



Danskernes Historie Online

Danske Slægtsforskeres Bibliotek

Dette værk er downloadet fra Danskernes Historie Online

Danskernes Historie Online er Danmarks største digitaliseringsprojekt af litteratur inden for emner som personalhistorie, lokalhistorie og slægtsforskning. Biblioteket hører under den almennyttige forening Danske Slægtsforskere. Vi bevarer vores fælles kulturarv, digitaliserer den og stiller den til rådighed for alle interesserede.

Støt Danskernes Historie Online - Bliv sponsor

Som sponsor i biblioteket opnår du en række fordele. Læs mere om fordele og sponsorat her: <https://slaegtsbibliotek.dk/sponsorat>

Ophavsret

Biblioteket indeholder værker både med og uden ophavsret. For værker, som er omfattet af ophavsret, må PDF-filen kun benyttes til personligt brug.

Links

Slægtsforskeres Bibliotek: <https://slaegtsbibliotek.dk>

Danske Slægtsforskere: <https://slaegt.dk>

Skriftserie fra Dansk Landbrugsmuseum

*Nr. 4
Årbog 2008*

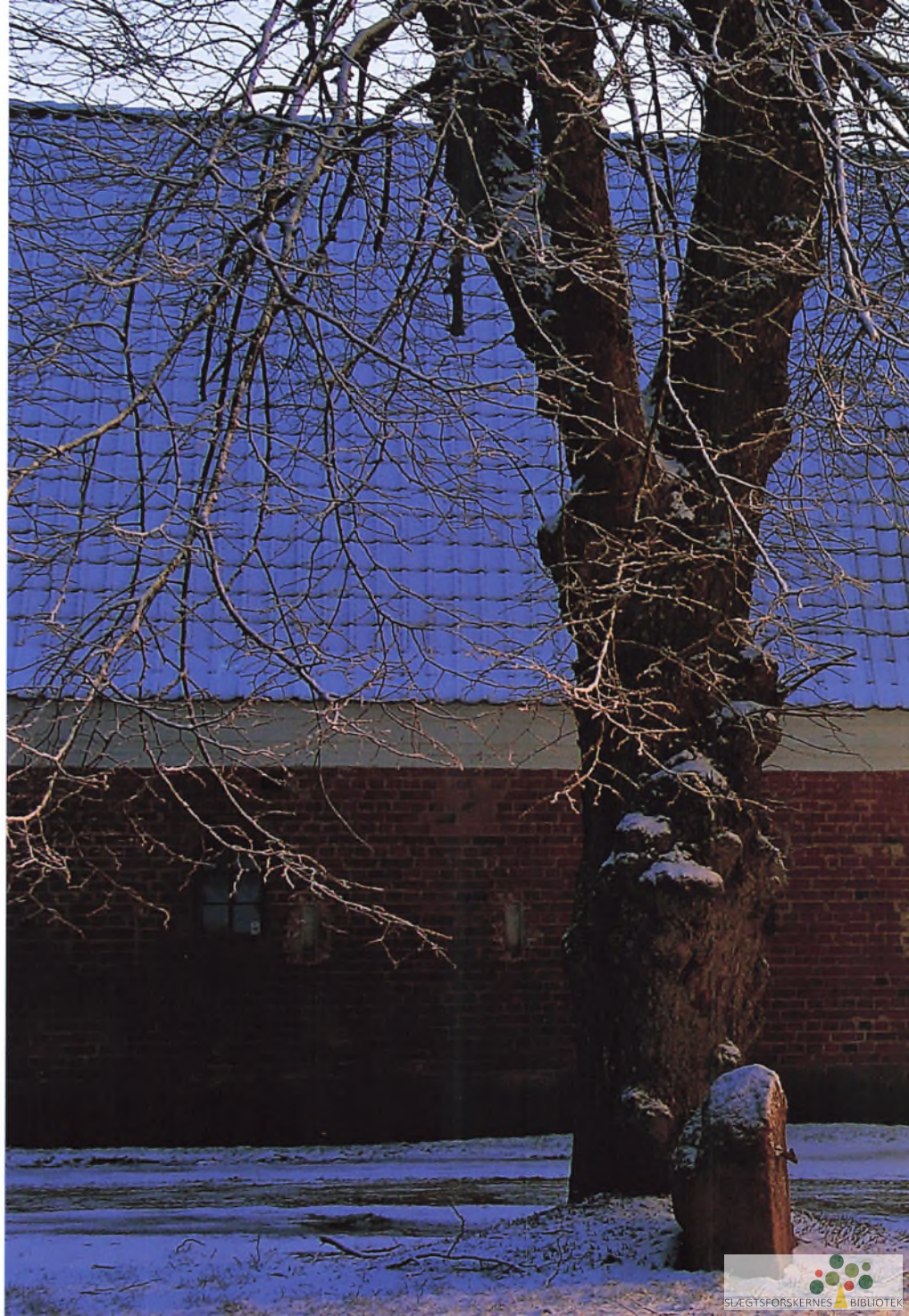


DANSK LANDBRUGSMUSEUM GL. ÅSTRUP





1787



Forord

Af redaktørerne

Denne årbog for Dansk Landbrugsmuseum 2008, som samtidig er den fjerde udgivelse i Skriftserie fra Dansk Landbrugsmuseum, har for flertallet af artiklernes vedkommende et og samme tema – kartofflen.

Museet har valgt at sætte fokus på kartofflen i 2008 blandt andet på baggrund af, at FAO og Dansk Landbrug har udnævnt 2008 til kartofflens år, og fordi kartofflen er et spændende emne, som vi alle kender og alle har et nært forhold til. Kartofflen har desuden haft stor betydning for landbruget, for vores husholdninger og for fødevarerindustrien. Emnet kan derfor belyses ud fra flere vinkler.

Museet har derfor på de vigtige museumsfaglige områder – på samlingsområdet, forskningsområdet og formidlingsområdet beskæftiget sig med kartofflen gennem hele 2008, og det afspejler sig naturligvis også i denne årbog. Til trods for dette fælles tema på flere af artiklerne er årbogen dog meget vidtfavnende, og artiklerne når lagt omkring og spænder bredt geografisk og over tid.

Projektseniorforsker Inge Schjellerup beskriver kartofflens tidligste indførsel til Europa fra oprindelseslandet Peru. Hun fortæller om kartofflens anvendelse hos Inkaerne og dens vanskelige vej til europæernes spisebord i 15-1600-tallet. Museumsinspektør Irene Hellvik fortsætter historien med at fortælle om

Kartoffeltyskerne, som i 1750'erne kom til Danmark for at kolonisere de uopdyrkede hedearealer i Midtjylland. Museumsinspektør Jens Aage Søndergaard fortæller om de redskaber og maskiner, som har været anvendt til kartoffeldyrkning i Danmark gennem tiderne. Hans artikel tager meget udgangspunkt i museets egne samlinger. Museumsinspektør Bettina Buhl beskæftiger sig i sin artikel om kartofflen som fødevarerplante og dets skiftende betydning i vores måltidskultur. Endelig beretter museumsleder Lis Nymark om moderne kartoffeldyrkning på Samsø.

Årbogen indeholder dog også andet end kartoffelartikler. Blandt andet beretter pensioneret kontorchef Erik Hougaard Jakobsen om Kansergadeforliget – det forlig som, i år, for 75 år siden var med til at løse landbrugets afsætningskrise. Gårdejer Knud Erik Jensen skriver om strukturudviklingen i dansk mejeribrug i de seneste årtier. Han beskriver også sin egen baggrund som landmand og tiden i den folkevalgte ledelse af MD og Arla Food.

Tak til alle, der har bidraget med artikler til Årbogen 2008 og tak for samarbejdet med Narayana Press, der har stået for produktionen af bogen. Redaktionen håber, at bogen vil blive godt modtaget af den brede kreds, der læser bogen.

Indhold

- 3** Forord
- 6** Årets gang på Dansk Landbrugsmuseum
- 18** Djævelens æble, kartoflen kommer til Europa
- 28** Tyskerne på Alheden
- 36** Redskaber og maskiner
- 50** Jordæblet, som blev danskernes nationale spise
- 58** Samsøkartofler
- 66** Historisk forsøg med kartofler – fra jord til bord
- 70** Plantebevaring og kulturhistorie
- 80** Historisk forsøg med rabarber – fra jord til bord
- 86** Kanslergadeforliget januar 1933
- 93** En landmand ser tilbage
- 102** Måltidets kulturhistorie i børnehøjde
- 106** De frivilliges arbejde i 2007-2008
- 116** Humlehøst før og nu



Skriftserie fra Dansk
Landbrugsmuseum, Nr 4
Årbog 2008

© Dansk Landbrugsmuseum 2008
Oplag: 1.400
Prepress og tryk: Narayana Press

Redaktion: Peter Bavnhøj, Bettina Buhl,
Irene Hellvik og Jens Aage Søndergaard

ISBN 87-89429-24-9

Dansk Landbrugsmuseum

Årbog 2008



Årets gang på Dansk Landbrugsmuseum

Af Peter Bavnhøj, museumsdirektør, Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup

Indledning

Med kulturminister Brian Mikkelsens underskrift på en ny resultatkontrakt få dage før jul 2007 var retningen for museets opgaver de kommende år lagt fast. Forud, gennem hele 2007, var der gået lange forhandlinger med ministeriet, og ikke mindst internt på museet, i komitéen, i ledelsen og blandt medarbejderne

var der blevet drøftet strategier og fremtidig prioritering: Vigtigst af alt skal museet i de kommende år tage mere hånd om de store genstandssamlinger, som er blevet indsamlet igennem de snart 120 år museet har eksisteret. Der skal iværksættes mere systematisk konservering af samlingerne, registreringen skal optimeres og sikringen af samlingerne, der er blandt de største og mest omfattende på noget landbrugsmuseum i hele verden, skal prioriteres endnu mere end hidtil. På forsknings- og formidlingsområdet vil "Måltidets kulturhistorie" blive et centralt omdrejningspunkt – en strategisk prioritering, for at give landbrugshistorien og landbrugets kulturhistorie ny og større aktualitet i erkendelse af, at landbruget som erhverv og kulturbærer er af dalende betydning, hvorimod en bredere del af befolkningen er optaget af mad og fødevarer, af fremstillingsprocesser, smag, råvarer og de særlige historier som knytter sig til udviklingen og sammenhængen mellem vores landbrugsproduktion, husdyrene, nytteplanterne, madvarerne og måltidet.

Alt det der gik forud for indgåelsen af resultatkontrakten var en god øvelse og en anledning for ledelse og medarbejdere til at gøre sig overvejelser om, hvad et landbrugs-



Pumpehuset i Nørrekær, hvor engenes historie fortælles.

museum i grunden har at tilbyde sit publikum i begyndelsen af det 21. århundrede. Hvad skal vi med et nationalt landbrugsmuseum? Hvad har et museum af vores type at tilbyde det moderne publikum, som ikke kender meget til landbrug, og som ikke er vokset op på landet med køer, heste, traktorer og høstmaskiner? Hvorfor skal man aflægge os et besøg – et museum, som er placeret langt ude på landet med mere end 15 km til nærmeste købstad? Hvad skal man her? Hvad kan man tage med hjem? og hvad har vi at tilbyde børn, unge, børnefamilien, byboen, de udenlandske gæster og andre, som de kan bruge i en travl hverdag? Med andre ord: Hvordan kan et besøg på Dansk Landbrugsmuseum komme til at gøre nogen forskel?

Det billede, der i denne beretning for 2007 tegnes af museet viser, at Dansk Landbrugsmuseum har gjort en forskel, at det er et spændende og levende og på alle måder et meget rummeligt museum, som er med til at bevare og formidle kultur, men også med til at skabe og udvikle kultur, identitet og sammenhænge for de mange brugere af museet.

Besøgende

Med et samlet besøgstal på 106.288 på Museerne på Gl. Estrup blev 2007 et rekordår med det største antal besøgende nogensinde siden museets grundlæggelse i 1889. Fremgangen i besøgstallet var på hele 13% i forhold til året før, og besøgstallet var godt 1.100 større end det hidtidige rekordår 1997, hvor 105.129 gæstede museet. De fleste gæster besøgte museet i forbindelse med de store arrangementsdage, landbrugsmesse, honningdag, "Livet på landet", æbledag og julemarked,



Christina Sehested fra Hammel, der sammen med sin familie besøgte Gl. Estrup i forbindelse med Julemarkedet 2007, blev årets gæst nr. 100.000.

men også på mange hverdage i perioden juni til oktober og især i sommerferien med dets typiske brogede danske sommervejr, kom der rigtig mange gæster.

Et besøg på Gl. Estrup omfatter for de flestes vedkommende et besøg på såvel Dansk Landbrugsmuseum som på Gammel Estrup – Herregårdsmuseet, og de fleste gæster aflægger også haven, parken, museets husdyr, Center for den levende Kulturarv, smedjen, bigården og måske restaurant Den Gamle Stald et besøg. Gl. Estrup ses som et samlet

hele, hvor man netop får adgang til det hele, når man har købt billet i fællesbilletsalget i porten. Stedet har mange tilbud til de besøgende, og mange når ikke det hele ved første besøg. Mange overraskes positivt over, hvor meget forskelligt stedet har at tilbyde, og dette er baggrunden for, at museets gæster vender tilbage igen og igen for at se alt det, man ikke nåede, eller for at gå mere i dybden med det man allerede har set.

Et besøg er også afhængig af hvem man er sammen med, om der er børn i gruppen, børn som naturligt søger mod legeplads, husdyr, smedjen hvor gnisterne fyger, eller kusken Thorkild som holder på gårdspladsen med sine flotte Fjordheste. Er man sammen med ældre mennesker, sætter det en anden dagsorden for besøget. Her kan et besøg være præget af genkendelse og erindringer, og de

ældre kan måske bidrage med egne erfaringer og historier.

Vejret er også ret afgørende for et besøg. I regn og rusk og i det mørke og kolde vinterhalvår prioriteres museets varme, caféen, restauranten og de indbydende udstillingslokaler med de faste eller skiftende udstillinger. Børnene udfolder sig i Børnenes Gård, og det er altid spændende at udforske butikkens mange tilbud og store varesortiment. I sommer og solskin færdes man meget ude. Den Landbrugsbotaniske Have med de i hundredvis af gamle grønsagssorter, urter og bær og de mange beplantninger af æbletræer er i sig selv basis for et helt dagsbesøg. Også museets husdyr af gamle racer i Center for den levende Kulturarv og de historiske marker trækker publikum, og ofte færdes man på udearealerne medbringende madkurv og termokaffe, hvor man har mulighed for at finde en bæk eller et skyggefuldt sted.

Medarbejdere

Museets medarbejderstab er på cirka 25 personer og hertil kommer et antal timelønnede medarbejdere samt flere løst- og projektansatte, som er beskæftiget på museet i kortere eller længere tid. Endelig driver museet i samarbejde med Norddjurs Kommune, Haveholdet, som består af 12-14 personer, som er i en social beskæftigelsesordning under ledelse af gartnere og pædagoger. I en sådan medarbejdergruppe på omkring 50 personer er der folk, der af den ene eller anden grund, skal videre og andre, der kommer til i løbet af året. Det er dog først og fremmest medarbejdernes fortjeneste og deres faglighed og engagement der har gjort, at museet kan



Mikael Lind Hansen i gang med at forberede plantning af rabarber langs muren i Landbrugsbotanisk Have.

fremvise så flotte resultater for 2007, som det er tilfældet. Det er helt umuligt her at omtale alle medarbejdere og deres dygtige indsats og alle de, der har været forbi museet i en eller anden arbejdssammenhæng, så her vil der alene blive omtalt fire: To nytilkomne, én der har måttet tage afsked med samt én, der har fået en ny rolle på museet.

Mikael Lind Hansen, der er født 1984, blev 1. januar ansat som gartner på museet i forbindelse med de økonomiske ressourcer, museet modtog fra Fødevareministeriet til at bevare og formidle landbokulturens nytteplanter. Mikael er uddannet anlægsgartner og bosat med sin kone og nyfødte datter nær Pindstrup. Mikael blev ansat til at forestå beplantningen, og sammen med museets havehold deltog i den efterfølgende pasning af de mange træer og planter, som indgår i dette demonstrationsprojekt.

Inger Bjerregård Jensen, der er født i 1952, blev ansat i et fleksjob i museets butik fra 1. oktober. Inger, der er en dygtig kunsthåndværker og især en dygtig pilefletter, er ansat som afløser og medhjælper i butikken 3 timer hver dag. Hun er med til at servicere de mange gæster, der handler i butikken og vejlede museets publikum, og sammen med vores butiksleder Lone er hun med til at finde nye spændende produkter og varegrupper til salg i butikken og gøre butikken og dets omgivelser; caféen, Centralhallen og madpakkerummet endnu mere indbydende for gæsterne.

Mod årets slutning måtte museet desværre sige farvel til smed Leif Kjærgård, der rundede de 70 år 16. december, skønt stadig "fit for fight". Leif har siden 2002 været ansat på museet som smed, varmemester og altnulig-

mand. Han var i sin tid gået på efterløn, men da museet stod og manglede en dygtig smed, sprang Leif til, og han har klaret opgaverne til ug. Leif har altid været meget løsningsorienteret og altid fået klaret de problemer, der er opstået. Hans gode humør og ikke mindst hans humor har været guld værd på vores arbejdsplads, og Leif har været den rummelige og fleksible idealmedarbejder, som en museumsledelse meget nødig siger farvel til.

Birger Riis Rasmussen blev 1. januar ansat som værkstedsleder på snedker- og malerværkstedet som efterfølger for vores tidligere værkstedsleder Arne. Birger, der er født i 1956, har været ansat på museet siden 1993 i forbindelse med forskellige konserveringsprojekter. Med ansættelsen som værkstedsleder får han for første gang efter næsten 15 år sin første fastansættelse, og Birger vil især komme til at beskæftige sig med trækonservering, udstillingsopbygning og bygningsvedligehold.

Komitéen

Museets rådgivende komité med komitéformanden Knud Erik Jensen i spidsen har været en god medspiller for museets ledelse i såvel økonomiske som faglige spørgsmål. I forbindelse med resultatkontraktforhandlingerne blev der givet gode input fra komitéen, der er bredt sammensat med repræsentanter fra forskningssektoren, landbrugsorganisationerne, museumsverden, det politiske system med mere. Men også i museets løbende bestræbelser på at finde midler fra fonde og sponsorer til at kunne gennemføre nye projekter er komitéen vigtig, og her er der blevet vist fornemme resultater i året, der er gået.



Niels Grosen fra Gl. Estrup Smedelaug i gang ved essen i den gamle smedje.



Venneforeningens formand Nikolaj Brøsted er en af de mange frivillige, aktive, som hjælper museet i mange sammenhænge: Her optræder han som tærsekarl ved bredtærskerens forbindelse med arrangementet Livet på landet i 1950'erne.

De frivillige

Et højt aktivitetsniveau med et stort antal arrangementer har alene kunnet gennemføres med hjælp fra museets mange frivillige. Et sammendrag af Lauges og Venneforeningens aktiviteter er at finde andet sted i denne årbog, så her er det ikke foreningernes aktiviteter, der skal omtales, men alene hvorledes den enkelte aktive, frivillige, uanset laugs- eller foreningstilhørsforhold kan være med til at gøre en forskel, når museet skal gennemføre sine arrangementer. Museet føler sig utrolig privilegeret, fordi der er mulighed for at trække på den store flok af aktive, som bakker op om stedet. Når der skal hentes praktisk hjælp til at forberede arrangementerne, til opstilling og efterfølgende når arrangementet skal afvikles, har vi altid mulighed for at trække på folk udefra. Næsten daglig er der smede på arbejde i den gamle smedje eller frivillige, som giver en hånd med i forbindelse med undervisningen i Historisk Værksted. Gruppen af frivillige er først og fremmest organiseret om deres fag, hvad enten det er smede, biavlere, bryggerpiger, torvefolk, dyrlæger, karle og piger og mejerister og disse faglige grupper, laugene, indgår naturligt i hver deres arrangementer og formidlingsammenhænge. Herfra skal lyde en meget stor tak for hjælpen til alle aktive i 2007.

Samlingerne

Slagterimuseets mange genstande kom på flere måder til at spille hovedrollen på samlingsområdet i 2007. Konserverings- og registreringsindsatsen var koncentreret om de hjemtagne genstande fra det tidligere slagterimuseum i Roskilde, og fra denne genstands-

gruppe blev der udtaget genstande, som kom til at indgå i årets store særudstilling om pølsevogne og i den nye slagterihistoriske basisudstilling, som senere på året blev opbygget. I løbet af foråret ansatte museet en ny konserveringsmedarbejder Ejler Juul Jensen, der er født i 1948, til at forestå konserveringen af slagterisamlingen. Museets registreringsmedarbejder Benny Elgaard Kristensen var også fuldt beskæftiget med at færdigregistrere de 7-8.000 genstande, som i løbet af 2006 var blevet overflyttet til museets magasiner på Kartoffelmelsfabrikken i Auning.

En del slagterigenstande blev valgt ud og gennemgik en særlig omhyggelig konservering og istandsættelse, så de kunne indgå i den nye slagterihistoriske basisudstilling. Andre genstande blev hjemtaget fra slagterier, private slagtermestre med flere for at gøre udstillingen så komplet som muligt. Forud for udstillingsopbygningen var det dog nødvendigt at rydde det areal i Besøgsmagasinet, hvor den nye basisudstilling skulle etableres. Det drejede sig om et areal på 500 m² i den nordligste del af kælderen i Besøgsmagasinet, hvor der hidtil havde været udstillet hovedparten af museets store plovssamling. Her opbevaredes alle museets 1700-tals hjulplove samlet samt enkelte andre ældre jordbehandlingsredskaber, og da hele området måtte ryddes for at give plads til udstillingen, var det nødvendigt at fjerne godt 400 enkeltgenstande fra dette område af magasinet.

Også på andre områder på museet var det nødvendigt at flytte om i magasinerne. Størstedelen af de mange traktorer og plove i magasinet i bygning 3 blev overflyttet til magasinerne på Kartoffelmelsfabrikken. De

mange specialplove fik bygget individuelle paller, hvorpå plovne blev fikseret, så de ikke led overlast ved flytningen. Nu er de placeret på reoler på disse paller, så det også for fremtiden er muligt at flytte plovne og eventuelt transportere dem til museet til udstilling, uden at de lider overlast.

En stor oprydningskampagne blev indledt i bygning 4, museets indkomstmagasin, hvor alle mindre genstande indleveres til registrering. Det var især en mængde bøger, som gennem årene havde ophobet sig her, og som krævede stillingtagen og sortering. Det drejer sig om bøger, som museet har modtaget fra bibliotekerne på de mange landbrugsskoler og landboforeninger, som gennem de sidste 10-15 år er blevet fusioneret eller nedlagt i Danmark. En del af bøgerne skal indgå i museets bibliotek, dubletter tilbydes andre museer og institutioner, og andet skal kasseres. Også blandt museets store beholdning af brochurer af landbrugsmaskiner, traktorer, redskaber med mere, som museet løbende modtager fra producenter, importører og forhandlere, var der behov for sortering og kassation, inden brochurerne blev sendt til registrering.

Arealer og bygninger

På museets udearealer skete der i årets løb store og væsentlige forandringer. Museet, har som tidligere omtalt, modtaget midler til at etablere nye beplantninger af en række danske lokale sorter af æbletræer og andre frugtbuske og nytteplanter, som udgør en vigtig dansk plantegenetisk ressource. Planterne kan kun bevares ved vegetativ formering og ikke nedfryses som frø i genbankerne som andre korn og grøntsagsplanter. Projektet om-

fatter plantning af 528 æbletræer, 50 humleplanter, 50 ribsbuske, 150 stikkelsbærbuske, 50 jordbærplanter og 50 forskellige rabarberplanter, hvor der ud over bevaringselementet også er tænkt, at museet kan være med til at synliggøre og formidle disse planter og være med til at belyse planternes anvendelse som fødevarer i et kulturhistorisk perspektiv.

Af de 528 æbletræer, to af hver af alle de hidtil kendte og registrerede danske lokalsorter, blev halvdelen plantet i alfabetisk rækkefølge på Smedetoften, marken bag museets historiske smedje, og den øvrige halvdel plantet i grupper, samlet efter oprindelsesområde, på museets øvrige arealer. Blandt andet er der plantet æbletræer på den nordlige del af Fåremarken (træer fra Sjælland og omkringliggende småøer), marken mellem museet og Center for den levende Kulturarv (træer som oprindeligt stammer fra Fyn, Lolland-Falster og de øvrige sydhavsøer), ved p-pladsen (træer fra Østjylland og Samsø) og i den indre museumsgård (træer fra Himmerland og Limfjordsområdet).

Rabarberne blev plantet langs den vestlige havemur i Den Landbrugsbotaniske Have. I 2008 vil der blive plantet stikkelsbær, dels i Bigården og dels langs voldgraven mod øst i Den Landbrugsbotaniske Have. Ribsbuskene vil blive plantet på den tidligere kompostplads øst for humlehaven.

Som et bidrag til samme projekt lagde museet i 2007 arealer til en række kornforsøg, som blev gennemført af agronom Anders Borgen for virksomheden Mødrupgård Korn. Over 250 forskellige gamle nordiske byg-, hvede- og havresorter blev sået i små forsøgsparceller på et samlet areal på cirka ½ ha på



Anders Borgen i forsøgsmarken med den høje havre, "Stormongulen".



Det var et stort arbejde at plante de mange hundrede nye æbletræer. Her er Michael Lind Hansen i gang med en af de geografiske "Ablidgårde".



Museets humlehave, hvor de forskellige humleplanter er i god vækst i forsommeren 2007.

museets historiske marker. Det var hensigten med forsøget at undersøge, hvorledes disse gamle lokalsorter klarer sig i en miljøvenlig driftsform og efterprøve sorterens smags- og brugsegenskaber og heraf afklare, om der er basis for at iværksætte en opformering til mere kommerciel brug. På markerne kunne museets gæster i løbet af året følge det spændende projekt og følge kornets vækst og sorterens meget forskellige udseende.

2007 bød ikke på større byggeprojekter på museet. En del ressourcer har dog været anvendt på at vedligeholde museets store bygningsmasse, hvortil vi nu også har 6.500 m² bygninger på Kartoffelmelsfabrikken at tage vare på. Især de mange fredede avlsbygning-

ger på Gl. Estrup har krævet opmærksomhed og en del håndværksmæssig hjælp udefra.

Udstillinger

Museets store særudstilling i 2007 var "En pølse med det hele", en særudstilling om pølsevognen og fastfoodkulturens udvikling i Danmark i det 20. århundrede. Også her var det genstandene, de mange forskellige pølsevogne og diverse tilbehør fra slagterisamlingen, som blev de vigtigste udstillings-elementer. I museets Centralhal vises hele udviklingshistorien fra 1930'ernes små rullende pølsevogne til nutidens grillbarer, som foruden pølser og hotdog serverer en lang række forskellige fastfood produkter. Det lykkedes også for museumsinspektør Irene Hellvik, der var ansvarlig for udstillingen, at låne landholdsfodboldspillerne Martin Jørgensens og Thomas Helvigs berømte rejsende pølsevogn, blandt andet kendt fra TV. I forbindelse med åbningsreceptionen blev der naturligvis serveret røde pølser, og åbningsstalere var formanden for Danske Slagterier, gårdejer Bent Claudi Lassen og Slagterimuseets grundlægger, forhenværende forstander Karl Teglmund.

Årets næste særudstilling, som blev vist i caféområdet og glasgangen stod også i fødevarernes tegn, skønt det var en kunstudstilling. "Dialog med en kok" var titlen på udstillingen med malerier af kunstneren Annette Holdensen. Med udgangspunkt i en række madopskrifter havde Annette Holdensen skabt sine malerier, som var blevet fremstillet til udstillingen, og opskrifterne indgik i udstillingens officielle udstillingskatalog.

Den 28. september åbnede museet en særudstilling om Foreningen af Jyske Landbo-

foreninger, der har eksisteret i 135 år. Cand. mag. Rikke Schnuchel havde i samarbejde med museumsinspektør Irene Hellvik samlet materiale til særudstillingen, som blev vist i glasgangen. Udstillingen markerede samtidig, at foreningen ophørte med at eksistere som selvstændig forening. En epoke i dansk landbrug var slut. Begivenheden blev markeret med en stor reception, udstillingsåbning, foredrag og festmiddag på museet, hvortil en særlig kreds var inviteret.

Arrangementer

Hen over året, i lighed med tidligere år, har museet afholdt en lang række arrangementer og aktivitetsdage, som generelt i 2007 var meget vellykkede og velbesøgte. Det er her for omfattende at omtale hvert enkelt arrangement, så det er kun enkelte, der er udvalgt for nærmere omtale. Søndag den 25. marts afholdt museet for anden gang et arrangement, hvor temaet var ølbrygning på landet. Museumsinspektør Bettina Buhl havde sammen med medarbejderne i Historisk Værksted og Bryggerpigerne arrangeret en flot lille særudstilling om historien om ølbrygning og humlens mange anvendelsesmuligheder i gamle dage. I forbindelse med arrangementet solgte Råsted Bryghus tre nye øl fremstillet med humle fra museets nye humlehøve. De tre øl var fremstillet af henholdsvis jysk, fynsk og sjællandsk humle og bryggerpigerne uddelede smagsprøver på øl brygget på de samme humlesorter men efter de metoder, som blev brugt før i tiden i landhusholdningen.

Landbrugsmessen den 2. og 3. juni slog alle rekorder besøgs-mæssigt. Cirka 25.000 gæstede Messen, hvilket er et af de højeste

besøgstal i de 11 år Messen har været afholdt. Der var især stort rykind om søndagen, hvor vejret var særligt smukt, et rigtigt dyrskuevejr, som mange ældre landmænd omtalte det. Messen blev officielt åbnet lørdag kl. 12, hvor Messens formand, gårdejer Peter Hoe, Norddjurs Kommunes borgmester Torben Jensen og folketingsmedlem og nuværende minister Karen Jespersen holdt åbningstaler.

Fleere ting var med til at gøre dette års messe vellykket. De store lokale maskinhandlere var igen med, med store og flotte maskinudstillinger efter et par år at have svigtet Messen. Et nyt tema, "Fritid, kultur og bosætning", hvor blandt andet de to Djurslandskommuner havde store udstillingsstande, så for første gang dagens lys, og endelig var det store tema- og spisetelt suppleret med en række udstillingsstande særligt rettet mod kvinder. "Damernes Magasin", som dette nye tiltag blev benævnt, og som naturligt leder tankerne hen på TV-serien Matador, blev meget positivt modtaget af messens besøgende. En publikumsundersøgelse viste dog, at Landbrugsmessens succes hænger sammen med de mange forskellige aktiviteter og det brede tilbud, der præsenteres, og som retter sig mod både land og by.

I juni lagde museet ramme til et vellykket koncertarrangement med det skotsk-canadiske folk-rock band Runrig. Koncerten blev afholdt på museets smukke gårdsplads, og cirka 4.500 mennesker deltog i koncerten. Det var spændende, at museet også kan bruges til denne slags arrangementer, hvor et nyt publikum bliver opmærksomme på stedet, og måske får lyst til at lægge vejen forbi en anden gang.



En hane malet af kunstneren Annette Holdensen til særudstillingen "Dialog med en kok".



Foreningen af Jyske Landboforeningers logo. Foreningen lukkede og slukkede i 2007 efter 135 års virke i dansk landbrug med en særudstilling på Dansk Landbrugsmuseum.



Museets medarbejdere har også gennem 2007 deltaget i mange arrangementer udenfor Gl. Estrup. Her museumsinspektør Bettina Buhl, der uddeler smagsprøver af øl fra museets udstilling på Randers Regnskovens genressourcemarked i oktober 2007.

