

Slægts – Tidende

for
Trekantområdet



Udgivet af Trekantområdets Slægtshistoriske Forening

Nr.: 10

September

Sæson 2007/08

Bestyrelse

- Formand:** Jesper Ratjen, Majvænget 66, 6000 Kolding
☎ 7551 8063, e-mail: j.ratjen@stofanet.dk
- Næstformand & Webmaster** Kjeld Buhl, Fuglsangparken 41, 7000 Fredericia
☎ 7592 9256, e-mail: kjeld.buhl@profibermail.dk
- Kasserer:** Tommy Hansen, Islandsvej 14, 5500 Middelfart
☎ 6441 4977. Mobil 2255 4824
- Sekretær:** Leif Horsmark, Tunøvænget 13, 5500 Middelfart
☎ 6441 4456, e-mail: Leif.Horsmark@stofanet.dk
- Bibliotekar:** Ruth Buhl, Fuglsangparken 41, 7000 Fredericia
☎ 7592 9256, e-mail: ruth.buhl@profibermail.dk
- Bladmand & Layout ass.** Karsten Thomsen, Egeskovvej 33, 7000 Fredericia
☎ 7593 4590, e-mail: e-k.thomsen@get2net.dk
- Suppleant (Moccamester)** Lilian Brahe, Lillenæs 79, 7000 Fredericia
☎ 7594 5025, e-mail: brahe@tdadsl.dk
- Suppleant (ass. Moccamester)** Laila Køngerskov, Castorvænget 6, 7000 Fredericia
☎ 7592 8338, e-mail: laito@mail.tele.dk

Møder afholdes den 2. mandag i månederne september-april og ofte i samarbejde med Fredericia Folkeuniversitet (FU). De begynder kl. 19.15 og afholdes på LOKALHISTORISK ARKIV, Frederik IIIs Vej 6, Fredericia. Mødelokalet er åbent fra kl. 18.30, således at der er lejlighed til slægts snak og til at benytte foreningens bibliotek. Møderne indledes med ”medlemmernes 10 minutter”, hvor der kan fortælles om gode oplevelser, givtige kilder, læses op, gives tips o.s.v. . Udlån fra foreningens bibliotek sker i forbindelse med møderne. I forbindelse med møderne vil der altid være hjælp at hente til tyding af gotisk skrift eller ideer til at komme videre. Kaffe/te ”ad libitum” 5 kr..

Medlemskab (incl. abonnement på ”Slægts - Tidende” og Slægten”)
pr. år 190,- kr. – par 260,- kr. GÆSTER ER VELKOMNE. Gæstebilletter à 35 kr.
pr. foredrag.

<http://www.trekanten.webbyen.dk>

Mennesket i arkivet

er temaet for årets "Arkivernes dag" lørdag den 10. november. Det er et fællesnordisk projekt. Vi har meldt os med udstillinger på lokalarkiverne i både Fredericia, Middelfart og Kauslunde.

De lokale arkivers samlinger adskiller sig fra Statens arkivers ved i høj grad at rumme private menneskers personlige papirer; attester, beviser, kontrakter, skøder, skudsmålhbøger, breve, fotografier – både af personer og steder, som stammer fra dragkisteskufterne i private hjem i lokalområdet.

Det er lidt tilfældigt, hvad der er bevaret og fra hvem. Det afhænger af, at betænksomme mennesker har reddet det fra at ende i en skraldespand ved dødsborydning. Det har også skullet modstå "det kommer ikke nogen ved"-holdningen samt almindelig uforstand – og jeg drister mig til at sige: Dumhed. (Et tv-program om genbrug viste for nogle år siden, hvordan man kunne nøjes med at kassere billederne og genbruge rammerne fra familie-billeder og lignende. Jeg slukkede inden jeg så, hvad rammerne kunne bruges til).

Derudover har arkivernes lønnede og ulønnede medarbejdere aktivt samlet og gemt, hvad de kunne få fat i af lokalhistorisk og personalhistorisk materiale. Klippet eller afskrevet aviser, gemt brochurer og protokoller fra lokale virksomheder og foreninger, lavet oversigter og navne- og emneregistre, gemt fotografier og postkort. De lokale aviser i indbundne årgange er ofte også til rådighed.

Alt er blevet registreret på søgbart medie; -oprindelig på kartotekskort, siden på edb-programmet ARKIBAS. Hjemmefra kan man søge på "Danmarks nationale privatarkivdatabase", DANPA (www.danpa.dk) og se hvilket lokalarkiv som måtte have noget, man eftersøger. (Der søges også i Statens arkiver, Det kgl. Biblioteks håndskriftsamling, Arbejderbevægelsens arkiv og bibliotek, Udvandrerarkivet og Dansk folkemindesamling).

Sidst, men ikke mindst: Lokalarkivets engagerede og hjælpsomme personale står til din rådighed

JR

Seneste Medlemsmøde

Medlemsmøde mandag den 16. april 2007.

