

Kost på landet

- fra selvforsyning til andelsproduktion

Undervisningsmateriale fra Greve Museum,

Kirsten Egholk, april 1999

Må kopieres med kildeangivelse

Brød, æg, mælk, ost og smør, grøntsager og frugt, kød og fisk, sukker og salt, øl og sodavand er nogle af de madvarer, vi spiser og drikker i dag. I dag køber vi vores mad og drikkevarer i et supermarked, som har indkøbt et varelager fra store mejerier, bagerier, bryggerier osv.

Men hvordan har landbefolkningen i 1700- og 1800-tallet fået mad og øl på bordet? Hvordan har de tilberedt det og hvornår får vi fx mejerier og bryggerier i Danmark? Det handler dette undervisningshæfte om.

Selvforsyning på landet

Folk på landet har været selvforsynende med alle de basale fødevarer, vi i dag er vant til at købe. At være selvforsynende betød, at man selv producerede næsten alt til sit eget forbrug; ikke kun mad men også tøj. Derfor kaldes en gård også for en produktions- og konsumtionsenhed. Husdyr forsynede landbefolkningen med kød, æg og mælk til fx smør og ost. Agerbrug forsynede gården med korn til brød, grød og øl. Køkkenhave, frugttræer og bærbuske forsynede gården med grøntsager, krydderurter, frugt og bær. Man kunne ikke fremstille alt selv. Salt, peber og sukker måtte man fx købe på et marked. Specielt salt var vigtigt, fordi det blev brugt til at salte kød og fisk med, så det ikke rådne, da man hverken havde fryser eller køleskab.

Årets gang på en gård

Hver dag, hele året igennem, gik med at dyrke jorden, passe husdyrene, fremstille tøj o.s.v. Alle gårdens folk, d.v.s. husbonden og hans kone og børn, tjenestefolk og eventuelle aftægtsfolk var med til at løse de mange forskellige arbejdsopgaver. Alle måtte give en hånd med. Før der kunne konsumeres, måtte der produceres. Arbejdsopgaverne var fordelt mellem mænd og kvinder, sådan at fx madlavning, børnepasning, rengøring og tøjfremstilling var kvindernes ansvar. Mændene havde fx ansvar for dyrkning af jorden, pasning af husdyr, fremstilling og reparation af redskaber. Piger og drenge blev gennem hele deres opvækst oplært i hhv. kvindens eller mandens forskellige arbejdsopgaver.

Landbosamfundet

Gården var del af en større helhed i en landsby. I 1700- og 1800-tallet var Danmark et landbosamfund bestående af landsbyer med gårde og huse. På Sjælland så en landsby nogenlunde sådan ud før udskiftningen omkring 1800. Landsbyens centrum var forten omkring hvilken gårde og huse var placeret. Forten var det sted, hvor kvæget var lukket inde om natten, og hvor kreaturerne blev vandet, hvor oldermandslauget mødtes ved bystævnet og rådslog om vigtige beslutninger. I større landsbyer lå også en kirke, en landsbyskole eller rytterskole, og ikke mindst en smedje. Rundt om landsbyen lå markerne inddelt i vange og åse.

Greve landsby 1787

Greve landsby hører, som de fleste byer på den frugtbare hedeboegn, til Danmarks store landsbyer. Folketællingen fra 1787 oplyser, at der i Greve Landsby boede 20 familier i gårde og 30 familier i huse, i alt 280 personer. De fattige, som boede på Greve fattighospital, er ikke talt med.

Husholdets størrelse i en gårdmandsfamilie og en husmandsfamilie var forskellig. I folketællingen fra 1787 kan man også se, at en husmandsfamilie bestod af 3 til 4 personer, i modsætning til gårdene hvor der boede mellem 6 og 10 personer.

Forskellen var, at medlemmerne på en gård talte både kernefamilien, altså far, mor og børn, samt tjenestefolk og evt. aftægtsfolk. Husmandsfamilier bestod kun af selve kernefamilien, men da mange husmandsbørn var sendt væk hjemmefra for at arbejde på en gård, når folket blev talt, er husmandsbørnene ikke talt med i husmandsfamilierne.

Forskellen på en gård og et hus var også, at gården oftest havde fire længer, mens huset kun havde en længe. Antallet af længer fortalte om man havde meget jord eller ej, for der var nemlig forskel på at være gårdmand og husmand.

Selvom gårdmændene havde meget mere jord en husmændene, ejede de ikke selv den gård de boede på eller den jord, hvor de dyrkede korn. Gårdmændene var nemlig 'fæstebønder'. Det betød, at de boede 'til leje' på en andens jord.

Fæstebonde

I 1700-tallet var jorden ejet enten af Kongen, Københavns Universitet eller en herremand fx fra Gjeddesdal Gods. At være fæstebonde betød altså, at det ikke var bonden selv der ejede jorden, men fx en herremand som havde givet ham lov til at bo på jorden til gengæld for noget andet. Jordejere og fæstebønder var gensidigt afhængige af hinanden. Jordejeren fik en til at dyrke sin jord og passe sine gårde eller huse. Gårdmanden og hans familie fik tag over hovedet og jorden var den, de levede af. Til gengæld skulle gårdmanden yde hoveriarbejde for herremanden, d.v.s. han skulle hjælpe med at dyrke herremandens marker. Fæstebonden skulle også betale 'landgilde' til herremanden. Landgilde er et gammelt ord, der betyder at fæstebonden betalte en vis portion af gårdens afgrøder og husdyr til jordejeren. Landgilde blev

næsten altid betalt i naturalier fx korn. Man kalder det for ‘naturalieøkonomi’, når man betaler for noget med fx korn. I dag har vi ‘pengeøkonomi’, fordi vi betaler med penge. Landgilde kunne fx bestå af to tønner rug, en tønne byg, to tønner havre, 12 pund smør, to gæs, to høns og et lam.

