



Herregårdenes ishuse – et overset element i herregårdenes kulturmiljø

Af museumsformidler, cand.mag. Helle Ingerslev Kristensen, Gammel Estrup – Herregårdsmuseet

Ved indgangen til det forrige århundrede var det nære landskab omkring herregårdene oversået med mindre funktionsbygninger med vidt forskellig anvendelse og formål for øje. På *Gammel Estrup* fandtes der i 1872 således både hønsehuse, større og mindre drivhuse samt et *ishus*.¹ Ishusene udgør en ofte overset del af den danske bygningshistorie, selvom de små stråttækte huse var en meget vigtig del af den daglige drift i slutningen af 1800-tallet. Husene var et udtryk for en løsning på et udpræget og generelt behov for at kunne køle mad på de danske herregårde og større bøndergårde i en lang periode, der strakte sig fra det sene 1500-tal og frem til kulminationen på herregårdenes ishusebyggeri i 1870'erne og 1880'erne.

I det sene 1800-tal skabte en omlægning i mange større produktioner til malkekvæg økonomisk incitament for nye løsninger på opbevaring af is til an-

vendelse i særligt herregårdenes mejerier. På baggrund heraf opstod en ny type professionaliserede ishuse, som effektivt kunne opbevare store mængder is og sne til nedkøling hen over sommerens varme måneder. Disse sindrigt indrettede småhuse blev på sin vis forløberne for vores dages fryserne og køleskabe, og de fortæller samtidig en vigtig historie om produktionsomlægninger og opfindsomhed hos de godsejere, der bidrog til nationale landbrugstekniske nyvindinger i anden halvdel af 1800-tallet. At et ishuse var at finde i *Gammel Estrups* godshelhed i perioden, er således et udtryk for, at den gamle herregård havde ressourcer og kræfter til at optimere opbevaringen af den kostbare is til anvendelse i et opdateret herregårdsmejeri.

Opbevaring af is har imidlertid fundet sted i Danmark, såvel som i resten af Europa, i mange hundreder år. Før deciderede ishuse så dagens lys, brugte man andre metoder som nedkøling i gruber, kuler, kældre og hytter. Nærværende artikel er et rids af ishusenes historie i anledning af genopførelsen af et 1800-talsishuse fra *Skaføgaard* på *Gammel Estrup* i foråret 2017.

Ishuset fra Skaføgaard, som det fremstår i genopført tilstand ved Gammel Estrups ydre voldgrav, bagerst skimtes Gammel Estrups hovedbygning.

Foto: Gammel Estrup – Herregårdsmuseet.



Iskælder på lystgården Lundehave, Marienlyst ved Helsingør, som blev anlagt af Frederik den 2. i 1580'erne med det for perioden karakteristiske kegleformede stråtag. Illustration: Lund, Troels. 1879-1901.

Kongens is

Is var oprindeligt en yderst kostbar og flygtig vare, som satte aftagerne i et stærkt afhængighedsforhold til udbyderne. Og igennem tiden har man på de danske herregårde forsøgt at imødekomme det allestedsnærværende behov for at konservere eller nedkøle letfordærlige fødevarer såvel som eksotiske drikke og herskabelige delikatesser på vidt forskellig vis.

Opbevaring og anvendelse af is var en nyhed i midten af 1500-tallet i Nordeuropa. Det kommer til udtryk i fortællingen om, hvordan kornmåleren på *Frederiksborg* i 1564 skulle lære, hvorledes man indlagde is i isgraven af en særligt hidkaldt karl.² Der har således været tale om en specialopgave for en ekspert. På de kongelige slotte kan iskældre eller isgrave være anlagt helt tilbage i 1500-tallet, mens de på herregårdene først blev almindelige i slutningen

af 1600-tallet og i løbet af 1700-tallet. På dette tidspunkt tilfaldt det hårde arbejde med at udskære og påfylde is i slotte og herregårdes iskældre som oftest hoveripligtige bønder.³

Det gjaldt om at holde isen i fast form i længst tid, og gennem tiden blev isningsteknikken mere og mere avanceret. Troels Lund skriver således om isning: „Medens man i begyndelsen synes at have nøjedes med blotte huller i jorden, byggedes der inden Frederik den Andens død iskældre som selvstændige bygninger med rund ydermur og spidst, rørtækt tag, ganske som den senere så gængse form“.⁴