I medlemmernes 10 min., fortalte Kjeld Buhl om "Danske Lov" om ægteskab, herunder om forbudne led og hvad "Søskende børn og næstsøskende børn" betyder, så fik vi også klarhed på det. Derudover havde Kjeld tre gode kildehenvisninger til de der går meget på nettet, nemlig:

www.sitecenter.dk/kkermit - Bevillinger til ægteskab i Jylland.

www.geltzer.dk/index.php - Tingbøger.

www.brejl.dk - Fæstebreve og Skifter.



SKATTEBETALING.

Genealog Erik Kann, Kennedy Institutet - Statens Øjenklinik, Kbh. satte et værdigt punktum på sæsonen med sit foredrag, "Skattebetaling". Vi fik en tur i den skattemæssige "vridemaskine" som vi sent vil glemme. Skatter, har man kendt til i alle tider, enten på den ene eller den anden måde. For slægtsforskere er det en yderst givende kilde, når kirkebøgerne ikke mere er bevaret.

Det kan være en besværlig kilde at arbejde med, men udbyttet kan til gengæld være stort. Gennem registreringen kommer der mange muligheder ind i billedet. Påligningen, opkrævning og betaling der ikke altid er det samme som der er pålignet. Skattebetalinger findes enten i en protokol eller som en del af et

skatteregnskab. Kilderne kan hedde: Amtsregnskaber, jordebogsregnskaber, krongodsernes godsregnskaber, familie – folke – og konsumtionsregnskaber samt skattemandtalslister. Kildematerialet findes på Landsarkiverne, men meget findes endnu hos kommunerne.

Referent Leif Horsmark

SENSOMMERUDFLUGT 1. september 2007.

I år gik turen til "Den Fynske Landsby". Som Sædvanligt var vi også heldige med vejret. De havde truet med regn, men vi fik en dag med perfekt vejr til en udflugt af den art. Vi havde gennem Odense Museum fået en aftale om rundvisning. Vores guide var den pensionerede folkeskolelærer Frede Madsen. Efter udsagn fra ansatte i landsbyen, havde vi været grumme heldige, Frede Madsen var en der kendte forholdene og stedet særdeles godt. Han havde været ansat i Landsbyen i 15 år og havde taget sig af alt hvad der havde med den gamle skole at gøre.

Vi mødtes i den store information og billetsalg hvor Frede Madsen kom med lidt oplysninger om hvad vi skulle se og høre om. Museet har i en folketælling fra 1845, udvalgt to personer, Jørgen Hansen Ellegaard, en fattig husmandssøn der levede fra 1805 - 1871 og Karen Johannesdatter, velhavende møllerdatter der levede i tiden 1841 - 1884. De to har intet med hinanden at gøre, men de er valgt ud fordi man gennem dem kan følge et levnedsløb i to meget



forskellige verdener, de som ikke havde så meget at gøre med og de som var noget bedre stillet. Frede gik foran ned i landsbyen, her stoppede han ved det "store" kryds, som blev regnet for byens centrum. Vejene gik øst - vest og nord - syd og adskilte byen i to, alt hvad der lå på den vester side var for småkårsfolk, det på den østre side var gårdmænd og bedre stillede folk. På vestre sides hjørner lå smeden, byens "medicinmand" og altmuligmand og byens brandstation. På den østre side stod majstangen hvorpå man markerede forskellige festdage i årets løb. Nu om dage bliver stangen også brugt som flagstang. Herfra drejede Frede til højre og gik ad vejen ned mod mølledammen. Der passerede vi forbi "Sortebro kro" en Kgl. privilligeret kro, som for at opretholde den status, måtte have en rejsestald, hvor datidens postvogne kom og fik friske heste til den videre tur. I dag huser rejsestalden "Kapervogne". Gæsterne kan kapre en hestevogn forspændt to fyrrige Frederiksborger heste til en rundtur i landsbyen, et prægtigt skue for de der kan lide den form for transport. Forbi kroen kom vi til landsbyens "gamle" indgang som i dag bruges til opbevaring af de gamle dragter som bruges af de ansatte i højsæsonen, juni, juli og august, når der er "liv" i landsbyen, og i de perioder hvor det er dårligt vejr et sted, hvor de kan opholde sig. Næste stop var skolen fra Eskjær på Tåsinge. Den havde hørt under godset Valdemar Slot og opkaldt efter datidens godsejer Kammerherre Juul. På skolen havde Frede slået sine folder som ansat i 15 år og kunne mange historier fra den tid. Videre gik turen til Møllegården

