

VIGGO SØRENSEN:

Rapport fra Jysk Ordbogs redaktion:

Bagehus, s.

Sådan startede det. Opslagsform og ordklasse var let nok at bestemme, udtalen forresten også; men så snart det kom til ordets udbredelse og betydning, blev billedet uoverskueligt og modsigelsesfuldt. Jeg skal så kortfattet som muligt skitsere hvordan - og derpå vise, hvordan billedet klarer op igen, når man inddrager gårdhistorisk viden.

Betragt nu først kort 1. Nord for den bølgede linje gennem Midtjylland er ordet "bagehus" så godt som ukendt; sydpå til den fede linje finder man det spredt afhjemlet; men først i de sønderjyske og sydslesvigske egne, der er helt omgivet af sidstnævnte linje, ser ordet ud til at være gængs (eller at have været det). En og anden vil måske lettere genkende ordet, når jeg tilføjer, at det nord for rigsgrænsen (men stadig inden for den fede linje) afsnupes til "bakkus". Ganske parallelt med, at et gammeldansk "brygger-hus" er blevet til nudansk "bryggers" etc.

Så meget om ordets udbredelse (og udtale); nu til betydningen, som kræver nye grænsedragninger på kortet. I hele det midt- og sydjyske område mellem de to nævnte linjer har "bagehus" (og synonymet "ovnhaus") betegnet et lille fritliggende udhus, udelukkende indrettet til brødbagning og derfor gået af brug sammen med hjemmebagningen. Samme betydning har ordet i store dele af området inden for den fede linje, nemlig øst- og nordpå helt til de tynde linjer. I begge de restområder, der herved afsnøres, har "bakkus" derimod betegnet (og betegner stadigvæk) et bryggers - altså et sted, hvortil man har henlagt alle mulige slags pladskrævende eller svinende husarbejde. Blot er dette "bakkus" i den vandret skraverede egn mellem Kolding og Åbenrå indrettet i selve stuehuset som et naborum til køkkenet; hvorimod det i de lodret skraverede egne (Als, Sundeved og Angel) er henvist til et udhus.

Ikke sandt: et sært udbredelsesområde, og de særeste variationer i bagehusets funktion og placering? Og så er her oven i købet ofret et par

detaljer, for at fremstillingen ikke skulle blive for vidtløftig. Ikke engang et vist kendskab til normale dialektgrænser gør billedet overskueligt. Først når det betragtes på baggrund af gårdens udviklingshistorie (eller rettere: nogle kendte hovedtræk af denne), kommer der mening i mangfoldigheden. Og lad mig så spare læseren for løbende notehenvisninger ved straks - en gang for alle - at opregne de gårdhistoriske bøger og artikler, jeg har konsulteret og trækker på i det følgende (skiftevis eller i kombination):

Hansen, H.P.: *Bondens Brød*. Kbh. 1954.

Jespersen, Sv.: Artiklen "stuehus". *Håndbog for danske lokalhistorikere* (red. af Johan Hvidtfeldt). Kbh. 1952-56.

Stoklund, B.: *Bondegård og byggeskik før 1850*. Kbh. 1969.

Zangenberg, H.: *Danske Bøndergaarde*. Kbh. 1925.

Zangenberg, H.: *Alsiske Bøndergaarde*. *Sønderjydske Aarbøger* 1928.