En gård kunne også være fæstegård under Københavns Universitet. Det betød, at en fæstebondes landgilde til universitetet var med til at give en professor løn for hans arbejde. Fordelen ved at være universitetsgård frem for almindelig fæstegård var, at man slap for hoveriarbejdet og havde mere tid til at arbejde på sin egen gård. Grevegård er et eksempel på en gammel universitetsgård.

Når dyrkningen af jorden var gårdmændenes eksistensgrundlag, hvad levede husmændene og deres familier så af? Husmændene havde en smule jord, men det var ikke nok til at en hel familie kunne brødfødes. Det var derfor almindeligt, at husmandsbørn i en alder af 7 eller 8 år kom ud at tjene på en gård. Husmanden tog ofte arbejde på en gård fx i høstperioden og supplerede sin indtægt med forskelligt håndværk fx skomageri, tømrearbejde, skrædderi og væveri. I 1787 var der 17 husmandsfamilier i Greve Landsby, der levede af landarbejde. De resterende 13 husmandsfamilier havde et håndværk som binæring, hvilket betyder et arbejde, der giver en ekstra indtjening.

Fra fæstebonde til selvejer

Omkring 1800 blev fæstebøndernes hverdag og livssituation gradvis ændret, fordi ‘landboreformerne’ blev gennemført. Landboreformerne er en samlet betegnelse for nogle love, som fik indflydelse på fæstebøndernes fremtid.

Gårdenes jord blev ‘udskiftet’. For den enkelte fæstebonde betød udskiftning af jorden, at gårdens jord, der tidligere havde været spredt i mindre jordagre, nu blev samlet i én jordlod. Det lettede det hårde og slidsomme markarbejde meget for bonden, at han ikke skulle arbejde på spredte jorder. Det var ikke altid, at bondens nye jordlod lå inden for landsbyen. Det betød, at gården skulle flyttes ud til den nye jordlod. Kort sagt blev bindingsværksgården skilt ad og flyttet væk fra landsbyen og ud til sin nye jordlod, hvor gården så blev samlet igen. Det var der ingen af bønderne, som var særlig glade for, fordi man gav afkald på det sociale fællesskab i landsbyen.

Grevegård er et eksempel på en gård, som blev udflyttet fra Greve Landsby i 1825-26. Ægteparret på gården, Niels Pedersen og Ingeborg Nielsdatter, er også de første ‘selvejere’ på Grevegård. For Niels betød det at blive selvejer, at han havde købt gården og altså ikke længere var fæstebonde under Københavns Universitet. Han skulle altså ikke længere betale ‘landgilde’ til universitetet.

Hvis man var fæstebonde under en herregård og købte sin gård, slap man ikke kun for at betale landgilde til herremanden. Bønderne kunne også betale sig fra at yde

hoveriarbejde for herremanden. De fik mere ud af arbejdskraften på deres egne gårde, end de skulle betale for hoveriafløsning.

Forskellen mellem de nye selvejerbønder og husmænd bliver større og større op gennem 1800-tallet. Mens selvejerbønderne havde fremgang, så det anderledes ud for husmænd og landarbejdere. Ved udskiftningen havde de nemlig fået tildelt så lidt jord, eller måske slet ingen jord. For at kunne brødføde en hel familie, begyndte husmænd og daglejere at arbejde for gårdmænd og godsejere. Specielt godsejerne manglede arbejdskraft, efter at selvejerbønderne var begyndt at betale sig fra hoveriarbejdet. Knap 100 år efter landboreformerne for gårdmandsklassen, går husmænd en lysere fremtid i møde bl.a. med husmandslovgivningen fra 1899 og lensafløsningsloven i 1919. Husmændene får nu så meget jord, at de kan forsørge en hel familie.

Den daglige kost

Uanset om man boede i gård, hus eller på fattighospital, skulle man have mad på bordet. Kosten har vekslet fra egn til egn. For eksempel har man spist meget fisk i kystegne, hvor man har haft en naturlig adgang til fiskeri og dermed fersk fisk bl.a. langs hele kyststrækningen ved Køge Bugt. Fisk blev enten saltet, røget eller tørret for at undgå forrådnelse. Det samme med kød. Når der blev slagtet blandt andet op til jul, spiste man fersk kød, noget man ellers ikke var vant til, da kødet enten var tørret eller røget i skostenen eller nedsaltet i store sulekar. For at kød og fisk ikke skulle gå i forrådnelse var det altså vigtigt at have nok salt. En slagtet gris var ikke meget værd uden salt. Når man slagtede skulle kødet nemlig mætte mange munde i lang tid.