hvor Karen meget vel kan være født. Straks man træder inden for døren, fornemmer man, at man er kommet til et hjem, hvor der var flere penge at gøre med. Der var tallerkener i skabene, bestik i skufferne og kopper på hylderne. Der var fadebur med mad på bordet og i skuffen under bordet i stuen var der brød. Der var "Dragkister" og "Lågkister" og hvad er det nu for noget?? Fejlagtigt har flere betragtet en dragkiste som en kiste med låg. Nu lærte vi pludselig, at en "Dragkiste" har form som en stor tung kommode med skuffer som man "Drager" ud. Har man læst nogle gamle slægtsromaner, er man også stødt på udtrykket, "En dragkiste med flere skuffer". Nå men så lærte man det? Som velanset møllerdatter måtte Karen jo lære noget. Derfor kom hun i tjeneste på én af egnens større gårde. Der skulle hun lære madlavning og andre ting, der hørte sig til i de bedre stillede gårde. Vi fik en grundig indføring i det store arbejde der udfoldede sig i et sådant køkken, både med hensyn til bagingen og brygning af øl som jo er et helt kapitel for sig, og ikke mindst den bedre anvendelse af mælken i den forbedrede produktion af smør og ost. Senere kom Karen i præstegården, hvor hun gjorde sig så godt bemærket, at hun blev gift med præsten, og endte som kone i præstegården. Karen døde i barselsseng 43 år gammel, men blev dog forinden mor til to børn.

Fra præstegården gik vi over til det lille fattige husmandssted, hvor Jørgen var født og faderen ernærede familien som træskomand. På hospitalet eller rettere fattiggården hvor hans bedsteforældre boede sammen med 7 andre familier lærte han at lave husflid og træsko. På fattiggården er der to lejligheder, der er indrettet som boliger fra 1801 og 1901, og den eneste forskel er det lerklinede gulv, som senere fik klinker og køkkenet, hvor man før lavede mad over åben ild, havde man i 1901 fået komfur. Jørgens boelsted så vi også, her havde han nedsat sig som træsko-mager med sin familie. Derforuden var der plads til både høns, ko og gris. Som tiden gik, blev boelstedet for småt, og Jørgen købte derfor Træskomagerhuset hvor han døde.



Vi drak vores medbragte kaffe i skyggen i den gamle have ved lysthuset nær vandmøllen. Efter kaffen var der en time til at se sig omkring inden vi kl. 1700 mødtes ved bussen.

Vi kørte ad den gamle Rugårds landevej hjem, og for lige at få tingene sat på plads holdt vi en pause med en øl eller vand på den fine p. plads ved Hindevad. Laila

Køngerskov og Vita Horsmark havde bagt kage, Ruth Buhl og Karsten Thomsen lavede kaffen og Jesper Ratjen og Leif Horsmark lavede turen.

Referent Leif Horsmark

Hvad står der?

I fortsættelse af ”Ord og vendinger” i sidste nummer af Slægts-Tidende, fortsættes her med tilsvarende ord og vendinger anvendt i erhverv m.m.

Denne gengivelse er klippet fra en af Landsarkivet i Viborg udgivet brochure/pjece, og kan hjælpe os til at læse og forstå ord, som man ofte støder på i kirkebøger og folketællinger.



Herover vises et foto af tømrer i arbejde. Bemærk de særlige økser der blev brugt til at forme bjælkerne, samt tøjet der afviger meget fra hvordan en tømrer ser ud i dag.

Arbejdspladsen er Carolinelunden ca. 1905, hvor tømmer klargøres til husbyggeri. Foto udlånt af Lokal Historisk Arkiv, Fredericia.

Erhverv, m.m.

Sådan kan ordet se ud:

Det betyder ordet:

<i>Aftægtsenke</i>	Aftægtsenke = Vedkommende får understøttelse fra en gård eller et hus, og er enke ellers havde hun blot været Aftægtskone. Et andet ord er "Undertagsmand/kone"
<i>Arbejdsmand</i>	Arbejdsmand = arbejdsmand. Kan også staves "Arbejdsmand". Arbejderske, hvis det er en kvinde.
<i>Arvefæstegårdmand</i>	Arvefæstegårdmand
<i>Aftægtshusmand</i>	Aftægtshusmand = Vedkommede har været husmand, men er nu på aftægt.
<i>Aftægtsmand</i>	Aftægtsmand = Vedkommende får understøttelse fra en gård eller et hus.
<i>Almisselem</i>	Almisselem = Vedkommende får fattigunderstøttelse.
<i>Boelsmand</i>	Boelsmand = Vedkommende har et "boelssted" dvs. en slags husmandssted.
<i>Bonde og Gaardbeboer</i>	Bonde og Gaardbeboer. (Ses tit i folketællinger.)
<i>Bettler</i>	Bettler = Bettler, tigger
<i>Blind</i>	Blind.
<i>Bødker</i>	Bødker.
<i>Dagleier</i>	Dagleier = Daglejer, dvs. løsarbejder. Er det en kvinde, kan hun kaldes "daglejerske".
<i>Daglønner</i>	Daglønner = Daglønner, dvs. løsarbejder.
<i>Distriktskirurg</i>	Distriktskirurg = Distriktskirurg. Især ved vaccinationer.