Hvad enten isen til at begynde med blev opbevaret i blotte huller eller ej, så var viden om opbevaring af is til at begynde med en kuriøs specialviden. Som med så mange andre nye strømninger og tendenser indkommet fra udlandet så indledtes opbevaringen af is hos de kongelige, hvorefter adelen fulgte efter. Man må gå ud fra, at viden om opbevaring af is kom til landet på samme tid som brugen af is i de herskabelige køkkener. At både is og ishuse var kendt hos den danske adel i midten af 1600-tallet, gives der således et fingerpeg om via de fysiske rester af herregårdsiskældre, der er dateret til denne periode. Eksempler herpå er *Sønderis* i Ribe samt *Bregentved*, hvor der kendtes en iskælder i haven i 1740.⁵

Ved *Gammel Estrup* findes på samme vis resterne af en iskælder beliggende i den gamle herregårdsskov *Lunden* på en stejl, nordvendt skråning. Her fører en hulvej op til det, der er tilbage af den gamle kælder, som stammer fra starten af 1700-tallet,⁶ og

hvis primære formål har været opbevaring af is til anvendelse i det herskabelige køkken. Man kender ikke den oprindelige udformning af *Gammel Estrups* iskælder, men de fleste af disse huse var bygget på samme måde: En kampestensat brønd fortsatte cirka en meter over jorden, og oven på denne var der bygget et kegleformet stråtag med en lille nordvendt åbning. Ved *Gammel Estrups* iskælder anes en vendeplads, ikke langt fra den svært tilgængelige iskælder, hvor bønderne har kunnet vende med deres stude-trukne vogne efter at have fyldt is i kælderen.

Historisk har man i flæng anvendt betegnelsen *iskælder* for jordgravede isbevaringsrum og ishuse som en samlebetegnelse for rum til opbevaring af is, med eller uden nedgravet brønd.⁷ For det meste har man valgt et højtbeliggende og skyggefuldt sted, og denne tendens fortsatte, da ishusene gradvist afløste iskældrene. Med hensyn til ishuse uden kælder så er særdeles få blevet opført før 1875, og de fleste er først opført i 1880'erne. Iskældre, såvel som ishuse, havde en lang række anvendelsesmuligheder, og selv om det ikke var inden for alle husstandes økonomiske formåen at opføre deciderede bygninger, så viser en håndbog i undervisning for unge fruentimere fra 1799, at isopbevaring på dette tidspunkt var blevet velkendt hos den danske befolkning generelt: „Isgrubernes Nytte, især om Sommeren, er Alle bekjendt, og forskaffer den huuslige Oeconomie mange Fordele, især til at bevare adskillige Fødevarer, som ikke kan holde sig i Varmen... At holde Drikkevare friske om Sommeren, er den ringeste fordeel ved

saadan en Iisgrube ... Brød og alle bagte Sager holder sig friske og bløde deri, uden at blive skimlede, alle Havefrugter holder sig friske og bløde der ... Sild og Kjødvare (røgede eller raa) holder sig i mange Dage uden at man kan mærke Spor til Forrådnelse".⁸

Mejeriishuse og husholdningsishuse

Behovet for is blev større på de danske herregårde op gennem 1800-tallet, og ishusene var i slutningen af århundredet almindeligt udbredte på de danske godser.

Tilstedeværelsen af rimelige mængder af is og et køligt rum til opbevaring af fødevarer på stort set alle tider af året fik således større betydning for den herskabelige husholdning i denne periode. Det er dog vigtigt at bemærke, at udbredelsen af ishusene først rigtig kom i fart, da mejeridrift gjorde det nødvendigt for godsejerne at bruge penge på at opføre de komplicerede bygningsværker. Isen var, særligt på landet, af så almen vigtighed, at man savnede den meget, når man ikke havde den – både i de mindre og særligt i de store husholdninger. Dog klarede man sig mange steder, og særligt uden for herregårdene, med de mindre bekostelige iskuler, som bestod af nedgravede batterier af is, overdækket med tang eller stykker af græstørv. På mange herregårde og større bøndergårde anvendte man, ligeledes af økonomiske årsager, i perioder laden som opbevaringsrum. Her holdtes isen, på samme vis som i ishusene, nedfrosset ved hjælp af en grundig isolering ned mod jorden med halmknipper samt avner og hakkelse til

isolering i siderne og endelig isolering for oven ved hjælp af et tykt lag halm. Denne metode var dog ineffektiv og blev forkastet, da først herregårdenes mejeridrift for alvor tog fart.⁹

