



RITA LARSEN

Kvinder og Kålgårde gennem 300 år

Uddrag af bogen *Kvindernes verden,
hjemmene på Hjerl Hede* af Helle Juhl.

Lindhardt og Ringhof, 2020

Det var emnet, da Havehistorisk Selskab havde inviteret til møde med journalist og forfatter Helle Juhl på Landbohøjskolen i november 2021. Helle Juhl har på opfordring fra Frilandsmuseet Hjerl Hede skrevet om de ukendte landbokvinder i "Kvindernes Verden." Hun har gennem lokalhistoriske arkiver, breve og myndighedernes optegnelser levendegjort kvindernes kår i en række udvalgte hjem, der tilsammen repræsenterer tre hundrede års historie. De udvalgte hjem kan alle beses på Hjerl Hede. Havehistorisk Selskab har udvalgt fire beskrivelser af forskellige kvinders livsvilkår gennem det 19. århundrede. Beskrivelserne er uddrag fra Helle Juhls bog, "Kvindernes Verden".

Marie på Hedegården – April 1818

Kålgård og kartoffeltyskere

Når fåreklipningen var overstået, skulle Marie have sat skik på kålgården. Laurs havde bygget et tørvedige om den for at beskytte væksterne mod blæsten og omstrejvende dyr. Hun skulle så ærter og persille og udplante stiklinger af kål, rodfrugter, løg og beder. Krydderurterne passede sig selv. I fjor havde hun plantet timian, kommen, peberrod, kvan, sennep og den undværlige malurt i rabatter om urtebedene, og de var vokset godt til. Børnene fik udtræk af malurt i brændevin, når de døjede med orm.

På nær krydderurterne var kålgården næsten tom, kun grønkålen hentede hun stadig ind af. De sidste kartofler lå i kule i marken nær-



RITA LARSEN · Landskabsarkitekt MDL



mest gården. De havde lange spirer og var klar til at blive lagt, så snart jorden var tjenlig. Hun havde foreslået Laurs at udvide kartoffelstykket, så de kunne sælge af dem til omrejsende handelsmænd eller i Viborg. Når de nu alligevel betalte bompunge for at få adgang med deres varer til torvepladsen.

Når kartoffeltyskerne nede syd for Viborg kunne avle kartofler, kunne de vel også på Hedegården. Folk var heller ikke så forbeholdne over for kartofler længere. Til at begynde med havde folk rystet på hovedet ad, hvordan kongen lokkede tyske bønder til at opdyrke Alheden med de mærkelige knolde, og kun brugt dem til svinefoder, men nu kogte mange dem med i søbekålen. I krisetider kunne man ikke tillade sig at være kræsen. Mette kunne hjælpe med at passe dem. Marie ville gerne beholde datteren hjemme til efter konfirmationen, og så længe de ikke kunne føde på hverken en karl eller tjenestepige, var hun uundværlig.

Selv var Marie kommet ud at tjene som otteårig. Som lillepige på en nabogård. Men da var der jo heller ikke undervisningspligt, og i de første år havde hun mest vogtet gæs, hentet vand og brænde og fejlet

bageovnen for madmor. Ligesom Jacob nu gjorde. Marie var i fuld gang med at lære Mette op, for det skulle nødtigt hedde sig, at Hedegårdens datter ikke havde lært at bestille noget. Når hun ikke hjalp til ude og inde, var hun flittig med både vævespændet og strikkepindene, og i år skulle hun for første gang prøve at håndtere fåresaksen. Det var vigtigere for en hedebondepige at kunne tage 'æ bæller' af et får end at terpe lektier.

Mette og Jacob gik i skole hver anden dag hos degnen i Taarup, men lige nu havde de forårsfri, for der var travlhed overalt på gårdene, og børnenes arbejde kunne ikke undværes. Mange kom ud at tjene sommeren over og vendte ikke tilbage til skolen før længe efter høst, og desuden forlod mange af husmændenes og daglejernes børn skolen længe før konfirmationen.

Martine i Hinge Skole – Juni 1826

Ved siden af huset lå lade og stald til deres to køer og fem-seks får. Der hørte også en skolelod til, hvor de dyrkede korn til eget forbrug samt et græsningslod til dyrene, men derudover modtog de naturalier fra sognebørnene i form af ost, æg, saltet kød, vinterfoder og brænde. Smør kærnedede Martine selv, og i det hele taget var dyrene mest hendes ansvar. Det havde hun ikke så megen erfaring med, men når det kneb, spurgte hun præstegårdsforpagterens kone til råds. Da hun var husjomfru i Sjelle, havde hun fået mælken leveret ved døren. Nu malkede hun selv, og det var også hende, der flyttede dyrene i engen og fodrede dem i stalden om vinteren. Knud muggede dog ud under dem. Det påskønnede hun.