Den 17. juni havde museet Honningdag, eller rettere Honningfestival, idet Danmarks Biavlerforening havde valgt at henlægge dette arrangement på museet sammen med Gl. Estrup Biavlerlaugs årlige aktivitetsdag. Dagen blev rigtig pænt besøgt af et stort publikum. Der var også meget at se og opleve med mange gode salgsstande, udstillinger og smagsprøver af mad, hvor honning indgår. Publikum havde mulighed for at komme med i bigården helt hen til bistaderne og tage tavlerne op. De modige blev dog behørigt sikret mod vores lille stikkende, men meget vigtige husdyr i et tætsluttende bidragt og iklædt bihat og -handsker.

Arrangementet "Livet på landet i 1950'erne" blev afviklet søndag den 5. august. Her var

der dyrskue med udstilling af de gamle danske husdyrracer; der var høst-, tærsk- og håndværksaktiviteter varetaget af Gl. Estrup Karle- og Pigelaug med redskaber og efter metoder, som kunne de være foregået i 50'erne; og der var spændende bage-, brygge- og mejeriaktiviteter og udstillinger iværksat af museets bryggerpiger og mejerister. Et større område var afsat til børneaktiviteter, hvor museets Historiske Værksted stod for at beskæftige børnene. Det fine høstvejr gjorde, at høstaktiviteterne på museets historiske marker tiltrak mange gæster.

Også et andet af museets tilbagevendende arrangementer, "Æble- og syltedagen" den 30. september blev en stor succes. De mange besøgende fik igen i år en rigtig god helhedsoplevelse med æbler som tema med mulighed for at købe æbletræer af gamle sorter, se og smage æblerne og høre om podning, dyrkning, beskæring og så videre i æbleplantagen. Desuden var der smagsprøver af mad og drikke fremstillet af æbler i Centralhallen og ikke mindst at opleve eksperten over dem alle, Pometmester Claus Larsen fra Institut for Jordbrugsvidenskab, det der tidligere hed det Kgl. Veterinær- og Landbohøjskole og få del i hans store viden og de mange spændende historier, han kan fortælle om de gamle danske æblesorter.

I weekenden den 26. og 27. oktober lagde museet rammer til årets største arrangement, arealmæssigt, idet danmarksmesterskaberne i traktorpløjning for Landbougdom blev afholdt her. Arrangementet var så stort, at ud over museets egne arealer måtte nabolandmandens arealer også inddrages i arrangementet. I samarbejde med Århus Amts Land-

boungdom stod museet for afviklingen, hvor der deltog pløjere fra hele landet. Der var også konkurrencer i pløjning med veterantraktorer og hestepløjning, ligesom der på museets traktortrækbane på messepladsen blev demonstreret traktortræk, som et underholdende og populært indslag for de cirka 3.000 besøgende.

Julemarkedet 1. weekend i advent blev afholdt for 16. gang, et arrangement, som omtrent involverer hele museet ude og inde. Igen i år var der en guds velsignelse af tilbud med salgsstande fra kunsthåndværkere og torvefolk. Her var pilefletter, pottemager, sivskomager, bolsjekoger, trædrejer, knivmager, bager, vævedamer og meget, meget mere. Et særkende for museets julemarked er, at alt skal være hjemmefremstillet af naturmaterialer og af høj kvalitet, og desuden skal man arbejde med fremstilling på standene. Ikke noget med plastiknisser eller færdigvarer produceret til lavpris i Østen. De høje kvalitetskrav er nok baggrunden for, at vi år efter år kan trække et meget højt besøgstal til dette årets sidste og meget hyggelige og stemningsfulde arrangementet.

Historisk Værksted

Undervisningsaktiviteterne i museets Historiske Værksted har været omfattende og fungeret på glimrende vis i 2007. De to faste medarbejdere, museumsformidler Karen Schacht og museumsformidler Conny Radza har med god hjælp af vore mange frivillige hjælpere haft 175 skoleklasser til rundvisning og/eller undervisningsforløb i værkstedet. Rollespillet om livet i det gamle landbosamfund på stavnsbåndstiden er fortsat populært. Ligele-



Museets flotte tyr "Basse" af jysk race på vej med flokken til engene ved Nørrekær.

des er de faste tilbud med eksempelvis korn, brød, lysestøbning, kærning af smør, arbejde med uld og højtidsforløbene til jul, fastelavn og påske efterspurgt af skolerne. Værkstedets nye tilbud, for eksempel de årstidsbestemte undervisningsaktiviteter med husdyr og markaktiviteter, "sælger" også godt, så presset på at booke en tid til undervisning er ofte så stort, at skolerne må ud i rigtig god tid, hvis de skal finde en ledig dag til et forløb.

Selv om værkstedets tilbud er efterspurgt og må betegnes som en stor succes for museet, så er det nødvendigt hele tiden at nyudvikle og tænke frem i tiden. Undervisningen skal hele tiden tilpasses fremtidens behov og efterspørgsel. Derfor bruger værkstedets medarbejdere ressourcer på at udvikle nye tilbud. Der er eksempelvis indledt et lovende samarbejde med andre skoletjenester i Nord-



I sommerferieperioden havde museet stor succes med at tage publikum med rundt, når husdyrene skulle fodres. Her fortæller museumsformidler Karen Schacht de interesserede børn om museets landracefår.

djurs Kommune blandt andet sammen med Kattegatcentret, Fjordcentret og Djurslands Museum om et tættere samarbejde og udvikling af "pakketilbud", hvor skolerne tilbydes undervisningsforløb, som omfatter besøg hos flere skoletjenester.

Fagligt og videnskabeligt arbejde

Museets videnskabelige medarbejdere har været engageret i flere forskellige projekter og faglige sammenhænge udenfor museet, hvoraf enkelte skal nævnes i denne beretning.

Museumsinspektør Irene Hellvik har fungeret som sekretær for museernes Land-

brugspulje, som har adresse på Dansk Landbrugsmuseum. Puljen har afholdt to ordinære møder. Forårets møde blev afholdt på Fri-landsmuseet på Hjerl Hede, og efterårets møde blev afholdt på Glud Museum. I sin egenskab af puljeseekretær har Irene også deltaget i møder i kontaktgruppen for plantegenetiske ressourcer, hvor Plantedirektoratet, Nordisk Genbank/Nordgen og Frøsamlerne er repræsenteret. Irene har repræsenteret museet på møder arrangeret af Midtjyske Museers Udviklingsråd og museernes Havepulje. Hun har skrevet flere artikler i årets løb, blandt andet en artikel til Norsk Landbrugsmuseums årbog om kartoffels oprindelse og dyrkning i Peru.

Museumsinspektør Bettina Buhl har markeret sig som kulturhistorisk ekspert inden for emnerne humle og ølbrygning på landet. Hun har blandt andet medvirket i et TV program "Hvad er det værd?", som blev optaget på museet og vist på DR1 i september. Bettina har også markeret sig i forskningssammenhæng, idet hun har bidraget til et større forskningsprojekt om måltidshistorie iværksat af lektor Ole Hytoft, Københavns Universitet. Sammen med Carlsberg og forskellige forskere har hun været involveret i et andet forsknings og formidlingsprojekt om ølbrygningsens historie. Hendes artikelproduktion i 2007 har været omfattende, blandt andet har hun leveret artikler til tidsskrifterne Food Culture og Mad og Venner.

Museumsinspektør Jens Aage Søndergaard har siddet i styregruppen for Industri-kulturens År og deltog i den egenskab i den officielle åbning i april på Diesel House i København, hvor kulturminister Brian Mikkelsen og HKH Prins Joachim medvirkede. Jens Aage



Et stemningsfuldt vinterbillede fra Dansk Landbrugsmuseum, februar 2007.

har også repræsenteret Dansk Landbrugsmuseum på møder i museernes Industripulje. Endelig bør det nævnes, at Jens Aage har fungeret som konsulent og rådgiver i en lang række genstandssager vedrørende landbrugsredskaber for Kulturarvsstyrelsen og enkeltmuseer. En kassations sag fra et museum, som skal godkendes af Kulturarvsstyrelsen kommer gerne til udtalelse og vurdering hos Jens Aage, hvis der er tale om landbrugsredskaber.

For eksterne forskningsmidler har museet i samarbejde med Vendsyssels Historiske Museum haft forhenværende museumsinspektør Niels Bendsen, Hjørring, ansat til at foretage en undersøgelse af gårdmalere og registrere gårdmalerier i Region Nordjylland. Niels har foreløbig lokaliseret og registreret over 2000 malerier fremstillet af cirka 200 forskellige gårdmalere.

Nordisk samarbejde

I september måned havde museet for første gang besøg af repræsentanter fra de øvrige fire nordiske landes nationale landbrugsmuseer, hvor der blev orienteret om arbejdet som landsdækkende landbrugsmuseer i de enkelte lande og drøftet muligheder for et tættere fremtidigt samarbejde. Seminaret forløb yderst tilfredsstillende, og resultatet er, at flere fællesprojekter bliver iværksat de kommende år. Det blev blandt andet aftalt, at gruppen skal mødes mindst en gang hvert år på skift i de nordiske lande. På mødet i Sverige i 2008 skal vi arbejde videre med et fælles nordisk udstillingsprojekt, hvor hvert museum skal bidrage med 10 repræsentative genstande, som samlet set kan fortælle pågældende lands landbrugshistorie.

Djævelens æble, kartoflen kommer til Europa

Af Inge Schjellerup, dr.h.c., fil.dr.prof.hon., projektseniorforsker, Nationalmuseet



Første afbildning af kartoflen af Clusius 1597.

Potet, Betæt, Patæsk, Katøffel, Tartuffel, Kantøffel, Jordæble, Klaus' æble, Jordens Brød, Patæt, Tartoffel, Jordnød, Jordfrugt, Jordpære, Jordblomme, Himlens gave og Djævelens æble – det nu kære barn, kartoflen, har fået mange mærkelige navne i tidens løb.

De allerførste kartofler, der kom til Europa gav ikke nogen knolde, men kun blade og blomster, fordi dagslyslængden var forkert. Disse kartofler kom fra Peru, hvor dagslyslængden ligger på ca. 12 timer lys og 12 timer mørke i tropene. Først da man indførte kartofler fra Colombia eller Venezuela kunne den klare sig.

De første kartofler kom sandsynligvis til Europa med et spansk krigsskib omkring 1565 som en del af provianten fra byen Carthage, Colombia i Sydamerika. Spanske opdagelsesrejsende kendte da allerede til den fra deres rejser i Colombia og Peru, hvor indianerne i Andesområdet havde dyrket den i 8000 år, og hvor den var den vigtigste næringskilde. Der skulle imidlertid gøres op med både fordomme og overtro, før kartoflen fik nogen betydning i Europa og først langt senere i Danmark.

I 1573 købte Hospital de la Sangre i Sevilla i Spanien i 4. kvartal af året nogle pund kartofler af en spansk kartoffelavl. De blev brugt

som luksuspåse til patienterne. De vænede sig tilsyneladende hurtigt til smagen, for allerede 10 år senere køber hospitalet kartofler i sække med 25 pund ad gangen og var da blevet en del af den almindelige lokale kost i området.

Schweitzeren Caspar Bauhin giver den første botaniske beskrivelse af kartoflen og giver den dens latinske navn *Solanum tuberosum* i 1596. Året efter bringer John Gerard i England den første botaniske afbildning af kartoffelplanten i sit *Herbal*. Han anbefaler "at unge ægtefolk skal spise den, da den nærer og styrker legemet og bevirker en heftig sanselig lyst". Uheldigvis begik Gerard den fejl at henføre kartoffelplanten som kommende fra Virginia, en misforståelse, der fik vildledt historikere de næste 300 år.

I 1600 og 1700-tallet bredte kartoffeldyrkingen sig imidlertid kun langsomt i det meste af Europa. Der var næsten igen grænser for, hvad den blev beskyldt for, alene det, at kartoflen tilhører den giftige natskyggefamilie, afholdt de fleste fra blot at smage på den.

Overtro

Der herskede de særeste forestillinger og fordomme om kartoflen, og den blev betragtet både som en forbandelse og som en velsig-

nelse. Den har været brugt som helsemiddel mod lumbago, gigt (ved at have den i lommen), drikkeri, og dårlig hals (en bagt kartoffel lægges i en ulden sok og bæres om halsen). Irenerne troede, at det vand, kartoflerne var kogt i, kunne helbrede muskelsmerter og endog benbrud. I 1600-tallets begyndelse gik en fransk provins så vidt som til at erklære "da kartofflen er af en skadelig substans som kan forårsage spedalskhed, er det hermed forbudt under bødestraf at dyrke den". Denne skræk for spedalskhed holdt sig godt ind i det næste århundrede. I Holland hed det, at man fik vorter, hvis man vaskede sig i kartoffelvandet. Til gengæld kunne man så bruge en rå kartoffelskive fra en stjålet kartoffel til at fjerne dem igen! Gravide kvinder skulle undgå at spise kartofler især ved nattetide, hvis de ikke ville have et abnormt barn. En kartoffelskræl anbragt foran en piges dør den 1. maj, derimod, var ikke til at spøge med. Det var simpelthen den tids "skrat op tegn".

1800-tallets russiske bønder kaldte kartoflerne Djævelens æbler og betragtede dem som urene og ukristelige. Det var efter, at Peter den Store havde indført dem fra Holland som en delikatesse ved de kejserlige banketter. I Skotland nægtede man først at dyrke dem, da de ikke hørte til de planter, der var beskrevet i Bibelen.

Kartoflerne hævdedes også at være et elskovsmiddel, at styrke mandens potens og gøre kvinder gravide og findes som erotisk symbol i den tids illustrationer.

Kartofflen får fodfæste

Allerede i 1651 havde Kurfyrst Frederik plantet kartofler i sin lysthave i Berlin, fordi han

fandt blomsterne smukke. Hundrede år efter var hans sønnesøn, Frederik den Store af Preussen, klar over kartofflens næringsværdi, så han tvang sine bønder under trusler med afskæring af næser og ører, hvis de nægtede at dyrke og spise den. Kartofflen var imidlertid også en afgrøde, som man selv under urolige forhold kunne have held til at bringe i hus, så dens popularitet steg især under de mange religionskrige og misvækstår.

Krigen mellem Frederik den Store og Maria Theresia 1778-79 er gået over i historien som "kartoffelkrigen", fordi soldaterne ikke bestilte andet end at stjæle modpartens kartofler, da der ikke var andet at fortære.

Antoine-Augustin Parmentier lærte netop kartofflen at kende i tysk krigsfangenskab og fik ved sin hjemkomst til Frankrig indført den ved Ludvig XVI og Marie Antoinettes hof både som ret og som prydblomst. Desværre spredte interessen sig ikke for den af den



Kurfyrst Frederik med kartoffelblomster i sin have i 1651.



Parmentier serverer kartoffelsuppe.

grund. Først da Parmentier lod markerne bevogte, og i sin snilde lod vagterne fjerne om natten, bredte kartoffeldyrkningen sig hastigt over hele landet. På bedre restauranter i Frankrig i dag er betegnelsen for kartoffelsuppe Potage Parmentier.

Stadig flere fremtrædende personer fik således øjnene op for kartoffelens ernæringsværdi. Men det var først i slutningen af 1900-tallet, at kartofflen fik betydning som hverdagskost for fattigfolk. Fødselsraten steg over hele Europa, og da kartofflen var en billig og nem afgrøde, der kunne dyrkes på alle jordtyper fra tørre sandjorde til fede lerjorde, blev overlevelsescenaren højere.

Irland og kartoffelsyge

For Irlands vedkommende er det blevet sagt, at folk i kartofflen fandt et nyt våben til at modstå de engelske erobrere og undertrykkere. I 1780'erne var irerne oppe på at spise næsten 4 kg kartofler pr. person pr. dag. Et gammelt irsk mundheld siger: "Spis én kartoffel, mens du piller en anden, hav en tredje i næven og hold øje med den fjerde". Kun to ting var så alvorlige i Irland, at man ikke kunne tillade sig at spøge med dem, nemlig ægteskab og kartofler. En englænder på den tid udbrød "Hvilket håb er der for en nation, der kun lever af kartofler?".

Det var ikke fordi irerne ikke kendte til andre afgrøder, men de blev eksporteret til England, fordi jorderne tilhørte engelske godsejere. Omkring år 1800 var der cirka 5 millioner indbyggere i Irland, der voksede til over 8 millioner i 1845. Den fejlslagne kartoffelhøst i 1846-47 (Den irske hungerskatastrofe) blev derfor den værste ulykke siden

den Sorte Død i Middelalderen, fordi man havde gjort sig afhængig af kun én afgrøde. Kartoffelhøsten slog fejl på grund af en skimmelsvamp, som først angriber bladene og siden knoldene. Hungersnøden var ubeskrivelig og mere end 1 ½ mill. irere døde af sult, og ligeså mange emigrerede til USA.

I det øvrige Europa blev kartoffeldyrkningen sat flere år tilbage, men konsekvenserne var ikke ligeså alvorlige som i Irland, blandt andet fordi man dyrkede forskellige kartoffelsorter. Man begyndte at bruge pesticider, som indeholder svovl og kobber i slutningen af 1800-tallet. Trods anstrengelserne har samme sygdom siden ødelagt kartoffelhøsten i Indien, Kenya, Chile og mange andre steder. En anden trussel har kartoffeldyrkningen haft i coloradobillen, der kom fra Nordamerika til Europa på samme tidspunkt som kartoffelsygen var på det højeste.

I Tyskland blev kartoflerne også en mangelvare, og i et flyveblad griber djævelen fat i en kartoffeltyv. Overalt blev man meget omhyggelig med ikke at indføre fremmede kartofler og indførte samtidig en omhyggelig kontrol af knoldene.

I kunstens verden

For bildende kunstnere blev dyrkningen af kartofler et yndet motiv. Den solbeskinnede kornhøst måtte vige pladsen for de få eller manges arbejde i kartoffelmarken i den sene efterårsskumring. En ny tids bevidsthed fandt herigennem udtryk.

Kartoffelspisningen, kartoflerne på bordet indtog ligeledes en plads i malernes og tegnernes opmærksomhed. De betegnede hverdagsskårene som i van Goghs kendte



En syg kartoffelfamilie bortvises fra New York. Blæksprutten 1914.



Abb. 38 M. von Schmidt: Der Teufel und der Kartoffelwucherer (Fliegende Blätter 1847). ...
Djævelen og kartoffeltyven. Flyveblad 1847.

kartoffelspiserne, eller som i humoristen W. Bosch, hvor familien er ivrig efter at komme hjem efter kartoffeloptagningen til det bugnende fad med dampende kartofler, der gør alle glade. Også digterne gav deres bidrag:

Kartoffellied

Pasteten hin, Pasteten her,
Was kümmern uns Pateten?
Die Kümme hier ist auch nicht leer,
Und schmeckt so gut wie aus dem Meer,
Die Austern und Lampreten.

Und viel Pastet' und Leckerbrot
Verdirbt nur Blut und Magen,
Die Köche kochen lauter Noth,
Sie kochen uns viel eher todt;
Ihr Herren, läzt euch sagen!

Schön rötlich die Katoffeln sind
Und Weiz, wie alabaster!
Sie daun sich lieblich und geschwind
Und sind für Mann und Frau und Kind
Ein rechtes Magenpflaster.
Af Matthias Claudius (1740-1815)

Kartoffelvisen

Postej i alt, Postej i lag,
Hvad rager os postejer?
Vor skål er os til stort behag
Den har en fin og liflig smag
Som østers, sild og rejer.

En stor postej og lækkert brød
Fordærver vom og blære,
Og kokken koger lutter nød,
Ja, koger os til snarlig død.
Oh, folkens, tag ved lære!



Kartoffelspiserne, maleri af van Gogh.

Fint rødlig er kartofflens skær
Og hvid som alabaster!
Fordøjes let og kvikt især
Og er for alle og enhver
Et rigtigt maveplaster.
Oversat af V.S.H)

De første kartoffelavlere i Danmark

De franske reformerte, huguenotterne, bragte knolden til Danmark i 1719. Den blev dyrket omkring Fredericia, hvor franskmændene havde fået lov at slå sig ned, men kartofflen blev først blot betragtet som en kuriositet herhjemme. Franskmændene må enten have sløset med Pr-arbejdet eller valgt et forkert tidspunkt til lanceringen af den nye grønsag, i hvert fald faldt kartofflen ikke i god jord på det tidspunkt.



Digterliv



– Førret er en vanskelig Arvid – det er mig umuligt at finde et rim på kartofler.

Tegning af Storm P.

Ifølge Den danske Ugeavis 1717 havde man gjort forsøg i Sachsen med at lave hårpudder af kartoffelmel for at spare på hveden. I Frederiksværk tilkaldte man en mand netop fra Sachsen for blandt andet at plante "potatoes". Bageren i byen forsøgte at bage brød af kartoflerne. Det smagte godt som nybagt, men blev dårligt som gammelt. Det fremmede ikke kartoffels renommé, for på den tid, var man vant til, at brød skulle tåle at kunne gemmes og blive gammelt.

Kartoffeltyskerne

Det blev i stedet "kartoffeltyskerne", der for alvor fik "kog" i kartoflerne. Med forundring så danskerne, hvordan "dette fremmede folk kunne leve af kartofler og kunne bo dér, hvor det var en kendt sag, at ingen kan bygge og leve".

I 1759 begyndtes hvervningen af tyske kolonister til opdyrkning af jyske hedestrækninger. De kom fra Darmstadt, Pfalz og Württemberg og skulle med rundelig statsunderstøttelse nedsætte sig på Alheden omkring Viborg.

Kartofflen var deres vigtigste afgrøde. Flere historier fortæller, hvordan de betalte for deres ophold på vejen med kartofler, selvom de fleste knolde var frosset på vej herop. Takket være en kolonibestyrer Erichsen fik kolonisterne læggekartoflerne i hus. Han skrev til Rentekammeret og fik med dettes hjælp kartofler sendt med skib fra Hamborg til Hjerting og derfra transporteret op til de tyske kolonister.

De fleste kolonistbyer blev oprettet på hedestrækningerne vest for Viborg-Silkeborg. Læs mere om dette emne i den efterføl-

gende artikel, der kun handler om kartoffeltyskerne.

Ludvig Holbæg skrev i 1762 om kolonisternes bolig:

"Danmarks og Norges gjestlige Staat- To familier haver et hus tilsammen, men hver familie har en stue, et sovekammer, køkken, spisekammer og en forstue, tillige med en have, hvor allerede er vokset ærter, poteter (kartofler) og deslige".

Livet på Alheden

Da de tyske kolonister begyndte opdyrkning af Alheden, blev de nedsættende kaldt kartoffeltyskerne af borgerne i Viborg, der langsomt begyndte at købe deres kartofler. Turen til markedet i Viborg var lang og besværlig. Af sted om natten til lørdag mellem klokken 1 og 2 med sine stude og omkring 3 tønder kartofler med ankomst i Viborg kl. 7 om morgenen. Hjemme igen lørdag aften mellem klokken 18 og 19. For at sælge kartoflerne måtte man betale 12 shilling ved byporten, 4 shilling for en studeplads på torvet og indtjeningen blev kun 1 Rigsdaler pr. tønde.

Omkring 1860 fortaltes det om folk på Alheden, at de spiste kartofler 21 gange om ugen, og om søndagen fik de alle dem, de kunne æde. Om folk i Gråmose sagdes det, at de var så fattige, at de kogte deres kartofler i vand.

De tyske kolonister kom til de danske bøndergårde for at få "så meget gødning, som forklædet kunne rumme" til deres haver. Af Blichers senere beskrivelse fremgår det, at de danske bønder på den tid udviste en sand ligestyldighed over for havedyrkningen og derved også for kartofflen.



Kartoffeltyskernes hus i Resenfelde 1908, maleri af Hans Smith.

I 1867 beretter Goldsmith i "en Hedereise i Viborgeggen" om kartoffeltyskerne, at de dyrkede "især kartofler, hver mand har en kjelder, der rummer cirka 150 tønder". Kartoffelkælderen var ofte et hul i jorden inde i huset under sengen. Efter at det var fyldt op, lagdes endnu en del kartofler på bunden af sengestedet. Oven på dem lå sengehalmen og så underdynen.

I over hundrede år bevarede Alhedekolonisterne deres sproglige og kulturelle særpræg, selvom danske flyttede ind i landsbyerne. Undervisning foregik udelukkende på tysk til 1835, først efter 1848 skulle børnene undervises på dansk.

I små klynger af huse som Resenfelde

overlevede det tyske sprog og deres skikke endnu nogle generationer.

De danske bønder og kartofflen

De danske bønder betragtede stadig kartofflen med stor skepsis. De var i begyndelsen usikre på, hvordan de skulle behandle den nye plante. De var ikke vant til at dyrke grøntsager, og de havde problemer med de anderledes dyrkningsmetoder, som var mere arbejdskrævende og lå på andre tidspunkter, end de var vant til.

Kartofflen blev kaldt for "den tyske klump" og svineføde, og man troede, at det var kartoffelæblerne og ikke knoldene, der skulle spises – andre spiste knoldene rå og be-

Blade af Storm P's Dagbog



Jydske Landmænd agter eventuelt at starte egen Kartoffel-Central for at undgå Mellemhandlere

Blade af Storm P's Dagbog



For mange Kokke fordærver Kartoffellene.

Blade af Storm P's Dagbog.

mærkede, at man ligeså godt kunne bide i et stykke lysetælle som i en kartoffel.

Ikke kun den folkelige modvilje, men også manglen på markfred vanskeliggjorde kartoffelens endelige gennembrud. Hvert år efter kornhøsten, jog bonden sine dyr ud på marken. Landsbyens svin blev også sluppet løs på markerne, hvor de ikke kun åd de grønne kartoffeltoppe, men også rodede knoldene op og fortærede dem.

På markerne måtte kartoflerne derfor ofte tages op i utide, og man foretrak så at dyrke dem i haverne. Man nåede først en løsning på dette problem i forbindelse med udskiftningen i begyndelsen af 1800-tallet, nemlig at indhegne kartoffelmarkerne. Bestemmelsen om markfred kom i 1817.

I mange tilfælde blev kartoflerne opfattet som et tilskud til svinefoderet. Det var især præsterne, der fra prædikestolen forsøgte at udbrede kendskabet og dyrkningen af den brune knold. Pastor Glahn fra Falster udgav et lille skrift med anvisninger på, hvordan man kunne overvinde tjenestefolkenes uvilje mod kartofflen. Den gode pastor har været noget af en psykolog: "Man tillaver til sit bord så meget at lidt bliver tilovers. Dette bærer man ud til pigerne som en mundsmag, og det helst når karlene sidder til bords. De vil da alle smage den, og således bliver man ved, indtil pigerne selv begærer dem. Er der enkelte, som ikke vil spise, gør de nar af tossen".

Utallige småskrifter og avisartikler bragte nyt om rodfrugtens behandling og forsøg med gødnings- og jordbundstyper. I "Nye og fuldstændig Husholdningsbog" fra 1799 anbefales det at vente med at spise kartoflerne til hen i september måned, da de betragtedes

som umodne og derfor skadelige for helbredet før den tid. Loven i 1816 om tilvirkning af brændevin og et særligt forbud mod indførsel af kornbrændevin hjalp dog utvivlsomt med til at udbrede kartoffeldyrkningen!

Siden da har kartofflen gået sin sejrsgang over hele landet med dertil hørende problemer angående priser og kontrol. Kartofflen optræder også i forskellige forklædninger som snaps, kartoffelmel, pommes frites, chips og meget andet.

Videnskabelig interesse

Kartoffelens modstandsdygtighed over for en række sygdomme øgede den videnskabelige interesse for kartoffelens mange sorter. Det fik Det danske Videnskabernes Selskab til at bemærke følgende i anledning af korvetten Galatheas jordomsejling fra 1845-47: "Ved anløbet af de peruanske og chilenske havne henledes opmærksomheden på den der vildtvoksende kartoffelarts forhold til den dyrkede, til afgørelse af spørgsmålet om den dyrkedes arts hjem og afstamning. Knoller af den vilde kartoffel ønskes hjembragt".

Danmark har lige siden været blandt de steder i verden, hvor der forskes i den vilde kartoffelplantes mange sorter, og har i mange år fulgt og støttet arbejdet i Det internationale kartoffelcenter i Lima, hvad de desværre for nylig er holdt med.

Kartofflen er blevet en uundværlig bestanddel i hverdagen for store dele af verden og rangerer som verdens fjerde vigtigste afgrøde efter ris, majs og hvede. Herhjemme spiser gennemsnitsdanskeren 73 kg kartofler om året uden at tælle de hjemmedyrkede med.



Kartoffeldyrkning på Kongens Nytorv, forsiden af Blæksprutten 1917.





Tyskerne på Alheden

– om Kartoffeltyskerne

Af Irene Hellvik, museumsinspektør, Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup.

Mon ikke mange danskere i dag mener, at kartofflens hjemland er netop her: I Danmark, hvor folk går rundt med kartoffeltud og taler, som om de har kartofler i munden; de bor ude bag den 7. kartoffelrække, og de holder kartoffelferie, og at vi engang har haft nogle indvandrere, som hed kartoffeltyskere. Nogle påstår endda, at det var disse indvandrere, der lærte danskerne at dyrke og spise kartofler – men sådan er der jo så meget. Og for øvrigt er emnet indvandrere en temmelig varm kartoffel!

Det hele begyndte med Kong Frederik d. V. Han opfordrede i 1759 tyskere fra Pfalz og Hessen i Sydtykland til at bosætte sig og opdyrke Alheden i Midtjylland. De tyske indvandrere blev med andre ord inviteret af den danske konge. De skulle opdyrke den jyske hede og blev lokket hertil med løfter om, at de ville få en gård med jord, husdyr og udstyr, penge, skattefrihed i 20 år, og de skulle ikke gøre militærtjeneste.

Hvorfor betegnelsen kartoffeltysker?

I modsætning til hvad de fleste tror, kaldtes de tyske kolonister ikke kartoffeltyskere på grund af, at det var dem der indførte kartoffelen til Danmark. Kartoffelen var nemlig allerede

kendt i Danmark, da kolonisterne ankom til landet, og havde været dyrket i Fredericia siden 1719. Ja, faktisk havde der været kartofler i Botanisk Have i København så tidligt som i midten af 1600-tallet, som en kuriøs plante, og den var blevet kogt og serveret ved et fint taffel på Køge rådhus d. 11. august 1689. Nej, betegnelsen skyldes, at de på grund af det magre udbytte af korndyrkningen på de sandede jorder, slog sig på kartoffeldyrkning i stedet, det gav et bedre udbytte. Kolonisterne fandt hurtigt ud af, at sælge kartoflerne på torvet i Viborg, og det var borgerne i denne by, der gav kolonisterne navn efter kartoffelen og kaldte dem "Kartoffeltyskere".

"Kartoffeltysker" kom til at blive en "varebetegnelse" for de tyske kolonister, men rettelig burde betegnelsen være tillagt de franske huguenotter, der i begyndelsen af 1700-tallet slog sig ned i fristaden Fredericia. Det var nemlig dem, der indførte kartoffelen som have- og landbrugsafgrøde. Og det var blandt andet via dem, de tyske kolonister blev forsynet med læggekartofler.

Kartoffeltyskerne havde dog begrænset succes med at opdyrke den jyske hede, der først for alvor blev gjort til brugbar landbrugsjord efter 1864.