Mejeriishusene havde, som tidligere anført, en direkte sammenhæng med en nyvinding i mejeriteknikken på de danske herregårde, hvor isen kom til at spille en afgørende rolle i både skumningen af mælken og i bestræbelserne på at holde både fløde og mælk frisk. Dette havde tidligere været en vanskelig sag, hvor man blandt andet anvendte overrisling med koldt kildevand og arbejdskrævende bøttesystemer.¹⁰ I 1860'erne og 1870'erne var herregårdene stadig ene om den betydelige mejeridrift, hvorfor det også var herregårdene, der havde behov for større mængder is til rådighed. Isen var nødvendig for hurtig nedkøling, så det var muligt at fremstille ensartede og friske mejerivarer, samtidig med at isen var fremmede for dannelsen af det kostbare smør, hvor det var vigtigt at nå den rigtige temperatur i kærningen.¹¹

Det var således først og fremmest af hensyn til mejeridrift, at man anlagde ishuse, hvorefter det var nærliggende også at bruge den øgede mængde is i husholdningen. Man har nogle steder skelnet mellem ishuse til mejeridrift og husholdningsishuse, mens husene de fleste steder har tjent begge formål samtidig. Men det var først og fremmest af hensyn til mejeridriften, at man anlagde ishuse. Husholdningsishusene har skabt mulighed for opbevaring af ferskt kød, og måske havde husene en særlig værdi i



I bestræbelserne på en øget ensartethed og kvalitet i herregårdenes mejeriprodukter udvikledes et væld af teknikker og redskaber. Her en overrislingskøler til anvendelse i herregårdenes ismejerier. Isen anbringes i tønden til venstre. Illustration: Bøgild, B. 1896.

forbindelse med herregårdsjagt, da kroge til ophængning af vildt er at finde hos mange af 1800-tallets herregårdsishuse.

Allerede fra 1870'erne begyndte man at have iskabe, men denne nye kølemulighed satte, grundet sin størrelse, dog ingen stopper for saltkarret, der som bekendt var dominerende i forhold til at konservere madvarer mange år endnu. Muligheden for at spise mere ferskt kød betød ikke, at saltmad ikke ramte tallerknerne foran herskabet, blot var den ferske kødmad oftere på bordet hos herskabet end hos bønder og tyende uden for slagtedag.

Så selvom ishuse var nyttige, så kunne de ikke nogen steder på de danske godser magte at ændre på balancen mellem salt og ferskt kød andet end til helt særlige lejligheder. På herregården *Næsbyholm* fortælles det, hvordan husjomfruen hver morgen hentede, hvad hun skulle bruge i ishuse, hvor der blev opbevaret kød fra både slagting og jagt. Det, der ikke røg til saltning, kom i ishuse.¹² På *Marienburg* fortælles det, hvordan man hakkede kød til fars, lagde det rå kød i store krukke, hældte smeltet fedt ud over og lagde krukkerne i ishuse sammen med andet pålæg. Isen fra ishuse blev endvidere anvendt til fremstilling af dessertis; på *Marienburg* foregik arbejdet i 1896 under ledelse af husjomfruen på følgende vis: „To par spande is knustes på kældergulvet og blandedes i forholdet 2 dele is til 1 del spansk salt samt lidt salpeter“. Forinden havde man rørt flødeisen, som kom i en form, der sættes i et stort trækar og overdækkedes med isblandingen. Det

hele dækkedes med aviser og gamle sække. Efter fire timer så man til det og skiftede isen ud. Dessertis brugte man kun ved særligt højtidelige lejligheder, runde fødselsdage og lignende.¹³

1800-tallets ishuse

Det sene 1800-tals effektiviserede ishuse kom til Danmark fra Tyskland, hvor man allerede i starten af århundredet begyndte at opføre ishuse. Husene var, i modsætning til traditionen hidtil, udformet uden kælder og indrettet helt over jorden.¹⁴ *Rosenborg Brøndanstalt* eftergjorde som de første i Danmark i 1840'erne kunsten, hvorefter den tyske konstruktionstype hurtigt blev den dominerende. I 1840'erne steg interessen for hensigtsmæssig isopbevaring i herregårdskredse, og der blev publiceret artikler og kundgjort anvisninger til, hvordan is bedst kunne opbevares, da den daværende praksis på området ikke viste sig tilfredsstillende. Nedenfor beskriver den danske foregangsmand og daglige leder af *Rosenborg Brøndanstalt* E.A. Nørgaard (1801-1891), hvordan 1840'ernes ishuse lader en del tilbage at håbe: „I de fleste af vore Iskældere ligger Isen uordentligt henkastet fra Gulv til Loft med store Mellemlum mellem Stykkerne. Mangler en Stump, saa svømmer Beholdningen i Vand om Sommeren, eller ligger saagodtsom begravet i Dynd. Aabnes en Sidedør, saa styrter pludselig den indre kolde Luft ud og varm Luft udefra ind, og Isens Smeltning inden for kort Tidsforløb er uundgaaelig“.¹⁵