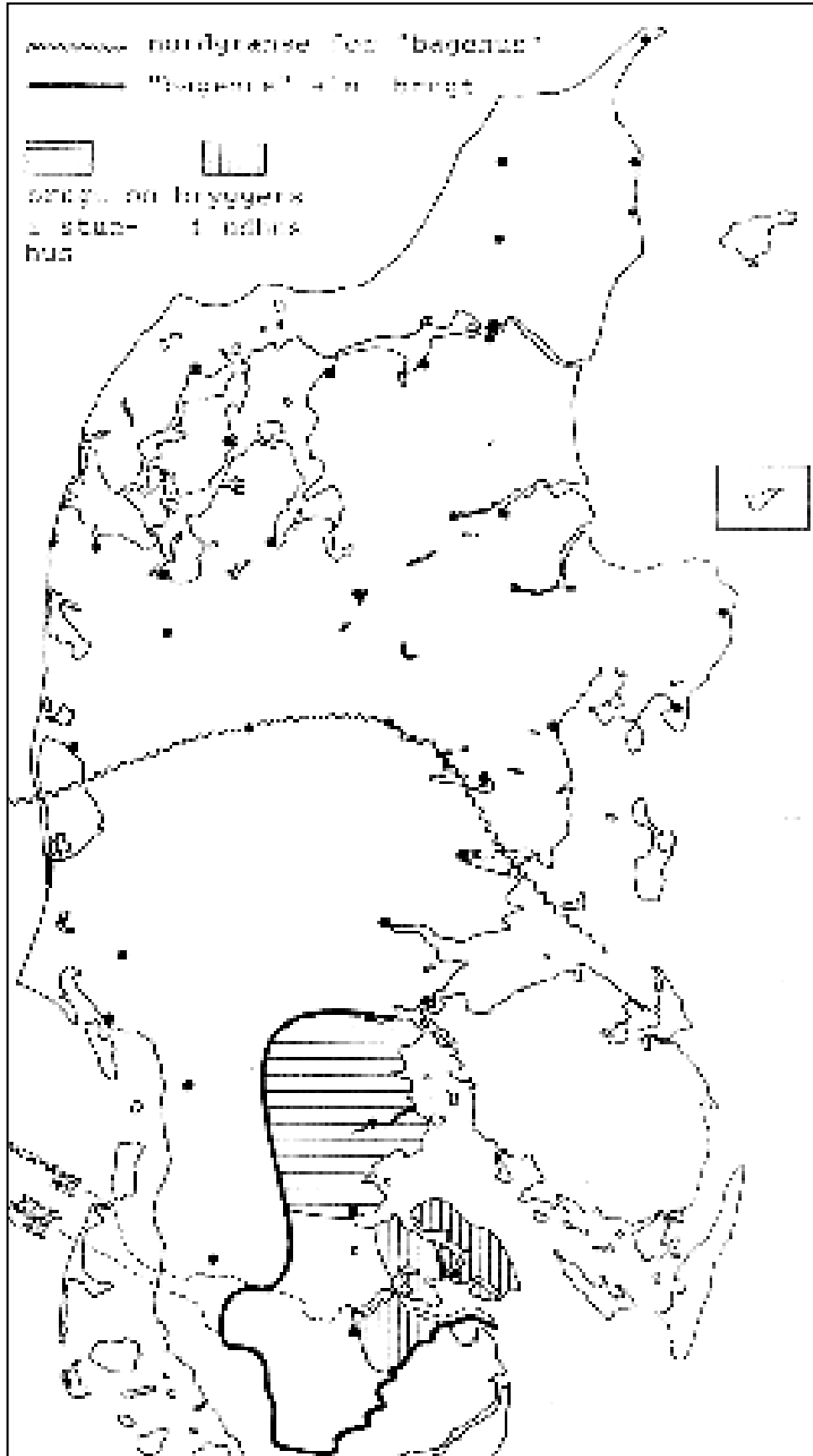
Zangenberg, H.: *Gammel Byggeskik i Vensyssel, Hanherrederne og Thy*. *Turistforeningen for Danmark, Aarbog* 1932.

Zangenberg, H.: *Gamle Bondebygninger i Østjylland*. *Turistforeningen for Danmark, Aarbog* 1937.

Gennem århundreder har grundplanen for den danske gård været præget af vækst og funktionel differentiering, dvs. at der er blevet indrettet særskilte rum til alle vigtige aktiviteter og opholdsformål, så snart økonomien tillod det - og det vil igen sige i takt med avlens og husdyrholdets stigende afkast. At der helt ind i vort århundrede har eksisteret småsteder med kun de allernødvendigste rum, ændrer intet ved den generelle tendens.

For middelaldergårdens simple stue og forstue har denne tendens betydet en udvikling frem mod to hele sektioner af stuehuset: én til beboernes ophold, spisning, småsystem, opmagasinering af klæder og indbo, etc.; og en anden til varetagelse af husholdningen (bading, brygning, vask osv.) samt opbevaring af husholdningsprodukterne. Den førstnævnte sektion kommer bl.a. til at omfatte dagligstue og en eller flere "fine" stuer; den sidstnævnte sektion's vigtigste rum bliver køkken og bryggers. Altsammen naturligtvis under stærkt egnsbestemte navne, hvoraf jeg kun skal komme ind på nogle få senere i artiklen. Tilsvarende differentieringer rammer efterhånden også gårdens stald- og ladeafdelinger.