'Demonstrationsbrug'

Martine havde også meget at gøre i haven. Ligesom dyrene og agerjorden udgjorde den en del af deres løn, men samtidig hørte det med til embedet, at Knud brugte sin viden fra seminariet om have- og landbrugsvidenskab til at undervise ikke blot børnene men også sognets voksne om havebrug og godt landmandsskab. Han kaldte det sit 'folkelærervirke' – og haven og agerloden for sit 'demonstrationsbrug'.

Den slags begreber forstod Martine sig ikke på, men hun kunne i hvert fald konstatere, at urterne stod godt. Kålgården lå bag skolen omkranset af et risgærde, så naboernes svin og fjerkræ ikke kunne æde



Hinge Skole set fra forsiden. Den afløste en tidligere skole fra 1700-tallet og var bygget efter de nyeste forskrifter for landsbyskoler. Da Martine flyttede ind på skolen i 1825 var den lige taget i brug

af urterne. I foråret havde de plantet kål, selleri og løg samt sået gulerødder, ærter, rødbeder, majroer, porrer, pastinak og selvfølgelig kruspersille. Alt stod snorlige med en alen imellem planter og rækker og fire rækker i hvert bed. Knud havde været nøjagtig med målestokken og spændt snor ud til at plante efter. Haveplanen havde han udarbejdet i vinterens løb, og han førte løbene notater om planterne vækst.

Kartoflerne stod på skoleloden, men Martine havde fået et lille, lunt hjørne i kålgården til tidlige kartofler, og de første var snart klar. Frugtbuskene, som de havde plantet på den tid, hvor hendes frugtsommelighed var begyndt at kunne ses, stod med grønne bær, og for enden af haven tronedede en mægtig hyld fra det gamle skolehus' tid. Det var derfra, den stærke duft af hyld kom. Hun burde have plukket blomsterskærmene og tørret dem til hylde the for flere dage siden, men på grund af Theodoras død havde hun ikke nået det, og nu var det for sent. Når først de duftede, gik kraften af dem.



Skolebørnene hjalp til med arbejdet i haven – især med at vande de spæde planter og luge ukrudt – og uden dem var det ikke gået. En af pigerne fra store klasse havde også malket for Martine i de første uger efter fødslen. Hun havde givet hende en fin anbefaling med, da hun skulle ud at tjene til maj.

Knud var især optaget af landbruget og fulgte med i den nyeste viden fra Det Kongelige Danske Landhusholdningsselskab. Han talte immer om det nye kløvergræs, som kreaturerne voksede sig store og fede af, og som også kunne sås ud i kornet og pløjes ned efter høst til næring af mulden. Det skulle afprøves, for derved kunne husmændene måske slippe for at gå tiggergang hos gårdmændene efter gødning til deres agre. Knud havde et særligt blik for husmændene, som det ikke var blevet lettere for efter jordreformerne. Som regel var deres jorder sognets ringeste, og desuden havde de mistet retten til at lade deres fæ græsse på det fælles overdrev.



Boniteten i Hinge fejlede dog ikke noget. På bakkerne om søen var jorden lermuldet, på de lavere arealer mere sandet, men derudover bidrog engstrækninger sydligst i sognet og langs Alling Å med gode græsninger og høslet. Inden længe skulle Martine og Knud i gang med at bjerge deres eget hø. Han førte an med leen, mens hun gik bagefter og rev det let sammen. Under vejringen vendte de et par gange, og til sidst satte de det i hæs over et raftestativ for at tørre færdigt. Til hjemkøringen lånte de hest og vogn i præstegården.

Stine på Skovsgårde Kro – September 1865

Kendt for sine bryg

De førte forskellige slags øl, alle brygget på kroens egen humle. Faktisk var hele egnen kendt for sin humle. Det gik generationer tilbage, til dengang den dygtige fru Anna Trolle på det nærliggende Kærsgård Gods havde sendt folk ned til Holsten og Pommern for at lære om humledyrkning og hente forædlede humlesorter med hjem. Nu blev der avlet humle overalt på Nordvestfyn, og i krohaven voksede der flere eksemplarer. Samme fru Trolle havde i øvrigt også oprettet en skole til bøndernes børn, mange år før det blev almindeligt med landsbyskoler. Det var mere, end man kunne sig om de fleste af hendes samtidige jorddrotter.

Stine havde året rundt bryg stående til gæring i kroens lune bryggers. Kroen var kendt for sine bryg, særligt mjøden, som hun havde en god opskrift på fra gamle Ingeborg. Foruden humle havde de også bistader i krohaven og slyngede selv honningen til mjøden. Humlen og malten blev opbevaret på kroens loft. Årets humlehøst var allerede lagt til tørre, men Stine anvendte også gerne nyhøstet 'våd' humle i sine bryg. Julebryggen bestod altid af en fjerdedel 'våd' humle, som sammen med den karamelliserede malt gav øllet en dyb, moden smag og en farve ligesom rav. Sådan skulle en juleøl se ud, syntes Stine, som passede godt på sine brygopskrifter.