E.A. Nørgaard beskriver herefter de nye, effektiviserede former for isopbevaring, hvor rummet til alle sider er isoleret, således at hverken luftens varme eller opadstigende jordvarme kan bortsmelte den kostbare is. Af isoleringsmaterialer anbefales anvendelse af dårlige varmeledere som hakkelse, avner eller tørre blade, mens risskaller blev anset for dyrere end nødvendigt. Nørgaards afhandling dannede baggrund for det senere ishusebyggeri, som blev fremskyndet af kornsalgskrisen i 1877 og efterfølgende har øget satsningen på forædling af husdyrprodukter med særligt fokus på mejeridrift på landets herregårde. En lang række andre brancher tog dog også ishuse til sig, og således fandtes der i 1880'erne ishuse til slagterier, hospitaler, konditorier, restauranter, fiskerihavne og meget mere. Hvad der indledtes som en kongelig og adelig praksis forbeholdt de få, var således i det sene 1800-tal blevet almindeligt udbredt, og nye metoder til effektiv nedkøling blev fortsat afprøvet og udviklet i perioden.

På opfordring fra Landhusholdningsselskabets præsident, etatsråd E. Tesdorf (1817-1889), gjorde Docent N.J. Fjord (1817-1891) i 1874-1875 en række forsøg med opbevaring af is, og med hans forsøg og efterfølgende foredrag for blandt andet Landmandsforsamlingen i 1876 om emnet skabtes traditionen for udformningen af ishuse i 1870'erne og 1880'erne.¹⁶ I ishusebyggeriet anvendtes, på baggrund af den nye viden, forskellige indretninger og systemer i bestræbelserne på at opnå den mindst mulige afsmeltning af is og sne. Den mest alminde-

lige udformning blev således en dobbeltkonstruktion med et isolerende lag mellem inderbeklædning og ydermur samt en åbning til huset via en taglem placeret højt under stråtaget for at forhindre mest muligt kuldetab.¹⁷ Fjord fortsatte, efter sit videnskabelige arbejde med ishuse, til forsøg med fokus på mejeribrugets effektivitet, og han var således indirekte indblandet i mejeribrugets senere udvikling bort fra anvendelsen af store mængder is. Hans arbejde med udvikling af centrifuger i mejeridriften revolutionerede mejeribruget og var således stærkt medvirkende til overflødigførelsen af de ishuse, som i 1870'erne havde syntes uundværlige i herregårdenes effektivisering af produktionen af mejerivarer.¹⁸

Blomstringstiden for ishuse blev relativt kort, og i starten af 1900-tallet var ishuseenes rolle i herregårdens drift og produktion noget nær udspillet som en reaktion på blandt andet nye produktionsformer og fremkomsten af andelsmejerierne. I 1906 var der kun cirka 50 herregårdsmejerier tilbage i landet.¹⁹ Ishuseenes funktion var dog ikke helt udspillet, da is til husholdning stadig var et gode, som man ikke ønskede at undvære.

Da kølehuse og lignende overtog ishuseenes formål nogle år senere, blev mange af de små huse stadig stående som en del af de store godskomplekser langt op i 1900-tallet. Ofte blev de kølige huse anvendt til opbevaring af grøntsager og frugter fra herregårdshaverne eller til ophængning af vildt og andre letfordærlige fødevarer. På nogle få herregårde er traditionen med at ise fortsat helt op i 1950'erne, før



I Norge var isningen genstand for en stærkere professionalisering end i Danmark, og i Oslo kunne man i 1912 således opleve isning som et erhverv, som det ses på dette foto. Bagerst i billedet anes de heste, der skal trække den opskårne is videre. Foto: Reinink, Wessel. 1981 s. 159.

køleskabe og fryserne endegyldigt gjorde ishuse og is-skabe overflødige.