Den tyske kartoffel, der blev dansk

De tyske kolonisters anstrengelser med dyrkning af kartofler lykkedes dog ganske fint, for i 1832 omtales kartofflen i Beretningen fra Viborg Amt som en afgrøde, der var blevet almindelig, om end den kun blev dyrket i begrænset omfang. De danske bønder havde ikke meget til overs for kartofflen andet som svinefoder. For tyskerne var den derimod en livsnødvendighed både for dem selv men også for deres kreaturer og svin. Den fortrukne sort har man ikke navnet på, men den beskrives som værende af middelstørrelse, noget flad og med en hvidgul farve. Desuden var den meget men velmagende. Steen St. Blicher, der har skrevet beretningen for Viborg Amt beklager, at der ikke dyrkes mere af denne afgrøde blandt danske bønder. Han dyrker selv kartofler, som han sælger videre som læggekartofler til en apoteker i Århus. Hans budskab var, at det er bedre med læggekartofler af egen dansk avl end at importere dem fra Tyskland.

Anno 1759
Lørdagen, den 28. april No. 68.

JOURNALSTILLÆG.

I Frankfurt am Mayn

AVERTISEMENTS.

Eftersom Hs. Kgl. Majestæt i Danmark og Norge etc. etc. i en dertil udgivet Allerhøjst Kgl. forordning allernådigst har indrømmet de familier, som agter at bosætte sig i den til Hertugdømmet Slesvig grænsende provins Jylland, så ovenud vigtgående friheder, at

forskellige familier allerede har benyttet sig af denne allerhøjeste Kgl. mildhed til lykkeligt til egen nytte at oprette deres bopæl der; selvom de allernådigst givne store fordele kun turde være kendt de forreste steder her i denne del af Tyskland; og hermed skal meddeles efter deres essentielle indhold, til gavn for især dem, som anser det tilrådeligt at måtte varetage en sådan profitabel lejlighed til deres og pårørendes vel, og som allerede til dels for flere år siden med længsel har udtalt ønske om og ventet en sådan allerhøjst Kgl. beslutning. De allernådigst accorderede friheder består nu hovedsagelig i de følgende punkter: 1) skulle en landkyndig kgl. embedsmand anvide de ankomende colonister de fordelagtigste beliggenheder til opdyrkningen, og udstede fæstebrev over det anviste til enhver. Dernæst skal 2) disse nye indbyggere i disse egne og deres efterkommere nu og for fremtiden være befriet for al avls- og kvæg-tiende; 3) de selvsamme i 20 Ar være undtaget for enhver Kgl. beskatning og contribution, af hvilken art de så måtte være, desuden skal det udstrække sig til 4) alleudskrivninger, endvidere 5) til 1 kongens og anden kørsel, tillige 6) indkvartering ved gennemmarch. Dernæst skal 7) børn, slægtninge etc. som succederer ved døden afgæede nyde det samme efter udstedelse af nyt fæstebrev; og ifald de 8) efter 20 års forløb skulle behøve videre friheder, så måtte håbe efter befindende at blive benådet med disse. Skulle der nu over disse og endnu andre mundtligt opdagende fordele fra colonisterne begæres nærmere udredning og efterretning; så haver disse såvel for dette, som også til deres afrejse nødvendige ting,



AVERTISEMENTS.
 Omnaad til de danske Colonister i Danmark og Norge etc. etc. i en dertil udgivet Allerhøjst Kgl. forordning allernådigst har indrømmet de familier, som agter at bosætte sig i den til Hertugdømmet Slesvig grænsende provins Jylland, så ovenud vigtgående friheder, at forskellige familier allerede har benyttet sig af denne allerhøjeste Kgl. mildhed til lykkeligt til egen nytte at oprette deres bopæl der; selvom de allernådigst givne store fordele kun turde være kendt de forreste steder her i denne del af Tyskland; og hermed skal meddeles efter deres essentielle indhold, til gavn for især dem, som anser det tilrådeligt at måtte varetage en sådan profitabel lejlighed til deres og pårørendes vel, og som allerede til dels for flere år siden med længsel har udtalt ønske om og ventet en sådan allerhøjst Kgl. beslutning. De allernådigst accorderede friheder består nu hovedsagelig i de følgende punkter: 1) skulle en landkyndig kgl. embedsmand anvide de ankomende colonister de fordelagtigste beliggenheder til opdyrkningen, og udstede fæstebrev over det anviste til enhver. Dernæst skal 2) disse nye indbyggere i disse egne og deres efterkommere nu og for fremtiden være befriet for al avls- og kvæg-tiende; 3) de selvsamme i 20 Ar være undtaget for enhver Kgl. beskatning og contribution, af hvilken art de så måtte være, desuden skal det udstrække sig til 4) alleudskrivninger, endvidere 5) til 1 kongens og anden kørsel, tillige 6) indkvartering ved gennemmarch. Dernæst skal 7) børn, slægtninge etc. som succederer ved døden afgæede nyde det samme efter udstedelse af nyt fæstebrev; og ifald de 8) efter 20 års forløb skulle behøve videre friheder, så måtte håbe efter befindende at blive benådet med disse. Skulle der nu over disse og endnu andre mundtligt opdagende fordele fra colonisterne begæres nærmere udredning og efterretning; så haver disse såvel for dette, som også til deres afrejse nødvendige ting,

Original placat fra Frankfurt am Main. Hentet fra www.henrikfrank.dk/frank/kartoffeltysker.

Oversættelse af plakaten. Hentet fra www.henrikfrank.dk/frank/kartoffeltysker.

at tilmelde sig hos sidst-undertegnede i den frie rigsstad Frankfurt am Mayn, for dersteds at blive belært om et og andet og til sin tid at blive forsynet med de nødvendige pas.

Frankfurt am Mayn, den 18. april 1759
Johann Friedrich Moritz.
Kg 1. Danak Legat i onerid

Baggrunden

Danmark havde fra begyndelsen af 1700-tallet været i krig med Sverige. Håbet var, at få de tabte landområder i Skåne, Halland og Blekinge tilbage, hvilket ikke lykkedes. Desuden var indbyggertallet i København blevet reduceret med $\frac{1}{3}$ på grund af en pestepidemi i 1711. Det var et fattigt og udslidt Danmark, der ved afslutningen af den store nordiske krig i 1720 skulle komme på fode igen. I Jylland lå over halvdelen af jorden uopdyrket hen med lynghede eller ødelagt skov. Kongen, der ejede Alheden, ønskede derfor at inddrage det store område til landbrugsareal. I 1723 udsendtes en kongelig forordning, hvor der blev tilbudt en række friheder for dem, der ville gå i gang med hedeopdyrkningen. Forordningen omfattede blandt andet fritagelse for soldatertjeneste, indkvartering og pligtkørsel. Trods disse friheder var der ingen danske bønder, der meldte sig til opgaven.

Men noget skulle gøres, og endnu en forordning blev skrevet i 1751 med samme nedslående resultat. Da det åbenbart ikke var muligt, at få danskere til at interessere sig for hedeopdyrkningen, blev det besluttet at indkalde tyske kolonister. Den danske regerings agent i Frankfurt am Main, Johan Friedrich Wilhelm Moritz, blev pålagt at finde kvalifi-



Alheden i midten af 1700-tallet har set nogenlunde ud som på dette billede. Der var brunt og træfattigt så langt øjet rakte i modsætning til i dag, hvor der kun er få fredede hede- og lyngområder tilbage. Billedet her er fra Dollerup, sydvest for Viborg.

cerede bønder, der ville bosætte sig på den jyske hede og opdyrke den. Han indrykkede derfor en annonce i en månedsavis i Frankfurt i april 1759, og kort tid efter udsendte han også en plakat med samme indhold.

Det lykkedes Moritz i de kommende år, at få sendt omkring tusinde kolonister til Danmark fra området mellem Frankfurt, Darmstadt, Heidelberg og Karlsruhe. I alt kom 965 personer fordelt på 265 familier til Danmark. Heraf forlod en stor del dog landet igen efter få år. Nogle var stærkt utilfredse med, at de løfter, der var blevet givet af Kongen, ikke blev indfriet. Nogle blev ganske enkelt udvist på grund af "uuelighed" og andre igen valgte frivilligt at forlade Danmark til fordel for bosættelse i Rusland, hvor de omtales som Volgatyskerne. I 1763 var der kun 59 familier tilbage.

Tyskerne havde ligeledes gennem det forløbne århundrede været udsat for talrige

krige med afbrænding af gårde og afgrøder og deraf følgende armod. Endelig var der det forhold, at mange fra fyrstendømmet Kurpfalz, hvor kartoffeltyskerne kom fra, var protestanter og reformerte, men fyrsten var katolik og så ikke med blide øjne på de bønder, der ikke delte hans tro. For protestanterne betød deres tro meget, og de oplevede en grov forskelsbehandling i forhold til katolikkerne. De var derfor motiverede og villige til at forlade hjemlandet til fordel for nye muligheder andre steder. Udover til Danmark, udvandrede mange tyskere fra Pfalz og Hessen til områder ved Volga og til Amerika.

Nye landsbyer opstår

Kongen og den danske regering havde mere eller mindre stillet kolonisterne i udsigt, at der var ejendomme, de kunne flytte ind i, når de kom frem til Danmark. Det viste sig langt fra at være tilfældet. Heden bredte sig så langt øjet rakte uden et eneste hus eller en gård i sigte. Kolonisterne fik penge, materialer og redskaber, men skulle selv bygge alt op fra grunden. I den tid det tog før der blev bygget boliger, blev tyskerne midlertidigt indkvarteret i Viborg og Fredericia. Nogle ville dog gerne i gang med arbejdet med hedeopdyrkingen så hurtigt som muligt, så de byggede nogle nødtørftige jordhytter, der hvor deres fremtidige gård skulle ligge. I første omgang etablerede tyskerne sig i to små landsbyer. Der blev bygget 30 gårde i hver landsby. Sidenhen kom andre mindre bebyggelser til, så der i 1762 i alt var blevet bygget hen ved 100 nye gårde. Af de 59 familier, der valgte at blive i Danmark efter 1763, kom de fleste fra Frederikshede, hvor alle gårde var beboede,



Grønhøj Kro med kørestald, men her i moderne forklædning med ølreklamer. Der findes ingen gårde fra kartoffeltyskerne i deres oprindelige skikkelse. Alle er blevet renoveret i årenes løb og fremstår i dag som moderne landbrug. Kroen er det bedst bevarede, men har kun åbent efter aftale. I staldbygningerne er der indrettet et mindre landbrugsmuseum med redskaber fra kartoffeltyskernes gårde.

men nu kun med en familie på hver gård. I Frederiksdal og Frederiksmose var der en enkelt tysk familie tilbage hvert sted. Et par tyske familier var tilbage i Julianeheide, mens alle havde forladt gårdene i Christianshede. På Randbøl hede var der kun få tyske familier tilbage. De ledige gårde blev i stedet beboet af danske bønder undtagen i Frederikshøj. Her stod halvdelen af gårdene tomme, men kolonisterne fik løfte om, at deres børn kunne overtage disse gårde, når de stiftede hjem. De tilbageblevne skulle så indtil da sørge for

dyrkning af de marker, der tilhørte de ledige gårde.

Da tyskerne ønskede at bo i landsbyer, blev jorden fordelt således, at markerne kom til at ligge i stjerneform fra byen. Hvilket skulle blive en af de nye typer for landsbyopbygning som følge af udskiftningen, der kom et halvt århundrede senere, da landboreformerne var tilendebragt. Men på dette tidspunkt var det en ukendt landsbyform i Danmark. Hver enkelt gårds marker begyndte ved gården og strakte sig i trekantede kiler langt ud på heden, hvilket faktisk ses tydeligt på luftfotografiet, figur 4. mellem Havredal og Frederiks. Dette betød også, at der blev lang vej fra gården ud til de yderste marker. Man begyndte derfor allerede i 1778 at udflytte gårdene fra byerne til mindre kolonier på 2-4 gårde. Det kan blandt andet ses på stednavnene Trehuse og Firhuse.

I begyndelsen boede der to familier på hver gård, men efterhånden som det tyndede ud i kolonierne i forbindelse med bortvisningen i 1763, fik hver familie sin egen gård. Gårdene bestod af stuehus og lade.

Landsbykirken

De første år efter kolonialiseringen søgte de fleste, der tilhørte den lutherske kirke, kirken i Thorning, mens de reformerte hentede en præst hos de reformerte tyskere i Fredericia. Men i 1764 indfriele Frederik d. V sit løfte til kolonisterne, og få år senere begyndte byggeriet af en tysk kirke midt på Alheden. Den blev placeret midt imellem Grønhøj og Havredal og opkaldt efter Frederik d. V, Frederiks sogn og Frederiks kirke. Det var den Kongelige bygmester G. D. Anthon, der



Frederiks kirke.

tegnede kirken, som blev opført i nyklassicistisk stil. Hans eneste begrænsning i arbejdet var, at kirkens størrelse skulle svare nøjagtigt til tørreladen ved det statsejede teglværk i Skråe. Tørreladen skulle rives ned, og kongen mente, at taget godt kunne genbruges. Tyskerne slæbte sten sammen til kirken. Da kolonisterne var fritaget for hoverikørsel, blev det de omkringboende danske bønder, der måtte hente byggematerialer fra Bording, Randers, Hald og Daubjerg.

Den 16. april 1766 blev kirken indviet. Den skulle bruges af både den lutherske og den reformerte menighed, så der var to gudstjenester hver søndag. Den reformerte menighed svandt ind i de kommende år, og allerede i 1775 kunne den lutherske præst udnævnes til sognepræst. Indtil 1823 foregik alle kirkelige handlinger på tysk, men på grund af dansk nationalfølelse og antitysk indstilling begyndte dansk at vinde indpas i kirken. Officielt blev den sidste tyske prædiken holdt den 27. februar 1870. I det hele taget beholdt tyskerne deres tyske traditioner, sprog og kultur helt op til 1900-tallets begyndelse.

Kirken står i den ydre udformning uændret siden opførelsen. Kirkegårdens gravminer bærer præg af de tyske kolonister. De tyske slægtsnavne er dominerende. Indtil i dag har der været tradition for, at Grønhøj har sine grave nord for kirken, mens de døde fra Havredal er begravet syd for kirken. Bag kirken blev der i 1959 rejst en mindesten med de tyske slægtsnavne.

Bortvisningen i 1763

Mange af de tyske bønder var slet ikke egnede til den vanskelige opgave med hede-

opdyrkning. De havde ingen erfaring med at arbejde med så karrig jord, så de første mange år var en hård prøvelse. Samtidig skiftede kongen og hans embedsfolk holdning med hensyn til kolonialiseringen. Udgifterne var nemlig blevet uforholdsmæssig store, blandt andet på grund af, at alle kolonister modtog penge fra det offentlige. Man besluttede derfor, at de, der ikke var egnede skulle sendes tilbage til Tyskland. I 1763 blev hver enkel familie vurderet, for at man kunne finde ud af, hvem der skulle bortvises. De blev inddelt i to kategorier – "uuelige" og "nogenlunde godt håb". Resultatet blev, at 112 familier fik betegnelsen "uuelige". Dette svarede til omkring 1/3 af alle kolonister. Det var lige i overkanten, hvis man skulle fortsætte med hedeopdyrkingen, så der blev foretaget en ny vurdering, og det endte med at 68 familier i begyndelsen af juli fik besked på at forlade Danmark. Modløsheden brede sig hurtigt blandt kolonisterne. Der var udsigt til, at pengene fra det offentlige ville blive afskaffet, og desuden havde en kvægsygdom tyndet voldsomt ud i kolonisternes besætninger. 150 familier valgte derfor i løbet af sommeren og efteråret at forlade de jyske heder.

Kolonisternes liv

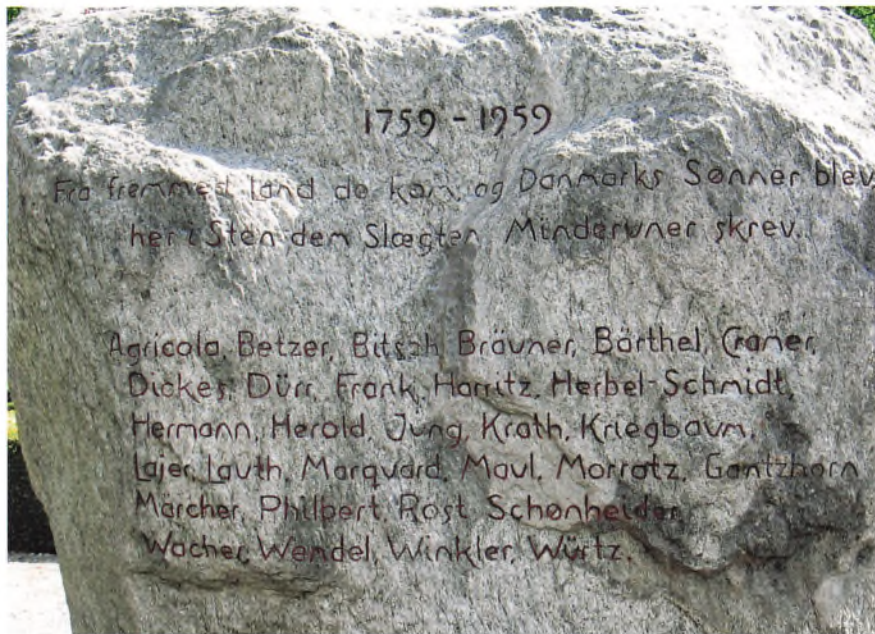
Forholdet til de danske naboer var i begyndelsen temmelig anstrengt. De danske fæstebønder, der plagedes af store skattebyrder, så skævt til kolonisterne, der var fritaget for skatter samtidig med, at de fik alt forærende og yderligere fik penge af kongen. Kolonisterne virkede meget fremmedartet for danskerne. De talte et sprog, man ikke forstod, og deres skikke og levevis var anderledes. Situationen

er skildret af en tingskriver i Viborg i et brev i 1761 til regeringen, her omskrevet til rigsdansk:

"- at have gode dage – nota bene for kongens penge må jo til dels smage dette folk. Mens andre stakkels bønder må lide og udstå stadig daglig møje og mange andre besværligheder, og desuden selv sørge for at få deres daglige fornødenheder anskaffet, så får disse kolonister tilsendt uden penge, hvad de behøver. Passer det sig for en bonde, når han kommer til købstaden da at tillade sig at søge vinhusene og der drikke den ene boutille vin efter den anden? Passer der sig ikke at ville spise det velsignede rugbrød, som avles her i landet? Det bliver malet og bagt uden at det først sigtes til små- eller fint brød. Nej det passer sig ikke. Det bruges ikke hos borgerne og langt mindre hos bønder og sådanne grove folk. Dog disse kolonister er så delikate og lækre, men jeg frygter og tror fast på, at når engang kongens penge ophører, så bliver de vel nødt til at forandre deres smag".

Hentet fra www.henrikfrank.dk/frank/kartoffeltysker

Den ældste beskrivelse af forholdene i Frederiks sogn, stammer fra sognepresten i Frederiks og Karup i perioden 1796-1800. Han skriver blandt andet: "Nogle af kolonisterne vare temmelig høje, dog nogen midelmådige. Der gaves en del virkelig pæne koner, skønt en del soagtige. I det daglige liv vare uden tvivl tyskerne strenge, deres døtre måtte gå med til alt arbejde på mark og i lo og lade. Nogle levede rask, når de havde forråd og tog godt til takke med kartoffer, der dog til tider var kolonisterne en kær spise. Raske vare de almindelig i arbejde, og særde-



Mindestenen på kirkegården i Frederiks med de tyske slægtsnavne: Agricola, Betzer, Bitsch, Bräuner, Bärthel, Cramer, Dicks, Dürr, Franch, Gantzhorn, Harritz, Herbel-Schmidt, Hermann, Herold, Jung, Krath, Kriegbaum, Laier, Lauth, Marquard, Maul, Morratz, Märcher, Philbert, Rost, Schönheider, Wachter, Wendel, Winkler, Würtz.

I 1985 blev der stiftet en forening for efterkommere af de tyske kolonister. Den fik navnet Kartoffeltyskerne på Alheden og har en fin hjemmeside. Desuden findes der et lille museum i en sidebygning, der ligger i haven til Grønhøj kro.

les nette kom de til kirke, ej i nogen egentlig bondedragt, men gerne i kjole og vest, og en del bare trekantet hat. – Deres fruentimmer vare gerne i sort stofs trøje og skørt, hvide forklæder og sorte huer af fløjel eller silke med en slags fremstående linned kant på hovedet, således og såkaldte mansketter for hænderne og i et sammenlagt lommestørklæde en lille urtekost af tusindskjøn eller krusemynte, når de gik til kirke. Deres sang i kirken var såre skøn,

og der brugtes Petri Kirkes Gesangbuch; så almindelig nydelig var sangen, at rejsende ofte kom ind i gudstjenesten, og at selv familier fra Viborg om sommeren besøgte mig for at høre kirkesangen...".

Hentet fra www.henrikfrank.dk/frank/kartoffeltysker

Som årene gik, blev kolonisterne mere og mere dansksindede. Specielt da den danske nationalfølelse og antityske indstilling begyndte at gøre sig gældende fra midten af 1800-tallet. Det blev bestemt, at de tyske skoler skulle ophøre, så børn – der var født i 1849 og fremefter – skulle gå i dansk skole. Fra 1856 begyndte man også så småt med danske gudstjenester i kirken. Kolonisterne talte tysk i hjemmene, men med de danske nabobønder og på torvet i Viborg blev der talt dansk.

Carl Carstens, som var præst i Frederiks, udsendte i 1839 bogen "Bemærkninger over Alheden og dens kolonier". I bogen forsøger han at give svar på, om hedeopdyrkningen var lykkedes. Hans konklusion var, at det var den ikke. Han påpeger blandt andet den udbredte fattigdom blandt kolonisterne og har i sin bog sammenlignet besætningerne og høstudbyttet på gårdene i 1815-18 med 1837. Denne opgørelse viser en klar tilbagegang.

Mylus Erichsen foretog i år 1900 en rejse rundt på Alheden, og hans indtryk tyder på en forbedring af forholdene, sammenlignet med pastor Carstens status 60 år tidligere. Forandringen skyldes dels den viden om hedeopdyrkning, som blev udviklet efter stiftelsen af Det danske Hedeselskab i 1866, og dels de bedre muligheder for at få jorden tilført mergel, som tog sin begyndelse i 1880'erne.

Alheden frembyder i dag et syn, der er meget forskelligt fra det Carstens beskriver. Der er ikke meget hede tilbage, bortset fra mindeparken i Kongenshus. De veldyrkede marker er omgivet af læhegn, og det kan være vanskeligt at forestille sig, hvordan det var engang.

Kartoffeltyskernes efterkommere

Den første generations børn på Alheden blev næsten alle gift med andre kolonistbørn, så indbyggerne i kolonibyerne i de første to til tre generationer var alle af tysk afstamning. Kolonisterne havde som regel mange børn, og i de følgende generationer forlod de fleste af dem Alheden og indgik ægteskab med danske. De nulevende efterkommere efter kolonisterne – sjette til ottende led efter indvandringen, er talrige og spredt over hele landet. I løbet af 1800-tallet kom også et stort islæt af danske til Alheden, selvom de tyske slægtsnavne stadig var dominerende. Som følge af den danske nationalfølelse i midten af 1800-tallet opstod en ejendommelighed med hensyn til slægtsnavne på Alheden, idet man forlod de tyske navne og dannede slægtsnavne efter det daværende danske mønster med et "sen" efter faderens fornavn. Da de tyske mænd alle havde fornavnene "Johan Jacob", "Johan Peter" og så videre, fik mange efterkommere efter kartoffeltyskerne slægtsnavnet "Johansen".

På Alheden festligholdt man i 1959 200-året for de tyske kolonisters ankomst til Alheden, og mindestenen på kirkegården i Frederiks blev rejst. I Kongenshus Mindepark, som Det Danske Hedeselskab oprettede til minde om hedeopdyrkerne, står også et



Kartoffelpigen står hugget i sten i anlægget i Frederiks.

par mindsten med de tyske slægtsnavne til minde om pionererne.

I anledning af 225-året for kartoffeltyskernes ankomst til Alheden blev der samlet penge ind til en skulptur til anlægget i Frederiks. Pengene blev brugt til en "kartoffelpige" – en skulptur, udført i rønnegranit af billedhugger Ole Mynster Herold. Kartoffelpigen sidder på knæ, og i sit forklæde har hun kartofler. Billedhuggeren har udført skulpturen sådan, at kartoffelpigens ryg er formet som en kartoffel – og dermed er skulpturen både en hyldest til kartoffeltyskerne, som lærte os at spise kartofler, og til heden, som gav os kartofflen.



Kartoffeltyskernes lille museum i haven til Grønhøj kro.

Redskaber og maskiner

– rundt om kartoflerne før 1950

Af **Jens Aage Søndergaard**, museumsinspektør, Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup

Lige så længe, man har dyrket kartofler i Europa, har man forsøgt sig med redskaber og maskiner for at lette arbejdet, og når man ser på det enorme udvalg af udstyr til kartoffelavl, der er udtænkt og konstrueret igennem de næsten 400 år, man har dyrket kartofler i Europa, får man stor respekt for den menneskelige evne til at opfinde og forbedre nye redskaber og maskiner.

Kartoffeldyrkningen vil her for overskuelighedens skyld blive opdelt i tre områder: lægning, pasning og optagning herunder rensning. Der ud over vil der også være et afsnit om fodertilberedningen af kartofler, som er et område, der også er blevet udviklet meget.

Kartoffelavl i Danmark fik gradvis en stigende betydning i det danske landbrug, især i løbet af 1800-tallet. Kartofflen kunne dyrkes på arealer, som ikke var så velegnede til korn, selv om den selvfølgelig ikke var så nøjsom, som nogle har ment. De fleste forbindes nok kartoffelen med den spisekartoffel, som vi bringer med os ind i køkkenet i dag, og som for de fleste er den væsentligste grøntsag. Men kartofler er og har været langt mere. Eksempelvis industrikartofler til blandt andet stivelse og foderkartofler, som tidligere har været brugt i stor stil til fodring af grise. Indu-

strikartofler har udgjort, og udgør stadig, den overvejende del af den danske kartoffelavl.

Lægning af kartofler

Tidligere foregik lægningen af kartofler på samme måde, som de fleste i dag kender fra deres køkkenhave, med en spade og efter en snor. Der har sikkert være nogle enkelte, som brugte en plantestok, som det anbefales af O.A. Borreby i hans Anviisninger fra 1772. Men det har nu nok været spaden, et redskab som alle havde, der blev brugt, til arbejdet med at grave et hul på 10-15 cm. Med plantestokken har det sikkert været hårdt. Markeringen af planteafstanden og retningen blev klaret med en snor, eventuelt med knuder på.

Den første vi hører om, som forsøgte sig med en anden løsning var P. Nielsen Knudstrup, Røved Mølle, som havde udviklet en markørslæde. Den måde at udføre arbejdet på, passede godt nok til de mindre arealer, men på samme måde, som arbejdet med at få jorden vendt var gået fra spade til plov, så blev det også ploven, der kom i brug, da man begyndte at dyrke kartofler på større arealer. Almindeligvis brugte man at lægge kartoffelen i hver tredje fure. Gregers Begtrup, forfatter til Agerdyrkningsstiltand i Danmark,

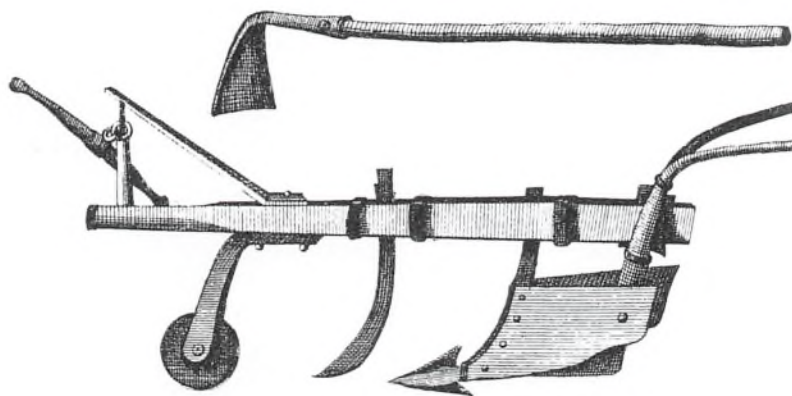
kan dog fortælle, at nogle lagde kartoflen på kanten af det ikke pløjede, og så pløjede man kartoflen med ned. Men der var også andre måder at bruge ploven på. På veltilberedt jord, har man kunnet nøjes med at pløje de furer, hvor kartoflerne skulle lægges og så derpå dække dem med ploven eller harve på tværs af marken. Endelig kunne man bruge en hyppelov til at lave kamme på hele marken og derpå lægge kartoflerne mellem kammene. Kartoflerne blev lagt i en klat gødning, en metode som både betød en besparelse i gødningsmængden og samtidig gav kartoflen de bedste muligheder for at udnytte gødningen. I Kartoflens Krønike af Hans Kyrre fra 1913, gengiver han J.C. Drewsens anvisning på kartoffellægning: "Jeg har fundet", skriver Drewsen, "at Lægningen gaar bedst, naar den drives militærisk, det vil sige: naar en kommanderer i rette Øjeblik med et dertil bestemt Ord, og naar Læggerne lyder dette med Hurtighed og Præcision. Naar der er kommanderet nogen Gange, gaar det hele maskinmæssigt fort og uden Standsning. Er en Rad lagt, flyttes begge Pæle, der er fæstede ved Snorens Ender paa Ordet: flyt! Den ikke kommanderende sætter først sin Pæl i Jorden, hvorefter den kommanderende strammer Snoren, trykker Pælen i Jorden og befaler: læg! I dette Øjeblik maa alle læggere være i Virksomhed, og ligesom enhver af dem har lagt sit Stykke, rejser han sig til Tegn paa, at han er færdig, og saa snart Formanden ser den sidste rejse sig, maa der uden ophold paa ny beefales flyt! Med 10-12 raske Børn, hvoraf et par Stykker maa bringe de andre Kartoflerne, belægges man 5-6 Tønder Land paa én Dag. Et i rette Tid udtalt: rask! hjælper



Kartoflerne bliver læsset op i vognen med en kurv, cirka 1960. Foto: Bror Bernild.

meget, ligesom Løftet om en lille Dusør, naar et vist Stykke lægges paa en bestemt Tid."

Selv om det nok ikke alle steder foregik efter Drewsens anvisning, så blev kartoflerne lagt med hånden, enten efter en plov eller spade. Der kom dog forskellige bud på kartoffellægningsmaskiner udviklet i Amerika, England og Tyskland. Således blev der fremvist en amerikansk kartoffellægger konstrueret af Garrett i Bremen i 1873, en maskine som siden blev eftergjort i flere udgaver. Problemet med disse maskiner var, ud over prisen, at de kun kunne lægge runde kartofler og ikke kartofler i andre faconer. Den første præsentation



Oluf Jørgensens Hyppeplov og Trojels Haandhakke.
Efter Trojels Afhandling om Kartofler.

Hakke og hyppeplov efter Trojels bog.

tion af en kartoffellægger her i landet var en amerikansk "Aspinwall" kartoffellægger, som blev afprøvet i forbindelse med demonstrationen af såmaskiner. Den amerikanske maskine håndterede kartoflerne med en lille gaffel, så alle kartoflerne var uskadede ved lægningen. Maskinen fik ingen betydning, også fordi de fleste avlere var små landbrugere, som ikke havde økonomi til at investere i maskiner til kartoffellægning.

