emnet tiltaler og fascinerer museumsgæster i alle aldre. Det særlige er, at det drejer sig om *“noget sjældent”* fra forudtids tid – som lever og som er til gavn for vores historiebevidsthed og for vores udvikling af fremtidens fødevarer. Det er derfor også en del af dette projekts opgave at udforme vejledende materiale om de fire udvalgte planter til landets museer.

Materialet skal kunne bruges af de skoleklasser, der arbejder med planteundervisningsforløbene på skolerne og af den grund besøge museerne, men det skal også være muligt, at materialet kan bruges på museet uafhængigt af skoleundervisningen.

Der er stor forskel på de forskellige museers faglige fokus, formidling af de gamle kultur- og nytteplanter og deres skoletjeneste virksomhed. Derfor er det nødvendigt at udarbejde ét materiale, som museerne kan bruge uden, at der er tilknyttet en museumsformidler og ét materiale, der kan bruges af større skoletjenester, hvor én eller flere formidlere er tilknyttet. Disse museumsmaterialer udvikles sideløbende med undervisningsmaterialet til skolerne. Her er en lille forsmag på, hvad en indskolingsklasse vil kunne komme til at opleve på Dansk Landbrugsmuseum, sideløbende med, at den arbejder med et undervisningsforløb om ærter i skolen.

Levende formidling

Levende formidling handler i korte træk om aktiviteter, hvor frivillige i *fortidens* dragter bibrager til at gøre historien levende – det kender vi efterhånden fra en del museer. Derudover findes andre begreber indenfor grupper af folk, der arbejder med levendegørelse af historien: *reenactment* og *rollespil*. Forskellen på de to begreber går på kravene til historisk korrekthed. Er man engageret i reenactment går man op i, at såvel genstande, kostumer, talemåder med mere er autentisk. Rollespil kan derimod være fri fantasi, men er ofte stærkt inspireret af tidsperioder og begivenheder. Rollespil adskiller sig fra skuespil ved, at det ikke er tænkt som et skue, men kræver aktiv

deltagelse fra alle. Derudover adskiller det sig ved, at rollespil har et meget stort element af improvisation over sig, selvom en hel del kan være fastlagt.

På Dansk Landbrugsmuseum vil vi gerne blande de forskellige begreber: Vi ønsker at samle en gruppe af frivillige, som kan fremvise et håndværk eller anden kunnen, samtidig med de ønsker at leve sig ind i en rolle, som skabes over en fiktiv person, men ud fra historisk viden og korrekthed, og som ønsker at spille for andre ud fra fastsatte rammer, hvori der improviseres. Vores mål er at få sammensat et persongalleri, som kan deltage ved forskellige arrangementer, eksempelvis 'Livet på Landet'; vores tilbagevendende markedsdag i august med dyrskue og høst hensat i 1950'er miljø.

At tage fat på 1950'erne er meget nærliggende for os af flere grunde: Det var en brydningstid, og vi kan fremvise tekniske fremskridt inden for landbruget i form af eksempelvis en mejertærsker uden at gå på kompromis med korrektheden, når vi høster med selvbinder i marken ved siden af. Desuden har vi en stor gruppe af frivillige, som har været aktive landmænd og -koner i perioden, og dermed kan de hjælpe os med at bevare autenticiteten.

Som i et rollespil vælger vi at have nogle rammer, og den yderste ramme, for at blive i billedsproget, er en fiktiv landsby ved navn Estrup. I denne landsby bor flere personer, som kunne være taget ud af en Morten Korch roman: Den søde og flittige unge pige; den særegne skærslipper; den skrappe kogekone; den dygtige, driftige og moderne landmand; den godmodige, men gammeldags og kon-

servative godsejer; den onskabsfulde og selvske godsforvalter og den stakkels spille- og drikkeglade bonde. Efterhånden bliver landsbyens huse fyldt op.