Sådan kan ordet se ud:

Det betyder ordet:

<i>Enke</i>	Enke.
<i>Enkernadame</i>	Enkernadame.
<i>Enkemand</i>	Enkemand.
<i>Fattiglem</i>	Fattiglem = Vedkommende får fattigundersøttelse.
<i>Fiske</i>	Fiske.
<i>Forpagter</i>	Forpagter.
<i>Frue</i>	Frue. Bruges om kvinder, der ikke tilhører bondestanden.
<i>Frøken</i>	Frøken. Bruges især om døtre af fx. præster, militære mv.
<i>Gaardbestyrer</i>	Gaardbestyrer = Gårdbestyrer
<i>Gaardeier</i>	Gaardeier = Gårdejer
<i>Gaardforpagter</i>	Gaardforpagter = Gårdforpagter
<i>Gift Kone</i>	Gift Kone = Gift kone
<i>Gaardkone</i>	Gaardkone = Gårdkone, kone på en bondegård. Ordet Huskone om en der er gift med en husmand findes også.
<i>Gaardmand</i>	Gaardmand = Gårdmand.
<i>gaar paa Omgang i Sognet</i>	Gaar paa Omgang i Sognet = Dvs. at vedkommende går fra sted til sted og bliver forserget
<i>Gjerdemoder</i>	Gjerdemoder = Jordemoder
<i>Havende et Hus</i>	Havende et Hus = Husmand. (kan ses i folketællinger)

Sådan kan ordet se ud:

Hjælmand
 Huusfolk
 Huusmand
 Husmd. og Huggere
 Hustrue
 Hospitals Lær
 Høker
 Inderste
 Inderste og gaar i Dagl.
 Indsiddere
 Indsidderske
 Jordløs Huusmd.
 Jomfru
 Kærreste
 Kroemand
 LandSøldat
 Lever af Aftægt

Det betyder ordet:

Hjælmand.
 Huusfolk = Et ægtepar, der har et husmandssted.
 Huusmand = Husmand.
 Husmd. og Huggere = Husmand og brændehugger.
 Hustrue = Hustru.
 Hospitals Lær = Beboer i stiftelse for fattige og syge eller i et fattighus.
 Høker.
 Inderste = Bor til leje. Arbejder som regel som løsarbejder, og har egen husstand.
 Inderste og gaar i Dagl. = Inderste og går i dagleje. Dvs. løsarbejder.
 Indsiddere = Bor til leje, som regel løsarbejder.
 Indsidderske = Kvindelig indsidder
 Jordløs Huusmd. = Husmand uden egen jord.
 Jomfru.
 Kærreste = Kæreste. Bruges ofte om præstens og degnens kone. "Præstens Kæreste" = præstens kone.
 Kroemand = Kromand.
 LandSøldat. Man kan også mede betegnelserne "Nationalsoldat" eller "Gevorben (altså: hvenvet) Soldat"
 Lever af Aftægt

Sådan kan ordet se ud:

Det betyder ordet:

<i>Muermester</i>	Muurmester = Muremester.
<i>nærer sig ved at spinde</i>	nærer sig ved at spinde
<i>næres ved Folkes Godhed</i>	næres ved Folkes Godhed = Dvs. lever af almisser.
<i>nødlidende</i>	nødlidende = nødlidende, fattig.
<i>Omløberske</i>	Omløberske = Dvs. en kvinde uden fast bopæl. Ernærer sig ofte ved tiggeri. En mand kaldes Omløber.
<i>Parcellist</i>	Parcellist = Husmand på en parcel, dvs. jordstrykke, der er solgt fra en gård.
<i>Pastor</i>	Pastor
<i>Pensionist</i>	Pensionist
<i>Pige</i>	Pige = Pige, enten Pige på en gård, tjenestepige - eller ugift kvinde (jomfru) bl. ved ægteskabsindgåelse.
<i>Skomager</i>	Skomager
<i>Skræder</i>	Skræder = Skrædder
<i>Slagter</i>	Slagter
<i>Smed</i>	Smed
<i>Snedker</i>	Snedker
<i>Sognefoged</i>	Sognefoged
<i>Spillemand</i>	Spillemand

Sådan kan ordet se ud:

Det betyder ordet:

Tjennestefolk

Tjennestefolk = Tjenestefolk. Et andet ord kan være "Tjennestetyende".

Tjennestekarl

Tjennestekarl.

Tjennestepige

Tjennestepige

Tømmermand

Tømmermand = Tømrer

Taabelig

Taabelig = Evnesvag, sindsygt el. lign.

Ugift Fruentimmer

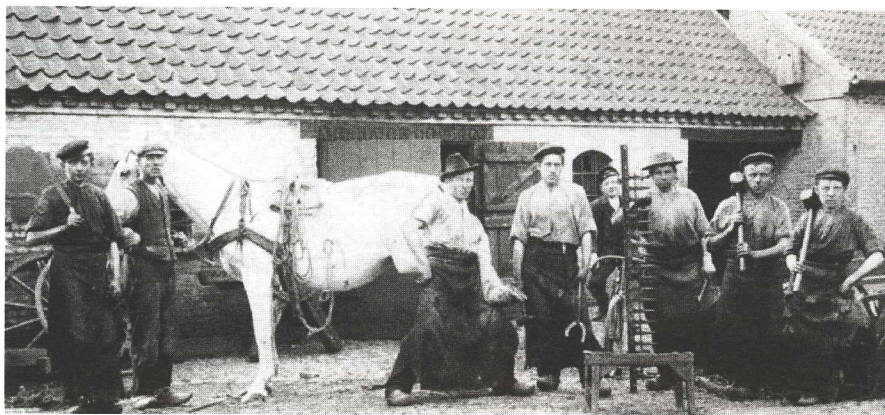
Ugift Fruentimmer = Kvinde, der har fået barn udenfor ægteskab.