Æbler var den vigtigste frugt overhovedet på Stines tid, og på gammel dansk hed en frugthave også en abildgård. Dyrkningen af æbletræer blev i løbet af 1700-årene sat i system ved at importere æbletræer og podekviste fra Tyskland og Holland. I første omgang til de





Æblekage fra Skovgårde Kro

Man skræller et fadfuld Æbler, skærer dem i 6 Stykker ligesom de ere store til, de koges da lidt med Sukker og Kanel men dog ei møre og heldes op i et Fad at de bliver kolde, så tager man 1½ Pot (1,45 liter) Mælk 1 Pund Smør og når det koger rører man 1 Pund Rismel deri og koger til det slipper Skeen og Panden. Når det er afkølet røres 12 Æggeblommer deri og Æblerne, Hviden piskes i Skum og kommer i til sidst, den kan taale rimelig varme.

kongelige haver og herregårdshaverne, hvorfra de med tiden bredtes til bøndernes haver.

Ofte fulgte der med de udskiftede og udflyttede gårde gode æbletræer med, og skolelærere og præster tog ivrigt del i oplysningsarbejdet. Det samme gjorde Det Kongelige Danske Landhusholdningsselskab og de tidlige have-selskaber. Da kroen i Skovgårde blev hjemtaget til Hjerl Hede stødte man på en opskrift på Stines fynske æblekage.

Hedvig i Nørre Aarslev Præstegård – Oktober 1890

Haveglæder og sommergæster

Præstegårdshaven, som lige nu glødede i efterårsfarver, ville hun dog nødig bytte væk. Hedvig elskede de symmetriske bede foran huset, omkransede af klippet buksbom og sirlige grusstier. Her dyrkede hun sine roser og stauder. Fra blomsterbedene ledte en frodig græsplæne med gamle træer ned til bunden af haven, hvor man fra havediget kunne kigge ud over ådalen mod det smukke Clausholm et par kilometer borte.

Gårdspladsen i Nørre Aarslev Præstegård med agerumsladen til højre og stalden til venstre



Herresædet var ikke et sted, hun og Carl havde deres gang, men i sommer havde de dog deltaget i festlighederne ved afsløringen af en mindestøtte i parken over baron Gustav Berner-Schilden-Holsten, som var død året før. Den var blevet rejst af venner og omegnens beboere for alt, hvad han havde udrettet på godset og egnen. Heriblandt en stiftelse lig den i Hørning til gamle folk i Voldum. De sidste par år inden hans død havde han og enkebaronessen dog opholdt sig på hendes fødehjem, godset Langesø på Fyn, og hende så de næppe mere til.

Præstegårdshaven rummede også en abildgård med frugttræer. Nogle havde stået der i mange år, andre havde de selv plantet. De havde fordelt ansvaret for haven på den måde, at hun tog vare på roser og stauder, mens abildgården var Carls. I Skaarup havde der været en stor forsøgshave, hvor seminaristerne afprøvede nye sorter og metoder inden for frugtavl, og det havde Carl videreført i Nørre Aarslev. Han førte notater for hvert eneste frugttræ og blev jævnligt konsulteret af folk vedrørende podning og andre emner inden for frugtavl.

Urtehaven var de fælles om, bistået af Otto og Lars, som tog sig af det hårde arbejde med at grave og klargøre bedene om foråret. Det var også Otto, der om sommeren slog plænen med leen. Haven skulle gerne være i orden til Grundlovsdag, hvor hele sognet blev indbudt til møde med taler og kaffebord, og sommeren igennem holdt de flere sammenkomster i haven for slægt og venner. Ved sådanne lejligheder nød Hedvig at se de ældre spadserere rundt og de unge spille kroket. I Helligsø havde rammerne ikke rigtigt været til den slags. Der havde de heller ikke haft lige så mange feriegæster som nu. Hvert år kom slægtninge og venner fra København og boede hos dem nogle dage. Til gengæld åbnede de deres hjem, hvis hun og Carl skulle til hovedstaden, og Christian kunne altid få et måltid mad hos dem. Det var de taknemmelige for; det var ikke billigt at holde en student til bogen.

Epilog

De fire beskrevne uddrag fra Helle Juhls bog er først og fremmest valgt med fokus på de dyrkningsmæssige forhold for frugt og grønt! I bogen er der indgående beskrevet de daglige arbejdsopgaver, som skulle varetages på henholdsvis en hedegård, en landsbyskole, en landevejskro og en præstegård.

Helle Juhl: Kvindernes verden, hjemmene på Hjerl Hede. Lindhardt og Ringhof, 2020.