Arbejdet med isen

Opgaverne med udskæring og påfyldning af is var et kapitel for sig og krævede mange hænder. Herregårdene var leveringsdygtige i arbejdskraft, og tyendet var således uundværligt i godsejernes bestræbelser på at gøre ishuse til en god forretning. Isen blev både savet og hugget ud, men man havde som regel ikke en særlig slags værktøj til udhugningen af is. I stedet brugte man, hvad man havde i nærheden, såsom skovøkser, brandhager, roegrebe med videre. Der fandtes dog også særlige issave med lange blade, hvori der kunne fæstnes et lod og tværstillet håndtag. Isen kunne så skæres ud i lange baner eller firkanter. Hvis isen ikke var udsavet i passende størrelse, blev den gerne knust før læsning, hvilket foregik med hænderne eller en roegreb som det hyppigste. Herefter transporteredes isen på slæder eller meder hen til bestemmelsesstedet, hvorefter isen slutteligt blev skovlet eller slisket ind i ishuset. Ofte blev isen stablet eller, for det øverste lags vedkommende, knust, og nogle gange har der været tørvesmuld mellem lagene.²⁰

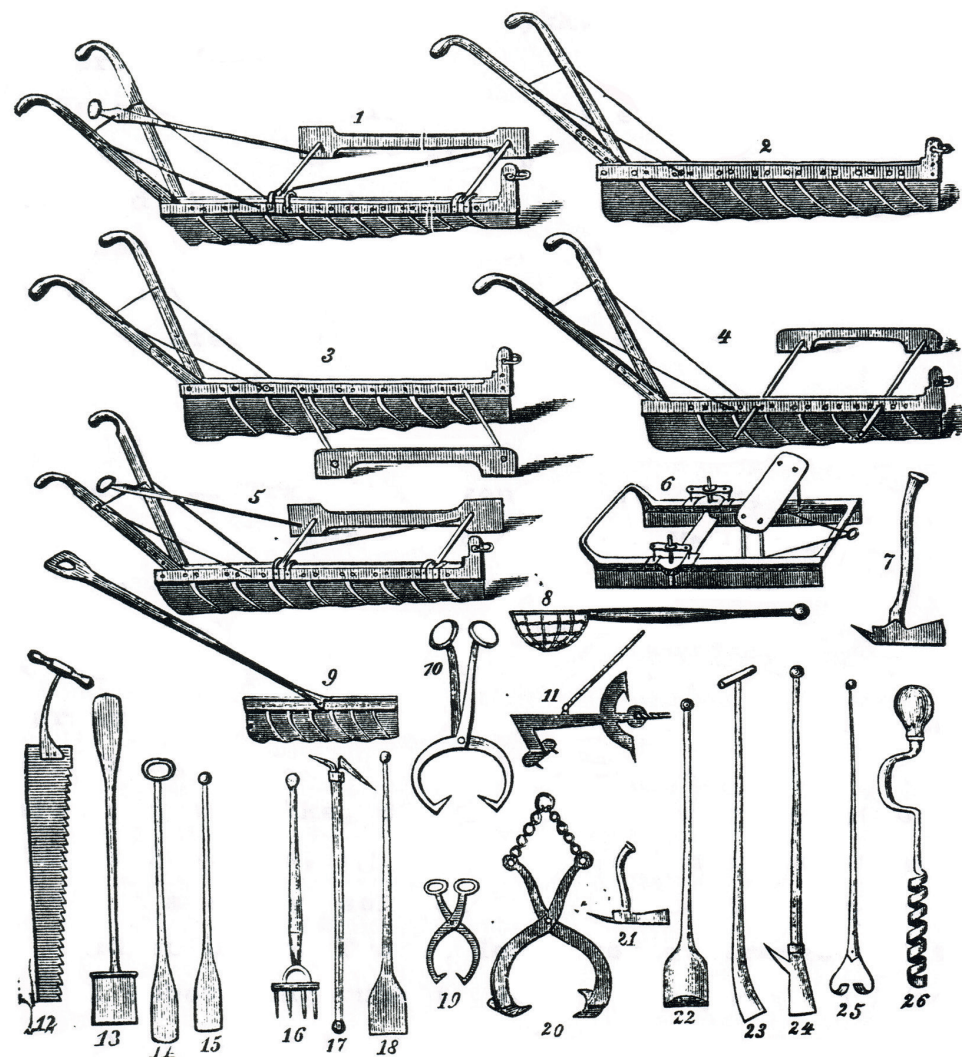
Selve isningen fandt naturligvis sted om vinteren, ofte omkring nytår,²¹ og derved meget belejligt på den stille tid af året, hvor markerne ikke kaldte på hænder i samme grad som i årets varme måneder. Isningen beskrives flere steder som en festlig afveksling fra de daglige pligter på en herregård, og det var

ofte vigtigt at få overstået opgaven på en enkelt dag, hvorfor opgaven har beskæftiget en stor del af herregårdens tyende på en gang.