Davre, middag og nadver

Gårdens folk spiste tre hovedmåltider om dagen; davre d.v.s. morgenmad, middag og nadver, d.v.s. aftensmad. Desuden fik man mellemmad om formiddagen og eftermiddagen. Om sommeren spiste man davre kl. 6 om morgenen efter malkning af køerne; om vinteren først kl. 7 eller 8. Davre bestod ofte af spegesild, grød og brød. Middagen kl. 12 hjemme på gården bestod af 'søbemad' og 'sulemad'. Søbemad var skemad fx grød. Sulemaden kunne fx være vælling kogt på flæsk med byggryn, kartofler og gulerødder. Aftensmåltidet, nadveren, blev spist kl. 7 eller 8 om aftenen; om sommeren endnu senere. Nadveren bestod som regel af grød. Havde man fået grød til middag, fik man mange steder kold grød overhældt med varm mælk.

Inden kartofflen bliver almindelig spise fra midten af 1800-tallet, har grød gennem århundreder været hovednæringsmidlet overalt i Danmark. Kornet blev bedre udnyttet ved at lave grød af det end brød, og så var det praktisk og let at lave grød til en stor flok mennesker på en gård.

Grøden, til daglig melgrød eller vandgrød, blev serveret i store fade på langbordet. Husstandens medlemmer, der hver især havde deres egen ske lavet af horn eller træ, kunne lange til fadet. Tallerkener spiste man ikke af. Måske havde man en træbrik til kødet. Skeen slikkede man grundigt af og tørrede i ærmet, og så var den klar til næste måltid. Gryden som grøden var kogt i, blev også sjældent vasket. Grødrester indgik bare i næste portion grød. Da man ofte skulle gå langt efter vand, sparede man på det. Opvaskevandet kunne af og til gemmes og bruges endnu engang, før svinene fik det.

Kostplan omkr. 1800 på en sjællandsk gård

Vinter

Davre kl. 7 eller 8: en halv spegesild og øllegrød.
Middag om mandagen: suppe med porre, gulerødder, eller hvidkål og melklumper.
Mellemmad kl. 5: et stykke fedtebrød.
Nadver kl. 7: skiftevis bygmelsgrød eller gryngrød, som dyppes i afskummet mælk eller øl.

Kilde: Mette Skougaard, Nationalmuseet 1984

Sommer (i høsttid)

Davre kl. 5: Brød og brændevin, førend folkene går i marken.
Frokost kl. 7: en halv sild og nykogt bygmelsgrød med surmælk.
Mellemmad kl. 9: et stykke ost og brød med brændevin.
Middag: nykogt vælling eller grød og stegt flæsk.
Mellemmad kl. 5: et stort stykke smørrebrød med ost eller kød, dertil brændevin.
Aftensmad: nykogt gryngrød og surmælk. Næste aften kold grød med surmælk

Øl - morgen, middag og aften

Udover brændevin var øl den mest almindelige daglige drik morgen, middag og aften hele året rundt, uanset alder og stand. I hver gård og hus stod ølkanden med det overgærede, hjemmebryggede øl altid fremme på langbordet, så husstandens medlemmer kunne slukke tørsten. På grund af den meget saltholdige kost blev der drukket store mængder af væde og der var stort set ikke andet at drikke end øl. Mælk blev ikke regnet for almindelig drikkevarer, da mælk primært blev brugt til gårdens egen smør- og osteproduktion. Kaffe og te bliver først almindelig drik på landet i løbet af 1800-tallet. Vandet fra brønden eller vandposten drak man nødigt, da der var stor risiko for at blive syg af det beskidte vand. Kogt vand kunne drikkes, men når vandet alligevel skulle koges, før det kunne drikkes, kunne man ligeså godt lave øl af vandet. Øllet bryggede kvinderne selv i hver gård og hus i det dertil indrettede bryggers.

Kvindens arbejdsopgaver

“Man skal kende en kvinde ved et dejtrug snarere end i en springdans”. Den gamle talemåde er en anden måde at sige, at en kvinde i 1700- og 1800-tallet ikke var meget værd for en mand, hvis hun ikke kunne finde ud af at lave mad. Var en kvinde til gengæld dygtig til fx at bage brød, brygge øl, kærne smør og lave ost, fik hun et godt omdømme og var også et godt parti for giftermål. Udover den daglige madlavning og rengøring, var det kvindens arbejde hele året rundt at sørge for uld- og hørvarer og lys, samt et forråd af øl, brød, saltet, røget eller tørret kød og fisk. Til daglig blev maden tilberedt over det åbne ildsted, som i sjællandske huse var placeret inde i selve skorstenen. Når husmoderen, med hjælp fra sine tjenestepiger eller døtre, skulle til at bage brød, brygge øl, kærne smør eller lave ost foregik det i gårdens bryggers, som lå i den ene ende af stuehuset.