Vi har dog ikke tænkt os at forblive i 1950'erne. Da vi som museum dækker 6000 års landbrugshistorie har vi også fokus på andre tidsperioder. Så på sigt forestiller vi os ud fra landsbyen Estrup, at kunne skabe en slægtsføljeton, så vi også kan levendegøre andre tidsperioder. Derfor vil den førnævnte

unge, flittige pige en dag sidde i noget andet tøj og forestille oldemoderen i stedet. Skulle man som frivillig kun have interesse for én tidsperiode er det helt fint, men man kan også spænde over flere.

I skrivende stund findes en mindre gruppe, som har mødtes nogle gange. Der er både frivillige, der ønsker at spille, nogle der ønsker at skrive og nogle der vil søge rekvisitter og kostumer. Målet er dog at gøre gruppen noget større før projektet kan realiseres.

4. klasse på besøg på Gl. Estrups gartneri i forbindelse med udviklingen af undervisningsmaterialet.



De frivilliges arbejde 2008-2009

Af Irene Hellvik, museumsinspektør og Peter Bavnhøj, museumsdirektør, Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup

De mange aktive frivillige, som er organiseret i museets Venneforening og laug, og museets øvrige, mere løst organiserede arbejdsgrupper, har igen i det forløbne år ydet en meget stor indsats med betydelig praktisk hjælp og med gode økonomiske bidrag til museet. De mange særarrangementer har alene kunnet gennemføres, fordi der er så mange frivillige i kredsen omkring museet, som står parat til at give en hjælpende hånd.

For at sætte mere fokus på de enkelte foreninger og laug blev der i 2009 afholdt særlige foreningseftermiddage, hvor foreningen overfor de besøgende kunne fremvise et udvalg af de arbejdsopgaver og aktiviteter, som medlemmerne samles om gennem året. Disse nye arrangementsdage havde også til formål at trække nye medlemmer til i kredsen af frivillige omkring Dansk Landbrugsmuseum.

Dansk Landbrugsmuseums Venneforening

Venneforeningen har deltaget i mange arrangementer på Museet i årets løb, enten med praktisk hjælp i forbindelse med forberedelserne eller som p-vagter og billetsælgere under arrangementets afvikling. Foreningen har også ydet et stort økonomisk bidrag til museet blandt andet til årets store særudstilling om kartoflen.

I forbindelse med Landbrugsmessen var et stort antal medlemmer i arbejde med mange

forskelligartede opgaver, og godt 30 medlemmer var på hårdt arbejde i forbindelse med Bon Jovi koncerten, hvor man arbejdede som p-vagter på de store parkeringsarealer i Lundby og på messepladsen. Foreningens udflugt i begyndelsen af juli, som havde godt 40 delta-

Venneforeningens medlemmer på rundtur med "Futte" på Åbent hus dagen.



gere, gik til øen Mors, hvor man besøgte Dueholm Kloster, Skaregård og Molermuseet. Det lykkedes at få en dygtig og vidende guide med på turen, nemlig tidligere museumsleder Per Noe, fra Morslands Historiske Museum. Den vellykkede udflugt sluttede med middag på Dalsgaard Antik lidt uden for Skive.

Ved generalforsamlingen den 21. marts 2009 valgte foreningens mangeårige formand Nikolaj Brøsted at træde ud af bestyrelsen. Nikolaj blev takket for sit store arbejde fra alle sider efter 16 år på formandsposten. Hans personlige engagement og hans enestående evne til at opnå gode resultater til gavn for foreningen og museet vil blive husket.

Smedene ved Den Hvide Bro fra Allingåbro, der blev restaureret i det forgangne år samt ved den mobile esse og hesteskoningen, som er et fast indslag på mange arrangementer.



Til ny formand for foreningen valgtes Lars Nielsen, der gennem flere år har været aktiv i det frivillige arbejde omkring museet. Nye medlemmer af bestyrelsen blev Villy Byrgesen og Anne Lis Ladefoged. I forbindelse med generalforsamling fortalte museets forhenværende komitéformand Oluf von Lowzow om sit spændende liv og arbejdet for museet.