Nu har en rumudvidelse jo normalt ikke fundet sted i forbindelse med en fuldstændig ombygning af gården. Man har blot føjet et eller flere ny rum til det bestående, og så måske ændret lidt ved de gamle rums ind-



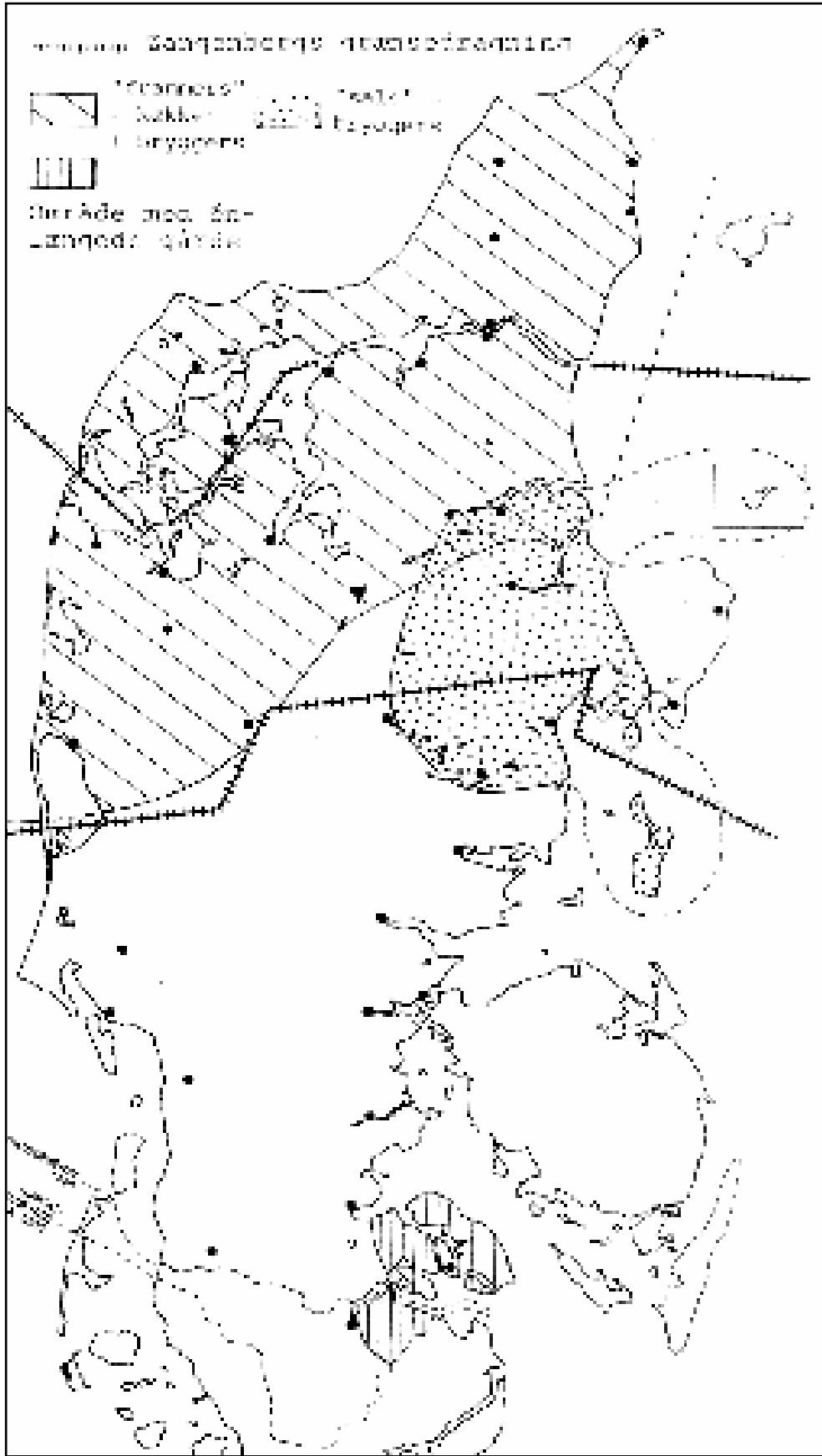
KORT 1 Udbredelse og betydning af ordet "bagehus"

retning og funktion. En sådan gradvis vækst har naturligvis tidligst og mest vedholdende berørt gårdens gamle kerne: stuehuset med dets stue, forstue - og vel også stald. Ved hver enkelt udvidelse har valget stået mellem tilbygning til eller udflytning fra længen. Af mange grunde er udflytning billigst; og opkomsten af den typiske tre- eller firlængede gård viser jo umiddelbart, hvor flittigt denne løsning er blevet brugt.