Brødbagning

Jordens kornafgrøder var utrolig vigtig for landbefolkningen. Udover såsæd, foder til husdyrene, gav korn mel og gryn til såvel grød som øl og brød. Rugbrød var det mest almindelige brød at spise. Hvedebrød spiste man kun til højtider eller store fester fx bryllup. Når nygifte holder hvedebrødsdage i dag, henviser det faktisk til dengang man kun spiste hvedebrød til fest. Ca. en gang om måneden blev der bagt rugbrød i den store bageovn på gården. Man brugte et stort dejtrug, for der skulle bages mange brød, gerne af 50 kilo mel og to spande vand. Fra forrige bagning havde man gemt et stykke surdej drysset med salt for at det kunne holde sig. Surdejen blev blandet i den nye dej og gjorde brødene mere holdbare. Brødene skulle jo holde ca. en måned. Selv om brødene sidst på måneden ofte var mugne og hårde som sten, smed man ikke hele

brødet ud. Muggen blev skåret af og brødet blev tit opblødt med øl og serveret som øllebrød.

På selve bagedagen var der travlhed i gårdens bryggers. Mens kvinderne formede de mange brød, havde mændene travlt med at gøre ovnen klar. Ovnen var bygget af mursten og lerklining. Et bål blev tændt inde i den store ovn og når ovnens loft var rødglødende, blev det glødende træ og aske raget ud. Inden brødene blev sat ind i ovnen, blev den fejlet ren for aske med en våd kost. Brødene blev sat ind i ovnen og skulle nu bage mellem 2 og 4 timer. Efter at brødene var taget ud af ovnen, brugte man tit eftervarmen fra ovnen til at tørre frugter, fx æbler, som på den måde kunne holde længe.

Ølbrygning

Ligesom med brødbagning, der foregik ca. en gang om måneden, stod hver tredje eller fjerde uge i ølbrygningens tegn. Når øltønderne 'gik på hæld', d.v.s. når de skulle ligge skråt, for at øllet kunne tappes, vidste husmoderen at det var på tide at brygge mere øl. Men hvad kommer øl af? En gammel talemåde fortæller at: "*Øllet er ligeså tyndt, som havde det løbet igennem syv bygmarker og tittet ind i en humlehave*". Øl brygges altså på byg og humle.

Humleplanten indeholder et bittert smagsstof, som giver øllet dets karakteristiske bitre smag og forlænger øllets holdbarhed. Humlen dyrkede man enten selv rundt om på gårdene, men mest almindeligt var det at købe humle af omvandrende fynske humlekræmmere. I slutningen af 1800-tallet kostede tør humle 1-2 kroner pundet. Til sammenligning tjente en daglejer 1 krone om dagen for at arbejde fra morgen til aften.

Byg har, ved siden af rug, været den mest dyrkede kornsort i Danmark helt tilbage i middelalderen. Byg blev betragtet som hovedkornsorten, fordi det var 'øl-korn', men før byg kan blive til øl skal det omdannes til malt.

Fra byg til malt

Bygkornene blev sat i 'støb' i store trækar, d.v.s. overhældt med vand. Efter 2-3 dage var kornet tungt og mættet af væde, hvorefter det blev spredt ud på loftet i et jævnt lag. Nu kunne spiringen begynde. Under spiringen omdannes indholdet af stivelse til sukker; det giver øllet dets sødlige smag. Når kornet begyndte at rodspire, blev spiringen stoppet ved tørring fx på en ramme over bilæggerovnen eller i en maltkølle; et ildsted særligt beregnet til tørring og rygning af malt. Den tørrede malt blev opbevaret i tønder og når bryggedagen nærmede sig, blev malten malet.

Bryggeprocessen

Inden ølbrygningen kunne sættes i gang, var der en del, der skulle forberedes. Store mængder vand og brændsel skulle hentes. Vandet skulle både bruges til rengøring af kar, tønder og småredsel, og til selve brygningen af øl. For at få det bedste øl skulle man bruge blødt vand fra åer og bække. Vandet i gadekæret, der også blev brugt til at vande kreaturerne med, var også velegnet.

På selve bryggedagen stod husmoderen og tjenestepigerne så tidligt op som muligt. Humleurten blev kogt med vand over ildstedet. I bunden af det store bryggerkar med tapstang lagde man en si lavet af et lag skoldet halm holdt på plads af nogle store sten. Den maledede malt blev øst op i bryggerkarret og overhældt med vand, så det fik en grødagtig konsistens. Efter en times tid blev der hældt mere vand på, og efter endnu en time kunne den første portion, urt, tappes i mindre kar. Urten smagte sødt og godt. Efter den første tapning blev der hældt et nyt hold kogende vand i bryggerkarret. Øllets kvalitet og styrke var naturligvis afhængig af, hvor meget vand der blev tilsat ved hver tapning. Gæren, som var gemt fra forrige brygning i en gærkrans, blev tilsat mens bryggen endnu var lunken, hvorefter øllet gærede i karrene til næste dag. Gærkransen var sammensat af små stykker træ og blev lagt ned i øllet, når det havde gæret færdigt. Gæren samlede sig så i gærkransen, som blev taget op og hængt til tørre, og på den måde var den klar til næste brygning. Faktisk var det en ære at bo på den gård, der bød på det bedste gammeltøl og havde en kvinde ry for at brygge godt øl, ville mange gerne låne hendes gær. Til allersidst blev øllet 'tyldet', d.v.s. hældt på tønder, og når øllet efter et par dage var faldet til ro, blev tønderne lukket med en prop.