Ved Statens Redskabsprøver afholdt i 1915, var der en arbejdsprøve med kartoffellæggere. Til prøven var der anmeldt 13 maskiner. Ni kom fra udlandet, mens fire var dansk producerede, heraf tre læggeapparater. Der var både én-rækkede og to-rækkede kartoffellæggere og læggeapparater med til prøven. Blandt de afprøvede maskiner var også den amerikanske Aspinwall, som tidligere var blevet prøvet i forbindelse med afprøvningen af

såmaskiner. Maskinen blev bedømt som værende "noget sammensat i Bygning" og åbenbart også lidt sart i konstruktionen og med for lille en beholder til kartoflerne. Den rakte kun til cirka 150 m. Aspinwall var sammen med den tysk producerede "Erto" de eneste maskiner, som ikke brugte elevatorprincippet. Aspinwall brugte, som ovenfor nævnt, togrenede gaffer til at fange kartoflerne med, og Erto havde et hjul med seks gribere, som tog kartoflerne fra læggerummet. Den eneste danskproducerede var en Holbæk kartoffellægger til to rækker, som fik en overvejende positiv omtale, men den havde forskellige mangler og var tung at trække for hestene.

Der var egentlig ikke nogen af maskinerne som faldt igennem, men det syntes dog ikke som om at lægningen af kartofler med maskine slog igennem, hvis vi skal tro det i 1947 nedsatte "Kartoffelavlernes Maskinudvalg", som gjorde status over udviklingen. Måske var problemet snarere, at det var forholdsvis dyrt at købe en kartoffellægger, i forhold til de arealer den enkelte landmand dyrkede med kartofler. De i 1915 afprøvede maskiner kostede fra 200 kr. til 600 kr. Til sammenligning kostede et læggeapparat 50 til 80 kr. Foruden kartoffellægger skulle der også købes rødder, sprøjte, kartoffeloptager og endelig en kartoffelsorterer, så alt i alt kunne det godt blive en stor investering inden for en mindre del af produktionen.

Der var dog andre typer redskaber på vej, nemlig rilletrækkere, to- fire furede hyppeplove, som trak læggeriller til kartoflerne og spademarkører, som gravede små huller til at lægge kartoflerne i.

En af disse spademarkører var Buchtrups

"Præcision". Apparatet var beregnet til montering på siden af en svingplov til markering i den foregående plovfure, hvorved kartofflen kom til at ligge lidt højere i jorden i den løsnede jord og ikke på den faste bund i furen, hvor den oven i købet var udsat for at blive trådt i stykker af hesten, som trak ploven.

En mellemting mellem de egentlige kartoffellæggere og håndlægningen var en type læggeapparater, som kunne monteres på en dobbeltplow. Ved prøven i 1915, blev der afprøvet tre af disse. Læggeapparaterne var alle til montering på dobbeltplowe, men det ene "Record" kunne også monteres på en enkeltplow, hvilket var blevet brugt på Vilestrup, hvor redskabsprøverne i øvrigt også fandt sted gennem flere år. Foruden "Record" afprøvedes Midtgaards Læggeapparat og Søndergaards Læggeapparat. Apparaterne havde meget forskellig virkemåde, men fælles for dem alle var, at de skulle hente drivkraften fra et af plovens hjul. Det gav problemer, da der ikke var monteret gribere på hjulene, som derfor godt kunne glide og således ikke drev læggeapparatet regelmæssigt, hvilket igen betød, at der kom spring i de lagte kartofler.

I tidsskriftet Jordbrugs-teknik fra 1929 skriver redaktøren Peter Stoubæk om arbejds-metoder ved kartoffellægning. Her beskriver han de forskellige metoder men siger også, at "Langt den største Part af Kartofflerne bliver lagt med Haandkraft og sker sædvanligvis efter Plov i hver anden og hver tredje Fure." Det ser ud til, til trods for at der har været forskellige kartoffellæggere til rådighed, at de ingen udbredelse har fået. Som Peter Stoubæk også skriver, at "Den var forholdsvis dyr i Anskaffelse". En yderlig problemstilling



Kartoffelmarkøren "Knold", konstrueret af Karl Lyngbye fra Jylland, i arbejde. Selv om der fandtes mange kartoffellæggere, så foretrak de fleste at bruge en markør og derefter lægge kartoflerne med hånden. På forsøgsstationen "Frederikshøj" brugte man også en af Karl Lyngbyes markører. Dansk Landbrugsmuseum nr. 013.911.

omkring anskaffelse af kartoffellæggere var, at man, hos de største kartoffeldyrkere, var begyndt at bruge forspirede kartofler, som ikke kunne lægges med de maskiner, der var til rådighed.

I 1947 blev der nedsat et udvalg i erkendelse af, at det var svært at få indført en mere rationel kartoffelavl med maskindrift, hvis ikke der blev gjort en seriøs indsats. Udvalget blev nedsat af Kartoffelmelsfabrikkerne. Disse havde på deres faglige møder diskuteret spørgsmålet og endvidere haft et samarbejde med Statens Redskabsprøver om



Kartoffellægning med kartoffellægger af elevatorotypen.

mindre projekter. Maskinudvalget indledte sit arbejde med en status over maskiner og dyrkningsmetoder, og det var ikke mange rosende ord, der blev brugt: "Kartoflerne er en af vore mest arbejdskrævende afgrøder og indtil for faa aar siden ansaas det tilmed for ugørligt at udføre ret meget af dette arbejde med maskine. Kartofflerne lagdes næsten overalt med haanden, rensedes med mere eller mindre daarlige hesteradrenser og hakkedes med haandkraft. Til sprøjtningen – hvis en saadan i det hele taget anvendtes – benyttedes ryg-sprøjter eller daarlige hestekraftsprøjter. Naar

optagningen skulle finde sted, var det igen haandarbejdet, der var det dominerende."

Efterfølgende blev maskinerne gennemgået, og heller ikke her fandt udvalget, at der var meget positivt at sige. Der var efter udvalgets mening brug for at få gennemført nogle sammenlignende prøver for at finde frem til de bedste maskiner og efterfølgende få dem videreudviklet. Til trods for den forudgående udvikling, var man stadig i 1947 på næsten samme stade som 70 år tidligere. For kartoffellæggerne var man blandt andet bekymret for spredning af smitte med sortbenssyge ved brugen.

Status for kartoffellægningen omkring 1950 var, at den overvejende del af arbejdet skete enten med håndkraft, forskellige former for markører eller plove. Man var fra branchens side opmærksom på, at der skulle en forandring til, også set i lyset af, at den øvrige landbrugsdrift for alvor var ved at blive mekaniseret.

Pasning af afgrøden

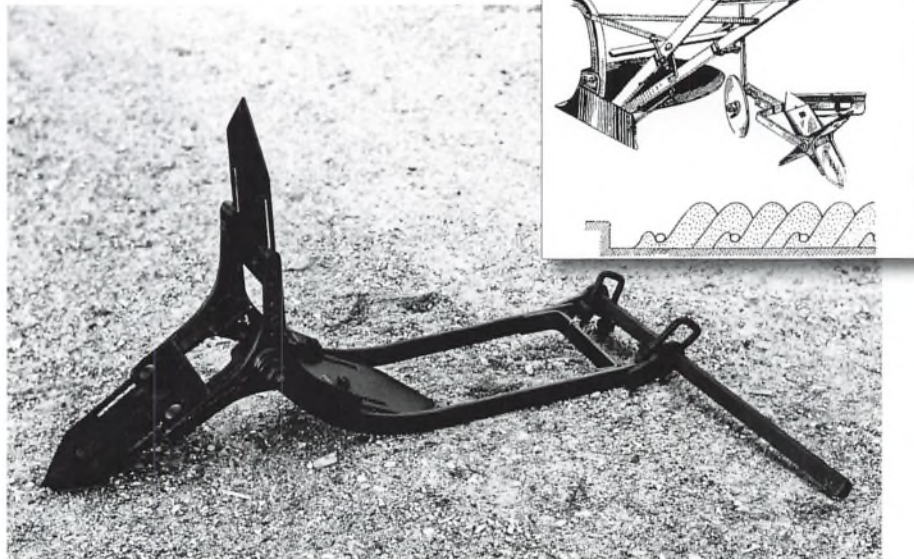
Kartofler og andre rodfrugter, som for eksempel roer har i modsætning til kornafgrøder brug for pasning under opvæksten. Det gælder især kartofler, hvor knoldene ikke må udsættes for sollys, da der udvikles giftstoffer i knoldene.

Kartofler skal derfor hyppes, og det sker første gang, når planterne er omkring 15 cm. høje. Den første hypning er meget forsigtigt, da planterne ikke må dækkes fuldstændigt. Denne hypning bliver efterfulgt af to mere kraftige hypninger. Hypningen af kartoflerne er samtidigt med til at bekæmpe ukrudtet, som har gode vækstforhold indtil kartoffel-

toppene er fuldt udviklede. I begyndelsen foregik hypningen ved håndkraft med en bredbladet hakke, men allerede i 1766 anbefalede J.K. Trojel, at anvende en hyppeplov. Trojel henviser til en hyppeplov "som Bonde-Karlen Oluf Jørgensen i Kaarsebjerg her i Fyen uden nogen Anviisning eller Model har opfundet." Som med mange andre af de tidlige landbrugsredskaber, har man også her taget udgangspunkt i ploven, hvilket er naturligt nok, da det var et velkendt redskab, som alle havde i flere variationer. I dag kan det være svært at forstå, hvorledes man meget frit ændrede på konstruktionen af sine redskaber, så de kunne bruges til flere formål. Hyppepløve blev ofte konstrueret ved montering af en ekstra muldplade til den anden side efter at have fjernet langjern og forstilling. Vi kender til hyppepløve fra det meste af Danmark, og de steder, hvor man ikke brugte hyppepløve, hyppede man med håndkraft. Til det formål havde man forskellige typer af hyppejern.

Der blev dog også produceret "rigtige" hyppepløve. En af dem, som forsøgte sig med hyppepløve var pastor C.N. Krarup i Vivild på Djursland, som i 1830 tilbød at betale sin kontingentrestance til Randers Amts Husholdningsselskab med hyppepløve. Der kom også hyppepløve fra udlandet. I 1803 anskaffede Landhusholdningsselskabet en model af Thalers hyppeplov med bevægelige muldfjæle, en plovtpe som også findes i Dansk Landbrugsmuseums samlinger. Hyppepløvene var almindelig brugte gennem det meste af 1800-tallet og forsvandt først omkring 1900, da det blev almindeligt at bruge radrensere og enkeltrensere med hyppejern.

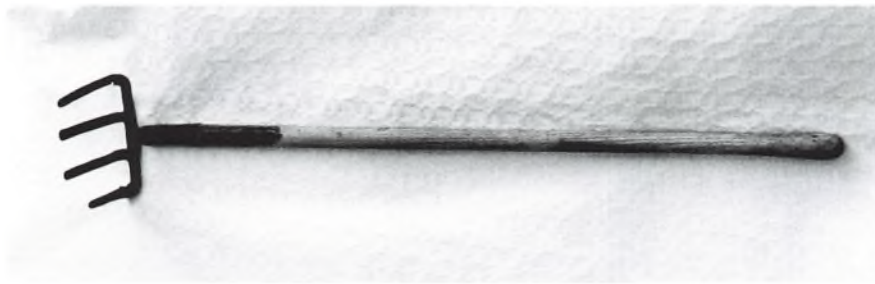
Hypningen var andet og mere end be-



Kartoffelmarkøren "Præcision" fra Buchtrups Maskinfabrik i Randers. Markøren blev monteret på siden af ploven, som det kan ses i den indsatte tegning. Der blev lagt kartofler i hver tredje række. Dansk Landbrugsmuseum 015.297.

skyttelse mod sollys. Hypning af kartoflerne kunne også være et virksomt middel mod kartoffelskimmel. I Anton Christensens bog om kartoffelavl fra 1905 omtaler han J. L. Jensen, Bureau Ceres og hans beskyttelseshypning. Ved at spidshyppe fire-fem tommer jord over knoldene kunne man opnå næsten 100% beskyttelse mod skimmelsvamp. Den kraftige hypning gik til gengæld ud over udbyttet.

Et andet middel mod svamp, som Jensen foreslog, var opvarmning af kartoflerne til 40-47 grader C. i fire timer. Den metode til bekæmpelse af kartoffelskimmel, som viste sig at være mest virkningsfuld, var sprøjtning med Bordeaux- eller burgundervæske, blæstensopløsninger enten med kalk eller soda.



Kartoffelhakke fra Sjælland. Hakken har været brugt til hykning af kartofler, den kan dog også have været brugt til at hakke kartoflerne op med. Den er fremstillet omkring 1900. Dansk Landbrugsmuseum nr. 030.313.

Som med kartoffellægningen, så har det heller ikke været helt let, at få landmændene til at investere i sprøjter "Og hvor Talen er om Kartoffeldyrkning, er Sprøjtning simpelthen aldeles nødvendig, hvis man ikke vil risikere, at Avlen ødelægges af Kartoffelskimmel. Naar der alligevel stadigvæk findes mangfoldige Landbrug, hvor Sprøjtning ikke praktiseres, selvom den kunde være haardt tiltrængt maa Grunden vel nærmest søges i, at mange vægrer sig ved at anskaffe en Sprøjte, der ikke er helt billig, og som tilmed kun skal bruges saa faa Dage om Aaret." Således skriver Landbrugskandidat Aage Hansen i en artikel i Jordbrugsteknik i 1929. Han fortsætter med at beskrive de forskellige typer sprøjter, der er på markedet. Han deler sprøjterne op i brusesprøjter og tallerkensprøjter. Brusesprøjterne arbejder under tryk, vi kender dem i dag blandt andet som rygsprøjter. Der kom et stort antal forskellige sprøjter frem, eksempelvis af mærket Kaehler. Den anden type sprøjte fordelte væsken ved hjælp af en roterende tallerken, som ved sprøjten "Kartof".

Denne type anvendes især ved sprøjtning med bordeauxvæske. Hvor det kunne være svært, at opløse kalken ordentligt var tallerkensprederen en meget anvendt sprøjte.

Specielle kartoffelsprøjter er efterhånden forsvundet i takt med, at man også er begyndt at sprøjte andre afgrøder. Thøger Frederiksen skriver i sin bog "Kartofflen" fra 1944, at man foruden sprøjtning også har kunnet pudre kartoffelplanterne med kobberpulver. Hertil har man brugt pudderblæsere, som kunne fordele pulveret jævnt.

Strigling og radrensning har været afgørende for at kunne få et ordentligt udbytte. Kartofflerne skulle renholdes indtil de havde en tilstrækkelig top. Ret hurtigt kom hyppeplove i brug, men også andre redskaber har været anvendt. Pastor Høegh, Gentofte, anbefalede i sine Anviisninger fra 1795, at når "Kartoffelspiren begynder at skyde igjennem Jorden, da der stærk harves baade paa langs og tvers, for at dræbe alt opkommende Ukrud, og tillige for at løsne Jorden noget. Naar de ere et Qvarter hyppes de med en Kartoffel-Plov, og det maae skee 2 eller 3 Gange efter Fornødenhed." Det kunne man gøre på flad jord, men hvis man have lagt sine kartofler i opkammeret jord, så måtte man fjerne ukrudtet på kammene med hånden, og bruge en radrenser imellem kammene. Der findes omtale af forskellige former for ukrudtsstrigler til brug i kartoffelmarkerne blandt andet i Ugeskrift for Landmænd, men der findes ingen oplysninger om, at de er blevet taget i brug i Danmark.

I slutningen af 1800-tallet kom der efterhånden flere forskellige redskaber frem, radrensere og enkeltrensere, som kunne bru-

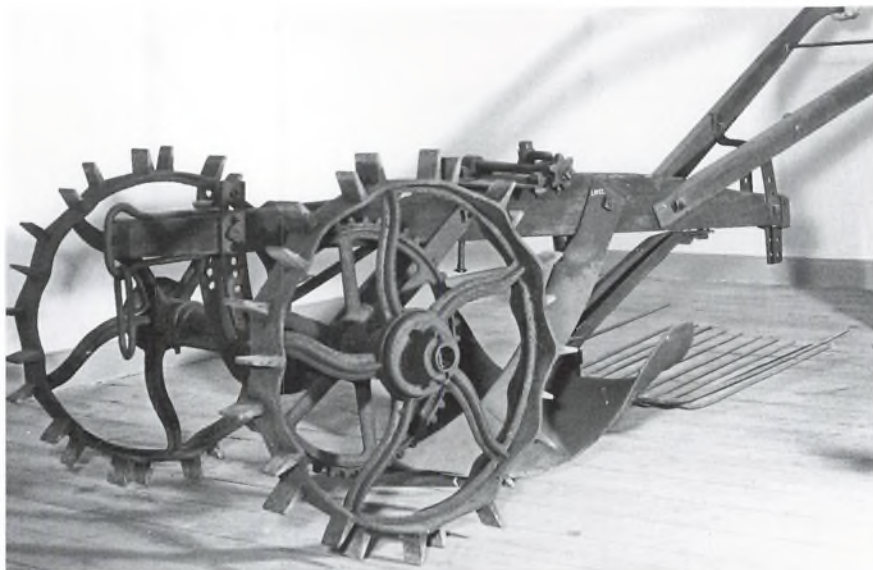
ges både til roer og kartofler, og derfor fik en større udbredelse. Der blev udviklet specielle jern til brug for hypning og rensning af kartoffelmarkerne.

Thøger Frederiksen omtaler i "Kartofflen" forskellige typer rensere til brug i kartoffelmarkerne. De kom fra Tyskland, hvor de blev kaldt "Vielfachgeräte". De kunne ligesom "avancemaskinerne" til roer ændres, så de først blev brugt til at markere rækkerne med og siden til at dække, radrense og hyppe kartoflerne. Han skriver videre, at for at få rensen op af kammen, skal man bruge redskaber, for eksempel ukrudsstriglen, som former sig efter kammene og ikke den stive harve, som vil ødelægge spirene, også nede i jorden. For at få det bedste resultat, bør man afsluttende hyppe kartoflerne.

Kartoffeloptagning

Til lang op i 1800-tallet blev kartoflerne gravet op med en greb, eller hakket op med en kartoffelhakke, men fra omkring 1870 blev det almindeligt at pløje kartoflerne op, først med en almindelig plov og siden med specielle kartoffelplove, hvor muldpladen var erstattet af en dobbelt rist. Kartoffeloptagemaskiner er først for alvor blevet kendt i 1900-tallet.

Den første til at opfinde en kartoffeloptager var englænderen John Hassan, som i 1855 kom med en såkaldt udkastemaskine, en type, der i forskellige udformninger blev brugt frem til 1960. Der var tale om maskiner, der ved hjælp af et hjul med arme kastede kartoflerne op og ud til siden, hvorfra de så skulle samles op. Det var klart, at sådanne maskiner kunne være hårde ved kartoflerne, når armene på kastehjulet ramte dem nede



Kartoffeloptager. Kartoffeloptageren er en videreførelse af kartoffelploven. På den viste maskine er muldpladen skiftet ud med et vandret skovlblad, og bag skovlbladet er der en vandret ryster, som bliver trukket af en kæde fra hjulakslen. Optageren er fra omkring 1898 og stammer fra Sjælland. Dansk Landbrugsmuseum 001.022.

i jorden. En af de første til at ændre på konstruktionen var tyskeren Georg Harder fra Lübeck, der omkring 1900 konstruerede en maskine, hvor opkasterhjulet var erstattet af nogle grebe, som blev styret af skafter. Disse gik op gennem en ring, så flenene på grebene hele tiden stod lodrette og dermed slap kartoflerne mere nænsomt. En yderlig forbedring af denne type maskine var monteringen af en skærm eller en konisk kurv, som fangede kartoflerne og sikrede, at de ikke blev spredt alt for meget. Der skulle stadig samles kartofler op, hvilket var meget mandskabskrævende.

En anden type maskine med elevator-



Kartoffeloptager. Meget svær maskine med kraftige skovlblade, som graver kartoflerne op og kaster dem ud til højre i kørselsretningen. Maskinen har været brugt på Sjælland. Dansk Landbrugsmuseum nr. 001.021.

kæde blev opfundet af amerikaneren E. Smith i 1868. Her blev kartoflerne løftet fri af jorden og op på elevatorkæden af et stort skovlblad, som sad forrest på maskinen. Der kom i årene efter 1900 adskillige maskiner til landet, så Landhusholdningsselskabet besluttede sig for at afholde en sammenlignende afprøvning i 1907. Når man læser beretningen, virker det som bedømmelsesudvalget på forhånd

er negativt stemt over for kartoffeloptagere. Der kom da heller ikke flere til i de efterfølgende år.

I 1917 afholdt Statens Redskabsprøver en prøve med kartoffeloptagere. Ved denne prøve var der såvel udkastemaskiner som elevatormaskiner, dertil var der et enkelt pløjeagregat, Tornerups Kartoffeljern, med. Et af de punkter, som bedømmelsesudvalget gjorde

meget ud af ved denne prøve var, hvordan det var at opsamle kartoflerne efter de forskellige maskiner. Elevatormaskinerne efterlod i tørt føre kartoflerne i en tynd streng oven på jorden, men havde svært ved at arbejde i tungt føre og de havde også svært ved at frigøre kartoflerne. Hvis der var for meget kvikgræs i marken, blev den løsnede blok bare ført op over elevatorkæden og ned på den anden side nogenlunde ubrudt. Udkastemaskinerne efterlod kartoflerne på cirka 1½ m bred stykke, hvor den største koncentration lå inden for ca. ¼ m. For de opløjede rækkes vedkommende, tog det omtrent dobbelt så lang tid at samle kartoflerne end efter den bedste af maskinerne.

I årene 1939 og 1940 blev der atter afholdt en sammenlignende prøve med kartoffeloptagere. De afprøvede maskiner var alle af udkasterstypen. Desværre kan man ikke læse meget ud af tallene, hvad angår de beskadigede kartofler, men det ser ud til, at man havde fået udviklet maskiner, der var mere nænsomme. Tænderne på udkasterhjulet var fjederstjernen, fabrikeret af Buchtrup, Randers, og to af maskinerne havde enten vandretliggende "Roulet" eller skråtstillet "heag 7" udkasterhjul. I det hele taget virker det som om, der har været en udvikling på dette område.

Udbredelsen af maskiner til kartoffelavl var som tidligere nævnt ikke stor. Anton Christensen anfører i Det danske Landbrugs Historie fra 1930 følgende tal, som godt nok er for kartoffeloptagere, men sikkert også er gældende for kartoffellæggere og andet specialudstyr til kartofler, at "Tællingen i 1923 viste, at for hele Landet benyttedes Optage-

HYLLEBERGS KARTOFFELOPTAGER

◆

**Hyllebergs
Kartoffeloptager**

⊖

Lille Model.

⊖

650 Kr.

◆



◆

**Hyllebergs
Kartoffeloptager**

⊖

Lille Model.

⊖

650 Kr.

◆

Hyllebergs Kartoffeloptagningsmaskiner fra Rødkjærsbro er af over 500 Brugere i Danmark anerkendt som
 de bedste og mest arbejdsbesparende Optagere, der er fremme.

Maskinens Konstruktion er Resultatet af 17 Aars Erfaring.

Lille Model. Fører Kartoflerne ud til Siden, saa man kan køre uden at opsamle samtidig.

Maskiner med Løseelevator og Motortræk leveres paa Bestilling.

Maskinen, der er fremstillet af 1.ste Klasses Special-Materiale og forsynet med S. K. F. Kuglelejer, trækkes let af 3 Heste (se 27. Beretning fra Statens Redskabsudvalg og Udtalelser fra Brugere) og leveres paa Iri Prøve. — Alle nærmere Oplysninger gerne til Tjeneste.

Telefon 29

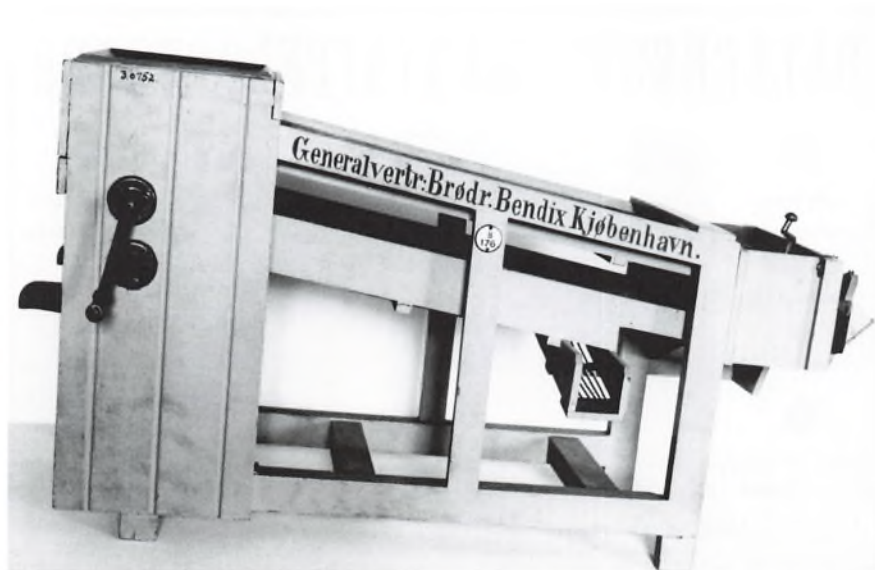
Chr. Hylleberg, Rødkjærsbro.

Telefon 29

Reklame fra 1933 for Hylleberg kartoffeloptager. Hyllebergs kartoffeloptager var en af dem, som man havde store forventninger til. Den arbejdede bedst, når jorden ikke var alt for våd.

maskiner kun paa 3,3 pct. af Ejendommene. Benyttelsesprocenten er betydeligt større i Jylland end paa Øerne. Selv af Gaarde med over 240 ha har kun halvdelen Kartoffeloptagemaskiner, og kun 11 ½ pct. af Gaarde mellem 30 og 60 ha anvender Maskiner til Kartoffeloptagning."

Det står ikke klart, hvorfor det var så svært, at få danske landmænd til at investere



Model af kartoffelsortermaskine. Det er en Dreyer Diadem, en af de kartoffelsorterere, der blev undersøgt af Statens Redskabsprøver i 1920. De fleste kartoffelsorterere havde den samme virkemåde. Dansk Landbrugsmuseum nr. 030.752.

i udstyr til kartoffelavl. Der er enkelte forfattere, som peger på forholdet mellem størrelsen af investeringen i eksempelvis marksprøjter, og det antal dage de skulle bruges på den enkelte ejendom. Det er givetvis her svaret skal findes. Det areal, som den enkelte landmand afsatte til kartofler hvert år, var ikke stort nok til, at det kunne bære størrelsen af investeringen, og samtidig var de tilbagemeldinger, som man fik fra de forskellige afprøvninger så tilpas usikre, at det ikke befordrede hverken til udvidelse af arealet eller til indkøb af maskiner. Endelig, og det må man ikke glemme, så kunne landmanden jo også bruge de redskaber, som han havde i forvejen. Den almindelige plov kunne både

bruges til at lægge kartofler og til at tage kartoflerne op med. Udkrudtsstriglen og harven kunne bruges til at rense omkring kartoflerne, så hvorfor skulle man købe nyt?

Kartoffelsorterere

Sortering af kartofler har altid været en vigtig del af arbejdet med kartofler. For det første fik man fjernet de dårlige kartofler sammen med sten og andet, for det andet fik man ved sorteringen delt kartoflerne op i størrelser, hvilket har betydning for især spisekartofler, men også når der skulle tages læggekartofler fra. De fleste af de maskiner, der blev brugt, skulle helst have kartofler i ens størrelser for at fungere.

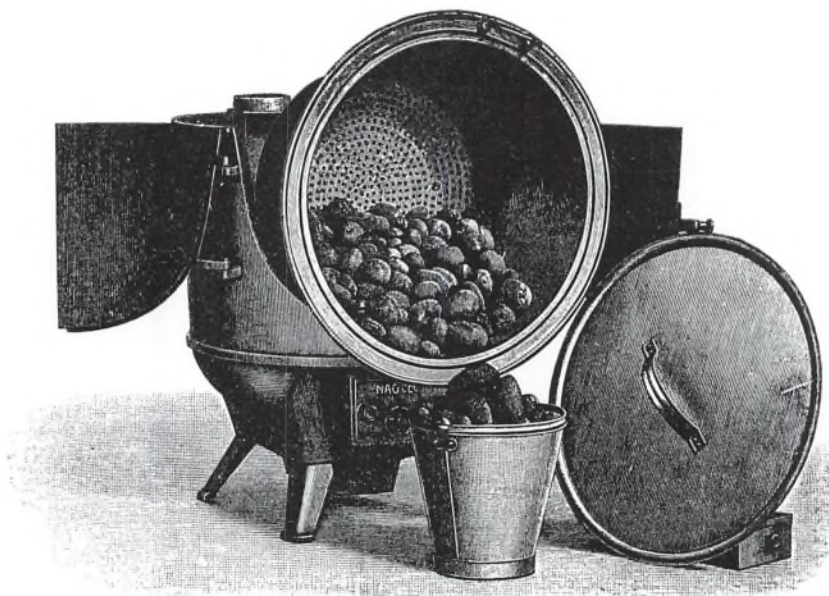
Kartoffelsorteringen blev efterhånden mekaniseret, og selve udformningen af maskinerne var meget ens. Der var i reglen tale om en ramme, med en påfyldningstragt i den ene ende og et antal sold af forskellig finhed, som kartoflerne blev sorteret igennem. Samtidigt blev kartoflerne rensat for jord. På de fleste af de maskiner, som findes på Dansk Landbrugsmuseum er der på siden monteret holdere til sække, som blev brugt i forbindelse med den sideløbende håndsortering. Man havde foruden sorteringen efter størrelser også brug for en visuel sortering idet skadede kartofler, sten og andet, skulle fjernes.

Kartoffelkogere

Kogning af kartofler til foder har været almindeligt siden 1900, men den første gang vi finder en omtale af apparater til kogning af kartofler er i "Oeconomiske Annaler" fra 1799. Det viste sig hurtigt, at hvis man ville have dyrene til at spise kartoflerne, så skulle

de være kogte. Man forsøgte sig med kartofler til alle husdyr, både heste, køer og grise. Anton Christensen skriver bl.a. "Kartofflen er et sundt og let fordøjeligt Foder for vore fleste Husdyr." Han fortsætter "Som Foder til Malkekvæg kan Kartofflerne anvendes raa; til Fedekvæg foretrakkes de fleste Steder kogte Kartoffler. En voksen Ko kan uden Fare fodres med 30 Pd. Knolde daglig; samtidig maa der gives et passende Tilskud af Oljekager for at faa tilstrækkeligt Fedt og Æggehvide. Kartoffler er fattige paa Kalk, og alle voksende Dyr, der fodres rigeligt med Kartoffler, maa ad anden Vej have et passende Tilskud af fosfor sur Kalk. Svin udnytter ikke raa Kartoffler fuldstændig; derimod er kogte Kartoffler et godt Svinefoder". Det var næsten udelukkende som svinefoder, at kartoflerne blev brugt, og derfor fremkom der et utal af forskellige fabrikater og modeller af kartoffelkogere.

Foderkogere kom i forskellige udformninger, både fritstående og indmurede kogere, og der kom også nogle mindre kogeapparater til petroleum. Da antallet af forskellige kartoffelkogere efterhånden blev stort, afholdt Statens Redskabsprøver sammenlignende prøver i 1914 og igen i 1924. De fleste af de afprøvede apparater udmærkede sig ved at bruge forholdsvis lidt vand omkring 5 l. pr. tdr. kartofler. Ved den første prøve var der kun anmeldt dansk producerede kartoffelkogere. Noget der tyder på, at der har været en større efterspørgsel på produktet, og at brugen af kartofler til især svinefoder har haft en vis betydning kan også ses af, at der på en række mejerier især i Vestjylland blev installeret kartoffelkogere til et vognlæs af gangen. Andre steder havde man et damprør, som



Morsø Kartoffelkoger. I første halvdel af 1900-tallet blev det almindeligt at bruge kartofler til svinefoder. Der blev udviklet et meget stort antal forskellige kartoffelkogere.

kunne stikkes ind mellem kartoflerne, så de blev kogt i vognen. Der blev også udviklet specielle vogne til dette formål, der står blandt andet en sådan kartoffelkogervogn på museet "Færggården".