Hvad man efterhånden udflyttede fra stuehuset, har vel i første række været bestemt af behov. Meget benyttede arbejds- og opholdsrum som køkken og dagligstue kan vanskeligt tænkes fjernet fra stuehusets relative komfort, og ligeså vanskeligt de forskellige opmagasineringsrum fra stuehusets relative tyverisikring. Et oplagt og tidligt benyttet udflytningsobjekt er derimod laden (for så vidt den nogensinde har optaget andet end udhusplads). Næsten ligeså oplagt er det at udflytte stald eller bryggers; men her spiller også forskellig tradition ind - med direkte konsekvens for bagehusets opkomst.

En afgørende betingelse for, at bryggerset kunne udflyttes, synes det f.eks. at være, at dets funktioner i forvejen blev varetaget klart adskilt fra køkkenets. Og dette forhold gjaldt nok det sydlige Jylland, hvor madlavning og rumopvarmning var knyttet til dagligstuens (og lidt senere i udviklingen: køkkenets) ildsted, medens bagerovn og gruekedel havde deres eget ildsted, undertiden flere rum borte. I det nordlige Jylland stod sagerne helt anderledes. Her var der stærk tradition for at samle alle de nævnte funktioner om et og samme ildsted, anbragt centralt i en kombineret køkken- og bryggerssektion; og en udflytning af bryggersvirksomheden ville her have grebet føleligt ind i de vante arbejdsvilkår.

Gårdhistorikeren Zangenberg har bestemt grænsen mellem de to ildstedstraditioner omtrent sådan: et ildsted er normen nord for Limfjorden, medens to ildsteder er det almindelige syd for en linje Kalø vig - Herning - Skjern å; områderne ind imellem viser en ukarakteristisk blanding (vistnok fordi et enligt ildsted af nordlig karakter ofte i anden omgang er blevet suppleret med et særligt køkkenildsted). Jeg skal ikke gå nærmere ind på denne blanding, så lidt som på de forskellige skorstenstyper, der udviklede sig om ildstederne mod nord og mod syd. Kast i stedet et blik på kort 2, hvor de kamtakkede linjer resumerer Zangenbergs grænsedragninger; og lad os så op imod dette billede hol-



KORT 2 Gårdshistoriske og ordgeografiske områder

de de slutninger om den pågældende kulturgrænse, der kan drages på sproglige præmisser.

Når sprogbrugeren i sin hverdag betegner genstande eller fænomener med et fælles overbegreb, tør man vel gå ud fra, at han eller hun oplever dem som dele af en helhed - eller at de i det mindste er blevet opfattet sådan, dengang de fik deres nu hævdvundne navne. For køkken og bryggers er der helt op i vore dage blevet brugt en sådan fællesbetegnelse inden for hele det skråt skraverede område på kort 2, nemlig ordet "frammers" (udviklet af det gammeldanske "fram-hus" = forstue). Ønskede man at tale om det enkelte rum, måtte man tidligere ty til sammensætninger: "inder-" eller "lille-frammers" (= køkken), "yder-", "store-" eller "andet-frammers" (= bryggers). Altsammen tegn på, at den nordjyske ildstedsindretning i ældre tid har domineret i hvert fald så langt mod syd.

Måske har den rakt endnu videre. For i det midtøstjyske område, der er prikket på kort 2, kaldes bryggerset "sals" - en betegnelse, som hævet over enhver tvivl går tilbage til "sal-hus" = stuehus (og som i store dele af Vestjylland stadig bruges i denne betydning, jfr. N.Å. Nielsen: De jyske dialekter, s. 145). Jeg kan meget vanskeligt forestille mig navnet for hele stuehuset overført direkte på et enkelt, relativt sent udspaltet rum. Så virker det noget mere sandsynligt, at navnet på et mellemtrin har betegnet hele køkkensektionen, sådan som "frammers" gør det den dag i dag mod nordvest.

Hvis man godtager denne argumentation, ser skillelinjen mellem nord- og sydjysk ildstedsindretning ud til engang at have løbet en del sydligere end Zangenbergs sydlige kamlinje på kort 2. Og nu stemmer den forbavsende godt overens med bagehusets nordgrænse iflg. kort 1. Man tør formentlig konkludere, at det kun er den sydjyske ildstedsindretning, der har givet reel mulighed for bagehusets opkomst.

Mulighed er dog en ting, udnyttelse af muligheden noget ganske andet. H.P. Hansens skildringer af bageforholdene i Midt- og Vestjylland efterlader snarest det indtryk, at en udflyttet bagerovn blev genindlemmet i stuehuset, så snart dette blev udvidet i fornødent omfang. Og at de øvrige bryggersfunktioner forblev uberørte af disse flytninger. Når det ikke gik sådan overalt, skyldes det andre kulturelle kræfter, først og fremmest traditionerne for staldens placering.