'Gemmeøl' og 'dagligøl'

Det hjemmebryggede øl fik navn efter styrke og kvalitet. Det blev fx kaldt 'godt øl', 'godt skidt øl' og 'skidt øl'. For hver tapning blev øllet tyndere i styrke og i smag. Den 1. tapning var den bedste øl, som blev kaldt 'gemmeøl' eller 'gammelt øl' og blev drukket til jul eller bryllupsfest. Øllet skulle stå mindst et par måneder i den kolde, mørke kælder, men vandt i smag og styrke efter flere år. Den 2. tapning var svagere og blev kaldt 'mellemøl' og blev drukket af husbond og gæster. Til daglig ved formiddags- og aftensmåltider drak husstandens medlemmer den 3. tapning, også kaldet 'dagligøl'. Den 4. tapning kaldtes 'drikke' og blev serveret til middag og uden for måltiderne. Den allersidste tapning, 'efterdrikken', var nærmest bare kogt vand med farve, som blev givet til de fattige. Om det tyndeste øl sagde man: "*Du kommer tilsidst som det tynde øl*".

Smørkærning og ostefremstilling

Det meste af mælken blev brugt til gårdens egen produktion af smør og ost. Når tjenestepigerne havde malket køerne, blev mælken hældt over i mælkefade og sat op på hylder lige under loftet for at trække fløde. Efter et par dage havde fløden lagt sig

som et lag oven på mælken. Fløden blev skummet af og samlet i en flødebøtte. Når der var samlet nok fløde, kunne pigerne kærne smør af den syrnede fløde.

Smørkærning foregik på den måde, at man hældte den efterhånden tykke fløde over i en smørkærne. Det var en høj tønne, som bødkeren havde lavet af lange træstave holdt sammen af træringe. Heri blev fløden kærnet eller 'pisket' med et gammeldags piskeris, som var en lang pind med en træbrik med huller. Som ordet 'smørkærning' antyder, får man ikke kun smør men også kærnemælk, når man kærner smør.

Kvinderne var ikke altid lige heldige med smørfremstillingen. Nogen gange tog det flere timer, før fløden begyndte at skille sig i små smørklumper og kærnemælk. Når det skete, blev smørklumperne fisket op med en ske og æltet sammen til en fast sammenhængende masse. For at gøre smørret ekstra fast, blev det færdigæltede smør skyllet i koldt vand. Tilsidst blev der tilsat salt. Om vinteren tilsatte man også gulerodssaft for at give smørret farve. Det var ikke nødvendigt om sommeren, fordi 'græssmørret' havde en god gul farve.

Fra mælk til ost

Kærnemælken, der blev tilovers fra smørkærningen, brugte man enten til at lave ost af eller til at blande i grøden. Kærnemælksost var meget enkel at tilberede, fordi man ikke behøvede osteløbe. Når kærnemælken varmes op, skiller det i valle og ostemasse. Ostemassen kunne spises frisk iblandet lidt krydderurter. Vallen kunne fx bruges til at vaske sig i. Vallen lysnede nemlig pigernes hud. De ville jo godt ligne en fin frøken, hvis adelsmærke ofte var hendes lyse hud, som tegn på at hun ikke skulle arbejde under den brændende sol ligesom landbefolkningen. Ellers kunne grisene drikke vallen.

Fremstilling af ost var mest almindelig om sommeren, da køer og får gav mest mælk når de gik på græs. Osten blev forskellig alt efter om man brugte sødmælk, skummetmælk eller kærnemælk, og om den blev fremstillet med eller uden osteløbe. Osteløbe fik man fra kalvemaver. Efter slagtingen gemte man kalvemaven i et krus med valle eller salt. Når osteløben blev tilsat den opvarmede mælk, fik det osten til at skille i ostemasse og valle. Vallen blev hældt fra og ostemassen blev æltet med salt og tilsat kommen. Derefter skulle osten ligge i pres, for at den kunne samle sig. Ostemassen blev lagt i en osteform af træ. I formen var lagt et tyndt stykke lærred, osteklædet, og i bunden af formen var der huller, så det sidste valle kunne løbe ud. Der blev lagt låg over formen og en sten ovenpå. Senere hen får man en rigtig ostepresse, som er mere effektiv end sten. Når osten var fast nok til at hænge sammen, blev den taget ud af formen og lagt på en hylde til modning. Der gik ofte orm i ostene, men da ostene var for dyrebare til at smide ud, hældte madmøderen brændevin i hullerne for at fordrive ormene. Så blev osten bare endnu mere velsmagende.

Mod nye tider

I slutningen af 1800-tallet skete der store ændringer med de måder, hvorpå maden blev fremskaffet, tilberedt og spist.

Hvad var baggrunden? I perioden fra 1840'erne til 1914 begyndte det at gå rigtig godt for dansk landbrug. Der var stor efterspørgsel på korn, især byg, og gårdbrug begyndte at fremstille fødevarer, som kunne sælges for rede penge. Det betød et farvel til den selvforsynende gård, som kun fremstillede fødevarer til sit eget forbrug. Denne udvikling kaldes også en overgang fra en 'selvforsynende naturalieøkonomi' til en 'markedsorienteret pengeøkonomi'. Slagtesvin og smør begyndte også at blive efterspurgt i udlandet. Derfor begyndte mange bønder at satse på svin og malkekøer ved siden af kornavl. Denne ændring kalder man, at man overgår til en animalsk produktion, fx bacon og smør.