Det er tiden før 1950, der er valgt for denne artikel. Meget af den teknik, som kommer ind i dansk kartoffelavl efter 1950, har været kendt tidligere, men har af den ene og den anden grund ikke slået an. Udviklingen kommer for alvor i gang efter 1950, på samme måde som for en lang række af de andre landbrugsmaskinproduktioner.





Jordæblet, som blev danskernes nationale spise

Af Bettina Buhl, museumsinspektør, Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup

Sønderjyderne og fynboerne kaldte den for "botet", mens folk fra Vendsyssel brugte betegnelsen "patæt". Den yngre del af befolkningen sagde "kantøfler", mens ældre kaldte den "betætter". Hertil kommer yderligere benævnelser som "jordæble", "jordpære", "hvide tomater", "skomagerost", "kartoffelæble", "topæble", "galæble" og så det noget nedsættende "hundæble".

Kartofflens guldalder kom i slutningen 1800-tallet. Den afløste derved de grå og de gule ærter og brødet som fast tilbehør til den varme mad. Kartofflen havde danskerne kendt siden 1760'erne, men blev ved dens fremkomst, regnet for uegnet til menneskeføde. Måske hang det sammen med, at danskerne først troede, at kartoflerne skulle spises rå. Man bliver dum af at spise kartofler, sagde man dengang. Således blev sønner, som var tiltænkt en større boglig uddannelse, ikke budt kartoffelfadet. Nye kartofler, mente man, var direkte skadelige. For eksempel spiste soldater først kartofler fra august, og i de større danske byer forbød man ligefrem salg af nye kartofler.

Madmor var ikke tryk ved kartoffelen. Den var en natskyggeplante, og denne giftige plantefamilie var ikke umiddelbart velkom-

men i hverken kálhave eller køkken! I Nyeste Koge- og Kagebog fra 1849 formanes husmødrene ligefrem til omhu omkring behandlingen af kartoffelen: "Kartoflerne skrælles raa og sættes i koldt Vand, hvori de staae til næste Dag, da tages de op af Vandet, hvilket som oftest, har erholdt et mørkt Udseende, sættes på Ilden i rigeligt koldt Vand med Salt og koge med Laag paa, til de ere fuldkommen gjennemkogte, da heldes Vandet fra, og de sættes over Gløder, uden Laag, hvor de kunne blive staaende et godt Quarteer, for at dampe, og derved blive tørre":

Giftig eller ej, kartoffelen blev anset som både usund og et ikke særlig nærende fødemiddel.

"Om disse vidner alle de kirtelsvage Børn med slet Fordøjelse, som gjenfindes i enhver Befolkning, der gjør Kartofflen til sin Hovedernæring", skriver Dr. Ch. Em. Hagdahl i Illustreret Kogebog fra 1883. Opfattelsen var, at megen kartoffelspisning "nok kunde give Vom, men ikke Kræfter". I nogle egne af Jylland var man af den opfattelse, at "Jægten" (gigten) var blevet værre, siden det var blevet almindeligt at spise kartofler. Et middel mod "Jægten" var at gå med kartofler i lommerne.

Med tiden indså lægevidenskaben kartoffelens gode egenskaber. Med denne grøntsag



Museets egne nyopgravede kartofler. I forbindelse med det internationale kartoffelår, har Dansk Landbrugsmuseum valgt at sætte kartofler på de marker, som er tættest på udstillingsbygningerne. Et besøg i kartoffelmarkerne er blevet en del af formidlingen i forbindelse med museets ferieaktiviteter. Når gæsterne har været med rundt og fodre vores husdyr, kan de grave kartofler op, fylde papirposen og lade dette minde være et bidrag til aftensmaden. I tidligere tider var det sædvane om efteråret til kartoffelhøsten, at madmor serverede bygsuppe, fisk og kartofler eller kartoffelgrød med smør og persille til kartoffelgilderne.



Et kik i Den Landbrugsbotaniske Have på Dansk Landbrugsmuseum, hvor vi dyrker de gamle danske kåltyper. Hver gård havde i sin nyttehave en kálhave eller kálgård, en betegnelse som betød "alt grønt som bruges til steg". Kál fik med tiden fint følgeskab af kartoffen. I dag, specielt i forbindelse med julen, spiser vi grønlangkål med hvide eller brune kartofler.

forsvandt skørbugen og de vigtige C-vitaminer gavnede både børn og svage. De kloge koner anbefalede rå revne kartofler mod hovedpine, og mod fodsved kunne et omslag med kartoffelgrød hjælpe. At vaske sit tøj i kartoffelvand, sagde erfarne husmødre, skulle være rigtig godt – især gav vandet silken glans og stivhed!

Først som stuede kartofler

Kartoffen indtager sin plads i madmors husholdning fra midten af 1800-tallet. Men først i perioden 1870-1920 bliver det almindeligt i de fleste landhusholdninger at spise kartofler mindst en gang om dagen. I en tid med et stigende befolkningstal og magre år for landbruget gav kartoffen et stort udbytte, den var billig og gav derfor mad til mange.

Et kik i det gamle kildemateriale viser, at madmors tilberedning af kartofler ikke bød på de store variationer. Kartoffler blev serveret hele, stuede, stegte, mosedede, varme og kolde.

Her kommer et lille indblik i madmors tilberedningsformer i kartoffens barndom i Danmark.

Kartofler blev ofte spist til davren, som tilhører til den kolde grød med flæsketerninger og til dagens hovedmåltid, middagsmaden som dengang spistes klokken 12.

Kartoffen blev spist med brød til, eller den blev spist sammen med den daglige dyppeelse, som typisk var en meljævning af mælk. I Marcus Loofts kogebog, der udkom i 1766, skrives første gang om stuede kartofler: "Man maa først vaske Jordæblerne og skrælle dem rene, dernæst koge dem af med lidt Vand og Salt; men de bliver møre i en hast, hvorfor man maa vel se sig for. Hæld saa Vandet rent af dem, og kom Jordæblerne i en bred Pande eller i et noget dybt Fad med et stykke Smør, lidt sød Fløde, stødt Tvebak, lidt Salt og Muskatblomme, og lad det dermed stuve op, saa er de gode og som de skal være".

Kogte kartofler blev ofte serveret med skræl på i et stort fælles fad på bordet. Fol-

kene måtte da selv pille kartoflerne og dyppe dem i sulefadet. Herom vidner denne herlige fortælling fra Den Jyske Hede nedfældet af Evald Tang Kristensen omkring 1880: "Naar der saa bliver Middag, dækker Konen Bordet, det vil sige lægger et Par lange, skurede Brætter ind, et paa hver Side, sætter der imellem et Fad Kartofler og fremlægger en Haandfuld Gaffer, som tages af Bordskuffen. Knive bruges ikke til Maden. Naar Mandfolkene saa har vasket det groveste Smuds af Hænderne og Ansigtet ude ved Vandtruget, iler de ind jo før jo heller. Haandklæder bruges ikke, man affører sig blot sin Vest og nytter Rygstykket deraf til at tørre sig paa; om ogsaa dette bliver noget vaadt, kan det jo tørres paa Kroppen. Næppe har Bunden af Kartoffelfadet berørt Bordpladen, før alle Fingre er i Bevægelse, og enhver skynder sig efter bedste Evne for at komme i Besiddelse af de bedste og største Kartofler. Der er en ordentlig Kapestrid med at pille dem i en Fart og stille dem op i store Pyramider paa Træbrætterne, enhver ud for sin egen Plads. Det gør intet til Sagen, om der hist og her bliver siddende noget Skind eller noget Snavs paa Kartofflen – hvis man saadan skulde sidde og pille ethvert Gran, blev man for Alvor snydt. Naar Kartoffelpyramiderne er opstillede, og Fadet tomt, kommer alt Pil deri, og det tages bort, hvorpaa en stor Pande stegt Flæsk indtager Pladsen. Heraf tilegner hver sig et Stykke, eller Husmoderen deler det ud, og saa kommer Dypningen frem, der er lavet af Mælk og Mel. Flæsket holdes med Fingrene, og man tager den ene Bid efter den anden, imedens Kartoflerne skæres itu paa Brætterne med Gafferne, dypes og spises til Flæsket".

Pillekartofler med meldyppelse og et stykke flæsk var således den mest almindelige tilberedningsform. Skriver af spegepølse, ribben af bedesider eller fisk røget, fersk eller stegt gav ligeledes følgeskab til kartoflerne.

Yderligere blev der brugt rigeligt med kartofler til kødsuppe, ærtesuppe og kålsuppe. Opskriften på sidstnævnte lyder: "Grønkål kogtes på den måde, at der i gryden med flæsket kom en portion byggryn, når flæsket var halvkogt, så kogtes det sammen og til sidst tilsættes kartofler og hakket grønkål. Sammen med grønkålen hakkedes kørvel og lidt porre". Ofte kogte madmor denne kålret om mandagen og derved havde hun mad til husstanden et par dage.

Mosedede kartofler vendt i smør eller madfedt var god til alle slags fisk, hertil serverede madmor hjemmerørt sennep. Stegte kartofler blev ofte serveret til gilder. Det var således almindeligt, at man ved barnedåb, før man tog af sted til kirke, nød stegte kartofler med en dram og en tår øl til.

Kartoflens mangfoldighed

Fra midten af 1800-tallet udkommer flere danske kokebøger, hvor kartoflen bliver anvendt i den "finere" madlavning: Kogte og mosede kartofler, fløde, æg og mel blev formet til suppeboller og lagt i den brune Kjødsuppe. Yderligere vides, at nogle typer af oste og smør havde kartofler som vigtigste ingrediens. Kartofler blev også brugt til dessert, mest almindelig var kartoffelbudding, med hakkende mandler og kirsebærsovs.

Opskriften kommer her:



Et studie i de gamle danske 1800-tals kokebøger. Udviklingen ses tydeligt i to udvalgte kokebøger: Nyeste koge- og kagebog fra 1849, hvor opskrifter med kartofler kan tælles på en hånd og til kokebogen fra 1870; Kokebog for store og små husholdninger, hvor kartoflen får sit eget selvstændige afsnit med opskrifter over flere sider!

70 Kartoffelbudding med Mandler.

Til 1 ½ P. Kartoffler, som Dagen i forveien maa koges og rives, tages 15 Æg, hvoraf Hviden røres til Skum, ½ P. Sukker, 4 Lod søde Mandler, 4 Skefulde Mælk eller Fløde, noget Caneel og den afrevne Skal af en Citron. Alt dette røres godt imellem hverandre og bages 1 ¼ Time i en med Smør bestrøgen og med stødt Tvebak bestrøet Form. Der hører enten en Viin- eller Kirsebærsaase til denne Budding.

Kartoffelbudding med Mandler: Til 1 ½ Pund Kartoffler, som Dagen i forvejen maa koges og rives, tages 15 Æg, hvoraf Hviden røres til Skum, ½ Pund Sukker, 4 Lod søde Mandler, 4 Skefulde Mælk eller Fløde, noget Caneel og den afrevne Skal af en Citron. Alt dette røres godt imellem hverandre og bages 1 ¼ Time i en med Smør bestrøgen og med stødt Tvebak bestrøet Form. Der hører enten en Viin- eller Kirsebærsaase til denne Budding.

Nyeste Koge og Kagebog 1849.

At koge en kartoffel optager flere samtidige have- og kgebogs forfattere. Mange råd bliver givet i forhold til kogetider for de enkelte kartoffelsorter. Flere er enige i, at en kartoffel bør koges i vanddamp, "thi de tabe betydeligen i Smagen ved at koges i Vand". Citatet er fra bogen: Kartoffelplanten – dens Dyrkning og Forædling fra 1854, som anbefaler, at dampe kartoflerne i et dørslag i en veltildækket gryde. Yderligere kan man forbedre kartoffernes smag ved at hælde vandet fra og "bestrø dem med en Haandfuld Salt, og udsætte dem atter en kort Tid i Ilden." Tilberedningen af kartofler kan variere efter årstiden, hvor forårets bløde og runkne kartofler bør lægges i koldt vand en halv dags tid for atter at blive faste og sprøde. Vandede kartofler, som "ikke ville mele sig", skal man lægge i gryden med skindet på. Vandet skal

hældes over kartofler og deri lægges et stykke kalk, så stor som en nød.

Hvor vidt en kartoffel skal skrælles før kogningen eller pilles efter, er ligeledes en problematik som optager koge- og havebogsforfatterne. Spørgsmålet skal ses i forhold til udnyttelsen af kartofflen. Knud Norgaard skriver om dette forhold i sin bog: Spinat og Kartoffler, som udkom under 2. verdenskrig i 1942. "Det kan dog i en sparetid være paa sin plads at minde om, at der under nogle forhold er størst fordel ved at skrælle knoldene før kogningen (ved store, jævne, eventuelt melede eller syge knolde), under andre forhold er størst fordel ved at koge med skrællen paa og bagefter pille (mindre eller smaa, faste, ujævne, men sunde knolde)". Forfatteren mener at skrællesvindet udgør ca. 18-20%. Når kartoffelskrællekniven tages i brug kan svindet komme helt ned på 10-15%. Pillesvindet, mener Knud Nordgaard, er betydeligt mindre, mindst omkring 4-8% og i værste tilfælde cirka 20%.

Flere af have- og kgebøgerne giver anvisninger på brugen af kartofler i forbindelse med brødbagningen. Kartoffelbrødet roses for et bedre udseende, en fortrinligere smag og især, at det kan holde sig fem til seks gange så længe friskere end hvis brødet var bagt af kornmel. Man brugte gerne de hele kartofler, som koges i damp, skrælles, knuses og æltes og blandes med kornmel. Til halvanden eller til 2 skæpper kartofler tages en skæppe rugmel. Om aftenen hældes mere mel i dejen, og dejen tildækkes med lidt surdej og ganske lidt gær. Om morgenen æltes det øvrige mel i dejen, og siden behandles brødet som sædvanligt. Mosede eller kogte



Nyopgravede kartofler fra museets marker vasket og skrabet, klar til kogning.

revne kartofler kunne ligeledes bruges som ingrediens i kager. Tærter, formkager, dessert buddinger, kager formet med en ske og bagt på en pande, variationer er mange, til trods for, at citroner og mandler ofte er gengangere blandt ingredienserne.

Fra 1860 begynder komfuret langsomt at vinde indpas i de danske køkkener, og spisevanerne bliver lagt om. Tidligere tiders fælles fad med søbemaad bliver afløst af borddækning, hvor kartoffelen får en mere selvstændig rolle på tallerknen. Udviklingen skete langsomt, og ifølge samtidens kokebogsforfattere havde madmor noget at lære: "trods al

Kartoffelkage Nr. 2.

1/2 Pb. Sukker røres med 12 Æggeblommer, indtil de ere hvide; deri kommes 8 Lod søde Mandler, Skallen af 2 og Saften af 4 Citroner, 1 Pbd. revne Kartofler og 1/2 Pægel hvid Rom. Naar dette er godt rørt, kommes Æggehviderne, som ere piskede til et stift Skum, deri. Det Hele kommes i Formen, som er besmurt med Smør og bestrøet med Brød. Den bages i 5 Qvarter.

Kartoffelkage: 1/2 Pund Sukker røres med 12 Æggeblommer, indtil de ere hvide; deri kommes 8 Lod søde Mandler, Skallen af 2 og Saften af 4 Citroner, 1 Pund revne Kartofler og 1/2 Pægel hvid Rom. Naar dette er godt rørt, kommes Æggehviderne, som ere piskede til et stift Skum, deri. Det hele kommes i Formen, som er besmurt med Smør og bestrøet med Brød. Den bages i 5 Qvarter.

Kogebog for smaa og store Huusholdninger, 1870.

den Uforstandighed, hvormed den er blevet behandlet, og den Ukyndighed, hvormed den er blevet anvendt". Citatet stammer fra Illustreret Kogebog fra 1883 skrevet af Dr. Ch. Em. Hagdahl. Forfatteren giver et interessant tidsbillede i forhold til, at han skriver, at kartoffelen mangler ved de såkaldte "fine middage" men "ved vore daglige Maaltider sættes den frem i en Skikkelse, som gjør den mindre efterspurgt". Kogebogen giver flere opskrifter med kartofler: Kogte kartofler, ruskede kartofler, kartofler i ovn, stegte kartofler, kartofler med løg, gratin på kartofler, kartoffelpuré med mere.

I 1916 får kartoffelen sin helt egen kokebog: "Kartofler paa 173 Maader". Kogebogsforfatter Sofie Horten giver opskrifter på kartofler, som ikke tidligere er set. Variationen af en tilberedningsform spænder vidt, for eksempel ses 21 opskrifter alene på kartoffelsuppe: sol-

A **M**
L **A**
F **R**
A **G**
A **A**
A **R**
A **I**
A **N**
A **E**



Jeg bruger altid
Alfa
 Plantemargarine

Højeste Udmærkelse paa Landsudstillingen 1909.

Anvend ved Tilberedning af alle Kartoffelretter

Alfa

Plante-Margarine.

Giver højeste Velsmag, er mest økonomisk.

Kartofflen brugt i reklame. Reklamen blev trykt i en kogebog fra 1916.

ideer på stribe




gris på gaflen

Gris på Gaflen reklame fra 1960'erne: Ideer på stribe. Stegt flæsk med persillesovs og kogte kartofler
 Nem ovnret – ovnstegete kartofler. Gammeldags ribbensteg med brunede kartofler.
 Persillerulle med franske kartofler.

datersuppe, fransk, amerikansk, jødisk kartoffelsuppe kogt med forskellige grønsager og endelige til den sparsommelige husholdning med opskrifter på "Suppe af det Vand, hvori Kartofflen er kogte".

Variationer over retten kartoffelsalat er ligeledes mangfoldig. 28 forskellige salater, lige fra "tarvelige", salat af kartoffelrester til "kulørt" med selleri, gulerødder, perlebønner, rødbeder, lageagurker, æg, chalotteløg og lidt ribssaft til en sauce. I denne kogebog ses et opgør med tidligere tiders måde at indtage kartofflen på: "I reglen pilles Kartofflerne i Køkkenet, nogle foretrækker dog at faa de

upillede Kartoffler ind saa hede de kommer fra Ilden, og hvert Medlem af Familien piller dem saa selv". Endelig ses opskrifter på desserter, tærter og kager med kartofflen som vigtigste ingrediens. Her får læseren en lille smagsprøve:

Kartoffelkage med Oksemarv

150 gram finthakket Marv, 6 Æg, 150 gram kogte revne Kartoffler, 90 gram Sukker, 30 gram Korender, en Knivspids Kanel og lidt reven Citronskal samt et Snapseglass Kognak blandes, Massen hældes i en smurt Form og bages ved jævn Varme.

Sovsens bedste ven – kartofflen

Frem til slutningen af 1950'erne, bliver anvendelsen af kød i madlavningen mere udbredt. Kødet bliver det, som definerer måltidet, hvor grønsager udelukkende bliver tilbehør til kødet. Årsagen hertil er, at fersk kød bliver tilgængeligt. Danmark oplever en vækst af slagterier, hvor hver by får eget kødudsalg fra selve slagteriet eller salg fra slagtermesterens butik. Yderligere var baconeksport til England en væsentlig drivkraft bag, at kød bliver mere almindeligt. Danskerne skal nemlig nu til selv at bruge de kødtyper og udsæringer, som ikke kan eksporteres. Til denne udvikling knyttes Eksport Svineslagteriernes Salgsforenings store og succesfulde reklamekampagne "Gris på Gafflen", hvis mål var, at få danskerne til at spise mere kød.

Kødet blev fulgt af kartofler – og for første gang i varianter, som ikke tidligere var set.

Efter 1960 faldt andelen af kartofler på danskernes middagsbord. I løbet af 35 år blev forbruget halveret fra cirka 300 gram per person per dag til i midten af 1990'erne at udgøre 150 gram. I de seneste år har kartofflen igen fået fremgang som en del af en nostalgisk gastronomisk trend – "MORMOR-mad".



TREND. Nye kartofler serveret i mormors musselmalede skål på mormors hjemmebroderede runde dug med blondekant. I baggrunden ses mormors tallerkenrække med de klinkede fade og oldemors sukkerskål og flødekande.

Når kartofflen betød overlevelse – Hvad de gamle kilder fortæller om kartofflen

Kartoffelmel og rugmel, det halve af hver sort, giver et godt og velsmagende brød

Når brødet slap op, fik drengene kogte kartofler med i hyrdetaskerne

Havde man ingen kål, kogte man "kål" af kartoffelblade og et lille stykke kød

Havde man ingen gaffer i huset, kunne man spise kartofler med en strikkepind

Var der ingen rug, bagte man brød af byg og kartofler – helst råtvne

Intet brød ingen mellemmad – man måtte da leve af kolde kartofler, dyppet i salt

Havde man ikke mælk og æg – rev man kartoflerne for at få jævning til maden



Kartoffelmel. En sidegevinst ved kartoffeldyrkningen var det vigtige kartoffelmel. Til frugtgrød og det eksklusive sigtebrød var melet nødvendig i madmors landlige husholdning. Det var gårdens kone, piger og karle, som rev kartofler til stivelse. De sad omkring et trækar, hvorover der var bundet et lagen. Her sad man så med hvert sit rivejern. Kartoffernes stivelseskorn blev siet igennem lærredet og endte i karret, som var fyldt med vand. Når arbejdet med rivningen var færdigt hældte man vandet fra og det bundfældede materiale blev tørret i luften. Stivelsen blev slutteligt brudt i mindre stykker. Hver familie rev cirka en tønde kartofler, heraf fik man cirka 16 kg mel til det årlige forbrug.

Billedet her er udført af kunstneren Rasmus Christiansen.

Samsøkartofler

Af Lis Nymark, museumsleder, Økomuseum Samsø



De tidlige kartofler var en vigtig afgrøde på øens mange små brug.

Samsø har gennem næsten et hundrede år været kendt for sine tidlige kartofler.

Haveentusiasters forsøg på at fremavle en helt ny, bedre og tidligere sort resulterede i begyndelsen af 1900-tallet i fremkomsten af "Sydens Dronning", kartofflen, der i mange år var synonym med Samsøkartofler. Succesen med de tidlige Samsøkartofler skyldtes ikke blot sorten. Også andre faktorer spillede ind, for eksempel det milde ø-klima, der får frosten til at slippe sit tag lidt tidligere end på fastlandet.

Nye Samsøkartofler er i dag stadig en af øens vigtige afgrøder, men eventyret med Sydens Dronning er slut. Andre sorter har for længst udkonkurreret den, både hvad gælder kvalitet og ydeevne, ligesom dyrkningsmetoderne har ændret sig. Som samsing har man et særligt forhold til kartofler, altså Samsøkartofler. De er en integreret del af folkesjælen, her hvor man er vokset op med en livscyklus, der ikke så meget er knyttet til datoerne i kalenderen, som til kartoflernes selvstændige liv.

Man talte om, hvem der var begyndt at sætte kartofler og risikoen for frost, var spændte på, hvem der sendte de første til auktionen, og smagen af de første dyrebare, små, nye kartofler. Kartoflernes trivsel var en del af ens livsvilkår, som man kendte til, fra man var lille barn, men kikker man efter, er der ikke meget i dagens moderne kartoffeldyrkning, der harmonerer med denne erindring.

Hvor dyrkning af tidlige kartofler oprindeligt var nært knyttet til de nu forsvundne mindre familiebrug, er det i dag ofte de større landbrug med den fornødne teknologi, der sætter på den afgrøde.

Forspiring

Forberedelserne til årets tidlige Samsøkartofler tager sin begyndelse året før, ved udvælgelse af næste sæsons læggekartofler. Man kan vælge at udskifte hele læggematerialet hvert andet år eller 15% hvert år og selv opformere materialet. Når kartoflerne, der skal bruges som læggekartofler til næste år, tages op i august-september, sættes containerne med de størrelsessorterede kartofler på køl. Hvis en kartoffel bliver opbevaret for varmt, kan den begynde at spire på et for tidligt tidspunkt, eller blive "gammel" og rynket og tabe sin mulighed for god ydeevne.

I februar kommer kartoflerne ud fra køl og fordeles i spirekasser. En vægt foretager regulering efter kartoflernes størrelse, hvorved de fordeles i spirekassen, så alle knoldene kan få lidt lys og lige gode betingelser for spiring.

I spiringsrummet står spirekasser fra gulv til loft, naturligvis på paller, for i dag foregår alt med maskinkraft. I rummet er installeret lodret stående lysstofrør, så der er lys overalt, og døgnet rundt. Temperaturen holdes på 12 grader. Det er lys og varme, der afgør, hvor hurtigt kartoflerne spirer.



Spirekasserne fyldes maskinelt. Hvad enten kartoflerne er store eller små sørger maskinen for at lægge dem i cirka 1½ lag i spirekassen.

Med et plastikforhæng er rummet delt i to. I den ene del er temperaturen lavere for at hæmme spirernes vækst. Kartoflerne bliver sat til spiring i flere tempi, da man jo ikke kan nå at sætte kartoflerne på samme dag, og alle skal have nogenlunde lige lange spirer, 1-2 cm. En længere spire vil let knække af, når kartoflerne lægges med maskine.

Kartoflerne sættes

På Samsø lægger vi ikke kartofler, vi sætter dem! Kartoflerne sættes normalt mellem 15. marts og 1. april afhængigt af, hvor fugtig

jorden er. Tidligere, hvor man kun benyttede heste til opløjning af rillerne, var det frosten, der afgjorde, hvornår man kunne få kartoflerne i jorden, nu er det fugtigheden. Jorden skal forberedes maskinelt, og maskinerne er tunge.

Efter pløjning skal der måske laves stenstrengslægning. Ved maskinelt at rense jorden for sten mindskes risikoen for sårskader på kartoflerne ved optagningen. En "mildere" form for stenstrengslægning er bedfræsning, som klargør marken før kartoflerne sættes.

I år blev kartoflerne sat sent på grund af



Regulering af lys og varme sørger for ensartede spirer på kartoflerne.



I spiringsrummet står spirekasserne stablet fra gulv til loft.



Kartoffellæggeren på vej over den velforberejede mark. Maskinen efterlader to jordkamme med nylagte kartoffer.



En omhyggelig forbehandling af marken er med til at sikre et godt udbytte. Ved bedfræsning gøres jorden let og luftig.

den megen nedbør i det tidlige forår, men når jorden er tjenlig, skal der handles hurtigt. Mens maskinen i adstadigt tempo med sin containerstore last af forspirede læggekartoffer sætter række efter række, står en ny container allerede klar. Maskinen sætter to rækker ad gangen. Når kartoffen glider ned gennem dysen – for at anbringes sikkert i den tilberede jord – gødes den og sprøjtes mod rodfiltsvamp i samme arbejds gang. Strengene med gødning går lidt ved siden af og under den nysatte kartoffel. Herved sikres knolden en let adgang til næring, hvilket kan fremme både en tidligere udvikling og et merudbytte. Endelig sørger maskinen for at opbygge den jordkam, der skal værne den lille plante fremover og modvirke grønne kartofler. Før marken dækkes med plast, sprøjtes for

ukrudt. Her er det vigtigt at undgå for megen sidevind, da sprøjtemidlet gerne skal dække begge sider af kammene.

En stor del af arealerne plastdækkes med en maskine, der med lange baner dækker to rækker ad gangen. Maskinen sørger også for at tildække kanterne med jord, så blæsten ikke får plasten til at lette. I de seneste år er man dog mere og mere gået over til at dække med brede baner, der dækker 14 rækker kartoffer. Denne metode er langt mere mandskabskrævende, fordi dækbanerne skal lægges på manuelt, men fordelene er, at materialets mange små huller – 500 pr m² – er med til at sikre en bedre fordeling af varme og fugtighed, ligesom de store flader giver et bedre luftskifte.

Dyrkning/pleje

Begyndelsen af maj giver ofte varme, og derfor er det vigtigt at checke temperaturen under plasten. En temperatur på 20 grader under kartoffelbladet giver optimale vækst-



De store plastbaner lægges på med håndkraft og sikres godt mod blæsten.



En ny ladning forspirede kartofler står klar.

betingelser, men kommer temperaturen over de 20, skal man være på vagt. Så er det tid at fjerne plasten. Et par dage før plasten tages af, laves større huller til sikring af et godt luftskifte. Herved bliver overgangen fra "tropoluft" til "polarklima" ikke så brat. Også denne arbejdsangang er i dag udført af maskiner. Blev kartoflerne sat lidt sent i år på grund af meget regn, var det sene forår til gengæld så tørt, at det krævede en del vanding for at få et godt resultat.

Optagning

På trods af regnen, der forsinkede sæsonstarten, og tørken, der krævede kunstig vanding i slutningen af vækstperioden, blev sæsonen 2008 rigtig god med en usædvanlig hurtig vækst. Allerede 5-6 uger efter at kartoflerne var sat, startede optagningen.

Der er mange forhold, der skal tages i betragtning ved optagningen for ikke at beskadige de nye kartofler.

Er det tørt lige før optagning, vandes kartoflerne cirka et døgn før for at forhindre



I slutningen af sæsonen, hvor kartoflerne ikke er så sårbare, kan maskinen optage fem tons i timen.

mange tørre jordknolde, der dels kan vanskeliggøre sorteringen på kartoffeloptageren og dels beskadige skindet på de sårbare, små knolde. Visse sorter er dog meget følsomme for vanding, for eksempel Arielle, der let får revner. Her vil en optagelse lige efter vandingen give meget store skader. For at mindske risikoen tages denne sort som regel op eftermiddag eller aften, hvor knoldene er mindre saftspændte.

De små rullende "kartoffeloptagningsfabrikker" med transportbånd æder sig ind gennem kartoffelmarken række for række. Maskinen sørger selv for sorteringen af de



I sæsonen er der trængsel ved øens kartoffelpakkerier.



Kartoflerne leveres i store containere.

optagne kartofler, mens to mand ved båndet har til opgave at frasortere sten, jordknolde og beskadigede kartofler. I begyndelsen går det ikke så hurtigt, kartoflerne er små, og de skal behandles varsomt, men maskinen kan alligevel præstere 1 tons nye kartofler i timen. Hen mod slutningen af sæsonen kommer kapaciteten helt op på 5 tons i timen.

Samsø har i sæsonen 2008 haft cirka 400 ha med tidlige kartofler. Samtidig er der 500 ha med kartofler lagt uden plastdække. Herved strækkes sæsonen for "nye" kartofler. Ved at sprøjte kartoffeltoppen ned – og dermed standse plantens vækst – er det muligt langt frem i august stadig at få nyopgravede

kartofler, der, om end de ikke har den særlige smag som nye kartofler, dog er friske og faste og ikke koger ud.

En del af de "senere" kartofler er særlige sorter, som for eksempel aspargeskartofflen eller sorter, som bruges specielt til bagekartofler og mos.

Efterafgrøder

Da de tidlige kartofler ikke optager arealet mere end et par måneder om året, er det vigtigt at jorden holdes plantedækket resten af tiden med de såkaldte efterafgrøder. Ved dyrkning af tidlige kartofler bruges som efterafgrøde for eksempel havre, olieræddike eller græs, der nedpløjes som grøntgødning. Et sådant sædskifte gør det muligt at have de tidlige, plastdækkede kartofler på de samme marker år efter år. Endvidere skal kartoflerne være høstet inden der er gået 90 dage fra lægning til optagning – et værn mod kartoffelnematoder.