Vanfør, nyder almisse af Sognek.

Vanfør, nyder almisse af Sognek.

Væver

Væver. Man kan også støde på ordet "Væverske", altså hvis der er tale om en kvindelig væver.



Skoning af bondens heste var dengang som nu et arbejde for smeden, og forgik som regel i det fri. Fotoet viser smedien i Stouby 1905. Foto udlånt af Lokal Historisk Arkiv, Fredericia.

Den danske folkekarakter

I sidste nummer af "Slægts-Tidende" var det jydernes særpræg, som ganske rammende blev afdækket af seminarielærer Marinus Sørensen, i hans lærebog "Danmark. Land og Folk" fra 1895.

Fynboerne må have ventet spændt, men nu er turen kommet til dem: (i uddrag).



Tegning af
H.Jensenius

- du er en inderlig betænksom mand (H.C.Andersen: Hvad fatter gør..)

"Fynboerne. Man kan med en vis Berettigelse kalde Fynboerne for Børnene i det danske Folk, Sjællænderne for de unge og Jyderne for de gamle . . .

Af aandelige Egenskaber, som ere iøjnefaldende hos Børn, maa nævnes Livlighed og Munterhed, Troskyldighed og Lettroenhed, Bevægelighed og Ustadighed, Føjelighed, Venlighed og Sanselighed. Fynboerne ere muntre Folk. Om Sommeren, naar der arbejdes i Marken, lyder Luften af Sang og Klang, efter Arbejdstiden hører man alle Vegne Harmonikaens Toner, hvilket barbariske Instrument de fleste Bønderkarle kunne traktere . . .

Ved Bøndergilderne eller ved andre selskabelige Sammenkomster er der en Munterhed, som man næppe finder i andre Landskaber: Der bliver sunget Viser, fortalt Historier, sagt Vittigheder og leet saa hjerteligt, ikke at tale om, at "Dansen gaar saa let gennem Lunden." Det er temmelig almindeligt paa Fyn, at de unge Folk i en Gaard, Karle, Piger og Dreng, holde Dans, naar Arbejdet er endt . . . I

Sommertiden vrimler det med Fester i alle mulige Anledninger, Grundlovsfester i hvert andet Sogn, Skyttefester, Amts- og private, Fester for Slagdagene i den første slesvigske Krig, Høstfester og mange andre. Om Vinteren gaar det løs med Maskerader, Juletræer, Fastelavngilder og Sessionsballer, og ved alle disse, selv ved Juletræerne, er det Dansen, det kommer an paa. . . .

Fynboernes Lyst til at more sig ser man ogsaa i deres flittige Besøg i Købstæderne. . . Det er helt morsomt at se deres uskyldige Glæde over Butikkerne og over at møde gode Venner og Naboer. . .

Fynboernes barnlige Sind finder man ogsaa i Troskyldighed. Der er næppe noget Sted i Danmark saadant et Marked for Voltakorset, Sybilles Livsvækker, elektriske og andre Humbugsmagere, som her. Fynboerne have, ligesom andre Børn, ondt ved at tro paa Menneskenes Slethed.

Fynboerne ere de mildeste og venligste af alle Danske. Man ser det i Familielivet, hvor de ikke er bange for at vise deres Følelser. . . . Jeg gad nok vide, hvor i Danmark det kunne finde sted, at en Moder giver sine voksne Børn, Sønner og Døtre, et Godnatkys, uden netop paa Fyn eller Langeland. Kommer man til at tale med en Fynbo, da har man hans Fortrolighed straks. Han giver sig øjeblikkelig hen til den, som indgyder ham Tillid, og giver alt uden synderligt Forbehold. . . .

Venskabs- og Kærlighedsforhold knyttes meget hurtigt, ere meget varme, saa længe de vare, men det er ikke altid hele Livet. Hvad Venskabet angaar, da maa det anses for mere paalideligt end Kærlighedsforbindelser. Disse knyttes nemlig ofte i en fart, men de blive ogsaa tidt hurtigt hævede. . . . Denne Løshed i disse Forhold, i Forbindelse med en stærk Sanselighed, er Aarsag til, at Fyn og dets Biplanet, Langeland, ere de løsagtigste Steder i Danmark. Man kan jo kun dømme i disse Sager efter Antallet paa de uægte Fødsler. . . .

Fynboerne Sanselighed kendes ogsaa paa den Omsorg, de vise for Legemets Forplejning med mad og Drikke. Det er en bekendt Sag, at Bønderne i Almindelighed spise bedre mad her end i andre landskaber, . . . I Høstens Tid bliver der imellem de regelmenterede 5-6 Maaltider indskudt 3-4 mindre, som bestaa i en Dram og nogle Æbleskiver.

