

Årets gang inde og ude på Dinesgaarden i begyndelsen af 1900-tallet

af Rasmus Hansen

Rasmus Hansen blev født 11/9-1898 på Dinesgaarden i Landet Sogn. Han var den yngste af 3 brødre (Peder og Johannes hed de 2 ældre brødre), og han overtog senere selv gården. Ingen tvivl om at han som dreng har deltaget i det daglige arbejde på gården, og han har haft øjnene med sig og lagt mærke til mange ting.

Rasmus Hansen kom i 1970'erne i forbindelse med museumsinspektør Ole Højrup, Nationalmuseet. Han opfordrede Rasmus Hansen til at nedskrive sine erfaringer med det daglige arbejde – inde og ude – på en gård i begyndelsen af 1900-tallet.

Høstredskaber

Høstredskaber i min barndom bestod kun af en le, og den skulle der megen øvelse til at bruge. En dygtig høstkarl kunne høste 1 td. land om dagen – vel at mærke, hvis der ikke var for megen lejesæd – og en rask pige skulle kunne binde det op efterhånden, som det blev høstet. Så var de også godt trætte, når de nåede aften. Der blev i dagens løb drukket meget gammeløl, som vi drenge havde travlt med at bære ud i marken. Det blev båret i nogle store lerdunke. En sådan varm høstdag, hvor der blev drukket rigeligt gammeløl, kunne man godt nok nærme sig »en lille kæfert«. I 1905 fik vi vor første aflægger-høstmaskine, hvilket var et stort fremskridt. Allerede i 1912 fik vi selvbinder, der blev det dominerende høstredskab, indtil mejetærskeren holdt sit indtog.

Bagning

Bagning var en festdag, der indledtes aftenen før med, at der blev fyldt 6 skp = 120 pund (60kg) rugmel op i dejtruget, som stod i bryg-

gerset lige foran den lerklinede ovn. Der blev nu gradvist hældt lidt vand i rugmelet og senere en skefuld surdej fra den forrige bagning. Min mor samt den ældste af tjenestepigerne kunne nu gå i gang med æltningen. Før denne begyndte, var min mor meget påpasselig med rengøringen af både hendes egne samt pigens hænder, negle og arme. Når æltningen var overstået, blev dejen dækket til med et rent lagen og derover et par dyner for at stå natten over for at hæve.

Næste morgen, når malkningen var overstået, gik man i gang med æltningen igen.



I midten ses Rasmus Hansen omgivet af sine forældre, Marie og Hans Hansen og de to ældre brødre Johannes (t.v.) og Peder.



Hostarbejde var hårdt arbejde, før man fik maskiner til hjælp. (Foto: Søren Lolk)



Et godt hønseshold var vigtigt. Rasmus Hansens mor, Marie Hansen er her i gang med fodringen.