Gl. Estrup Smedelaug

Smedelaug et opretholdt gennem hele 2008 et meget højt aktivitetsniveau i Den Gamle Smedje, hvor der blev holdt åbent fra det tidlige forår helt frem mod jul. Lauget er begyndt at gøre mere for at oplære nye medlemmer i faget, idet enkelte ældre medlemmer er faldet fra de senere år. Der bliver således arrangeret interne kurser i smedning, så nye medlemmer kan lære essesmedningen fra grunden. Smedelaug et arbejdede desuden året igennem på at restaurere *Den Hvide Bro* i Allingåbro – en lidt mere speciel og meget tidskrævende opgave.

Foreningen holdt i løbet af 2008 to udflugter for medlemmerne. På sommerens aftentur besøgte Søren Ryge på Djursland, der tidligere på året havde produceret en TV udsendelse med Ejgil Sørensen. Historien med Ejgil udkom også i bogform senere på året, hvor Søren Ryge udgav bogen *Den Røde Smed og andre historier*. Heldagsudflugten gik til Vildmosen, hvor man blandt andet besøgte de aktive smede omkring remisen ved Dokkedal. Planlægningen af laugets 25 års jubilæum, som kan fejres i september 2010 er gået i gang. Der er ved at blive skaffet midler til udgivelse af en bog om foreningen og smedehåndværkets historie.

Gl. Estrup Karle- og Pigelaug

Karle- og Pigelaugets medlemmer har også været meget aktive på museet gennem hele 2008. En gruppe er fast tilknyttet Historisk Værksted som medhjælpere. Andre passer de historiske marker. Omkring Landbrugsmessen hjælper 15-20 kvinder til i spiseteltet med at sælge mad og brygge kaffe til de mange gæster. Ofte sendes medlemmer ud til arrangementer udenfor Museet, til andre museer og som repræsentanter for museet, når stedet skal markedsføres for eksempel på Feriemessen i Herning.

Tidligere var Høstdagen laugets store arrangementsdag, men i dag, hvor flere laug er aktive og involveret i arrangementsdagen *Livet på landet*, forsøger Karle og Pigelaugets medlemmer at spille en aktiv rolle ved nye arrangementer og i andre sammenhænge end tidligere. Det største problem er i disse år at tiltrække nye medlemmer til foreningen. Aldersgennemsnittet er højt, og der er behov for at tiltrække nye, yngre kræfter, som kan oplære i landbrugets gamle arbejdsprocesser.

Ved generalforsamlingen i april 2004 var der genvalg til den siddende bestyrelse. Som aftenens underholdende indslag fortalte formanden Jørgen Vest Rasmussen om sin spændende rejse til Australien i efteråret 2008 og vinteren 2009.

Gl. Estrup Biavlerlaug

Den nye bestyrelse for Biavlerlauget, som blev valgt på generalforsamlingen i foråret 2008, besluttede at organisere foreningens praktiske arbejde på en ny måde i forhold til tidligere. Hvor det førhen var formanden, som tog sig af bigården, deles denne opgave nu mellem



Karle- og Pigelaug er aktive i mange arrangementer, men deres store dag er Livet på landet arrangementet, hvor alle deres maskiner og redskaber kommer i brug. Foto: Jørgen Vest Rasmussen.





Biavlerlauget demonstrerer gerne om al arbejdet med bierne. I Bigården kan man få råd og vejledning på faste dage hen over sommeren og selvfølgelig også på den årlige Honningdag.

hele bestyrelsen, med den nuværende formand Niels Anton Andersen i spidsen.

I løbet af sommeren 2008 blev en stor del af foreningens materiel sat i stand. Redskabsskuret ved Bigården blev restaureret og malet, og det foregik på den måde, at laugets leverede arbejdskraften og museet betalte materialerne.