Distribution

Som avler tegner man kontrakt med aftageren i distributionsleddet. Hvor man tidligere, som avler, sendte kartoflerne til auktioner i København eller Århus, bliver 95% af kartoffelhøsten i dag færdigpakket til detailkæder på øens egne virksomheder. Samsø Grønt A/S, Brdr. Kjeldahl I/S og Nørregårdens Pakkeri tager imod de nye kartofler, der leveres i træcontainere med 1200 kg eller i bilcontainere, og sørger for den videre forarbejdning og levering.

Når kartoflerne kommer til Samsø Grønt sørger en gigantisk maskine for størrelses-sortering, kvalitetssortering og vaskning, og

endelig pakkes kartoflerne efter kundens ønsker. Der leveres kartofler til diverse supermarkeds kæder samt til grossister, der sørger for viderelevering til restauranter og cateringfirmaer. Kartoflerne leveres i forskellige bækkestørrelser, plastposer og kasser. På én dag i begyndelsen af juni var man oppe på at levere kartofler i 23 forskellige pakninger.

Nye sorter

Der foregår en stadig videreudvikling af kartoffeldyrkningen på Samsø. For at bevare eller forbedre sin markedsandel er det nødvendigt at se sig om i verden efter nye kartoffelsorter med potentiale til at imødekomme nye ønsker fra kunderne. Her kan det betale sig at holde øje med passionerede hobbyavlere fremavl af nye sorter. Ved et kartoffelkårsarrangement i Holland præsenteredes således en sort, Ampera, der giver speciel mange og små knolde. Det lykkedes at skaffe 30 kg af omtalte sort, der så blev opformeret på Samsø. Den lanceres nu i supermarkedets grøntafdeling i små bakker med ens små kartofler.

En anden speciel sort, Linzer Delicatess, der er meget velsmagende og fast som en aspargeskartoffel, er en af årets helt store favoritter. Den sidst indførte sort, Elizabeth, vil om kort tid være at finde i specialforretninger. Sorten blev specielt fremavlet i England i forbindelse med den engelske dronning Elizabeths 50 års regeringsjubilæum.

De sidste mange år er der i Samsø Landboforenings regi foretaget intensive dyrkningsforsøg med 15 til 20 nye sorter hvert år. Hver sort dyrkes med og uden plast og med tre forskellige optagetidspunkter for at finde



150.000 kartofler løber dagligt gennem Samsø Grønts store sorteringsmaskine.



Nyvaskede kartofler på maskinens transportbånd.



Kartoflerne sorteres efter størrelse og kvalitet.



På Samsø Grønt pakkes kartoflerne i små bækker direkte til detailhandelen.



Samsø Grønt modtager mellem 8 og 10.000 tons kartofler om året.



Kartoflerne pakkes i mindre kasser til grossister og til eksport til blandt andet Sverige.

frem til den mest yderige sort med de bedste kvalitetsmæssige egenskaber. Der udtages knoldprøver af de enkelte sorter til smagsmæssig bedømmelse. Endvidere testes alle sorter for tendens til revnedannelse ved høst af kartoflerne og efterfølgende behandling på rystebord.

Fra kartoffeldyrkere over hele landet er der stor opmærksomhed omkring disse forsøg for at få del i det bedste læggemateriale. Hvert år holdes kartoffeltræf i forsøgsmar-

ken, hvor der opgraves prøver til beskuelse, og samtidig bliver der givet en beskrivelse af alle deltagende sorters svage og stærke sider.

Nye kartofler er en hobby

Er dyrkningsmetoderne i dag milevidt fra erindringens kartoffelmarker, er indstillingen ikke forandret synderligt. 1950'ernes gamle tommelfingerregel, der sagde at "kartoflerne skulle i jorden en uge før sidste nattefrost"



En samsk kartoffelmark.

er nu i plastdækkets tidsalder afløst af, at "kartofflen skal spire frem 1. dag efter sidste nattefrost".

Selv om kartoffeldyrkning nu drejer sig om store arealer med tilsvarende større investering, er tidligere tiders entusiasme og

satsning dog fortsat til stede. At dyrke nye kartofler kræver mere end viden og færdigheder, det kræver lyst og interesse. Som en samsk kartoffeldyrker med 6.500 spirekasser med sættekartofler parat til sæsonen udtrykte det: Det er jo en hobby!

Historisk forsøg med kartofler – fra jord til bord

Af Bettina Buhl, museumsinspektør, Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup



Augustmødet i "Det historiske køkken" havde fokus på kartofflens kulturhistorie. Vi ville forsøge os med at fremstille kartoffelmel af kartofler fra egen mark. Som det ses af billederne er processen meget lang, men forsøget lykkedes så fint, at vi vil prøve at tage fremstilling af kartoffelmel med som en del af en efterårspakke i skoletjenesten. Vi fik yderligere bagt brød af mosede kartofler, iblandet rugmel. Brødet blev sprødt med en fin smag. Af kartoffelmelet kogte vi kartoffelboller på brændekomfuret og spiste dem sammen med en sød frugtsuppe af solbær og æble. Vi brugte både vores "eget" kartoffelmel og industrielt fremstillet kartoffelmel til kartoffelbollerne – og forskellen var tydelig i farve og konsistens. Pudsigt!

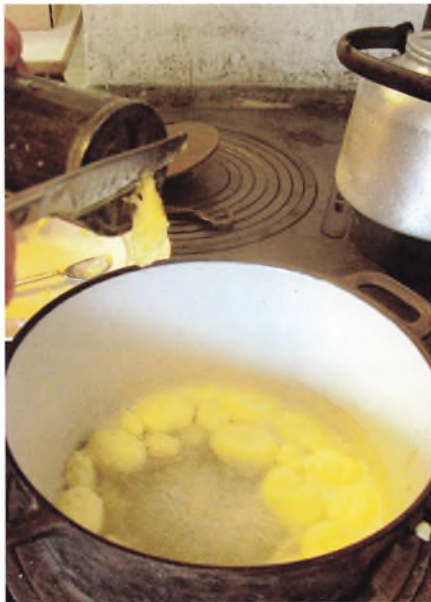
Her kommer opskriften på kartoffelboller, som kan spises til frugtsuppe eller til en ganske almindelig kødsuppe. Husk bollerne skal være kolde inden serveringen, ellers flyder de ud:

Kartoffelboller til 6 personer: (80 g margarine, 125 g kartofler, 25 g kartoffelmel, 3 æg, salt, sukker, citronskal). Smør eller margarine smeltes, deri bages revne, kogte, kolde kartofler, hvori drysses kartoffelmel. Dette bages, indtil dejen slipper gryden og skeen. Gryden løftes fra ilden og dejen røres op med et æg ad gangen, lidt salt, sukker og den revne skal af ½ citron. Koges i vand.

Kulturhistorien bag kartofler, kartoffelmel, kartoffelboller og ikke mindst brød bagt på mosede kartofler kan læses i denne bog i artiklen om Jordæblet.







Plantebevaring og kulturhistorie

– Udvalgte eksempler på plantehistorie

Af Bettina Buhl, museumsinspektør, Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup



Den Landbrugsbotaniske Have på Dansk Landbrugsmuseum

Den Landbrugsbotaniske Have blev anlagt i 1993 og er et bevaringscenter for gamle sorter af kulturplanter. Der er sorter fra både mark og have, nytteplanter såvel som prydanter, urter, buske og træer. Haven er med i et bevaringsarbejde i samarbejde med Den kongelige danske Veterinær- og Landbohøjskole i København og Nordisk Genbank i Sverige. Den Landbrugsbotaniske Have er anlagt efter et oversigtskort over Gl. Estrup fra 1803, og er i dag at finde det samme sted som den oprindelige køkkenhave.

Haven, væksthuse, planteskole og æbleplantagerne passes af Haveholdet, der består af 13 beskyttede stillinger. Haveholdet fungerer i et samarbejde mellem Norddjurs, Rougsøcentret Bo- og Aktivitetscenter www.aaa.dk/roug og Dansk Landbrugsmuseum. I 2007 overgik samarbejdet til Norddjurs Kommune.

Haven arbejder efter økologiske principper ligesom landbruget på Gl. Estrup.

Kildematerialet om dyrkning, pasning og ikke mindst udnyttelse af planterne gennem tiden er uendelig stort. Historierne findes i landbrugets mange tidsskrifter, erindringsmaterialer og ikke mindst i vore gamle ko-

gebøger. Museet har derfor gennemgået et omfattende studie af Det Kongelige Biblioteks udvalgte kogeboøger, idet anvendelsen af de enkelte råvarer er meget forskellig over tid. I denne artikel sættes fokus på fem typer af museets nytteplanter for at illustrere mangfoldigheden i forhold til de enkelte planters arter eller klonmateriale, planternes dyrkning og udnyttelse og ikke mindst i forhold til, hvordan Landbrugsmuseet formidler denne spændende plantehistorie.

Æbler

I Æblehaverne på Dansk Landbrugsmuseum findes på nuværende tidspunkt 264 forskellige lokale æbletræssorter – gange to. Det skal forstås på den måde, at der skal være to eksemplarer af hver sort, så det samlede antal æbletræer er 528. Disse fordeles i flere større og mindre "Abildgårde". Abildgård er det gamle danske udtryk for en æblehave. Beplantningen på Smedetoften indeholder halvdelen af de mange æbletræer, det vil sige 264 fordelt på 12 rækker æbletræer, grupperet efter alfabetisk rækkefølge, hvor række 1, således indeholder sorter med navne startende med A og så fremdeles. Derudover har museet valgt at gruppere æbletræssorterne i geografiske afgrænsede områder.

Det vil sige, at museet kan byde vores gæster velkommen i 7 forskellige æblehaver, inddelt i landsdele:

- Museumsgården. Æblesorter fra: Fur, Himmerland, Vestjylland (Holstebro), Mors og Salling
- Ved den gamle smedje. Æblesorter fra: Østjylland og Samsø
- På pladsen ved Centerhuset. Æblesorter fra: Sønderjylland
- Bigården. Æblesorter fra: Djursland og Kronjylland
- På fåremarken ved Centeret. Æblesorter fra: Fyn, Tåsinge, Lolland, Langeland og Falster
- P-Pladsen ved Hovedindgangen. Æblesorter fra: Bornholm
- På fåremarken ved den røde lade. Æblesorter fra: Sjælland, Møen, Ærø, Fejø og Femø

Vi har på museet prøvet at finde gammelt kilde materiale omkring de enkelte æblesorters historie, men oplysningerne er meget sparsomme. Langt op i tid var det smagen – altså sødme, syrligheden og holdbarheden der var det væsentligste for skribenterne. Skovæblerne var de sure æbler, mens de dyrkede kaldtes "sødæblerne".

Trods det, at æblet har spillet en væsentlig rolle i den danske husholdning fra middelalderen, er det først i slutningen af 1700-tallet, at danskerne tog arbejdet med frugtavl til sig og systematisk kortlagde landets mange lokale æblesorter. En del af de lokale æblesorter blev præsenteret på den nationale scene i løbet af 1800-tallet og vandt efterfølgende indpas i danskernes have, godt hjulpet af præsterne.

Derudover kom mange æblesorter til landet fra primært England og Tyskland. Danske og udenlandske æblesorter står i dag side om side i Æblehaverne på Dansk Landbrugsmuseum, og det vil være for omfattende i denne artikel at skrive om hver æblesort. Derfor kommer her en lille udvalgt skare af vore gamle danske æblesorter, som kan ses i vores haver:

Gråsten æblet, der beskrives første gang i 1788 er unikt i forhold til beskrivelsen af æblets kulturhistorie i Danmark. Som navnet antyder, stammer æblet fra grev Ahlefeldts orangeri på Gråsten slot i Sønderjylland, hvor man fremdyrkede æblet på podekviste hjemtaget fra Frankrig. I mange år kaldtes æblet "grevens æble", senere, da greven døde, og træet blev dyrket på en sønderjysk planteskole, ændredes navnet til Gråsten. Det gule, saftige æble kan høstes i september men har ringe holdbarhed. Gråsten æblet er således en af vor ældste æblesorter, som senere fik stor udbredelse i andre dele af verden.

Skovfogedæblet (1865) er fra Vordingborg-egnen, og er et af vore kendteste sommeræbler. Et andet navn er Gavnøæble, opkaldt efter grev Thott fra Gavnø, som lod træet plante ved baroniets skovfogedhus. Æblet har en smuk oval form, ligesom farven er dyb rød. Holdbarheden er meget ringe og det har derfor været anvendt primært som spiseæble, trods det, at Skovfogedæblet giver en rigtig god most.

Filippa (1880) er et saftigt æble, som er meget udbredt i haverne i dag. Æblet er oprindelig fynsk, indhentet fra de sydfynske skove. Æb-



Gråsten æblet



Skovfogedæblet



Filippa



Bodil Neergaard

let er opkaldt efter pigen Filippa, som lagde to kerner af vildæbler i en urtepotte. Spiringen lykkedes, og to træer kunne udplantes, hvoraf kun det ene overlevede og gav velsmagende æbler. På det Kongelige Haveselskabs udstilling i København 1894 vurderes æblet til en sølvmedalje. Filippa var god i den landlige selvforsynende husholdning, idet den kunne opbevares længe.

Bodil Neergaard fra cirka 1850 er en sort, som giver syrlige krydrede æbler. Æblerne var værdifulde i husholdningen, idet de kunne gemmes over længere tid, fra høsten i oktober til langt ind på vinteren. Æblet er opkaldt efter Bodil Neergaard, som var frue på godset Fuglsang på Lolland.

I det hele taget er flere danske æblesorter opkaldt efter prominente, ja, ligefrem kongelige personer, blandt andet det smukke rødlige Dronning Louise æble, som omtales i slutningen af 1800-tallet. Æblet her fik sit navn af en planteskoleejer i Korsør, som vist nok havde hjemtaget sorten fra Sydsjælland.

Dyrkningshistorie

Æblet har danskerne kendt siden oldtiden. Dette ses ud fra arkæologisk materiale, hvor rester af vildtvoksende skovæbler ses i affaldsdynger og i forbindelse med gravnedlæggelser. I middelalderen tog franske munke podekviste med til de danske klostre, og hermed blev frugthaven skabt med forædlede arter. Fra 1200-tallet ses i dokumenter, at den lovgivende magt forsøgte at udbrede æblet rundt på de danske gårde, ved at præcisere antallet af æbletræer og gøre indhegning af abildgården lovpligtig. Dette blev stadfæstet i

Jyske Lov, Danske Lov, Byvedtægter og skovforordninger.

I abildgården var opgaverne mange, arbejdet med podning var frem til midten af 1800-tallet ofte kvindernes arbejde. Sagnet fortæller, at man skulle dyppe podeskuddene i gedeblood, for at sikre at æblerne fik en smuk rød farve. Ved høst lod man som regel et æble blive på træet, ellers fik man kun lidt eller ingen frugt det efterfølgende år.

Anvendelsen

I kildematerialet fremgår det, at man i 1500-tallet kendte til æblemost. Således har munkene på Øm Kloster leveret æblemost til den kongelige husholdning. På daværende tidspunkt spistes æblerne rå sammen med nødder eller mos som tilbehør til festmenuer. I renæssancens køkken omtales saft af æble, æblegelé, æbler kogt sammen med kød eller fisk eller som ingrediens i forhold til bagværk. I 1700- og 1800-tallets landlige husholdning spiste man æbleskiver og æblegrød til pandekager. På Fyn spiste man "Æblesmør", det anså man som fattigmandspålæg. Til højtider trakterede madmor med æblevælling til for eksempel byggrød, eller man brugte tørrede æbler i suppe. Æblekompot blev spist om vinteren til det saltede kød – æbleflæsk kender de fleste i dag i forbindelse med julefrokosten. Flere kokebøger giver anvisning på tørrede æbler, hvor æbler skæres i tynde skiver, sættes på snor og tørres i ovnen.

Endnu lever æblet som vigtig ingrediens i vores måltid – uanset om vi tilbereder kolde eller varme retter. Anvisningerne er dog meget forskellige – men her kommer et kik ind i 1800-tallets danske kogekoger,

hvor læseren vil kunne se glemte retter med æbler.

Opskriften på **Æblesuppe** gives i en kogebog fra 1801 "Den danske Husmoders Køkken":

"Borsdorseræbler. Eller andre sure Æbler skrælles og skæres hvert i fire Stykker. Kærnehuset hules rent ud; man koger dem møre med noget vand eller med Øll, om man vil, river dem saa gjennem et Dørslag, slaaer det med en Æggeblomme, kommer Sukker og Kanel deri. Dernæst anrettes det over bagte Brødtærninger. Man kan bestrøe den med Sukker og Kanel".

Fru Hammer giver i sin kogebog fra 1867 opskrift på **Æblekage med Kartofler**: "Kartoflerne koges, Dagen før de skulle bruges. Den næste Dag pilles og rives de. 1½ Pd. heraf bages med 12 Lod Smør, og ophældes i et Fad. 12 Æggeblommer med Hvide med ½ Pd. Sukker, og deri røres Kartoflerne, til ligemed hakket Skal og Saft af Citroner, og 2 dybe Tallerkener fulde af meget tyndt skaarne Æbler, til sidst de piskede Hvider. En Form med løs Bund smøres med Smør og bestrøes med Brød, deri hældes Deigen, den sættes ind i en temmelig Varm Ovn og bages 1 Time. Til 14 Personer".

Æblesyltning nævnes i Madam F's kogebog fra 1868: "Madæbler skrælles og skæres i 4 Stykker. Til hvert Pund Æbler tages ½ Pund Sukker og 1 Pægel Viineddike. Eddiken og Sukkeret koges godt og skummes. Det hældes derpaa kogende over Æblerne, hvilket gjentages 2 Gange med et Mellemrum af 4 Timer og tilbindes da i Krukken".

Man siger, at et æble om dagen holder doktoren for døren – i 1800-tallets Danmark

mente man, at æblet gjorde blodet dårligt og fordærvede maven!

Bærbuske

I Den Landbrugsbotaniske Have, ses et stort udvalg af bærbukse. Jordbær, stikkelsbær, hindbær, ribs, brombær, tyttebær, blåbær og solbær ses i flere udgaver med meget stor variationsbredde.

Det var præster og herregårde, som dyrkede bær i havebede. Først i slutningen af 1700-tallet dyrkedes bærerne i nyttehavene rundt på de danske gårde. I den sammenhæng er det værd at nævne, at P. Nielsen, forstander på en Landboskole ved Randers i 1882 udgiver bogen "Praktisk Vejledning i Havedyrkning for Gårdmænd og Husmænd". I bogen gives anvisning til at anlægge og passe en nytte- og prydhave. Frugthaven har sit eget omfattende afsnit med følgende kommentar fra forfatteren: "Det er ganske vist, at der bliver plantet færre Frugttræer og Frugtbuske, end der burde; men selv om der ikke blev plantet mere, vilde der dog kunne avles langt mere Frugt, end der nu avles...". Forfatteren overlader anvendelsen af bærrerne til husmoderens kyndige behandling, dog gives en eneste opskrift, nemlig anvisningen til fremstilling af frugtvin – tilberedt med ribs eller stikkelsbær.

Bærerne tilførte en ellers meget ensformig husholdning sødme i forhold til den meget saltede mad. Af bærrerne fremstillede madmor vin, eddike, syltede hele bær, suppe, kompot og syltetøj. Derudover spiste især børn bærrerne rå som en lille lækkerbisk.

Museet ønsker at formidle bærrerne i forhold til temaet: Haven dengang og nu – med



Bedford Champion



J. A. Dybdahl



Königin Louise

præsentation af gamle og nye sorter. Madlavning, smagsprøver og mulighed for at tage et stykke dansk kulturhistorie med hjem til have er aktiviteter knyttet til formidlingen. Væsentlig er det at se bærhaven i forhold til formidling af den selvforsynende husholdning – det søde med det meget saltede mad, ligesom bær og vin kunne være et interessant og vedkommende emne at få uddybet lidt mere.

Jordbær

Jordbærrene er blandt de ældste bærfrugter. I kildematerialet nævnes jordbær først i 1400-tallet. Bønderne hentede bærrerne i skoven eller på de nærliggende marker. Fra 1730 begynder en mere systematisk dyrkning af jordbær, og fra 1734 sælger en planteskole i København forædlede jordbærplanter. Men datidens forbruger foretrak skovjordbærret, for som man sagde: "de hentes i skoven, i haven bliver bærrerne større, men mister efterhånden deres naturlige sødme". I øvrigt skrives i datidens havebøger kun om skovjordbærret. Det er således først fra slutningen af 1800-tallet, at jordbærdyrkning bliver en almindelighed.

I dag anser vi jordbær som danskernes nationalfrugt. Datidens mennesker var derimod lidt tilbageholdende med indtagelsen af jordbær. Kolik, diarré, skade på nyren og eksem var bivirkningerne, hvis man indtog bærret råt, mente man "men tilberedes de med Sukker og Vin, er de overmåde sunde". Jordbær havde mange anvendelsesmuligheder: syltetøj til kødretter eller tilbehør til for eksempel pandekager eller æbleskiver. Ligeledes blev jordbær anvendt som vigtig ingrediens i bagværk eller is.

I kokebogen Husmoderen fra 1885 gives flere opskrifter med jordbær:

Jordbær med Æggemælk "1½ Pot sød Mælk og 40 Kvit hvidt Sukker gives et Opkog, et Par Saltkorn kommes deri, hvorefter Mælken legeres med et Par Æggeblommer og hensættes paa et koldt Sted. Efter at Jordbærrene ere pillede og, hvis nødvendigt, skyllede, blandes de med Strøesukker og serveres i den kolde Æggemælk".

I parcellerne i Den Landbrugsbotaniske Have ses i dag 15 forskellige jordbærsorter:

- Royal Sovereign
- Sieger
- Späte von Leopoldthal
- Victoria
- Weserruhm
- Königin Louise
- Laxton's Noble
- Mme. Moutot
- Hansa
- Henriette Nimb
- J.A. Dybdahl
- Adundance
- Atkinson
- Bedford Champion
- Deutsch Evern

Desværre findes ikke så meget kildemateriale om de tidligste hoveddyrkede jordbær. Til belysning af emnet giver prisfortegnelser fra forskellige planteskoler i Danmark en værdifuld indsigt. Udvalgte jordbærplanter i museets have fortjener en præsentation med rosende ord fra datidens planteskoler:

Königin Louise: "Kærnesunde Planter bærer med Lethed den store Frugtbyrde frem til

god Udvikling. Farven på bærrerne er røde med regelmæssig form".

Sieger: "Den har store runde Bær af god farve og udmærket Smag og er meget rigtbærende".

Henriette Nimb: "Stor, sildig Sort, der taaler al slags Vejrlig og ublid Behandling. Frugterne er af god Smag og har lysende rød farve".

J.A. Dybdahl: "Det er en af de farverigeste og mest velsmagende af alle eksisterende JordbærVarieteter". Frem til 1950'erne en meget udbredt sort, bærrerne blev anvendt til desserter.

Hansa: "Blev fundet voksende i en gammel Pilestub og blev senere i lang Tid holdt hemmelig".

Bedford Champion: "Kæmpebær. Præmieret som det største Jordbær i Danmark. Ved afstemning 1910 blandt flere Hundrede engelske Jordbærdyrker sejrede Bedford Champion, som det bedste jordbær".

Adudance: Er en almindelig kendt bærsort. I 1900-tallets Danmark var Adudance kendt for at være bedst til syltning.

Stikkelsbær

Af kildematerialet fremgår det, at "Stikkelsbærvin er den mest velsmagende af al frugtvin". Dette udsagn giver mening, når 1800-tallets danske kogeboøger gennemgås for anvendelsen af stikkelsbær.

I en kokebog fra 1867: Fru Hammers Kokebog for Større og mindre Husholdninger, gives opskriften på den vel nok mest anvendte **frugtvin**: "Til et Anker tages 2 Lispund fuldmodne Stikkelsbær og 24 Pd. brunt sukker. Stikkelsbærrerne knuses i en Ballie, og

sammen med Sukkeret. Det kommes paa et svivlet Anker, der hældes med Vand, dog ikke helt fuld, at der kan blive Plads til Gjæringen. Spundset sættes løst paa. Naar ingen Lyd høres mere i Ankeret, er Gjæringen ophørt, og der tilsættes da 2 Potter klar Stikkelsbærsaft. Ankeret tilpundses vel, og henlægges i en Kjælder, til efter Juel, aftappes da paa Flasker, eller hældes paa et andet svovlet Anker, eller brugt Vinanker".

Stikkelsbær kunne ligeledes anvendes i grød, syltetøj, kompot med mere, idet frugten indeholder meget Pektin.

I museets bærhave findes mange forskellige sorter af stikkelsbær. Desværre ved vi ikke så meget om stikkelsbæres dyrkning i historien, men fundne reliktpanter ved middelaldervoldstedet Bjørnkær i nærheden af Hou ved Odder, tyder på, at stikkelsbær måske allerede var kendt inden borgen gik af brug omkring 1350. Spredte udsagn fra 1600-tallet bekræfter, at stikkelsbærrerne var kendt og anvendt, og at der skelnes mellem hvide og røde bær. Langt op i tid var bærrerne mest udbredt i herregårds- og slotshaver – først i 1800-tallet bliver dyrkningen af stikkelsbær mere almindelig. Dybdahl skriver i sin bog "Jordbær og vor vigtigste Frugtbusk-arter", som udkom i 1879, følgende om stikkelsbær: "Som Vidnesbyrd om Stikkelsbær-Dyrkningens temmelig primitive Tilstand hos os, ikke blot i det 17de og 18de, men ogsaa næsten et Par Decennier i dette Aarhundrede...".

Ni forskellige stikkelsbærssorter indgår i museets bærhave:

- ☛ Hinomackki Rød
- ☛ Whitesmith Hvid



Whitesmith



Winhams Industry



Achilles Rød



Rød Hollandsk



Hvid Hollandsk



Kirsebærribs

- Winhams Industry
- Achilles Rød
- Rolandia
- Hinnomaæki
- Hinnomaæki Gul
- Rolandia Rød
- Invicta Grøngul

I kildematerialet fandt jeg følgende beskrivelser:

Whitesmith Hvid: er en af de ældste kendte sorter, da den muligvis kendes i England allerede i 1700-tallet.

Winhams Industry: er en engelsk sort, som var kendt og dyrket i 1900-tallets Danmark. Bærret er bedst egnet til konservering.

Achilles Rød: ligeledes en engelsk sort. Blev kendt for de søde bær, som er meget faste i kødet.

Som det kan ses af ovenstående er mange af vore stikkelsbærsorter oprindeligt engelske, hvilket skyldes, at englænderne i 1800-tallet systematisk fremavlede storfrugtede stikkelsbærsorter.

Ribes

Ribsgelé til oksesteg, flæskesteg, fisk eller stegt and kender de fleste i dag. Skikken er formentlig fra senmiddelalderen. Derudover fortæller historiebøgerne, at ribs blev anvendt som vin, saft, syltetøj eller som "rysteribs", hvor de rå ribs rystes med sukker. Ribsgør og ribs i forhold til bagværk og is er måltidsretter, som først ses i 1800-tallets kokebøger, ligesom ribs i punch og egentlig ribsvin blev afprøvet i de finere husholdninger.

Kildematerialet til ribsenes kulturhistorie

er sparsomt, og derved er det svært at belyse de enkelte sorter af ribs. Dog vides fra en kilde fra midten af 1600-tallet, at man kendte både til hvide og røde ribs. Flere gamle plantebøger, som omtaler ribs, udtrykker en vis forvirring i forhold til sortsbestemmelser: "Navne på Ribesvarieteter findes til Overflod; men ved Frugten alene kan der umulig skjelnes tilstrækkelig imellem Sorterne".

Arbejdet med ribsene skulle helst finde sted i rughøsten. Man sagde, at Laurentiusdag den 10. august, skulle ribsene således både høstes og syltes, idet de havde det fyldestgørende geléstof på dette tidspunkt.

I museets have findes otte forskellige sorter af ribs:

- Fay's Prolific
- Hvid Hollandsk
- Hvid Spansk
- Imperial Jaune
- Kirsebærribs
- Perleribs
- Pomona
- Rød Hollandsk

Som nævnt findes ikke meget kildemateriale om sorterne, hvilket kan skyldes, at ribsplanterne oprindeligt blev solgt som prydbuske. I Carl Mariboës "Anvisning til Dyrkning af Frugtbuske og Jordbær" fra 1890, omtales tre af de sorter, som findes i museets have som anbefalelsesværdige: Rød Hollandsk og Hvid Hollandsk beskrives som mest frugtbar og som i almindelighed bør foretrakkes. Sorten Kirsebærribs anbefales særlig til vinfabrikation. Til trods for, at Perleribs er en yngre sort, er den på baggrund af sin anvendelse med

i denne gennemgang, idet dens dekorative bær gjorde den anvendelig til de populære "rysteribs".

Lotte Knobelauch giver i sin kogebog "Ny Kogebog for By- og Landhusholdninger" fra 1884 opskriften på Danmarks vel nok mest omtalte grød:

Rødgrød: "Til 2 Pd. Ribs, 1 Pd. Hindbær og 1 Pd. Knuste Kirsebær eller Solbær taget 3 Potter Vand, som sættes over Ilden i en Gryde. Naar det har kogt til Bærrerne ere hvide, hældes det i Sigten. Saften maales og sættes over Ilden med Citron, Kanel og Sukker efter Smag. Til 1 Pot Saft tages 4 Lod Sagomel, som røres med Saft; man vedbliver at røre i Grøden til den koger. Den hældes da op i et dybt Fad eller en Buddingform, som er vædet i Vand. Kommes den i Form, maa der tages Lod mere til hver Pot Saft, ellers vil den let falde ud, naar den vendes. Lidt Vanille og lidt skaarne Mandler giver en rigtig god Smag".

I forhold til Rødgrød er det væsentligt at nævne, at denne ret først bliver almindelig fra 1880'erne, hvor omtalte bog er en af de første kogebøger, som giver en egentlig anvisning.

Korn

I de historiske marker på Dansk Landbrugsmuseum er der tilsået et areal på 1 hektar med 171 forskellige sorter af hvede, spelt, énkorn, emmer, durum, byg, havre og rug. Projektet er et samarbejde med Mørdrupgård Korn, der lige som Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup har modtaget støtte til arbejdet med plantege-netiske ressourcer fra Fødevareministeret. Så-ningen af kornet er gennemført af landmand Per Grupe og agronom Anders Borgen med

maskiner fra museets samling, som oprindeligt kommer fra nu nedlagte forsøgsstationer, der tidligere lå rundt omkring i landet.

Projektleder, Anders Borgen beskriver projektet således: "Enkelte af kornsorterne kommer fra Gl. Estrups egen samling, som har været anvendt i den historiske have gennem mange år, men hovedparten af kornet i projektet er skaffet fra Nordisk Genbank, som har en stor samling af sorter, der har været dyrket i det nordiske område. Projektet på Mørdrupgård går ud på at skaffe frøprøver fra de gamle danske kornsorter, og opformere dem så der kan gennemføres en forsøgsdyrkning, hvor sorternes udbytte, sygdomsresistens, bage- og maltningsegenskaber og andet kan sammenlignes. I markerne på Gl. Estrup foregår der både opformering af historisk relevant materiale, og egentlig forsøgsdyrkning. I dyrkningsforsøget findes sorter, som kan fortælle en historie fra gamle dage. I dag dyrkes den samme havresort i alle egne af landet, og for den sags skyld også i vore nabolande. I gamle dage blev den i dag udbredte gule havre kun dyrket i landets østlige egne, mens der i de sandede egne i blandt andet Vestjylland blev dyrket grå havre, og på lavbundsjordene blev der dyrket sorthavre. På Gl. Estrup kan alle typerne i dag ses side om side, og der er eksempler på landsorter, som kun har haft et meget lokalt udbredelsesområde.