Det smør, som blev fremstillet af landbokvinderne rundt omkring i gårde og huse, var ikke godt nok til at blive solgt på et større marked. Det var derimod smør fra de danske herregårde, som allerede i 1870'erne var efterspurgt i England. Godserne havde mange flere malkekøer og kunne fremstille smør både hurtigere, mere frisk og i store portioner end bønderne kunne.

Mejeriforsøg på Gjeddesdal Gods

Gjeddesdal Gods, der ligger i Greve, begyndte meget tidligt at lave mejeriforsøg. Allerede i 1829 blev Danmarks første holstenske bøttemejeri oprettet af Adolph Valentiner som var godsejer på Gjeddesdal. Som noget nyt blev mælken her opbevaret koldt og i rene omgivelser. I 1860'erne begyndte man at sætte mælkefadene i ca. 10 grader koldt kildevand. I 1873 begyndte man at bruge is og sne i stedet for kildevand. Sneen blev indsamlet om vinteren og opbevaret i isolerede ishuse. Smør kærnet på frisk fløde blev selvfølgelig meget bedre end smørret fra bønder og husmænd. De opbevarede nemlig deres mælk i fade inde i dagligstuen, hvor man også spiste og sov. Her var alt for varmt. Fløden blev derfor ofte sur, inden man havde samlet nok fløde sammen til at kærne smør af. Et andet problem var, at bønder og især husmænd havde for lidt mælk. Hvad nu hvis bønder og husmænd slog sig sammen og samlede mælken?

Andelsmejerier

Meget enkelt fortalt var det faktisk det, der skete. I 1882 blev det første andelsmejeri oprettet i Hjedding i Vestjylland. Her havde bønder og husmænd sluttet sig sammen, bygget et mejeri og ansat en mejerist til at bestyre det. Mælken fra de forskellige besætninger blev samlet og fløden blev udskilt ved hjælp af en 'centrifuge'. Uden centrifugen kunne andelsmejeriet ikke realiseres. En mand ved navn L.C. Nielsen opfandt en centrifuge i 1879, som gjorde det muligt at blande mælk fra flere forskellige besætninger. Andelsmejeriet blev en stor succes. I 1882 var der 1

andelsmejeri. Bare 6 år senere, i 1888 var der 244 andelsmejerier i Danmark. Også på Greveegnen blev der dannet andelsmejerier. I 1890 blev Korskilde Andelsmejeri oprettet, i 1892 Allershøjs Andelsmejeri, i 1895 Bækgaards Andelsmejeri og i 1900 kom Karlslunde Andelsmejeri.

Alle - gårdmænd og husmænd - kunne blive medlem af et andelsmejeri. Uanset om man ejede 20 køer eller 1 ko, kunne man blive medlem. For husmanden betød det, at han havde lige så meget at skulle have sagt som gårdmanden.

Andelstanken breder sig

Det var ikke kun inden for mejeri, at andelstanken bredte sig. Fra 1880'erne og frem begyndte bønderne at satse på svineproduktion. Der var nemlig efterspørgsel efter bacon, d.v.s. let røgede flæskesider. Det første andelssvineslagteri blev bygget omkring Horsens i 1887. Tre år senere var der 10 andelsslagterier i Danmark, der tog sig af 1/3 af al svineslagtning til eksport.

Fra hjemmebryg til købeøl

I modsætning til fx slagtning, smør og ostefremstilling, gik bønderne ikke sammen om at brygge øl i andels-fællesskaber. Den svære kunst at brygge øl bliver varetaget af de nye bryggerier, som kommer frem fra midten af 1800-tallet. Carlsberg er fra 1847 og bagefter følger Tuborg i 1875, Albani i Odense og Wibroe i Helsingør og mange flere. Ølbrygning bliver til industri og fordeles på meget få hænder i forhold til tidligere. I 1805 var der 1 bryggeri for hver 1000 indbyggere i København. 100 år senere ser billedet anderledes ud. Nu er der kun 1 bryggeri for hver 75.000 indbyggere.

For Carlsberg øl også kan blive solgt til folk på landet, bliver der oprettet øldepoter over hele Danmark. Men selvom øl nu kan købes, fortsætter mange landbokvinder at brygge øllet selv langt op gennem 1900-tallet.

Nye tider i hus og hjem

Mejerier, slagterier, bryggerier og bagerier er blot et lille udpluk af, hvad de nye tider bringer med sig i slutningen af forrige århundrede. Hele andelsbevægelsen og den begyndende industrielle tidsalder kommer til at få stor betydning for kvindens arbejde. Kvinderne kunne nu købe en stor del af de daglige fornødenheder, som de havde været vant til selv at fremstille.

Bryggerifremstillet øl, fx fra Gamle Carlsberg, kunne købes hos lokale forhandlere. Kvinderne kunne aflevere rugmel hos bageren, og dagen efter kunne hun hente friskbagte rugbrød - mod betaling selvfølgelig. Smør og ost blev fremstillet på de nye andelsmejerier. Kort fortalt var det grove husholdningsarbejde, som kvinderne havde passet alle årets dage 'flyttet hjemmefra' og blev nu varetaget af specialister - ofte mænd.