Honningdagen i 2008 var meget velbesøgt og mange gæster lagde vejen forbi Bigården og Biavlsudstillingen i årets løb. Én af årets større faglige udfordringer var forsøget på at få en lille bifamilie til at overvintre i træstammen i Biavlsudstillingen. Familien blev passet og plejet og fodret med sukker og tilset med jævne mellemrum. Det spændende forehavende lykkedes desværre ikke.

Gl. Estrup Dyrælægelaug

Dyrælægelaugets afholdt fire møder i løbet af 2008, og der blev ligeledes året igennem arbejdet på at opbygge en dyrælægudstilling i laugets lokaler på museet.

Foreningens udflugt gik til Jeppe Åkjærsgård, Jenle i Salling. På turen besøgte billedhuggeren Jakob Vestergaard, som har fremstillet skulpturen af malkepigen til Museet. I foråret 2008 blev der holdt foredrag i forbindelse med generalforsamlingen, hvor blandt andet Peter Bavnhøj fortalte om museet. I efteråret var der et medlemsmøde, hvor to dyrælæger Erik Eriksen og Jørgen Gryner fortalte om deres arbejde. I november afholdes et foredrag med den tidligere direktør for Folketinget, Helge Hjørtedal.

Den første onsdag i februar 2009 holdt dyrælægerne åbent hus i deres lokaler. Desværre mødte der kun meget få gæster frem.

I marts 2009 blev der holdt foredrag af professor Hans H. Huss, der har foretaget veterinærtjenesterejser i mere end 60 lande. Samme dag fortalte dyrlæge Henning Skelborg om *Dyrlæger jeg har mødt på min vej*. I forbindelse med generalforsamlingen i april fortalte dyrlæge Bendixen, der har arbejdet for EU kommissionen, om *Kredsdyrlægernes arbejde i Danmark*. Desuden fortalte dyrlæge Niels Agergaard om dyrlægernes arbejde på Foulum Forskningscenter.

GI. Estrup Torvelaug

Torvelauget har medvirket ved næsten samtlige arrangementer på museet i årets løb. Laugets aktiviteter er koncentreret omkring fremstilling og afsætning af husflids- og landbrugsprodukter, og der var ved begyndelsen af 2009 28 medlemmer af laug.

Laugets formand Alice Kragelund har ved en tidligere lejlighed beklaget, at foreningen ikke har været så god til at iværksætte så mange sociale aktiviteter for medlemmerne, som andre laug. Der bliver afholdt enkelte medlemsaftner hen over året, ligesom flere fra laugene deltager i årets høstfest, men som eksempelvis flere af de øvrige foreninger tilknyttet museet afholder Torvelauget ikke en årlig udfugt.

Julemarkedet er laugets travleste arrangement, hvor samtlige 28 medlemmer medvirker. Bestyrelsen overvejer nye regler for deltagelse i Julemarkedet fremover, hvis der kommer flere medlemmer til. For at styrke sammenholdet har bestyrelsen valgt at indkøbe nye fleesveste og – trøjer til laugets medlemmer, for at give medlemmerne en vis fælles uniformering ved arrangementerne.



Torvelaugets formand/kvinde, Alice Kragelund, ved sin bod med filtede varer. Foto: Jørgen Vest Rasmussen.

Bryggerpigerne

Bryggerpigerne, der har ni aktive medlemmer – alle kvinder – har deltaget i fem særarrangementer på Museet i løbet af 2008. Det har været i forbindelse med Åbent hus aftenen, Honningdagen, Livet på landet, Æble dagen og Julemarkedet. Et af årets højdepunkter var da laugene høstede humle i museets humlehavn. Pigerne hyggede sig med det tidskrævende arbejde med at plukke humlekopperne af de lange ranker, som forinden var blevet skåret ned. Bryggerpigerne har også deltaget i enkelte arrangementer udenfor museet. I foråret 2009 har man således været med på Feriemessen i Herning og på Kulturdagene i Allingåbro.