Det var ofte gamle husmænd, som isede, og de kunne være eksperter i at hugge hul og skære gode stykker af isen. Det var avlsgårdens karle og landvæsenselever, som kørte isen hjem. Ved ishuset har en gruppe af yngre, stærke husmænd overtaget arbejdet. De læsede isen på en bred sliske, der førte op til husets lem. Mindre stykker blev læsset med roegrebe, og de helt små med træskovle.

Det var hårdt arbejde at sliske isen, som nemt kunne glide til den forkerte side, når den kom farende ned ad slisken. Hvis en karl eller elev havde været næsvis over for forvalteren, var han selvskreven til opgaven med at lempe isen på plads inde i huset, da det var et hårdt arbejde, som nemt kunne give blå og gule mærker på arme og ben. På nogle herregårde var det ikke forvalteren, men slotsgartneren, der ledte arbejdet med at ise. Ved forpagtning var forpagteren kontraktligt forpligtet til at sørge for isning, og det var ofte gartnerens, gartnerassistentens eller husjomfruens arbejde at hente isen ud af lemmen under husets tag med et par store spande. På siden af ishuset hang ofte en stige til brug, når husjomfruen eller havemanden på alle fire kravlede ind ad lemmen.

I de perioder, hvor milde vintre har forhindret isproduktion her i landet, er isen blevet importeret fra Norge, hvor man i 1850'erne havde is som en indkomstrig eksportvare, som de danske herregårde betalte store summer for.²² Det omkostningsrige ar-



Udvalg af redskaber til anvendelse i arbejdet med udskæring og optagning af is fra søer, damme og voldgrave. Dette righoldige udstyr har dog næppe på noget tidspunkt været at finde på de danske herregårde, da man langt de fleste steder klarede sig med forhåndenværende redskaber og eksempelvis lod skovsavens tænder klare udskæringen. Foto: Lütken, G. 1883. s. 375.

bejde med herregårdenes ishuse har således med stor sandsynlighed betalt sig rent økonomisk for gods-ejeren. Isens holdbarhed afhang af sommerens varme, og efter en kold sommer kunne der sagtens være is tilbage i slutningen af august og først i september.

Ishuset fra Skaføgaard genopført på Gammel Estrup

I sommeren 2017 genopførtes på *Gammel Estrup* et 1800-talsishuse fra naboherregården *Skaføgaard* – en uanseelig bygning med en helt særlig historie bag sig. Oprindeligt er den lille bygning opført som et led i en større ombygning af *Skaføgaard* med en omlægning af produktionen fra opfødning af kvæg til en malkebesætning i 1883. Imidlertid gik det med *Skaføgaards* ishuse som med så mange andre af herregårdenes ishuse, og det blev kun anvendt til dets oprindelige formål i en relativt kort årrække. Således var man i 1901 for længst gået over til at sælge mælken til private mejerier ved etårige kontrakter, og bygningen blev funktionstømt. Herefter fungerede ishuset i en årrække som redskabsrum for stedets gartner, før kammerherre Niels Rudolf Estrup (1899-1973) i 1967 forærede den gamle bygning til Hjerl Hede Fonden med henblik på genopstilling på Hjerl Hede.²³ Her var ishusets rejse dog langtfra fuldendt, og i 2014 kontaktede Frilandsmuseet Hjerl Hede Gammel Estrup – Herregårdsmuseet med ønsket om at forære bygningen til Herregårdsmuseet og således placere huset i dets oprindelige kulturmiljø nær en herregård. Bindingsværket blev således efter

47 års ophold på Hjerl Hede igen skilt ad – denne gang for først at komme på depot og dernæst i 2017 at blive samlet efter alle kunstens regler ved *Gammel Estrup* nær sit opførelsessted på Djursland.

Rent konstruktionsmæssigt er huset udformet som en lille bindingsværksbygning i tre fag, det er muret med brændte sten og, efter den lokale tradition, rødmalet.²⁴ Huset er 7 alen langt og 6 alen bredt (cirka 4,50 meter langt og 3,85 meter bredt).²⁵ Lig de fleste ishuse fra perioden er det opført som en dobbeltkonstruktion med en hulmur mellem den ydre bindingsværksmur og den indvendige bræddevæg, hvori isolerende materiale såsom avner og savspåner har skærmet isblokkene mod udefrakommende varme i løbet af sommeren. Inde i selve ishuset var der af samme årsag oprindeligt fyldt med tørvesmuld op til sokkelhøjde for at hindre den opadstigende jordvarme i at smelte isen i huset. Taget har oprindeligt været af strå syet med kokosgarn på håndhuggede lægter, gavlene var helvalm, og hulrummet mellem væggene var på cirka 1 alen. Ishusets samlede kapacitet har været cirka 20.000 kilo sammenpresset is og sne,²⁶ og selvom det måske umiddelbart lyder af meget, så har det været nødvendigt at supplere husets beholdning med is nedgravet i nærliggende kuler og batterier, da de 20.000 kilo is kun har kunnet nedkøle, hvad der svarer til mælken fra *Skaføgaards* 100 køer i omkring to måneder.²⁷