Vi håber med dyrkningen bedre at kunne beskrive den udvikling, som korndyrkningen har gennemgået med hensyn til smag og brugsegenskaber. Således dyrkes en lang række sorter af spelt og hvede og mellemformer mellem spelt og hvede med henblik på at afklare de forskelle i smag og bageegen-



Anders Borgen og Per Grupe i forsøgsmarkerne.



Et kik på afgrøderne i forsøgsmarkerne – her sorten Guld med sribesygge.

skaber, der er imellem spelt og hvede. Byg indgår i dyrkningen primært med henblik på at undersøge deres maltningsegenskaber. Vi håber i det kommende år at kunne præsentere det første prøvebryg af øl produceret af oprindelige gamle danske kornsorter".

Anvendelsen

Korn – har siden stenalderen været hovednæringen i Danmark. Arkæologiske udgravninger fra bopladser viser, at vildtvoksende arter af hvede, hvilket vil sige emmer, enkorn og spelt samt seksradet byg, har indgået i oldtidskøkkenet. Frem til bronzealderen var hveden den dominerende kornsort, herefter overtog byggen dominansen. Ligeledes dukker havrekerneler op i det arkæologiske materiale fra bronzealderen. Først fra yngre jernalder og op gennem middelalderen dyrkedes yderligere rug, hvor dyrkning af hvede efterhånden blev en sjældenhed, og rugen blev Danmarks vigtigste kornsort.

Madmor anvendte primært rugen i brødet. Hveden og dermed det hvide brød hørte til gilderne og de rigere husholdninger. Man sagde "som rugen var den vigtigste, var hveden den festligste". Men byggen havde ligeledes stor betydning i den selvforsynende husholdning, idet malt anvendtes i den hjemebryggede øl. Havren derimod, blev langt op i tid regnet for det ringeste korn, brugt utærsket til svine- og hestefoder.

Først i 1600-tallet begynder lensmand Joachim v. Barnewitz på Lolland-Falster, at tage hvededyrkningen op på ny. Men udviklingen gik meget langsomt, først efter udskiftningen ses hveden udbredt. Situationen var gunstig, priserne var høje og nye dyrkningsformer og

metoder vandt indpas.

Endnu i 1830-erne kaldes rugen "et hovedfødemiddel for hele nationen", trods det, at landet i flere perioder af 1700-tallet oplevede misvækst, hvor rugen slog fejl og familier blev ramt af fattigdom og sult. I begyndelsen af 1800-tallet optræder toradet byg i første omgang i præstegårds- og herregårdshaver. Den danske bonde tog vel imod denne nye type byg, idet den gav bedre brødmel, mens den seksradet var bedst egnet til ølbrygning. Flere og flere bønder omlagde til hvede, men først fra 1930-erne høstede de danske bønder lige meget hvede og rug.

Af kornet tilberedte mennesket brød, grød og vælling, en basiskost, som bestod langt ind i 1900-tallet med forskellige sammensætninger og tilberedningsmetoder. Udover rugbrødet, som blev spist til alle måltider, tilberedte man rugmelsgrød, eller man skar rugbrødet i terninger og strøg det ud over kogt mælk. I forbindelse med slagting indgik rugmel og byggryn i blodpølser. Bygmel blev malet både til mel og gryn. Melet blev anvendt til brød, mens grynene blev tilberedt i supper eller vælling. Retter som sødgrød, gryn kogt i mælk og bygmelsgrød med øl til, var velkendte måltidsretter, som madmor serverede om søndagen. Havre malede madmor til mel eller gryn. Melet blandede hun i rugbrødsdejen, og af grynene kogte hun suppe eller den endnu velkendte havregrød.

De gamle 1800-tals kokebøger giver mange eksempler på glemte og helt ukendte måltidsretter med korn.

I 1801 udkom kokebogen Den danske Husmoders Køkken med flere spændende opskrifter på brød og kager:

Brødkage af Suurbød: "Til denne Slags Kage tages et Pund gammelt Suurbød, det rives og tørres, kommes derpaa igjemmen et Dørslag at det kan blive fint, nu slaas 12 Æggeblommer i en Krukke, hvori kommes tre Fjerdingspund fint sigtet Sukker, hvormed det røres en halv Time, et Par afrevne Citronskaller til en stiv Skum og kommes deri, samt omrøres sagte, at den kan blive levende, en Form bestryges med Smør og bestrøes med fint revet Brød, hvori denne anrørte Masse bages, i en Tærtepande. Den bages langsom og serveres kold".

I Kogebog for landlige husholdninger fra 1846 gives opskriften på **rugbrødssuppe**:

"Til 1 Pund revet Brød tages 4 Potter Vand, som koges dermed tilligemed lidt Kaneel og Citronskal til det er jevnt; da sættes Sukker efter Behag dertil, samt syltede Stikkelsbær, eller Rosiner".

I "nyeste Koge- og Kagebog" fra 1849 ses opskrifter, hvor kornet koges i forhold til suppe og vælling.

Havresuppe: "2 Pægle Havregryn sættes paa Ilden med 5 Potter kogende Vand; naar de have kogt 1 Time, tages de af og afsies med ½ Pot kogende Vand, for at faae al Kraften af Grynene. Under Kogningen maae der stadigt røres i dem, da Havregryn meget let svies. Den afsiede Suppe sættes atter over med Skal og Saft af 1 Citron, Kaneel og Sukker efter Behag. I Terrinen kommes 1 Pægel Ribs- og 1 Pægel Hindbærsaft, samt Kirsebærmarmelade eller Kirsebær syltede med Eddike efter Behag. Naar den anrettes, kommes bagt Brød i".

De gamle afgrøders anvendelse i husholdningen gennem tiden er et spændende emne, som museet fremover vil formidle – fortidens afgrøder og tilberedningsformer skal mødes med nutidens smagsløg! Velbekomme.



Kornets vej fra mark til brød bliver formidlet i Historisk Værksted i forbindelse med undervisning af skolebørn.

Historisk forsøg med rabarber – fra jord til bord

Af **Bettina Buhl**, museumsinspektør, Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup

Vores første historiske madeksperiment i "Det historiske køkken" fandt sted i slutningen af maj. Forsøget blev tilrettelagt af Århus Universitet, Det Jordbrugsvidenskabelige Fakultet og Dansk Landbrugsmuseum, som ønskede at afprøve udvalgte rabarberkloner for smag, farve og konsistens. Omkring 50 forskellige rabarberkloner står i dag i Den Landbrugsbotaniske Have som et demonstrationsprojekt i forhold til bevaringen af de gamle danske kultur- og nytteplanter. Følgende 10 kloner blev valgt ud: Elmsfeuer, Frigo, Holsteiner Blut, Linnaeus, Spangsbjerg nr. 3, Strawberry, Timperley Early, Victoria, Vinrabarber (Svendborg) og Elmsblitz. Vi havde på forhånd kikket i gamle kogebøger og fundet opskrifter på rabarberkompot og saft af "Rhabarberstikke", som der stod skrevet i Fru Nimbs Syltebog fra 1896. Stilkene fra de 10 kloner blev omhyggeligt plukket, adskilt og for hvert færdigt produkt blev anvendt nye redskaber og skåle. Opvasken blev meget stor! MEN sikke et flot syn – 10 lerskåle med farverigt kompot og 10 flotte flasker med rabarbersaft i alverdens rød-

lige nuancer. Efter oprydning gik smagstesten i gang. Hver deltager i "Det historiske køkken" fik udleveret et omfattende skema, hvor vi skulle give points 1-10 for smag, farve og konsistens. De udfyldte skemaer er nu sendt til Århus Universitet, som vil bruge vores vurderinger i det videre arbejde med bevaringen af de gamle danske rabarberplanter. Men allerede på nuværende tidspunkt kan vi sige, at vi vil bruge forsøgets metode til andre typer af afgrøder i haven. Og så har vi bestemt, at vores museumsgæster skal få lov til at smage og høre om vores forsøg ved de kommende arrangementer på Dansk Landbrugsmuseum. Forsøget, forsøgets resultater og kulturhistorien om de danske rabarber udkommer i et internationalt tidsskrift om genbevaring senere på året. I forhold til nye tiltag i skoletjenesten fik vi yderligere forsøgt os med "Rhabarberstikke bevarende paa Flaske" og "Tørrede Rabarberrosiner", fundet i to kogebøger fra begyndelsen af 1900-tallet. Rosineksperimentet venter nu de kommende skoleelever i Historisk Værksted.











Kanslergadeforliget januar 1933

Af Erik Hovgaard Jacobsen, cand. agro., pensioneret afdelingschef, Landbrugsraadet



Th. Stauning (1873-1942) var Danmarks statsminister i perioden 1924-26 og igen fra 1929-42. Han ledede en socialdemokratisk-radikal flertalsregering frem til den tyske besættelse i 1940. Dernæst, til sin død i 1942, en samlingsregering.

Her ses Th. Stauning fra en situation på dyrskuet på Bellahøj i 1938.

I løbet af 1932 nåede den verdensøkonomiske krise Europa og dermed også Danmark. Krisen havde sit udspring i USA. Det medførte store fald i eksportpriserne. Alene priserne på vore vigtigste landbrugsvarer faldt med cirka 40% i løbet af få måneder. Det gav stigende underskud på betalingsbalancen og en arbejdsløshed, der nåede op på omkring 200.000 i de sidste måneder af 1932. Derfor indkaldte daværende statsminister Th. Stauning til krisemøde i sin lejlighed, Kanslergade 10, i dag Ove Rodes Plads 1, på Østerbro i København, søndag d. 29. januar kl. 10. Stauning havde siden foråret 1929 været leder af en socialdemokratisk-radikal flertalsregering. Oppositionen var i det væsentlige Venstre og de Konservative.

Da landbruget i høj grad var ramt af krisen, havde lederne af Venstre, der på dette tidspunkt mest var bøndernes parti, under hånden rettet henvendelse til Stauning og de radikale politikere, der jo også talte landmænd, mest husmænd, for at få arrangeret et møde. Det skulle helst foregå i al hemmelighed så andre partier og pressen ikke vidste noget på forhånd. Derfor blev det til en søndag i Staunings private lejlighed.

Sammenbrud på New Yorks børs – Den sorte tirsdag

Tirsdag den 29. oktober 1929 var aktiemarkedet på New Yorks børs brudt sammen. Datoen er kendt i historien som den sorte tirsdag. Det samlede kursfald var på cirka 50 mia. dollars, der altså forsvandt op i den blå luft i løbet af få timer. Aktiefaldet satte en lavine i gang på et marked, der igennem flere år havde levet højt på en næsten ubændig optimisme under mottoet "Prosperity for ever – Velstand for altid".

Store aktiefald rev både rige og mindre rige med i faldet, ikke mindst fordi aktiekøbene i udstrakt grad var baseret på lånte penge og til tider vovelige transaktioner – højkonjunktur kan skabe overmod. Rige blev fattige, fattige blev arbejdsløse. Amerikanernes købekraft styrtdykkede. 1920'ernes optimisme blev afløst af dyb pessimisme.

Et par år senere nåede "uvejret" Europa, der var præget af splittelse og svage økonomier. De dybe sår efter 1. verdenskrig var langt fra lægt. Da krisen kom, søgte de enkelte lande at beskytte deres økonomier og markeder ved hjælp af høje toldmure og andre former for importbegrænsning. Stigende arbejdsløshed og handelsunderskud fik landene til at beskytte egne virksomheder, både

indenfor landbrug og industri. Der var tale om en ødelæggende dominoeffekt, der satte sine dybe spor snart sagt overalt i samfundet, også på teatrene. I Danmark gik Kjeld Abells "Melodien, der blev væk" for fulde huse med temaet "Det sku være så godt, men så er det faktisk skidt."

Internationale forhandlinger op igennem 1930'erne, ledet af et "vingeskudt" Folkeforbund, formåede ikke at løse vanskelighederne. Enhver var sig selv nærmest. Krisen gik i første omgang værst ud over Tyskland, hvis vanskelige økonomi i vidt omfang var baseret på kortfristede dollarlån. De blev nu opsagt, da der var brug for pengene hjemme i USA.

Tænk, hvor det lå milevidt fra Marshall-planens ide og indhold én generation og én verdenskrig senere! Mange, både statsmænd og økonomer, var da blevet lidt klogere.

Danmark i klemme. Lille land hvad nu?

"Det er ikke morsomt at være reje når hvalerne slås". Et billede på Danmarks situation i krisen, og for så vidt også for de krigsår, der fulgte. Vor stilling var uhyre vanskelig, ikke mindst fordi vi traditionelt levede af at handle med andre lande. Hjemmemarkedet var begrænset og eksporten var samlet på få store og nære markeder, fortrinsvis England og Tyskland. Markedsspredning kom først mange år senere. Dertil kom, at omkring 80% af den danske eksport dengang bestod af landbrugsvarer, der blev handelskrisens første offer. Tyskland begrænsede importen med kvoter og høje todsatser. Efter Hitlers magtovertagelse var mottoet "Kanoner frem

for smør." Det fik Europa og den øvrige verden at føle nogle år senere.

England, frihandlens højborg, hvis åbne marked særlig dansk landbrug havde nydt godt af igennem mange år, og vort dengang vigtigste marked for landbrugsvarer, valgte ligeledes at indføre told samtidig med at de begunstigede landbrugsvarer fra deres dengang udstrakte koloniherrødemme. Det medførte begrænsninger særligt for den danske eksport af smør og bacon.

Danmarks handelsbalance fik nogle slemme minusser samtidig med at arbejdsløsheden nåede op over 200.000. Antallet af tvangsauktioner og virksomhedslukninger steg voldsomt i løbet af 1932.

Overenskomstforhandlingerne gav også anledning til bekymring. I lyset af krisen stod parterne stejlt overfor hinanden. Arbejdsgiverne havde varslet lock-out for 200.000



Delegationens ankomst til Kanslergade 10 d. 29. januar 1933. Beskrevet af tegneren Herluf Jensen i ugebladet Blæksprutten fra 1933. "Porten åbnes på et hemmeligt bankesignal".



Henrik Hauch (1876-1957). Den pragmatiske politiker, der satte liberalismen på "ventepenge" under krisen. For ham var forhandlingsbordet vigtigere end talerstolen. Hans ældre dage bragte ham dog vanskeligheder da han skiftede stillingen som landbrugets førstemand ud med en post som landbrugsminister i Erik Eriksens venstre regering i 1950.



Jens Holdgaard (1874-1936). Formand for de Samvirkende Danske Husmandsforeninger. Han gennemførte et nært samarbejde med Henrik Hauch og fik husmændene med i Landbrugsraadet i december 1932 for at stå bedst muligt rustet i de forestående forhandlinger om de nødvendige kriseløsninger, som først og fremmest blev udmøntet i Kanslergadeforliget.



Kristen Bording, (1876- 1967) var en af de få socialdemokratiske gårdmænd. Han var landbrugsminister i hele Staunings regeringstid og også i et par år efter. Han opbyggede et tillidsfuldt og nært samarbejde med landbrugets organisationer om administration af kriseordningerne.

arbejdere fra 1. februar 1933. Arbejdsgiverne krævede en lønøgang på 20% med henvisning til de faldende forbrugerpriser.

De nedadgående priser og begrænsninger på eksportmarkederne og dermed faldende indkomster for landmændene fik landbruget til at kræve en forbedring svarende til cirka 300 mio. kroner. Det var ikke småpenge omregnet til nutidens mønt, men set i sammenhæng at deres salgspriser var faldet mellem 30- 40%.

Drama i Kanslergade

Alt dette var altså dagsorden for det krisemøde som statsminister Stauning indbød til hjemme i "privaten" hin januarsøndag for nu 75 år siden. Blandt mødets ledende person-

ligheder var foruden Stauning den radikale udenrigsminister P. Munch og finansminister Bramsnæs fra Socialdemokratiet. Fra Venstre deltog partiets formand dr. O Krag, hvis dokortitel skyldtes studier i pendulets bevægelser. Der skulle blive til virkelighed under de vanskelige forhandlinger. Desuden Landbrugsraadets kommende præsident, landstingsmand H. Hauch, der på forhånd havde aftalt fælles holdning med husmændenes formand, Jens Holdgaard. Deltagerne var en snæver kreds af datidens mest erfarne, men også forskelligartede politikere. De blev sammen i atten timer indtil daggry, mandag morgen d. 30. januar, hvor et forlig endelig kom i hus. Meningerne havde bøjet sig imod hinanden.

Mødet var rigt på dramatiske optrin, men også præget af vilje til at finde udveje i lyset af den truende situation. Mange gange i løbet af dagen og natten var det hele ved at bryde. Ved tretiden om natten rejste Venstres og landbrugets folk sig og begyndte at tage overtøjet på. De mente ikke der var mere at komme efter. Da lød pludselig Staunings dybe bas "Vi kan vel drikke et glas til afsked!" Det fik smilet frem hos de fleste. Natmad blev det også til, og forhandlingerne kom i gang igen. Nye udveje blev fundet, indtil et forlig blev sluttet hen på de små timer mandag d. 30. januar 1933. Efter mødet gik Stauning ind på Socialdemokratens redaktion, hvor han afleverede dette budskab: "Vi har ofret nogle principper, men vi reddede landet!"

Staunings whiskykaraffel, som blev benyttet ved den lejlighed findes stadig. Den kan ses på Arbejdermuseet i Rømersgade i København.

Forligets hovedpunkter

- 1) Uændret forlængelse af overenskomsterne. En truende konflikt blev afværget i sidste øjeblik. Arbejdsgiverne fik ikke deres 20% i lønnedgang, men til gengæld fred på arbejdsmarkedet.
- 2.) En kronesækning på cirka 15%. Det gav landbruget mere for eksporten. Da landbrugets forbrug af udenlandske varer var begrænset, gav det alt i alt flere penge på lommen til den enkelte landmand.
Endvidere fik landbruget lettelse i ejendomsskatterne samt mulighed for gældssanering. Dertil fik landbrugsministeriet bekræftet bemyndigelsen til at styre afsætningen af landbrugsvarer via

landbrugserhvervs organisationer og andelsvirksomheder. Den var allerede blevet givet i december 1932.

- 3) En rationalisering og udbygning af den sociale lovgivning, der var blevet gennemført stykvis siden aldersrenteloven fra 1892. Der blev tale om øgede bidrag til arbejdsløsheds-kasser og sygesikring. Grunden til nutidens velfærdsstat blev lagt.
- 4) Valutacentralen, oprettet nogle år før, fik øgede beføjelser og blev udvidet med repræsentanter fra arbejdsmarkedet og erhvervslivet. Der blev indført pligt til at stille al indtjent fremmed valuta til rådighed for Nationalbanken. Kort og godt, der måtte ikke bruges mere fremmed valuta end der blev tjent. "Husholdningsregnskabet" skulle stemme.

Årene efter Kanslergadeforliget

Den kraftige devaluering af kronen overfor det britiske pund fik både udenrigsminister Munch og finansminister Bramsnæs til at frygte modforanstaltninger fra engelsk side under de vanskelige dansk-engelske handelsaftaler, der fandt sted samtidig. De udeblev imidlertid bortset fra en afdæmpet diplomatisk protest. Med Kanslergadeforliget blev der indledt et nært samarbejde imellem Staten og Landbruget, især på afsætningsområdet. Landbrugsraadet, der blev udvidet med repræsentanter fra Husmandsforeningerne, blev bemyndiget til at styre og regulere afsætningen af danske landbrugsvarer på vegne af Landbrugsministeriet. I den forbindelse blev der nedsat en række eksportudvalg under Landbrugsraadet, samt mejeriernes og slag-



Svinekort. 1930'ernes mest markante markedsregulering var nok svinekortordningen, som begrænsede de danske leverancer af svinekød til det engelske marked for at sikre bedre priser i begge landes interesse. Metoden var at tildele hver landbrugsejendom et antal kort som leveringsret på grundlag af tidligere års produktion dog med en vis fortrinsret for mindre producenter. En fantastisk administrativ præstation, det var før IT tiden. Ordningen fik hurtigt priserne til at rette sig.

teriernes centrale organisationer. Det rettede op på priserne i løbet af forholdsvis kort tid, til gavn for både landbruget og den slunkne valutakasse.

Der blev tale om et enestående samvirke imellem Staten og Landbruget, som blev videreført under den tyske besættelse 1940-45. Lovgrundlaget blev først afskaffet i 1950, da en omfattende liberalisering af verdenshandlen blev indledt, og det Europæiske Frihandelsområde og Fællesmarkedet efterhånden viste sig i horisonten.

Den udvidede og styrkede sociallovgivning lagde grunden til nutidens velfærdsstat. Almisserprincippet blev afskaffet til fordel for et rettighedsprincip, som blev fortsat og udbygget i årene efter.

En samfundskontrakt

Kanslergadeforliget blev til på grundlag af afbalanceret konsensus mellem parterne. Dette medvirkede til at bremse yderliggående bevægelser både til højre og venstre i det politiske spektrum.

De mennesker, der forhandlede og gennemførte Kanslergadeforliget tænkte næppe over, at resultatet af de lange forhandlinger hin januar nat for nu godt 75 år siden i realiteten var en samfundskontrakt, der inddrog størstedelen af den danske befolkning. Forligets indhold og idegrundlag har sat spor i vor historie helt op til i dag. Det medvirkede givetvis også til at mildne en del af de ulykker, som 2. verdenskrig og den tyske besættelse efter 9. april 1940 førte med sig for vort land.





En landmand ser tilbage

Af **Knud Erik Jensen**, landmand og komitéformand for Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup

Når man kan se tilbage på et landmands – og organisationsarbejde, gennem mere end 40 år, har der været mange spændende oplevelser.

Jeg etablerede mig som landmand i 1966, og året efter blev jeg gift med Merete, efter hun var færdig med sin handelsuddannelse.

Foruden uddannelsen til landmand på Malling Landbrugsskole havde jeg overstået min militærtjeneste og var i den forbindelse seks måneder i Gaza som FN soldat.

Da jeg købte gården i 1966, var Danmark ikke med i det daværende EF. Det var en hård tid for landbruget, og på trods af nationale støtteordninger, var landbruget trængt indtjeningsmæssigt. Som de fleste landmænd var min forventning, at vi ville blive medlem af EF. Det skete med virkning fra 1973.

De første bestyrelsesposter

De første år var præget af arbejdet med at modernisere vort landbrug, der som så mange andre var et blandingslandbrug. Jeg samarbejdede med mine forældre, og vi var enige om at samle mælkeproduktionen på vores ejendom. Vi udvidede i flere omgange og i 1975 havde vi 75 malkekøer plus opdræt og opfødning af vore egne tyrekalve. Som det næsten er tradition for i landbruget, deltog jeg i de lokale møder i de andelselskaber og foreninger, som vi var medlemmer

af. Det medførte, at jeg i 1970 blev indvalgt i bestyrelsen for den lokale grovforening. Få år efter fusionerede den med DLC, der er det landsdækkende selskab. I 1973 til et privat selskab blev den kommende generalforsamling i Grenå Landboforening drøftet, og jeg blev spurgt, om jeg ville være med til at forynge bestyrelsen. Det gav jeg tilsgagn om, og blev efterfølgende indvalgt i landboforeningens bestyrelse. Grenå Landboforening havde på det tidspunkt den daværende præsident for Landbrugsraadet, Anders Andersen, som formand. Det var en udfordring som forholdsvis ung at være med til arbejdet i landboforeningen.

Mejeristrukturen blev ivrigt diskuteret op gennem 1970'erne. Grenå Mælkecentral var på det tidspunkt kommet noget bagud med sin afregning i forhold til Mejeriselskabet Danmark, som havde påbegyndt en tiltænkt strukturudvikling i mejeribranchen i 1970, og resultaterne viste sig nu. Man havde opnået en forholdsvis bedre afregning, sammenlignet med mange andre mejerier. Efter en del møder i Grenå Mælkecentral hen over sommeren, blev der indkaldt til en ekstraordinær generalforsamling med forslag om at fusionere med Mejeriselskabet Danmark. Det blev vedtaget med et stort flertal med virkning fra den 1. november 1978. Vi fik ved tilslutningen en kreds i MD's Region Øst, og der blev indkaldt til det første kredsmøde i januar

1979. På mødet blev jeg valgt som formand for den nye kreds og blev samtidig valgt ind i regionsbestyrelsen og repræsentantskabet for mejeriselskabet. Det medførte, at der måtte afsættes mere tid til organisationsarbejdet. Vore fælles forædlings og afsætningselskaber betragter vi som en forlænget arm af vore landbrug, og for mig var det en følge af, at jeg drev mit eget landbrug. Det var en god skoling politisk og organisatorisk jeg fik ved mit bestyrelsesarbejde.

I 1981 fratrådte den daværende formand for Region Øst, Rasmus Damgård, sine poster i mejeriselskabet, hvorefter jeg blev valgt som formand for regionen og blev samtidig medlem af hovedbestyrelsen i Mejeriselskabet Danmark. Da jeg startede i bestyrelsen, var den nyudnævnte sekretariatschef, Poul Hvid, også blevet udnævnt til regionschef for Region Øst. Han havde, før han fik ansættelse i MD, arbejdet med kursus og uddannelse inden for landbruget. Jeg fik et mangeårigt og godt samarbejde med ham, både som regionschef og sekretariatschef for bestyrelsen. Da jeg blev medlem af bestyrelsen, var der flere som havde været med i bestyrelsen siden starten i 1970, blandt andet den daværende formand Kristian Jensen Tobberup ved Hobro, som var kendt i mejeribruget for sin jyske lune, men også hans kontante måde at forhandle på, stod der meget respekt om. Lige så velkendt var den administrerende direktør, Ernst Skødt. Man sagde om de to, at de ikke bankede på døren, men sparkede den ind.

Op gennem 1970'erne kom der en meget kraftig strukturudvikling gennem fusioner og opkøb. Denne proces var man stadig midt i,

da jeg kom i bestyrelsen. Jeg tror ikke, der var et bestyrelsesmøde de første 10 år, hvor der ikke var et punkt på dagsordenen, der hed tilslutningssituationen. Der var i hele den periode konstant mejerier, der ønskede at drøfte deres fremtid med os.

Som regionsformand var det min opgave, sammen med regionschefen, at forhandle med de mejerier i området, der ønskede det. Vi fik mange tilslutninger i de år, men der var også nogen, der valgte at tilslutte sig andre mejerier eller fortsætte selv i hvert tilfælde et stykke tid endnu. Der var en stærk stigende indbyrdes konkurrence, og det var der flere årsager til. Bymejeriernes monopol var blevet afskaffet, og ikke mindst så havde supermarkedernes stigende indkøbsmagt en meget stor indflydelse på konkurrencen.

Strukturudviklingen havde medført, at der var blevet mere debat om indflydelsen i Mejeriernes Fællesorganisation, der var brancheorganisation for næsten alle mejerier i Danmark. Det gjaldt både private og andelsmejerierne. I takt med at MD voksede, ønskede de øvrige mejerier at begrænse den indflydelse som MD havde. Ved generalforsamlingen i 1985 havde MD cirka halvdelen af mælken i Danmark, men havde stadig kun en ud af 11 bestyrelses pladser. På denne generalforsamling fik MD valgt seks af de 11 i bestyrelsen. Det medførte stærke protester fra de øvrige mejerier, som mente man overtrådte vedtægternes mindretalsbeskyttelse. Jeg blev valgt som en af de seks til den nye bestyrelse.

Det havde altid været betragtet som meget prestigefyldt, at være medlem af Mejeriernes Fællesorganisations bestyrelse. Ved

den efterfølgende konstituering blev jeg valgt som næstformand for Fællesorganisationen og kom til at samarbejde med den daværende formand, Thomas Jørgensen, som på det tidspunkt havde været formand i fem år. Han var en erfaren og selvsikker landbrugspolitiker. Jeg havde på mange måder et godt samarbejde med ham, men på visse områder var vi også meget uenige, ikke mindst hvordan strukturudviklingen udformede sig.

Der var blandt de mejerier der ikke var med i MD et ønske om at styrke sig konkurrencemæssigt uden at indgå i et fuldt integreret samarbejde. Man ønskede at fortsætte som selvstændige virksomheder. Disse overvejelser medførte, at man samlede sig i Kløver samarbejdet, og i de kommende år skete der en betydelig skærpelse af konkurrencen. Det var stærkt drevet frem af den samling, der skete af dagligvarehandlen i disse år.

Det var et meget forskelligt afsætningsmønster de forskellige mejerier havde, og de der havde en stor del af deres omsætning på eksportmarkederne, var meget mere påvirket af prissvingninger end dem der forsynede hjemmemarkedet. Det medførte, at der stadig var mejerier, der også i disse år bad om en forhandling om en eventuel fusion. Det store Nordjysk Mejeriselskab besluttede sig for at tilslutte sig MD i 1988.

Siden den dramatiske generalforsamling i 1985, havde de øvrige mejerier anlagt sag mod MD for ikke at respektere mindretalsbeskyttelsen i mejeriforeningens vedtægter. Det blev derfor besluttet, at forsøge at blive enige om nye vedtægter. Det lykkedes efter nogle lange forhandlinger, at få vedtaget nye vedtægter, som passede bedre til den struktur,

der efterhånden var kommet efter de mange opkøb og fusioner. De nye vedtægter gav på ny ro om den fælles brancheorganisation, og der var, som det havde været tradition for, en meget stor opbakning bag Mejeriernes Fællesorganisation.

Mejeriernes Fællesorganisation varetog branchens opgaver for de enkelte virksomheder. Man havde blandt andet høringsret hos myndighederne, man kunne yde mange former for rådgivning, og ikke mindst var der stor interesse for arbejdet i de forskellige udvalg, der indstillede og rådgav om salg og afsætning.

Formandsperioden i Fællesorganisationen

I foråret 1990 blev jeg valgt til formand for Fællesorganisationen og blev i den anledning medlem af Landbrugsraadets præsidium. Det medførte mange nye opgaver inden for landbrugserhvervet. Min opgave var især at varetage mejeribrugets og mælkeproducenternes interesser blandt de øvrige brancher. På det tidspunkt, var H.O.A. Kjeldsen præsident for Landbrugsraadet. Han og husmandsforeningens formand, Chr. Sørensen, var kendte landbrugspolitikere, der i mange år havde haft deres gang på Christiansborg. I begyndelsen af 1990'erne havde vi stadig relative høje renter, og i 1992 fik vi en meget tør sommer, der skabte misvækst hos de fleste landmænd. Det medførte et stort pres, for der skulle skaffes tørkehjælp til relative lave renter. Efter en større demonstration i København med mere end 5000 protesterende landmænd, hvor landbrugets top gik i spidsen med bannere, blev Landbrugsraadets præsidium invi-



Den samlede bestyrelse og direktion i MD Food til årsberetningen 1997-98.

teret ind til landbrugsminister Bjørn Westh til forhandlinger om de problemer landbruget havde. Det lykkedes at få en aftale i stand, som afbødede de værste følger af tørke og høje renter.

Jeg havde nogle spændende år som formand for branchen. Det gav blandt andet nogle rejser til møder på internationalt plan inden for mejerierorganisationer og til mejeriernes kontor i Bryssel i Belgien, da landbrugspolitikken især styres af EU. Dette kontor er af stor betydning for alt, der har med landbrug at gøre inklusive mejeribrug. Det gav også nogle rejser til de store internationale fødevarerudstillinger i Berlin, Paris, Köln og Tokio. Den internationale kontakt var med til, at man fik en større sammenhæng i landbrugs- og mejeriforhold.