De mange penge, som bønderne var begyndt at tjene på salg af fx bacon og smør, gjorde det også muligt at købe moderne udstyr og møbler til hjemmet. I slutningen af 1800-tallet indrettede mange gårdfolk en fin stue med polstret sofa, rundt bord i mahogni, gardiner, tapet på væggen, nips og pottedplanter. De velstillede bønder ville gerne indrette deres fine stue i 'klunkestil', som jo var højeste mode blandt borgerskabet.

På de store gårde begyndte gårdfamilien og tjenestefolkene også at spise hver for sig. Familien spiste i spisestuen, hvor det fælles grødfad og ølkanden blev erstattet med tallerkener, glas, kniv, ske og gaffel. Der var helt nye krav om renlighed, som betød mere opvask.

Fra åbent ildsted til komfur

Det åbne ildsted blev udskiftet med det nye moderne støbejernskomfur i mange landbohem. Komfuret forbedrede kvindernes arbejdsforhold, da det nu var slut at stå i røg og træk. Man sparede brænde og havde altid varmt vand ved hånden og så varmede komfuret køkkenet op. I komfuret var der en ovn, hvor man kunne bage frisk brød, formkager og småkager i mindre portioner. Samtidig med komfuret kom kødhakkemaskinen. Den afløste krumkniven og gjorde det dermed lettere at hakke kød til de ellers sjældne madretter frikadeller, hakkebøf eller leverpostej. Middagens sulemad og søbemad blev efterhånden afløst af hovedret og efterret. Hovedretten kunne fx være hakkebøf med løg og kogte kartofler. Efterretten kunne være budding, rødgrød eller frugtkompot. Syltning med sukker og eddike og senere henkogning forbedrede mulighederne for at gemme frugt og grøntsager til hele året. Nyttehaven blev derfor udvidet med flere frugtbuše og nye bærsorter.

Den nye husholdning betød, at den traditionelle oplæring i kvindens arbejdsområde, som pigerne havde fået, ikke længere var tilstrækkelig. Mange piger kom på højskole eller husholdningsskole eller tog plads i huset i en større by, for at lære de færdigheder, der nu var blevet nødvendige for en kvinde i en moderne husholdning.

Litteratur

Claus Bjørn: *Andelssamarbejdet i Danmark*, Danske Andelsselskaber 1996

Kirsten Egholk: *Øl - morgen, middag og aften*, i: *Øllet i kunsten*, red. Ena Hvidberg, Greve Museum 1999

Lilli Friis: *Æde og drikke*, i: *Dagligliv i Danmark*, Bd. 2, v. Axel Steensberg

Kristof Glaman: *Bryggeriets historie i Danmark indtil slutningen af det 19. Årh*, Gyldendal 1962

Ena Hvidberg: *Greve Main - et kulturlandskab i forvandling*, Greve Museum 1990

Ole Højrup: *Landbokvinden*, Nationalmuseet, 1991 (1964)

Michael Jackson: *Den store bog om øl*, Lindhardt og Ringhof 1977

Ingrid Majgaard: *I lære som fæstebonde - det lokale eksempel og historisk værksteder*, Dafolo Forlag 1998

Anne Pedersen: *Fra bondestue og stegers*, København 1944

Mette Skougaard: *Bondens køkken*, Nationalmuseet 1984

Helene Strange: *I mødrenes spor*, København 1945

Mikkel Thelle: *Danskheden på flaske - videnskab, industri og markedsføring. Et udsnit af bryggeriets industrielle barndom i Danmark*, i: *Øllet i kunsten*, red. Ena Hvidberg, Greve Museum 1999

Troels Troels-Lund: *Dagligt liv i Norden*, Bd. 5, København 1903

Wilhelm von Antoniewitz: *Greve og Kildebrønde Sognes Historie*, Greve-Kildebrønde kommune 1967

Tekst til “forklaringsboks” til undervisningsmaterialet Kost på landet

Oldermænds laug

Gårdmændene i landsbyen var organiseret i laug, der traf beslutninger i fællesskab som havde betydning for alle i landsbyen. Lauget blev ledet af oldermænden, som altså var lederen af hele landsbyen. Oldermænd betød, at man var den ældste gårdmand i landsbyen. Senere hen begyndte jobbet som oldermænd at gå på skift mellem gårdmændene for et år af gangen.

Bystævne

Bystævnet var samlingsstedet for landsbyens oldermænds laug. Bystævnet var ofte placeret under et stort gammelt egetræ med store sten omkring som siddepladser.

På bystævnet besluttede man landsbyens opgaver i fællesskab fx dyrkning af jorden, pløjning, høst, ansættelse af smed m.m. Om sommeren mødtes man normalt efter kirke om søndagen eller der blev blæst i byhornet, når man skulle samles. Mødte man ikke op, skulle man betale bøder i øl.

Aftægtsfolk

Før plejehjemmenes tidsalder, var aftægt det gamle landbosamfunds sociale sikkerhedsnet for de gamle. Når en gårdejer var blevet for gammel til at drive gården, kunne han gå på aftægt. Det betød, at han og hans hustru kunne blive boende på den gamle gård i en lille separat aftægtsbolig. Gården blev enten overdraget til hans egen søn; det kaldes arvefæste, eller solgt til nogle nye folk.