Nogle år efter opførelsestidspunktet tyder opmålingsskitser på, at en lille smørkælder med halvtag er blevet opført op ad ishuset, men oprindeligt og



Til indvielsen af det genopførte ishus ved Gammel Estrup kunne publikum kravle op ad stigen til husets lem og på egen krop opleve husets kolde og isfyldte indre. Foto: Jørgen Vest Rasmussen.

lige efter opførelsen af huset har man nærmere anvendt isen direkte i *Skaføgaard*s ismejeri.²⁸ Ishuset fra *Skaføgaard* er et typisk ishus, og placeret nær *Gammel Estrups* ydre voldgrav og karpedamme indgår det otte kvadratmeter store bindingsværkshus som et naturligt element i herregårdens bygningsmasse. Normalt placerede man ishusene i umiddelbar

nærhed af herregårdenes mejerier af hensyn til den daglige udtagning af is, men på *Skaføgaard* har man valgt at placere huset nær voldgraven, hvilket har gjort det lettere at fylde huset med is om vinteren. Ved genopførelsen ved *Gammel Estrup* i 2017 har museets fagpersonale ligeledes valgt at placere huset nær voldgraven og Alling Å for at fastholde for-

tællingen om arbejdet med påfyldning af is i huset. Det første, man lægger mærke til, når man ser huset, er den manglende dør; den eneste indgang til huset er via en lem under stråtaget, bag lemmen forhindrer et tykt lag halm den udefrakommende varme i at smelte den is, som museet har ladet påfylde huset, således at det igen udfylder sin oprindelige funktion som bygning. Husets konstruktion er helt i overensstemmelse med Docent Fjords videnskabelige anbefalinger i 1870'erne, om end det næppe har lettet den daglige brug af ishuset.

I 1872, og således nogle år før ishuset ved *Skaføgaard* blev opført, havde man på *Gammel Estrup* på samme vis et ishus at finde blandt herregårdens mange små funktionsbygninger. Dette hus beskrives i en vurderingsprotokol over *Gammel Estrup Gods 1872-1877*: „En Iiskjælder 8 ¼ alen i Qvadrat, 6 Al. Høi, fyr bindingsværk med muurede Vægge, Straatag; Bræddeloft og indvendig Bræddebeklædning overalt. Bygningen, der er ligeså god som ny takseres til 300 rd“.²⁹

Ret meget mere ved man desværre ikke om det oprindelige ishus på *Gammel Estrup* – ej heller dets præcise oprindelige placering, men det har givet god mening at placere det „nye“ ishus fra *Skaføgaard* nær *Gammel Estrups* ydre voldgrav af hensyn til transporten af isblokke fra voldgraven til ishuset.

Historien om fortidens køleskabe kan i dag opleves på *Gammel Estrup* gennem det genopførte ishus fra *Skaføgaard*, der efter alle kunstens regler har fået hulrummet i huset fyldt op med tørvesmuld

fra Pindstrup Mosebrug. Under jorden fungerer et lag strandskaller som isolering mod opadstigende varme, og på bræddeloftet isolerer et tykt lag halm, når museets fagpersonale skal tilgå huset gennem taglemmen.

Gammel Estrup – Herregårdsmuseet har som et led i genopførelsen af det gamle hus afprøvet dets nedkølede evner og påfyldt is i huset med et tilfredsstillende resultat – det gamle hus kan stadig efter så mange år og flere rejser holde is nedkølet.