Hvem der vil begynde paa noget nyt, stort eller smaat, aandeligt eller timeligt, kommer lettest i gang, naar han begynder i Fyn. Her er Grundtvigianismens rette Vugge, her ere Højskoler, Friskoler, Børnehjem og Skytteforeninger opklækkede. Alle Opfindelser paa Industriens og Landbrugets Omraade spire først og frodigst frem her. . . .

Den Lyst, som alle Børn have til, hvad der er pænt og pynteligt, kan man ogsaa finde hos "Danmarks Børn". Ingen Steder i vort Land findes hos Bønderne saa smukke Bopæle eller haver som i Fyn. . . . Andre Steder i Danmark ser man sjældent en Bondekarl med en Blomst i Knaphullet; her hører det næsten med til Søndagspynten om Sommeren. . . .

Fynboen glæder sig ikke alene over sit smukke Hjem, men ogsaa over Naturens Skønhed, for saa vidt han kan se den. Og det er da Vaarens og Sommerens Herlighed, der særlig tiltaler ham, og her maa ikke glemmes Fuglesangen. . . . Skønt man aldrig ser nogen dansk Bonde vise saadan en glæde over Naturen: Have, Mark og Skov, som Fynboen, skønt man aldrig ser nogen i den Grad stræbe efter at have sit Hus og sine Ting pyntelige, saa tør man dog ikke deraf slutte, at hans Skønhedssans er mere udviklet end Sjællænderens og Jydens. Det er vel snarere den barnlige Lyst til alt, hvad der er kønt og pænt, thi hvad der pyntes med herovre, er just ikke altid saa smagfuldt. . . .

Dyrkningen af alle Slags Havefrugter staar højest paa Fyn. . . .

Fynboerne er vistnok de smukkeste af den danske Befolkning. Ders Legeme er slankt, let og smidigt, deres Ansigt mildt og kønt. Hele deres udvortes Væsen er behageligt og elskværdigt."

EGNSRETTER

(Foredrag af Ruth Buhl på vores SLÆGTSTEMA-AFTEN den 28. nov 2006)

Det er ikke muligt at give en fuldstændig beskrivelse af danske egnsretter gennem tiderne. Der findes ikke tilstrækkeligt ældre kildemateriale og madlavningens historie er et forsømt område, i Danmark som i udlandet.

"Så gammel som kogekunsten er, har den selvfølgelig sin lange og interessante historie. Historiens oldfolk, de gamle nordboere og Homers krigere, nåede ikke meget længere end til løsningen af kogekunstens opgave, at få tilstrækkelig føde." I tidligere tid er der skrevet forsvindende lidt om de regionale kostvaner, og der findes kun få optegnelser fra nyere tid. Dog kan man ud fra de kilder man har til rådighed danne sig et indtryk af den egnsprægede madlavning, om end med huller her og der. Man kan trække visse linier op, og mere eller mindre klart se en udvikling eller en sammenhæng.

De første kogebøger, man kender til, stammer fra Athen og Rom.

Den første danske kogebog udkom i år 1616, altså under Christian den Fjerde. siden er det gået slag i slag. De første kogebøger var henvendt til adelen. Tyndet i køkkenet måtte klare sig med, hvad de havde fået overleveret mundtligt fra deres mødre, som igen havde fået fra deres mødre.

Først omkring 1800-tallet dukkede de første egentlige kokebøger for almindelige mennesker op.

Madam Mangor skrev og udgav "Kokebog for små Husholdninger" i 1837, og den blev en enorm succes. i ca. 40 oplag.

Der findes ikke nogen egentlig definition på , hvad egnsretter er, eller hvor stor en egn skal være, før det er en egn? Er det en gade? Er det en by eller kommune? Er det et amt eller en landsdel? Svaret er ikke så enkelt.

Egnsretter viser tydeligt hvilke råvarer der var tilgængelige på egnen og på det tidspunkt retten omtales. Nær kysten ser man retter med fisk og skaldyr. Inde i landet dominerer grønsager og kød fra husdyr i retterne. I egne nær Danmarks grænser ses inspiration fra vore nabolande, og i egne med mange indvandrere, såsom polakkerne på Lolland og hollænderne på Amager, har vi naturligvis også fået en masse madopskrifter fra deres hjemlande.

Tilberedningsmåden af egnsretter er overleveret i praksis gennem ældre kvinder til yngre. Retterne ses yderst sjældent i trykte kokebøger, i hvert fald ikke i de regionale varianter, og næsten lige så sjældent i de gamle håndskrevne kokebøger, hvori husmødre før samlede opskrifter som de fik fra ældre familiemedlemmer eller nabokoner.

Gennemblader man disse håndskrevne opskriftesamlinger konstaterer man at de for de ældres vedkommende så godt som alle kun bringer opskrifter på vafler, sprutkager, krumkager, knæpkager, gode råd, peberkager, honningkage og søsterkage, og for de nyeres vedkommende kun på det vi i dag kalder småkager samt tærter, desserter og lignende.