Serivering af hjemmebrygget øl og smagsprøver på syltede humleknopper.





Formidling af vores hjemmebryggede øl er en væsentlig ting for bryggerpigerne. Mange er interesserede og der er altid nysgerrige gæster ved deres stand. Foto: Jørgen Vest Rasmussen.



Mange typer ost er blevet fremstillet af mejeristgruppen gennem årene. Her er det rygeost.

I løbet af 2008 har der været eksperimenteret med at fremstille kartoffeløl, og i løbet af 2009 er der planer om at fremstille øl brygget på rabarber. Bryggerpigerne indgår således aktivt i afprøvningen af gamle opskrifter, og er en god medspiller i Bettina Buhls arbejde med Måltidets Kulturhistorie.

Mejeristgruppen

I foråret 2009 døde gruppens formand og kontaktperson Ejvind Madsen, efter længere tids sygdom. Ejvind Madsen nåede kun at være formand et år, da hans forgænger Svend Ole Christensen døde i vinteren 2008. Villy Byrgesen fra Grenaa var heldigvis parat til at påtage sig rollen, og dermed er gruppens

medvirken ved forskellige arrangementer på museet også i gode hænder fremover. Organisatorisk er mejeristerne en del af Venneforeningen, og det var derfor på mange måder en hensigtsmæssig løsning, at Villy Byrgesen blev valgt ind i Venneforeningens bestyrelse ved generalforsamlingen i foråret 2009.

Mejeristerne, der altid samler et stort publikum omkring sig, har i løbet af 2008 deltaget i fire arrangementer – Åbent hus aftenen, Livet på landet, Æbledagen og Julemarkedet. I 2009 har gruppen også med stor succes deltaget i Landbrugsmessen, til glæde for de mange tusinde besøgende.

Der er en del forarbejde med at gøre tingene klar på de enkelte arrangementsdage, så

gruppen ønsker sig bedre rammer for deres fremtidige aktiviteter på Museet. Det kunne blandt andet være interessant selv at pasteurisere mælken, som kan hentes hos en lokal landmand. Dette vil der blive arbejdet på de kommende år.

Vævergrupperne

Der kommer til stadighed nye arbejdsgrupper til dansk landbrugsmuseum. Væverne fra Ring har som nævnt i tidligere årbøger været travlt beskæftiget med at væve det flotte billedtæppe af Auning og Fausing pastorat. I det hele taget har det været en stor succes for *Ringvæverne*, at arbejde på museet og det store billedtæppe vækker beundring hos publikum og ikke mindst deres sponsor, Sparekassen Kronjylland, har været begejstret. I forbindelse med sponsoratet blev der aftalt, at der skulle optages en videofilm. Den kan i dag ses af vores gæster i Cafeen. Væverne fra Ring er faldet så godt til, at de fortsætter med at væve, dog i mindre skala. Otte små rammevæve hænger på væggen i Cafeen og der væves på dem mindst en gang om ugen, hvor vævergruppen samles.

Desuden har leder af museumsbutikken, Lone Christensen, fået etableret en vævergruppe, så der til stadighed er bemanning på de to store væve, der er opstillet i butikken. Det er et godt tiltag og det giver meget mere *liv i huset*, når der arbejdes aktivt mens publikum interesseret følger med i processerne. Hertil kommer den gruppe af husflidskvinder, der i sommerhalvåret sidder i Cafeen og arbejder med hvert deres håndværk; knipling, patchwork og så videre.



Frivillige i gang med opsætningen af den ene af vævene i butikken.

Slagtere, sypiger og køkkenfolk

Ud over de allerede omtalte foreninger og laug har museet også haft god hjælp af andre arbejdsgrupper, som har hjulpet til i forbindelse med arrangementer eller på anden vis i løbet af året.