Noter:

1. Ishuset er i en brandtaksation fra samme år sat til 120 rigsdaler. Landsarkivet for Nørrejylland. Randers Branddirektorat, vurderingsprotokol 1872-1877 Gammel Estrup.
2. Lundbæk, Morten: *Ishuse. Om isning, opbevaring og brug af is i ældre tid, især på danske herregårde*, Institut for Europæisk Folkelivsforskning, Brede, 1970. S 6.
3. Laursen, Jesper: *Historien i skoven*, Skippershoved 1994, s. 27.
4. Lund, Troels: *Dagligliv i Danmark i det 15. Århundrede*, Bind 2, 1870-1901.
5. Lundbæk s. 9.
6. Laursen, Jesper: *Historien i Skoven*, Skippershoved 1994.
7. Ibid. s. 65.
8. Ibid. s. 13.
9. Ibid. s. 144.
10. Bøgild, B.: *Mælkeribruget i Danmark*, 2. udgave, København 1896, s. 82.
11. Lundbæk. 37.
12. Ibid. s. 77.
13. Ibid s. 85.
14. Ibid s. 21.
15. Nørgaard. E. A.: „Hvorleedes opbevares Iis bedst?“, i: *Berlingske politiske og Avertissements – Tidende* 1843, nr. 298. D. 5. november.
16. Lundbæk s. 43.
17. Westermann og Goldschmidt: *Landmandsbogen, Raadgiver for den Danske Landmand og hans Husstand ved den daglige Gerning*, Det Nordiske Forlag 1885, s. 141.
18. Ibid. s. 57.

19. Ibid.
20. Højrup, Ole: *Herregårdsliv, beretninger fra århundredeskiftet. Stald- og havefolk*, Nationalmuseet 1981.
21. Ibid.
22. Lundbæk s. 63.
23. Haugsted, Ejler: „Skaføgaard“, i: *Danske slotte og herregårde*, IV. 1945 s. 300.
24. Bygningsbeskrivelse, Ishus, bygning nr. 113. Fra Skaføgaard Hovedgård, matr. Nr. 1 i Hvilsager sg. Sønderhald Herred, Randers Amt.
25. „Herregårds isopbevaringshus – Genopbygning på Gammel Estrup – Herregårdsmuseet“ Arkitektfirmaet Kjaer og Richter, 2015.
26. Ibid. s. 2.
27. Ibid. s. 5.
28. Bygningsbeskrivelse, Ishus, bygning nr. 113. Fra Skaføgaard Hovedgård, matr. Nr. 1 i Hvilsager sg. Sønderhald Herred, Randers Amt. s 2.
29. Landsarkivet for Nørrejylland. Randers Branddirektorat, vurderingsprotokol 1872-1877 Gammel Estrup.

Litteratur:

- Bøgild, B.: *Mælkeribruget i Danmark*, 2. udgave, København 1896.
- Estrup, J.: „Skaføgaard“, i: *Randers Amt*, Årg. 14, 1920.
- Haugsted, Ejler: „Skaføgaard“, i: *Danske slotte og herregårde*, IV. 1945.
- Højrup, Ole: *Herregårdsliv, beretninger fra århundredeskiftet, Stald- og havefolk*, Nationalmuseet 1981.
- Laursen, Jesper: *Historien i skoven*, Skippershoved 1994.
- Lund, Troels: *Dagligt liv i Norden i det sekstende Århun-*

drede, Bind 2, *Herregårde og slotte, klædedragt*. 1879-1901. Lundbæk, Morten: *Ishuse. Om isning, opbevaring og brug af is i ældre tid, især på danske herregårde*, Institut for Europæisk Folkelivsforskning, Brede, 1970.

Lütken. G.: *Opfindelsernes bog*, Bind 8, København 1877-1883.

Nørgaard, E.A.: „Hvorleedes opbevares Iis bedst?“, i: *Berlingske politiske og Avertissements- Tidende*. nr. 298. D. 5. november. 1843.

Pullich, A.F., Gustav Storm og W. Møllerup (red.): *Nordisk conversationslexikon, indeholdende forklaring over vigtige navne, gjenstande og begreber, som forekomme under læsning og i samtale*, Bind 4, København 1887.

Reinink, Wessel: *Eiskeller, kulturgeschichte alter Kühltechniken*, Kulturstudien Bei Böhlau 1981.

Westermann og Goldschmidt: *Landmandsbogen, Raadgiver for den Danske Landmand og hans Husstand ved den daglige Gerning*, Det Nordiske Forlag 1885.

Upubliceret materiale:

Landsarkivet for Nørrejylland, Viborg: Forsikringsprotokol 1930-1960, herunder vurdering af Skafø 29/10 1929.

Landsarkivet for Nørrejylland, Viborg: Sognevurderingsprotokol for Hvilsager og Lihme 1886-1899.

Landsarkivet for Nørrejylland. Randers Branddirektorat, vurderingsprotokol 1872-1877 Gammel Estrup, transskription: Dorte Kook Lyngholm.

„Herregårds isopbevaringshus – Genopbygning på Gammel Estrup – Herregårdsmuseet“, Arkitektfirmaet Kjaer og Richter, 2015.