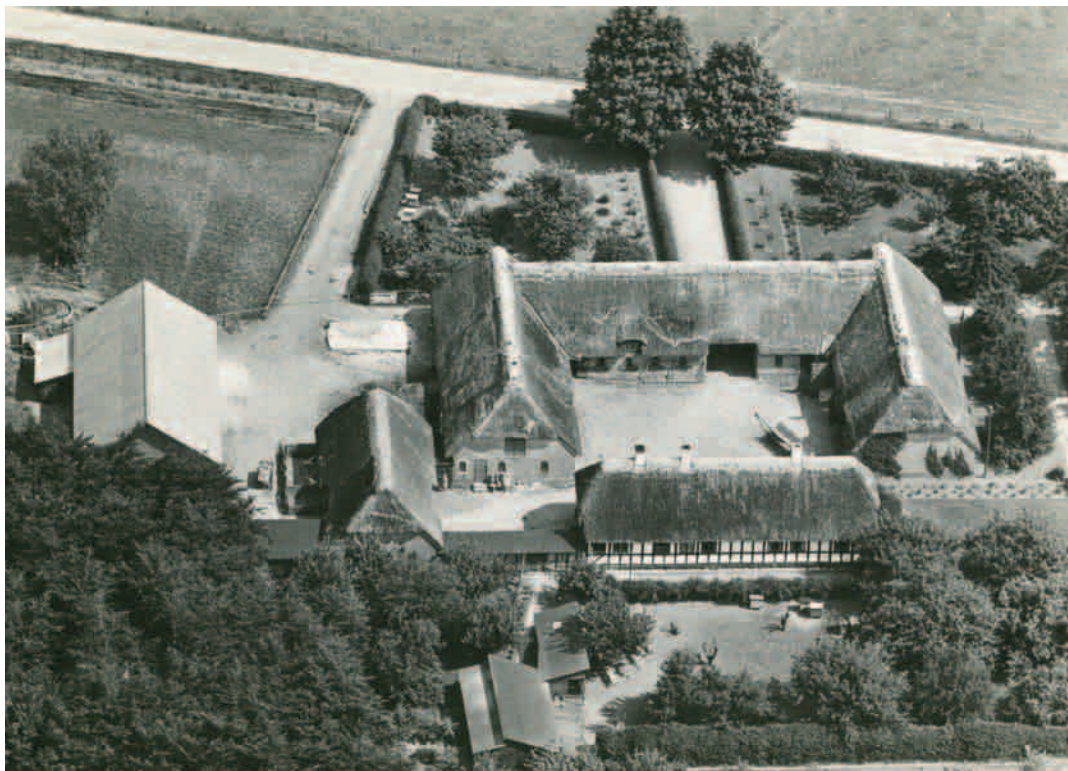
Derefter blev brødene slået op, i alt 20-22 stk. Aftenen før havde far kørt 12-14 knipper tjørn ind til bryggeret, klar til at fyre ovnen op. Denne opvarmning begyndte mindst en time før æltningen af brødet. Ovnen skulle være rigtig varm og rødgloedende. Ovnen blev derefter fejlet ren af en kost af vådt løv eller en halmkost. Far satte nu et brød på en glat træplade, kaldet en »skødsel«, hvori der var en lang stang, der kunne nå helt ind i enden af ovnen. De sidste rester af dejen i dejtruget blev lavet til knækbrød. Det vil sige to flade stykker dej blev lagt sammen med ituskårne æbler imellem. Vi drenge skulle nok passe på at være hjemme, når der skulle åbnes for ovnen. De bagte rugbrød varede i ca. 3 uger. I sommertiden kunne de godt begynde at mugne, men det blev afværget ved, at de blev lagt over en spilkogende gruekedel. Den kogende damp slog mugskimlen ihjel, og brødet blev som nyt.

Tækning

Alle gårdens tage var stråtage, derfor skulle der skaffes meget langhalm. Stråtagenes holdbarhed var vidt forskellig. Sydvendte tage holdt kun ca. 15 år, mens nordvendte tage holdt mere end det dobbelte.

Førend tækningen begyndte, måtte det nødvendige tækkemateriale være til stede. Det kunne være tækkerør, der blev skåret eller høstet i moser og på strandenge om vinteren, såkaldte isrør, eller det kunne være rug, der var plejtærsket til langhalm. Senere blev det mere almindeligt med hvede langhalm. Det blev lavet på langhalmrriver eller bredtærsket. Senere kom langhalmmaskiner, hvor langhalm kommer færdigbundet ud.

Når det gamle tag var fjernet, blev lægterne gået efter. De svage blev fjernet og nye sømmet på. I de fleste større landsbyer boede to tækkemænd, som arbejdede sammen. De blev bestilt fra år til år, og de var meget ære-



Dinesgaarden mens den endnu var firlænget, og alle tage var stråtekte.

kære med hensyn til, hvordan deres arbejde blev udført. Selve tækkearbejdet blev ordnet udvendigt af tækkemændene, indvendigt sad der en stor dreng og stak tækkenålen ud. Denne nål var trådet med ståltråd eller kobbertråd; det sidste er det bedste. Mange år tilbage i tiden blev tagene bundet med vidjer fra dertil egnede pilebuske. Jeg har som dreng været med til at tage sådan et gammelt tag ned.

Når det nye tag var lagt op og bundet, skulle det »ryges«, dvs. der skulle laves rygning. Det bedste materiale her på egnen var frisk iland-drevet tang. Det blev holdt på plads af træer af egevad.

Her på vor firelængede stråtekte gård blev der på et hjørne af taget lagt et gammelt vognhjul, som skulle friste storkene til at bygge rede, hvilket de også gjorde. Når de så i sommerens løb samlede føde til deres unger, kunne det ske, at der trillede en frø eller en lille snoegeunge ned ad taget. Når storkeungerne skulle lære at flyve, vandrede de i flere dage hen ad tagryggen, måske for at lære at holde balancen. Når storkene om efteråret belavede sig på at rejse sydpå, har jeg oplevet at hen imod 100 storke samlede sig på taget af den nærliggende Landet Kirke.