Slagtergruppen sørgede for lækre friske stegte frikadeller til de mange indbudte gæster, da museet åbnede Slagteriudstillingen *Kød på bordet* i april 2008. Slagterne var også med ved andre arrangementer i løbet af året, blandt andet Livet på landet og Julemarkedet. Medlemmerne har også været museet behjælpelig med at registrere de mange slagteri-genstande i den store samling fra Slagterimuseet i Roskilde. Endelig har enkelte slagtere



Slagtergruppen og Historisk Køkken er en fast del af museets frivillige på arrangementer som Livet på landet, der afholdes hvert år i august. Foto: Jørgen Vest Rasmussen.

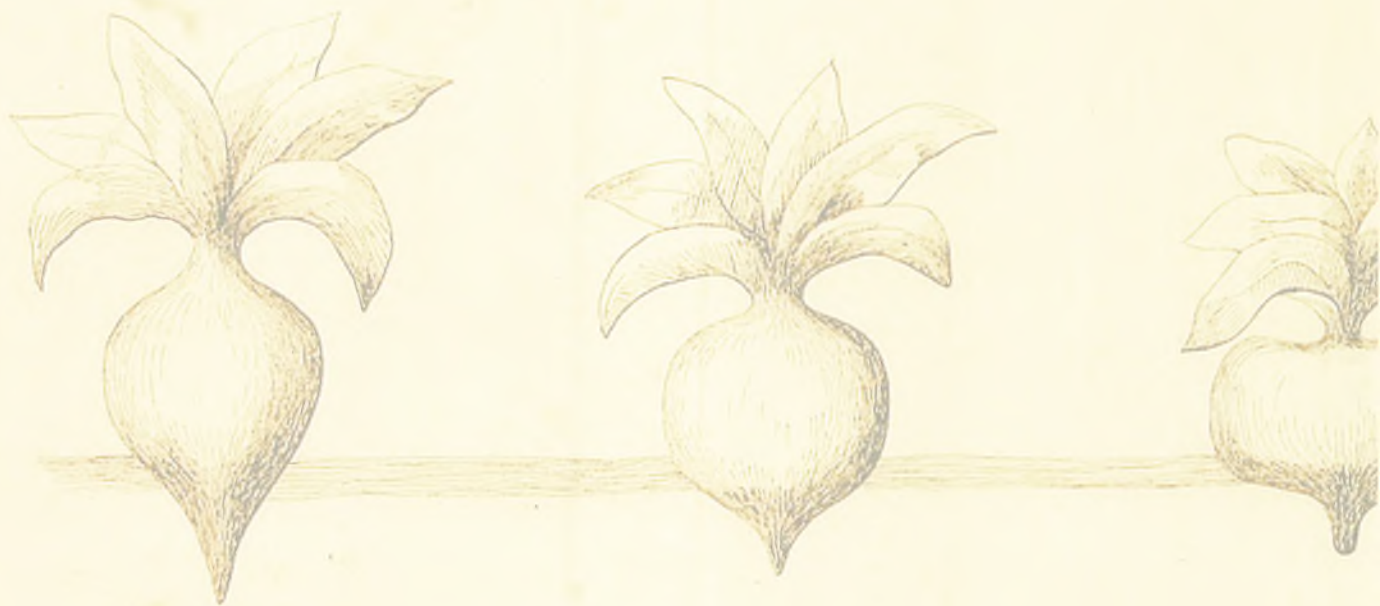


forestået rundvisninger i udstillingen med stor faglig kyndighed til glæde for museets gæster.