Binæring

Bonden var ikke kun landmand, men havde ofte andet arbejde ved siden af. Man kalder det binæring eller ‘bierhverv’. Dette ekstra arbejde var ofte centralt for husholdets økonomi. Eksempler på binæringer kunne fx være fremstilling af jyddepotter, honning (bi-avl) eller sko. På den jyske hede var strikning fx en vigtig binæring for de fleste bønder, da jorden ikke var så frugtbar.

Landboreformerne

En samlet betegnelse for en masse love i slutningen af 1700-tallet.

- Udskitning (gårdenes jorder blev samlet i én jordlod)
- Udflytning (gården blev flyttet ud til deres nye jordlod)
- Ophævelse af hoveri (fæstebonden slap for at yde hoveri (en arbejdsydelse) til godsieren)
- Stavnsbåndets ophævelse i 1788 (Stavnsbåndet var en lov fra 1733, der tvang alle unge mænd mellem 14 og 36 år til at være bosat og arbejde under det gods, hvor de var født.)
- Selveje (fæstebonden får lov at købe den gård han bor på, som indtil da har været ejet af fx en godsejer)

Daglejere

At være daglejer betød at man blev ‘lejet til en dags arbejde af gangen’. Var man uden jord, måtte man ernære sig selv og sin familie ved at sælge sin arbejdskraft rundt omkring på gårde eller godser. I slutningen af 1800-tallet tjente en daglejer 1 krone om dagen for arbejde fra morgen til aften.

Andelsbevægelsen

Inspiration til den danske andelsbevægelse kommer fra England. I Danmark oprettede bønderne i fællesskab mejerier og slagterier osv., der var ejet af medlemmerne. Andelstanken bygger bl.a. på to meget vigtige principper:

- Åben adgang for medlemmer
- Demokratisk styreform: én mand én stemme uanset indskudets størrelse

Opskrifter

Surdejsrugbrød

Ingredienser til surdej:

250 g groft rugmel
2 dl kærnemælk
1 tsk salt

Ingredienserne æltes sammen i en skål. Ekstra salt hældes over hele dejen. Stilles lunt og tildækket i 5-6 døgn. Når surdejen lugter syrligt er den klar til brug.

Ingredienser til selve bagningen:

surdej
½ liter vand
ca. 800 g rugmel

Rugbrødsdej:

1. dag: Surdejen opløses i ½ liter 50 grader varmt vand. Rugmelet æltes i lidt efter lidt. Dejens konsistens skal være lidt klistret. Dejen tildækkes med et fugtigt viskestykke og stilles lunt i et døgn.

2. dag: Ca. 3 dl. dej tages fra til surdej til næste bagning og dækkes med salt. Surdejen skal stå uden låg et par timer, hvorefter den sættes i køleskabet. Her kan den holde sig ca. en måned.

Dejen æltes igennem og formes til et rundt rugbrød. Hæver i 2 timer tildækket med et vådt viskestykke. Pensles med vand og evt. margarine. Skær evt. et kors i midten.

Bagning: Brødet bages i 1½ time i en 175 grader varm ovn på nederste ovnrille. Derefter skal brødet stå i ovnen i ca. 1 time. Herefter tages brødet ud og stilles på en ovnrister med et klæde over. Spises dagen efter.

(Kilde: Frilandsmuseets undervisningsmateriale: Arbejdsliv på landet, 1989)

Smørfremstilling

Ingredienser:

1 l. piskefløde (evt. økologisk)
¼ l. kærnemælk (evt. økologisk)

1. dag: Fløden syrnes. Fløde og kærnemælk blandes sammen i en stor skål. Dækkes med et klæde og stilles til syring ved stuetemperatur min. 24 timer.

2. dag: Fløden kærnes. Den syrnede tykke flødemasse er nu klar til at blive kærnet. I stedet for en smørkærne kan fløden kærnes til smør ved hjælp af en elpisker eller et syltetøjsglas med tæt skrue låg. Det er bevægelsen, som får fløden til at skille i smør og kærnemælk. Kærnemælken hældes fra og kan gemmes til fremstilling af ost.

Æltning af smørret: Smørret skylles og æltes i koldt vand. Dette gentages til vandet er klart. Tilsidst tilsættes salt.

(Kilde: Ingrid Majgaard "I lære som fæstebonde", 1998)

Kærnemælksost/surmælksost

Ingredienser:

overskydende kærnemælk fra smørkærning (gerne med et par smørklumper i) eller 1 l. kærnemælk
friske krydderurter eller kommen

salt

en anelse sukker

Tip: for at gøre osten mere blød og lækker kan tilsættes en smule sødmælk inden opvarmningen.

Kærnemælken opvarmes: Kærnemælken varmes op ved svagt blus uden omrøring. Herved skilles mælken i valle og ostemasse.

Osten sies: Ostemassen hældes igennem et klæde i et dørslag og står til vollen er løbet fra. Den sidste valle trykkes ud af osten med hænderne. Osten kan nu spises som den er eller blive krydret.

Osten krydres: Osten tilsættes salt, sukker og kommen eller friske krydderurter fx purløg.

Man kan også ryge osten over et bål, hvorpå der er lagt duftende krydderurter.

(Kilde: Ingrid Majgaard "I lære som fæstebonde", 1998)