Syd for Kongeåen har man helt frem til vore dage foretrukket at huse gårdens beboere og dens dyr i samme hovedlængde, kun adskilt af en forstue (det såkaldte “framgulv”) i husets fulde dybde. Traditionen synes at stamme dels fra den frisiske gårdtype (i vest), dels fra sakseregården (i øst); og den har øjensynlig været tilstrækkelig indgroet til, at den i en ekspansionstid har kunnet tilsige bryggersets udflytning fremfor staldens. Hvor bryggerset så flyttes hen, afhænger ikke mindst af en tredje tradition: for eller imod sidelænger.

Den enlængede gårdtype menes for et par århundreder tilbage at have domineret hele Sønderjylland og Sydslesvig. Senere er det blevet almindeligt med sidelænger i størstedelen af området. Men på Als og Sundeved samt i Angel har de fleste gårde stadig kun en længe, nemlig et rummeligt “indhus” med beboelse i den ene ende og stald i den anden; resten af gårdens pladsbehov dækkes af mere eller mindre spredte udhuse (f.eks. lade, aftægtshus etc.).

Disse gårdhistoriske kendsgerninger giver nu en ganske god forklaring på de resterende sproglige iagttagelser fra kort 1. I den store hovedpart af Sønderjylland og Sydslesvig, hvor man efterhånden gik over til at bygge sidelænger, har der godt nok været oprettet “bage-” og “ovnhuse”. Men kun til varetagelse af bagningen, ikke de øvrige bryggersfunktioner - og derfor også kun små tarvelige bagehuse. Vask, brygning mv. blev stadig udført i stuehuset eller i en tilbygget sidelænge, så vidt muligt stadig i tilknytning til køkkenets ildsted. Et par af ordboogens optegnelser tyder på, at tysk administration har tilskyndet kraftigt til en sådan isoleret udflytning af bagerovnen - af hensyn til brandfaren. Kravet blev dog langtfra fulgt af alle, og i hele det uskraverede område af Sønderjylland og Sydslesvig (på tværs af kort 1's fede linje) har man nok så hyppigt bevaret ovnen inde, indtil den omsider gik af mode.

Sagligt set gælder alt fra forrige afsnit også den egn mellem Kolding og Åbenrå, der er vandret skraveret på kort 1. Her synes navnet “bagehus” blot at være flyttet med bagerovnen tilbage til stuehuset, så der er kommet en betydningsmodsætning i stand overfor det tidligere synonym “ovnhaus”. At et rum i gården kan få navn af “-hus”, gives der talrige andre eksempler på, hvoraf “bryggers” og “frammers” allerede er omtalt.

Helt anderledes, hvor den enlængede gård holdt sig. Det er lige netop i disse østlige egne (lodret skraveret på kort 2), at bagehusene kulminerer i antal, størrelse, udstyr og funktioner (hvad den tilsvarende skravering på kort 1 jo stod for). Fra ordbogens kilder ved vi, at bagehuset ikke kun var stedet, hvor man slog dej op og bagte; også brygning og vask var normalt henlagt hertil; og blandt de mange andre ting, man fra tid til anden brugte bagehuset til, kan nævnes brændevinsfremstilling samt tørring af kød, hør, frugt osv. Det virker på denne baggrund helt forståeligt, når en af vore kilder fra tiden efter hjemmebagningens ophør spontant oversætter "bagehus" til vaskehus! Eller når et par andre fra samme tid omtolker navnet på dette vigtigste udhus i gården og kalder det "baghus" (som modsætning til "indhus" = stuehus).

Der er naturligvis mange detaljer, som ikke er kommet med i denne fremstilling - både gårdhistoriske og ordgeografiske detaljer. Men jeg håber allerede med det sagte at have demonstreret, hvordan sproglige og kulturhistoriske studier kan støtte hinanden. Ordbogsredaktøren bør aldrig glemme, at materielle vilkår og indarbejdede vaner og forestillinger var støbeformene om de gloser, han eller hun registrerer - selv om det så også i praksis kan knibe med tiden til at undersøge alle sådanne sammenhænge og med pladsen til at redegøre for dem.

Min pointe om sproglige og kulturhistoriske sammenhænge vender imidlertid også den anden vej rundt: gloserne står jo tit tilbage som "håndgribelige" aftryk af fortidens forhold og tankegang - længe efter at materielle rester og personlige erindringer er vejret hen. Kulturhistorikeren kan skam også have stor nytte af gode ordbøger!