Høslet

I mine første barneår blev alt vort græs slået til hø med le. Det arbejde foregik i tiden fra den 7. juni til den ca. 20. juni alt efter årets tidlighed. Dette arbejde var meget strengt, meget strengere end at høste korn. Det krævede desuden, at den mand, der slog græsset, skulle være dygtig til at ordne og slibe sin le.

Når græsset var slået, skulle det spredes, for at det hurtigt kunne tørre. Efter ca. 3 dages solskin kunne det stakkes. Vi har altid haft hørive her på gården, hvilket lettede arbejdet meget. Alt arbejde med hø var hårdt arbejde, og derfor var der brug for noget godt gammeløl. Det var der også planlagt fra vinteren af. Efter en uge eller 14 dage kunne høet køres

ind. Det gav en vellugt på høstængen og samtidig en fortrøstning om, at der var kommet vinterforråd til huse.

Senere fik vi slåmaskine, høspreder, høpreser til at presse høet lige fra marken – arbejdet blev lettere, men blev produktet bedre?

Slagtning

Ved novembertid var det reglen, at den første slagtning skulle finde sted. Der var gennem de sidste måneder set med glæde på, hvordan den store slagtegris trivedes. Dagen før slagtningen blev gruekedlen fyldt med vand, tjørnebrændet var lagt på plads ved siden af kedlen, og rebet, som grisen skulle hænge i, var bundet om den svære bjælke i bagportens. Tidligt om morgenen den næste dag blev der fyret op under gruekedlen, for at vandet til skoldning kunne være på kogepunktet i rette tid.

Hurtigt efter slagterens ankomst kom grisen op på et omvendt kar. Den var bundet på alle fire ben og blev fastholdt af et par stærke karle. Der blev stukket en kniv i halsen på grisen, og blodet blev opsamlet i en spand under stadig omrøring. Efter skoldningen blev grisen rengjort og hængt op i bjælken til afkøling. Flommen blev taget ud og derefter afsmeltet. Tarmene blev rensed og klargjort til stopning af pølser. Næste dag, førend vi fik hakkemaskine, måtte alt kødet til pølserne hakkes med krumkniv. Efter afsmeltningen af flommen (svinefedtet) blev fedtegreverne blandet med lever og æbler. Alle de store stykker kød blev nedsaltet i et stort saltkar, hvor det kunne holde sig længe. Noget af det blev senere røget i den store skorsten. I den tid røgningen stod på, skulle der helst fyres med ellebrænde, aldrig med gran eller fyrrebrænde.

Hen imod jul blev der slagtet igen, men da en mindre gris og et eller to lam. Der skulle jo være noget at gå julen i møde med. Det var en skam, at der ikke var anden konserveringsmetode end salt. Derfor fik man meget tit grønkalssuppe og gule ærter.



Gårdens dyrehold omfattede også heste og kvæg. Her er familien og tjenestepigen stillet op til fotografiering. Johannes præsenterer gårdens tyr og Rasmus og Peder hver en hest. Foto fra ca. 1912.

Brygning

Med alt den salte mad, man tidligere fik på landet, skulle man have meget at drikke, og derfor blev der brygget, når tønderne var ved at være tomme. Her på øen er der et gammelt mundheld, der siger: »At hvor man lægger en tønne malt, behøver man ikke at lægge en tønne rug.«

Råstofferne til øl var malt, humle og gær. Desuden renlighed og atter renlighed. Malt fik man, når man lagde byg til spiring, der så blev afbrudt på et passende tidspunkt. Det blev derefter lagt til tørring for sluttelig at blive røget svagt. Det skete i den største skorsten, som var indrettet til det samme – også kaldt en »kølle«. Efter denne proces blev byggen malet og gjort klar til brygningen. Humle avlede man i humlehaven. En humlehave fandtes ved de fleste gamle gårde. Når humleplan-

terne om foråret begyndte at skyde nye skud, blev der sat en lang, tynd granstang ned ved hver plante. De tre, fire kraftigste skud blev bundet fast til stangen, og når vi nåede efteråret, hang der en stor mængde humlekopper i toppen af stangen. Stængerne blev trukket op og humlekopperne blev plukket af. Når det var overstået, blev de lagt ud på stuehusgulvet til tørring. Derefter blev humlen lagt i en gammel kiste med vægt ovenpå af nogle store sten, og derefter var humlen klar til brug. Gæren gemte man fra sidste brygning, eller man lånte en portion gær hos naboen, hvilket blev regnet for en god fornyelse af brygget.