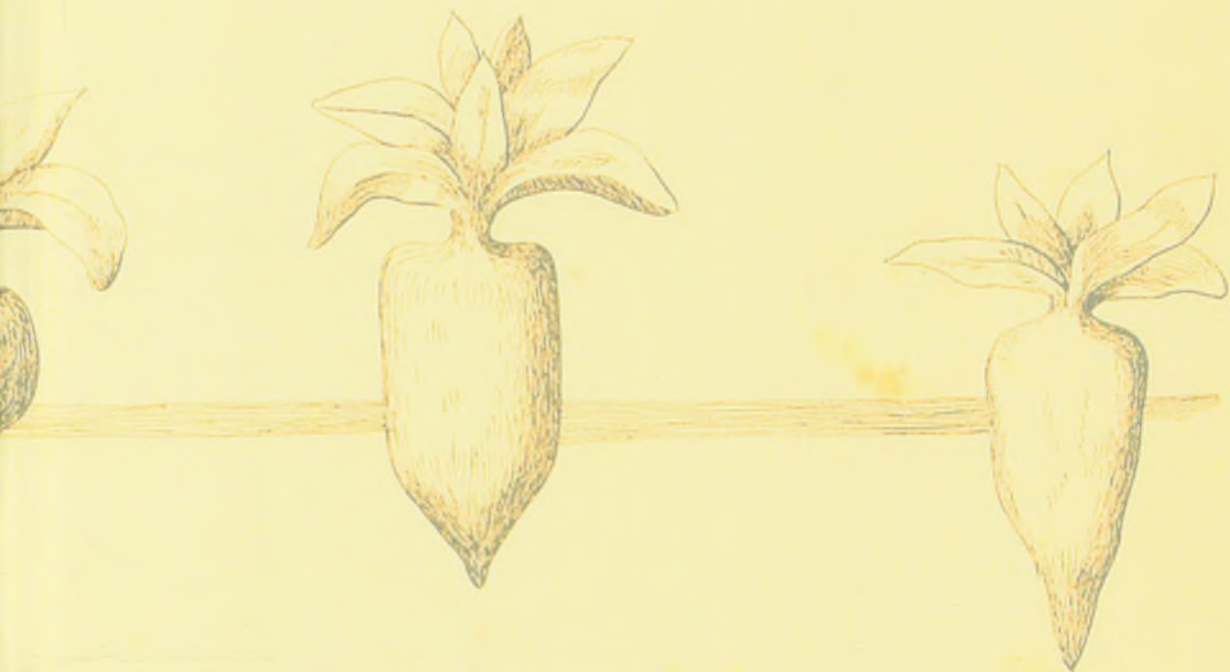
Sygruppen har deltaget i forbindelse med museets Husflidsdage, og på mange hverdage har pigerne sat hinanden stævne på museet og løst forskellige syopgaver. Der er blandt andet blevet syet mere tøj til børnene, som skal til undervisning i Historisk Værksted. Der er også blevet syet nyt forhæng til køkkenbordene, da værkstedet blev nyindrettet i foråret 2009. Blandt de kommende opgaver bliver der behov for at få syet 1950'er arbejdstøj til det nye Morten Koch rollespil, som er under udvikling på museet.

Arbejdsgruppen *Det Historiske Køkken* har medvirket ved flere måltidseksperimenter på museet. Med udgangspunkt i gamle opskrifter, som Bettina Buhl har fundet i kogebøger og andre skriftlige kilder, har arbejdsgruppen eksperimenteret med brug af råvarer fra museets køkken- og bærhave. Der har været gjort forsøg med øl, rabarber og kartofler – eksperimenter, som bl.a. er omtalt andet sted i denne og sidste års årbog.

Alt i alt må vi sige fra Museets side, at uden det store stykke arbejde, der lægges på den ene eller den anden facon i Landbrugsmuseets regi, i udstillingslokaler og på udearealerne med aktiviteter og undervisning – ja uden Jer ville vi slet ikke kunne tilbyde vores besøgende den glæde og store oplevelse, de siger de får, når de gæster Dansk landbrugsmuseum.



Swedish-Turnips. Globe-Turnips. Bullock



Turnips. Tankard-Turnips. Rubberoe.



ISBN 978-87-89429-25-0