De daglige kød- og fiskeretter lærte pigerne at lave af deres mor, eller af deres svigermor, hvis de blev gift på en egn med andre kosttraditioner, og om den slags mad behøvede man ikke at skrive noget ned.

Vafler og kager var derimod ikke daglige retter, de var noget man skulle brillere med, når der kom gæster. Derfor var husmødrene interesseret i at få nedskrevet fremgangsmåde, mål og vægt, når de i et hjem fik serveret bagværk som de kunne tænke sig at glæde (og imponere) medsøstrene med.

Da skikken med kaffebord vandt frem i sidste halvdel af 1800-tallet, især på landet, kom der for alvor gang i indsamlingen af opskrifter.

Det store kaffebord med lagkage, æblekage, kringle, boller, småkager og andet rart hører fortrinsvis hjemme i landbomiljøet.

Kostvanerne har ikke været ens i de forskellige sociale lag og i de forskellige miljøer, i fiskerhjem har man ikke spist det samme som på bøndergårde, og der har været forskel på maden i København, købstæderne og på landet, men det er en forskel der gradvis er udjævnet i løbet af det tidligere århundrede.

I 1500-tallet var der ved hoffet og hos adelen på mode at bruge de for Danmark forholdsvis nye krydderier: peber, nellike, ingefær muskat, kanel og safran, der i løbet af århundredet blev billigere på grund af opdagelsen af nye søveje til de fjerne lande med disse eksotiske varer. Mandler, korender, rosiner, svesker, sukat, citroner og appelsiner blev også anvendt meget i madlavningen.



Fra Landbohistoriske billeder. På landet blev der bagt brød til en uge eller mere ad gangen. Når ovnen var varmet op, blev aske og gløder skubbet ud i siderne. I det første brød blev der anbragt et lys, så man kunne se at sætte de næste brød rigtigt i ovnen.

Blandt de retter, som de forskellige kilder nævner tiest, er helstegt pattegris, postej vinsuppe, risengrød, sødsuppe, æblegrød og rødgrød med fløde, og den meget fine og sjældne ret jordbær med fløde og sukker.

Nyt og fin var også konfekt, hvilket var betegnelsen for flere forskellige slags lækkerier tilberedt med sukker, som sukkerovertrukne tørrede frugter, bolcher m.m.

Marcipan der dengang ligeledes var noget nyt i Danmark, og kun blev spist af de mest velhavende, og blev som regel også benævnt konfekt.

Dog indgik der også retter som ud fra en nutidig opfattelse må regnes for mere beskedne. Som f.eks. ved Christian den 2.'s hof blev der serveret saltet oksekød, kål med flæsk, sild klipfisk; og vildtbrød, og groffenbrød omtales, uden at det er nærmere defineret hvad disse betegnelser dengang dækkede.

Overgangen til komfuret, som afløsning for det åbne ildsted til daglig madlavning og for den store ovn til brødbagning, var af største betydning. Husmoderen og hendes eventuelle medhjælpere fik bedre vilkår. Arbejdet blev mindre anstrengende, og der kunne varieres mere. Hullerne i komfuret gjorde det muligt at stege eller koge flere madvarer på én gang; man behøvede ikke i så høj grad som tidligere, i de mindre husholdninger, at ty til sammenkogte retter. Tillige blev man fri for at bage et stort antal brød ad gangen, og der var mulighed for oftere og uden så stort besvær at bage "finere" brød, som søsterkage og sandkage; og leveren kunne bruges til leverpostej, mens man før kun havde udnyttet den til finker og leverpølse.

Tekniske og sociale fremskridt, rationalisering inden for landbrug og fiskeri forbedrede transportmidler og den heraf følgende udvikling bort fra selvforsyningsprincippet førte fra omkring sidste århundredes begyndelse til at madlavningen lidt efter lidt mistede sit regionale særpræg.

Nye madskikke skubbede egnsretter til side, Prosekagen måtte vige for den fra Tyskland indførte julekage, og fullingstegen for anden og ”finere” julemad som gås, and eller flæskesteg.

Snobberiet og trangen til at følge moden, og hensynet til hvad andre spiste, har nok gjort sit.

Begreberne eftermiddagskaffe, aftenkaffe og kaffebord som selskabelige foreteelser bidrog til at fordrive egnsretterne. Spisegilderne med de lokalt prægede retter forsvandt mange steder til fordel for kaffegilder og nogle af de gamle kager blev ændret.

Kartofflen, der langsomt vandt indpas i den daglige kost i løbet af 1800-tallet fordrev klumper og melbuddinger som fyldemad i de fleste hjem.

Det er lettere at sætte en gryde kartofler på bordet end at lave en portion klumper. Madlavningen blev efterhånden standardiseret, og her kommer kogeboøgerne, der blev en god salgsvare fra omkring 1850, husholdningsskoler og husholdningskurser ind i billedet.

De skabte ensartethed i de danske køkkener. De forskellige retter af fersk plukke-kød, blev afløst af den nationale frikadelle, hakkebøf og den hakkede karbonade, mens plukke-kødrerterne af rester til biksemad landet over.