Dagen før brygningen blev alle tønder og kar, som skulle bruges til brygning, vasket og skoldet. Tæt ved gruekedlen blev der sat et kar »rastkarret« (tapkarret), hvori der var et hul i bunden. I hullet kunne der sættes en tapstang,



Marie og Hans Hansen, samt tjenestepigen en vinterdag i ca. 1911 ved gavlen af gårdens stuehus.



En ung Rasmus Hansen i haven ved Dinesgaarden, ca. 1914.

og om denne tapstang fastgjorde man nogle halmviske af ruglanghalm. Disse var godt skoldede, inden de kom i karret. Oven på disse halmviske blev der lagt den nødvendige humle og derover malten. Til sidst blev der hældt spilkogende vand over det hele.

Ved almindelig brygning af dagligt øl brugte man her på gården ca. 90 pund (45 kg) malt. De to gange om året, hvor der blev brygget gammeløl, skulle der bruges 125 pund (ca. 62 kg). Fra det store kar, der stod på en trefod, kunne øllet tappes ned i et mindre kar, og derfra kunne det igen øses over i et andet kar. Når alt øllet var tappet ud af rastkarret (tapkarret), skulle det stå til afsvaling, inden der blev tilsat gær. Gæren skulle tilsættes, når øllet havde legemstemperatur, hvilket den erfarne landhusmor kunne mærke ved at sætte albuespidsen ned i øllet. Når øllet havde stået natten over til gæring, og det hele var lykkedes, stod der et kruset lag gær hen over hele karrets flade. Nu var tiden inde til at »tylle« (hælde) øllet over på de rengjorte tønder. Efter 1-3 dage var det så tid til, at spunsehullet skulle klistres til. Det blev gjort med opblødt ler. Det første øl, der blev tappet af tøndens, var det stærkeste.

Gærder og hegn

Til gården hørte ca. 50 tdr. land, som var inddeelt i 7 marker, plus mose og eng. Disse marker havde hver sit navn: Store Galgemark, Lille Galgemark, Sølen, Midtmarken, Bredbjerget, Store Holmemark og Lille Holmemark.

Navnet Galgemark hentyder til, at der før i tiden har stået en galge, måske øens rettersted. I mine drengeår blev det fortalt, at de store sten, som lå i et nærliggende hegn, skulle man ikke røre, for de havde hørt til retterstedet. Sølen hentyder til, at denne mark var meget fugtig, men efter dræning blev det den frugtbarste af markerne. Midtmarken ligger midt i avlingen. Bredbjerget er et højdedrag, som strækker sig ind til naboerne, og deres marker, som støder op til, kaldes i øvrigt det

samme. Navnet Holmemark er opstået, fordi disse marker støder op til en skov, som kaldes Holme.

Alle markerne havde i min barndom levede hegn som grænse, senere var kun yderhegnet tilbage. Hegnene blev stynet hvert 7. år, som regel det år, hvor marken var brakmark. Først i februar, når man var færdig med tærskningen, gik man i gang med at styne hegnene. Der blev flettet risgærde på grøftevolden for at hegne for dyrene, når de især om efteråret blev sluppet løs på stubmarkerne. De tiloversblevne grene blev hugget og bundtet til små knipper, som blev brugt til optænding, når der skulle bages, brygges øl eller vaskes storvask. De tykkeste grene blev brugt til fyring i komfuret eller kakkelovnen. Vi var næsten selvforsynende med brændsel, da vi havde en del elletræer i mosen.

Bemærkninger

Ovenstående er en beskrivelse af nogle af de mange arbejdsopgaver, der var på Dinesgaarden tilbage i tiden. I Tasinge Årbog 1987 findes en artikel om Dinesgaardens historie. Årbogen er udsolgt, men Taasinge Lokalhistoriske Arkiv kan kontaktes, hvis man ønsker at læse artiklen

Rasmus Hansen blev født 1898 på Dinesgaarden i Landet Sogn. Han overtog gården efter forældrene i 1929 og blev samme år gift med Ebba Jørgensen. Ud over landbrugsarbejdet var Rasmus Hansen meget aktiv i lokalsamfundet, en dygtig igangsætter. Han varetog gennem tiden mange offentlige hverv. Han var også politisk aktiv, var sognerådsformand i Landet Sogn i ikke mindre end 23 år, 1944-1966, desuden var han i perioden 1958-1962 medlem af Svendborg Amtsråd. Han blev Ridder af Dannebrog. Rasmus Hansen døde 17. juni 1980.