Frikadellen der i 1700-tallet for det meste kun bestod af hakket kød og talg, samt krydderier blev i tidens løb standardiseret til den frikadelle vi spiser i dag.

Sammen med den kom så leverpostej.

Om lyst og ulyst på mad.

*Gå ikke til bords, før vist, du ved om
at maven er tom
Efter det sidste måltid du fik
og fra bordet du gik,
Tag for dig af maden, når madlyst du har
den sag er klar
spis det som gir liflig smag i din mund
den regel er sund.*

SLÆGTSTEMA-AFTENER

Tirsdagene den 24. og 31. oktober, den 6., 20. og 28. november 2007 (NB: Bemærk ikke den 13. november), indbydes medlemmerne til 5 aftenmøder, hvor vi efter et oplæg om et udvalgt emne, læser dokumenter med gotisk skrift og snakker slægtsforskning.

Planlagte emner er:

Medicinalberetninger og dødsattester: Jesper Ratjen.

Scanning og billedbehandling af fotos: Alex Bach Kristensen.

Tingbøger: Kjeld Buhl.

Brug af kort: Jesper Ratjen.

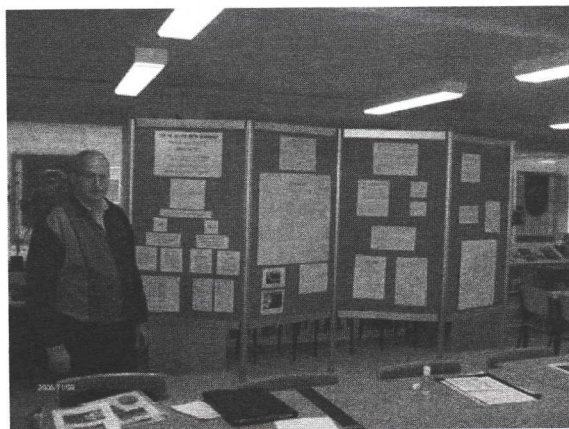
Landbrugstællinger: Jens Hansen.

Møderne begynder kl. 19.00 – Alle er velkomne – det koster 10 kr. pr. gang incl. kaffe/te og evt. fotokopier – forhåndstilmelding er ikke nødvendigt.

---0---

ARKIVERNES DAG

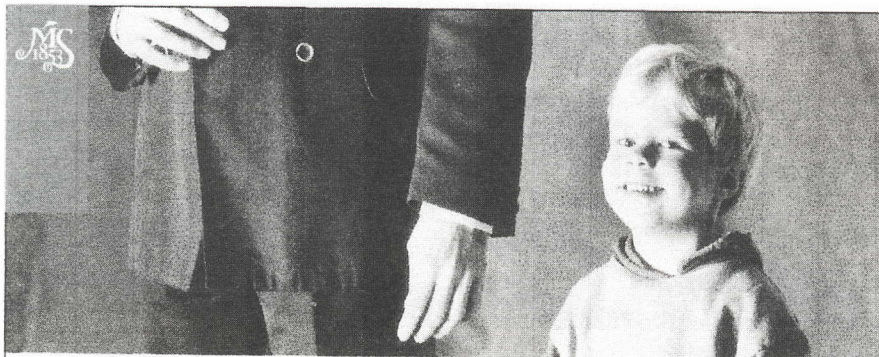
Ester Nørrelykke oplyser, at lørdag den 10. november holder Kauslunde-Gamborg Lokalhistoriske Arkiv åbent hus kl. 13 – 16.



Klargøring af sidste års udstilling i Fredericia på arkivernes dag.

Årets tema er ”Mennesket i Arkivet”. Udstillingen fra marts ”Skomagere og træskomænd” hænger stadig.

På de Lokalhistoriske Arkiver i Fredericia, Middelfart og Kauslunde deltager foreningen med udstillinger om emnet lørdag den 10. november 2007 fra kl. 10 til kl. 16. (Kauslunde dog fra kl. 13 til kl. 16).



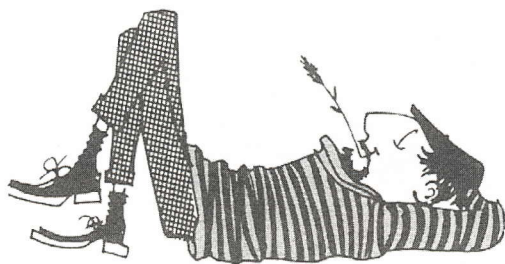
**Nogen skal jo gi' dig
et pengeinstitut i øjenhøjde**

Ring og få en aftale.
Hos os eller hos dig.
Et møde er helt uforpligtende.

 **MIDDELFART
SPAREKASSE**
- vi har overskud til dig

**Middelfart afdeling
Algade 69
5500 Middelfart**

**Telefon 64 22 22 22
www.MidSpar.dk**



MV-TRYK a/s

Værkstedvej 28 · Postbox 68 · 5500 Middelfart

Tlf. 64 41 15 62 · Fax 64 41 17 29

Info@mvtryk.dk