Mejeriselskabet og MD Foods

Mejeriselskabet Danmark ændrede navn og logo i 1988 til MD Foods. Navneændringen var begrundet med den langt større internationale aktivitet selskabet efterhånden havde fået. Det gav samtidig mulighed for at få de mange forskellige selskaber til at opfatte sig som et og samme selskab. Selv om det var de samme ejere, havde de forskellige datterselskaber ofte konkurreret på livet løs mod hinanden. Det var målet, at vi skulle konkurrere mod andre og ikke mod os selv. Samme dag vi ændrede navn, skulle der vælges ny næstformand, da den tidligere næstformand, Werner Christensen, pludseligt var afgået ved døden. Ved det valg blev jeg valgt som ny næstformand.

Den administrerende direktør for MD, Ernst Skødt, meddelte i begyndelsen af 1990'erne til formanden, Rasmus Jensen, at han ønskede at gå på pension, så vi skulle forberede et direktørskifte inden for den nærmeste fremtid. Da det er en bestyrelses vigtigste opgave at ansætte den rigtige ledelse, var det en stor udfordring som næstformand at være involveret i den proces. Der blev selvfølgelig gjort en del overvejelser, men da de var gjort, var vi ikke i tvivl om, at den rigtige til jobbet ville være Jens Bigum, som havde været økonomidirektør i selskabet gennem mange år. Han tiltrådte den 1. oktober 1992. Jens Bigum havde været ansat i Mejeriselskabet Danmark siden begyndelsen i 1970 og havde været med til at lede og udvikle det frem til et selskab, som havde placeret sig på internationalt niveau. Han havde en stor del af æren for, at den mellemstlige forretning var ved at blive et godt

forretningsområde med en stærkt stigende indtjening. Han havde holdt fast i, at vi skulle blive i Mellemøsten på trods af de relativt store tab, vi havde midt i 1980'erne. Vi havde i mange år haft en meget stor eksport til især Iran, men den politiske ændring, der kom som en følge af det nye præstestyre gjorde, at vi måtte se i øjnene, at vi var ved at miste dette store marked. Igennem mange år har vi i Danmark eksporteret cirka $\frac{2}{3}$ af den mælk, vi producerer. Derfor var det af stor betydning, at det hastigt voksende marked, vi var ved at skabe i Saudi Arabien og det øvrige mellemøstlige område, blev vedligeholdt.

På det hjemlige marked skærpedes den indbyrdes konkurrence stadig ganske betydeligt, så det var noget overraskende, da der kom et nyt forslag på bestyrelsens bord i 1992. Det var et forslag om, at Kløver Mejeri og MD Foods skulle danne en række fælles selskaber, som skulle stå for produktionen af de to mejeriers indvejning. Det blev vi lidt overraskende enige om, formentlig med lidt forskellige forventninger til, hvad det endelige mål skulle være. Dette samarbejde gav betydelige resultater produktionsmæssigt, da der nu var enighed om at modernisere og forbedre mange af vore fælles mejerier. Men fra EU var der løbende kommet en stadig strammere konkurrencelovgivning, det tydede derfor på, at vort samarbejde ikke ville blive accepteret i fremtiden hverken af de danske eller EU myndighederne.

Formand i MD Food

MD's vedtægter havde en bestemmelse om, at de folkevalgte ikke var valgbar fra det år de fyldte 70 år. Det blev MD's formand, Ras-

mus Jensen, i 1984, så den sommer blev det ivrigt drøftet, hvem der skulle afløse ham. Nogle af bestyrelsens medlemmer sagde, at de ville pege på mig som ny formand, i den forbindelse mente de også, at jeg burde stoppe som formand for Mejeriernes Fællesorganisation. Jeg meddelte, at jeg var positivt indstillet, hvis der var opbakning til valget af mig. På det konstituerende møde, efter generalforsamlingen, i december 1994 blev jeg valgt til formand for MD.

Med det valg fik jeg en af de mest indflydelsesrige poster i mejeribrugets, og i den periode jeg var formand, var den præget af mange fusioner, opkøb og ikke mindst store investeringer i de blivende mejerianlæg og nye markeder.

De følgende år fik jeg et nært samarbejde med ledelsen og ikke mindst den administrerende direktør, Jens Bigum. Vi havde et godt og fortroligt samarbejde, indtil han ønskede at gå på pension i 2003.

Der blev i min formandstid tale om en fortsat kraftig vækst i MD Food. Det vil føre for vidt at omtale dem alle, men jeg vil fremhæve nogle væsentlige fusioner og opkøb.

Konkurrencen var, uden tvivl, den store drivkraft i den fortsatte strukturudvikling. Eksempelvis Nestlé, som var en af de helt store internationale virksomheder inden for fødevarereproduktionen. Nestlé producerede børnemælk og mælkepulver på deres fabrikker i Randers og Hjørring. De begyndte at reducere deres produktion i Danmark. De fik deres mælkeleverancer fra mange forskellige mejerier, og deres opfattelse var, at mælken ville blive for dyr i fremtiden herhjemme. Det, at Mejeriselskabet Randers/Viborg ikke mere

havde en sikker afsætning for en væsentlig del af deres mælk, var en situation, der skulle løses. Vi inviterede derfor deres formand, Søren Rasmussen, og direktør, Jørn Pedersen, til et møde med direktør J. Bigum og jeg selv, hvor vi drøftede de fremtidige muligheder ved en eventuel fusion. Efter en række møder nåede vi frem til, at de fusionerede med MD i oktober 1996.

Jeg vil fremhæve nogle af de væsentlige fusioner kort. Mejeriselskabet Vesthimmerland i Farsø, i 1996 og Hjedding, som var det første andelsmejeri, der blev oprettet i Danmark, blev fusioneret i oktober 1997.

I den samme periode blev der også foretaget nogle opkøb af private mejerier, blandt andet Enigheden i København, som var arbejder kooperativets mejeri, og Mejerigården i Thisted.

Det, der var mest opmærksomhed om, var Kløver/MD samarbejdet, som fyldte meget i medierne. Vi havde på den ene side et godt samarbejde, der var indledt i 1992, men det blev stadig vanskeligere, da EU konkurrencereglerne og kunderne gjorde det kompliceret at opretholde samarbejdet. Fra MD's side foreslog vi, at vi burde overveje en fusion, da det formentlig ville blive godkendt af myndighederne. Det var en proces, der blev drøftet gennem flere år og over mange, lange og besværlige møder.

I samme periode havde vi ligeledes drøftet et fremtidigt udviklingsarbejde med det svenske mejeri Arla, som viste en stor interesse for at indlede et samarbejde med os. De pressede på for, at vi skulle indlede forhandlinger om et tættere samarbejde i efteråret 1998, men vi meddelte dem, at vi havde for

mange uafklarede forhold i Danmark, vi ville vende tilbage senere.

Hen over efteråret tog konkurrencen med Kløver til i omfang, og vort bagland, landmændene, var også stærkt utilfredse med konkurrencesituationen. De var klar over, at mælkeprisen blev presset ned af den hårde konkurrence. Det medførte en del møder med vore andelshavere, hvor de tydeligt gjorde det klart, at vi måtte finde en løsning på den uacceptable situation. Forhandlingerne blev noget fastlåst sidst på året.

På grund af landmændenes møder, involverede Landbrugsraadets præsident, Peter Gemælke, sig i sagen og indkaldte til et møde mellem parterne mellem jul og nytår på Munkebjerg Hotel ved Vejle. Det resulterede i, at vi fik sat gang i en teknisk udredning af mulighederne ved både en fusion og ved et endnu tættere samarbejde. Det blev aftalt, at en rapport skulle være klar sidst i februar. I begyndelsen af marts afkortede direktør Jens Bigum og jeg en forretningsrejse, vi var på i Sydamerika, for at fortsætte forhandlingerne med Kløvers formand Jon Pedersen og direktør K. Hedegård Madsen under ledelse af Peter Gemælke. Det blev et langt møde, men det endte med, at vi opnåede enighed om en indstilling til vore bestyrelser og derefter til vore repræsentantskaber, som endelig kunne godkende fusionen med tilbagevirkende kraft fra den 1. oktober 1998.

Efter at sammenslutningen var en kendsgerning, blev der afholdt en række møder med andelshaverne om fusionen, det var ikke udelukkende ros direktør Jens Bigum og jeg fik på disse møder. Men det var vigtigt, at komme ud til medlemmerne og diskutere det, der var

blevet besluttet. Det mål vi altid har haft med vores fælles selskaber er gennem forædling at sikre den bedst mulige mælkepris.

Tiden i ARLA FOOD

Det var den hidtil største fusion, der var foretaget her i landet på det tidspunkt. Direktør Jens Bigum mindede mig om, at vi havde givet det svenske Arla tilsagn om, at vi ville drøfte samarbejde med dem, når den danske situation var mere afklaret. Jeg var usikker på, om vort bagland var parat så hurtigt efter den store og lidt dramatiske fusion, at gå videre med yderligere forhandlinger om at indlede nye store fusioner. Det endte dog med, vi blev enige om at også afprøve den mulighed. Vi havde allerede året før ladet udarbejde en rapport om de muligheder, der var ved en fusion, og det klare budskab i den var, at der var store synergieffekter i en fusion med svenskerne. I den forbindelse var det et nyt tiltag, det at forsøge at lave en fusion over landegrænserne med et andelsselskab. Vore ejere havde forskellige traditioner og kulturer. Det havde vi ikke prøvet før.

Vi indledte nogle samtaler med svenskerne i august 1999. De to bestyrelser havde på det tidspunkt mødt hinanden på flere møder de foregående år, og der var en god stemning mellem dem, og en opfattelse af, at det ville styrke vore muligheder i fremtiden. Det gik forbavsende hurtigt med at skaffe den nødvendige opbakning i vore bestyrelser, til en indstilling om fusion til repræsentantskabet, i de to selskaber. Det blev vedtaget i december 1999 og straks derefter sendt til konkurrencemyndighederne i EU og en række lande derudover. I løbet af foråret 2000 havde vi



Pressemødet i efteråret 1999, hvor Arla Foods første gang bliver præsenteret for offentligheden. Til venstre, Jens Bigum, derefter jeg selv og længst til højre Lars Lamberg og Åke Modig.

fået alle nødvendige godkendelser og kunne starte det nye selskab med virkning fra den 17. april 2000. Da fusionen var blevet en realitet, var det samtidig blevet Europas største mejeri, ikke at det var et mål i sig selv, men den synergi, vi hermed havde opnået, ville styrke os i konkurrencen med de øvrige store mejerier i Europa. Det var et spændende og udfordrende arbejde, der nu startede for det sammensmeltede selskabs ledelse og ikke mindst for os i bestyrelsen. Det blev besluttet, at både svensk og dansk var ligeværdige sprog.



Det sidste år som formand for Arla Foods. I den forbindelse blev dette officielle foto taget i bestyrelseslokalet i hovedkvarteret i Viby i 2006.

Helt fra begyndelsen, i det nye selskab, havde vi aftalt, hvem der skulle sidde på de ledende poster. For mig var det af afgørende betydning, at den administrerende direktør blev Jens Bigum, og jeg foreslog samtidig, at formanden blev Lars Lamberg, der havde været formand for det svenske Arla. Viceadministrerende direktør blev svenske Åke Modig, og jeg blev viceformand indtil 2003, hvor Lars Lamberg ønskede at gå på pension. Ved den lejlighed blev jeg valgt som formand for Arla Foods, med svenskeren Åke Hantoft som ny næstformand.

I de følgende år var der mange store opgaver, der prægede vort arbejde i bestyrelsen og formandskabet. En af de store sager vi arbejdede med, var en fusion med det Hollandske mejeri, Campina, hvor vi havde lært personerne bag selskabet at kende ved internationale møder gennem flere år. I 2003 var vi inde i tætte drøftelse om en fusion, men opnåede ikke noget resultat på det tidspunkt. I 2004 havde svenske Åke Modig afløst Jens Bigum som administrerende direktør, og han foreslog, at vi igen tog kontakt til Campina, og efter et meget travlt efterår, var vi enige om en fusionsplan, hvor vi havde aftalt betingelserne. Det skulle naturligvis godkendes hos myndighederne i en række lande og EU, men i løbet af vinteren fik vi fra dansk side store betænkeligheder ved at gennemføre den påtænkte fusion og aflyste den endelig i april 2005. Man kan roligt sige, at Campina blev noget fortørnede over den beslutning.

I den forbindelse valgte direktør Åke Modig, at fratræde sin stilling, men fungerede til vi havde ansat en ny direktør. Bestyrelsen indledte arbejdet med at finde en admini-

strerende direktør, det er en af de vigtigste opgaver en bestyrelse kan have. Efter en meget omhyggelig søgningsproces ansatte vi Peder Tuborg, der indtil da havde været divisionsdirektør på Arla Foods, som den nye direktør fra juli 2005. Det har været et valg vi ikke siden har fortrudt. Han har udført et godt stykke arbejde og er vellidt af medarbejdere, kunderne og landmændene.

Den første tid af hans ansættelse blev præget af den aflyste Campina fusion, hvor der blev sat hårdt ind på at forbedre indtjeningen og udarbejdelsen af en forretningsplan, hvor det væsentligste var at fastholde en mælkepris, som lå i den øverste ende af de store mejerier i Europa.

De næste par år blev kendetegnet ved flere store opkøb, blandt andet privatmejeriet Tholstrup, som var et veldrevet specialmejeri med et stærkt mærkevare sortiment. Senere blev privatmejeriet Ingman i Finland opkøbt. Det var det næststørste mejeri på det marked.

England har altid været det vigtigste marked for danske mejerier, men i en lang periode mistede vi markedsandele, og derfor begyndte vi i slutningen af 1980'erne at købe os ind i engelske mejerier, for at komme tættere på vore kunder, de store supermarkedskæder, som ønskede at handle direkte med sine leverandører. Det blev et langt forløb med flere opkøb, og en fusion med det engelske Dairy Creest A/S, hvor vi til sidste endte med at købe alle aktierne i selskabet, som herved blev et hundred procent ejet datterselskab. Det er i dag det største enkeltmarked, Arla Food har, og vi er den største leverandør til dagligvarehandlen i England.

Mange andre hændelser kunne også være omtalt. Der har selvfølgelig været flere forretningsmæssige problemer i de mange år jeg har deltaget i ledelsen af vort mejeri, eksempelvis Bikubensagen, Mellemøsten- og Hirtshalssagen, men det vil blive for omfattende at komme ind på.

Otium i sigte

Efter generalforsamlingen i Arla Food, i maj 2006, meddelte jeg bestyrelsen, at jeg regnede med at stoppe efter generalforsamlingen maj 2007, så man havde tid til at overveje, hvem der skulle afløse mig. Det var en beslutning jeg godt vidste, ville blive en stor forandring i min dagligdag, men efter så mange år med organisationsarbejde ville jeg gerne have mere tid på hjemmefronten.

Det har været spændende arbejde, hvor jeg har fået mulighed for at være involveret i vigtige processer, samtidig med at jeg kunne være landmand. Det har altid været afgørende for mig, at mit landbrug udviklede sig ved siden af mine andre arbejdsopgaver, som folkevalgt i mange forskellige sammenhænge. Jeg har haft den fornøjelse, at møde mange spændende mennesker og kan samtidig se tilbage på mange oplevelser i ind og udland.

Da jeg blev formand for MD var indvejnningen på cirka 3 milliarder kg. mælk om året. Da jeg holdt som formand for Arla Food, var den mælkemængde vi behandlede steget til omkring 8,5 milliarder kg. En voldsom udvikling når man ser tilbage på den, men jeg vil gerne benytte lejligheden til at understrege at formålet altid har været at udvikle vort mejeribrug til gavn for dem, der ville producere mælk.

Det er et meget forandret mejeribrug, der er i dag, i forhold til da jeg startede i bestyrelsen. Forventninger og krav til en virksomhed er ændret meget, kunderne, forbrugere, landmændene og samfundet stiller i dag meget større krav og forventninger til de virksomheder, der servicerer dem, så det har der været arbejdet hårdt på at leve op til alle disse ønsker.

Nu har jeg taget fat på en meget forandret dagligdag, som igen meget drejer sig om vort eget landbrug. Min forventning er, at der i fremtiden vil være mere tid til det hjemlige, familien, herunder otte børnebørn, gå lidt på jagt, lidt mere private ferierejser og selvfølgelig være med til at drive landbrug.

I løbet af det år, hvor jeg stoppede i Arla, stoppede jeg med de forskellige poster, jeg havde inden for mejeribrug og landbrug.

Jeg fik en henvendelse fra Dansk Landbrugsmuseum på Gl. Estrup om jeg ville lade mig udpege som formand for museets komité. Efter lidt betænkningstid accepterede jeg, og har siden efteråret 2007 fungeret som sådan. Det er en spændende opgave med en stor opbakning fra mange mennesker, der lægger et stort frivilligt arbejde i at levendegøre museet, og dermed skabe interesse om det der foregår på museet. Jeg tror nu også, at de gør det, fordi de syntes det hyggeligt at samarbejde om det, der foregår i og på museet.

For mit vedkommende kan man godt sige, at hidtil har jeg arbejdet for fremtiden nu arbejder jeg for fortiden. Den er det vigtigt at huske på midt i de store forandringer, der præger vor tilværelse i dag.



Hjemme igen på gården efter mange år som organisationsmand.

Måltidets kulturhistorie i børnehøjde

Af Bettina Buhl, museumsinspektør, Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup

Ifølge museets nye resultatkontrakt skal Dansk Landbrugsmuseum i fremtiden varetage "Måltidets kulturhistorie i Danmark". Det betyder blandt andet, at skoletjenesten skal udvikle fire nye undervisningsforløb med fokus på dette nye ansvarsområde.

Museet har valgt at udvikle de nye undervisningsforløb i forhold til temaet årstidens køkken. Første forløb tog udgangspunkt i forårets spisekammer i forhold til have, mark og husdyr. I begyndelsen af april var personalet klar til en test af det første modul. Vi inviterede Ryomgaard Realskoles 1. klasse til at afprøve elementer af det kommende nye forløb med titlen: "Hvordan lavede oldemor mad – og hvordan smagte det?"

Vi begyndte med fortællinger i de fire historiske køkkener:

- Oldtidskøkkenet (cirka år 0)
- Ildstedskøkkenet (cirka 1600)
- Komfurkøkkenet (cirka 1880)
- Det moderne køkken (cirka 1990)

Der blev kigget i oldemors kogeboøger og fortalt om oldemors husholdning – hendes køkken og de redskaber hun brugte i tilberedningen af maden. Herefter blev der talt om oldemors råvarer og hendes selvforsynende husholdning.

Vi gik i oldemors fodspor (på Dansk Landbrugsmuseum) for at indsamle råvarer i hønsehus og nyttehøve med gamle danske kultur- og nytteplanter. Af råvarerne tilberedte vi tre typer af menuer:

- en menu efter årstiden: grød med rabarberkompot
- hverdagsmaden: brød (fra korn til mel) med friskkærnet smør
- mad til livets eller årstidens fester: flæskeæggekage

Maden blev fremstillet i oldemors køkken med brændekomfur og med hendes gamle køkkenredskaber, hvilket var en meget stor oplevelse for vores "testbørn". Inden vi spiste fortalte børnene om deres oplevelse og deres forventninger til oldemors mad.

Personalet havde på forhånd skrevet til børnenes forældre om, at børnene skulle have madpakke med hjemmefra – dette undervisningsforløb var jo i høj grad et forløb, hvor fortidens smagsløg mødtes med nutidens! Men til læserens information, kan vi med stolthed meddele, at alle spiste oldemors mad. Vi slutter af med følgende citat fra en af eleverne: "Sejt mad, jeg tror ikke min mormor kender opskriften!"







De frivilliges arbejde i 2007-2008

Af Peter Bavnhøj, museumsdirektør og Irene Hellvik, museumsinspektør,
Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup.

Veneforeningen og de mange forskellige laug, der er knyttet til Dansk Landbrugsmuseum, er en uvurderlig ressource, som muliggør, at Museet rent faktisk kan være aktiv og have så mange demonstrationsdage, som vi har. Uden den støtte, med frivillig arbejdskraft i alle mulige sammenhænge, ville alting være noget mere besværligt, for ikke at sige

uladsgjort. Så en stor tak til alle frivillige, der bidrager til det levende museum, vi er kendt for.

Dansk Landbrugsmuseums Venforening

I november 2007 kunne Dansk Landbrugsmuseums Venforening fejre sit 25 år jubilæum. Det skete med en stor reception i museets Centralhal, hvor der deltog over 200 gæster. I forbindelse med receptionen præsenterede forfatteren Kirsten Eriknauer en jubilæumsbog om foreningen, som blev udgivet på dagen.

Bogen beskriver baggrunden for foreningens etablering tilbage i 1982, og den omtaler alle større begivenheder i foreningen gennem de 25 år. Kirsten Eriknauer har interviewet en lang række personer, der har sat sit præg på foreningen eller museet gennem årene. Ligeledes har hun fulgt de arrangementer og begivenheder foreningen har været involveret i de seneste år. Den flotte bog, som indeholder mange illustrationer, blev uddelt til alle medlemmer og venner af foreningen ligesom kommende medlemmer af Venforeningen vil modtage jubilæumsbogen ved indmeldelse.

I øvrigt var Venforeningen, som tidligere år, involveret i de fleste arrangementer



Situation fra Venforeningens 25 års jubilæumsreception i november 2007.

på museet i årets løb med praktisk og økonomisk hjælp, men det er klart, at 2007 kom til at stå i jubilæets tegn. For at fejre jubilæumsåret arrangerede foreningen en to dages udflugt til Sønderjylland i juli, hvor de cirka 50 udflugtsdeltagere besøgte museet Ribes Vikinger, Møgeltønder, Museet på Sønderborg Slot og besøgscentret Dybbøl Banke.

Smedelauget

Der har som altid været mange aktiviteter i gang i Smedjen, men det de fleste sikkert har lagt mærke til i foråret 2008, er den såkaldte "hvide bro" over Alling å i Allingåbro. Den har været taget ned fra sin oprindelige plads og har stået på græsrabatten ved Smedjen på Gl. Estrup i en lang periode. Årsagen har været et restaureringsarbejde, som laugget har stået for. Men ud over de mere specielle udfordringer, som den omtalte, har der været de mange andre dagligdags opgaver.

Smedelaugget har vanen tro deltaget i forskellige arrangementer uden for Smedjen, såvel i Museets arrangementer, som andre i det Østjyske område.

Smedelaugget afholder flere medlemsarrangementer hen over året og udflugterne har det seneste år gået til henholdsvis Estruplund og Glud Museum.

Det kommende år bliver en del anderledes, idet Smedelaugget står foran et 25 års jubilæum, og det skal selvfølgelig fejres på forskellig vis. Blandt andet, at der skrives en bog om laugets historie.

Biavlerlauget

Biavlerlaugets formand, Svend Erik Gissel, døde i april 2008 efter længere tids sygdom.



Børn er nysgerrige når det gælder smedens arbejde, både i Smedjen og når de deltager på arrangementerne.

Han har været en god mand for laugget og har stået for pasningen af Bigården samt sørget for bifamilierne i udstillingerne. Biavlerlauget og Dansk Landbrugsmuseum er ham stor tak skyldig for det store og uegennyttige arbejde han har udført gennem mange år. Ny formand er Niels Anton Andersen.

Der havde været en del sygdom i bierne, og der var kun 2 bifamilier tilbage da sæsonen 2008 skulle begynde. Der blev tilført tre bifamilier fra Anholt, hvor der er sygdomsfrie bifamilier. Bestanden på Gl. Estrup er nu tilbage med fuld besætning. På laugsaftenen var der besøg af bisygdomsinspektøren, som synede bierne, da de var i karantæne på grund af



Biavlerlauget i aktivitet på Honningdagen med udtagning af tavler fra staderne og skrælning af tavler.



konstateret bipest året før. Ved synet blev de erklæret sygdomsfri og karantænen blev ophævet. Der er i dag en arbejdsfordeling mellem medlemmerne, så der er biavlere i Bigården hver 10. dag gennem hele sæsonen, og det er også disse dage der er åbent for publikum.

Biavlerlauget har i fællesskab stået for en større renovering af "ishuset", som fungerer som lagerplads for bigrej og dragter. Hele bunden og en enkelt af siderne var rådnen. Huset blev løftet med donkrafte, og nye bjælker samt en ny bund blev sat i. Huset blev ved samme lejlighed malet.

Som optakt til honningdagen optog TV2 Østjylland en flot reportage af hele seancen

omkring arbejdet med at lave et Biskæg, lige fra forberedelsen og til hvordan bierne hældes ned over ryggen og brystet på Claus Danielsen.

Karle- og Pigelauguet

Karle- og Pigelauguet har hen over året været involveret i talrige opgaver. Dels er de meget aktive på Museets demonstrationsdage, men de rejser også rundt til forskellige arrangementer i det østjyske område for at demonstrere de gamle dyder som tærskning med plejl, halmfletning af kurve og meget andet. Det helt store arrangement er dog Livet på landet, som er blevet afløseren for Høstdagen, der blev styret af lauguet. Det nye arran-



Karlene er aktive såvel ved lægning af kartofler i foråret som i høstarbejdet i sensommeren.

gement indeholder flere elementer og styres af museet med hjælp af de mange gode kræfter blandt karlene og pigerne.

Når Landbrugsmuseet tager til Feriemessen i Herning i februar, er det ligeledes med forstærkning fra dels Karle- og Pigelaugets dels Bryggerpigerne. Det er altid en succes, både hvad angår smagsprøverne på hjemmebrygget øl og fedtemadder, og spinding ved roken.

Skoletjenesten gør også brug af laugene ved specielt Stavnsbåndsspillet men også de forløb, der foregår i mark og i stald.

Blandt de mange opgaver i marken er roehakningen, og i 2008 har der været ekstraarbejde med kartoflerne. De gamle karle har

været i sving med såning af roer og lægning af kartofler, har passet afgrøderne hen over sommeren samt sørget for at tage kartoflerne op, som så blev solgt i Museumsbutikken – dejlige nyopgravede økologiske kartofler. Et stort arbejde, som vi på Museet sætter stor pris på.

Bryggerlauget

Bryggerlauget har været særdeles aktive ved stort set alle arrangementer på Museet i det forløbne år. De har arbejdet hårdt på at blive gode bryggerkoner, og det må siges, at det er lykkedes til fulde. De er bestemt heller ikke bange for at prøve nye opskrifter, og specielt i forbindelse med temaåret 2008, med kartof-



Så er øllet klar til prøvesmagning.

ler, har museets medarbejdere måtte prøvesmage en del, skal vi ikke sige interessante, bryg. Kartoffler er godt til meget, men ikke til alt. Men prøves, det skal det.

Også på PR siden er Bryggerlauget aktivt. De er med, eksempelvis når Museet er repræsenteret på den store årlige Feriemesse i Herning. Antallet af hjemmebrygget øl og fedtemadder, der uddeles som smagsprøver er stort ved et sådant arrangement

Torvelauget

Torvelauget har haft et travlt og godt år i 2007. De tilmeldingsskemaer, der er blevet udarbejdet, hvor den enkelte stadeholder tegner sig for deltagelse i det kommende års arrangementer har fungeret. Den viser til gengæld med al tydelighed, at der ikke er plads til flere end de nuværende 28 aktive stadepladser. Der er specielt rift om de arrangementer, der foregår indendørs, og her



En af Torvelaugets grønne stande.

er der ganske enkelt fyldt helt op. Så hvis der er nye, der gerne vil være med i Torvelauget skal de belave sig på, at der kun er plads ved udendørs arrangementer.

G1. Estrup Dyrlægelaug

Lauget har gennem hele 2007 arbejdet på at opbygge en permanent dyrlægeudstilling på Dansk Landbrugsmuseum – i kælderen under Slægtsgårdsarkivet i bygning 1. Der

er dog endnu et stykke vej til, at udstillingen er helt på plads. Lauget har ligeledes hjulpet museet med at registrere den store samling af dyrlægegenstande, som museet har fået samlet ind gennem årene.

Af øvrige aktiviteter kan nævnes, at laugene fast holder møder fire gange om året på museet, hvor der enten er foredrag eller en oplægs-holder, som fortæller om et dyrlægefagligt eller historisk emne. Lauget arrangerer også fast



Mejeristerne er klar til at gå i gang med at fremstille oste. Ved siden af uddeles smagsprøver fra forskellige mejerier i Danmark, der har sponsoreret oste til mejeristernes aktiviteter.



en årlig udflugt. I 2007 gik turen til Farsø, med besøg i Johanns V. Jensens fødehjem. Johannes V. Jensens far var som bekendt en meget berømt dyrlæge i Himmerland.

Mejeristgruppen

Mejeristgruppens kontaktperson og uofficielle formand siden etableringen, Svend Ole Christensen døde efter kort tids sygdom i januar 2008. Svend Ole har gennem årene gjort et stort og fornemt stykke arbejde med at tiltrække nye medlemmer til gruppen, og han har været det naturlige omdrejningspunkt for alle aktiviteter gennem årene. Hans pludselige død er derfor et stort tab for Museet og alle i mejeristgruppen.

Gruppen, der organisatorisk hører under Venneforeningen, har omkring 25 medlemmer. I 2007 har mejeristerne deltaget ved flere af museets arrangementer gennem året. Blandt andet var mejeristerne med i forbindelse med Ølbryggerdagen den 23. marts, hvor mejeristerne fremstillede en særlig ølst efter gammel opskrift. Senere på året deltog mejeristerne i arrangementet Livet på landet i 1950'erne, der blev afviklet i august, på Æble- og syltedagen sidste søndag i september og på Julemarkedet den første weekend i advent.

Et af mejeristgruppens helt store mål er det endnu ikke lykkedes museet at realisere, nemlig at tilvejebringe nogle mere permanente og autentiske rammer for udøvelsen af



Slagtergruppen steger flæsk i lange baner til Livet på landet arrangementet og i forbindelse med åbningen af den permanente udstilling "Kød på bordet" fik de fremstillet en "Gl. Estrup pølse".

deres håndværk. Såvel museet som de aktive mejerister vil gerne have indrettet et flytbart containermejeri, som kan placeres ved museet, på messepladsen med mere alt efter hvilket arrangement mejeristerne skal deltage i.

Slagtergruppen

Slagtergruppen er den yngste af museets støttegrupper eller laug. Den blev etableret i forbindelse med opbygningen af den nye permanente udstilling om slagterierhvervet, og det er da også her, at gruppen virkelig har været på arbejde i 2007 og 2008. De har væ-

ret med til at registrere de mange genstande, og de har været med, med praktisk råd og vejledning i opbygningen af udstillingen. Den helt store dag var åbningen af udstillingen den 4. april 2008, hvor de stod for forplejningen med nystegte frikadeller og meget andet godt fra den store stegepande. Desuden har de deltaget ved Museets arrangementer, hvor de blandt andet har fremstillet pølser med Gl. Estrups logo på pølsekindet. Disse blev efterfølgende solgt fra Museumsbutikken.

Slagtergruppen har to afdelinger; en med butiksslagtere og en med fabrikkslagtere.



Husflidsdag med de mange aktører.

Nye arbejdsgrupper

I 2008 er der kommet to nye arbejdsgrupper til. Det er dels Sygruppen, der syr tøj til Skoletjenestens forløb med Stavnsbåndspil og forløbene i mark og stald, dels Det Historiske Køkken, hvis fornemste opgave

er, at afprøve gamle madopskrifter til senere brug ved de arrangementer, hvor mad er et af temaerne. Artiklerne om forsøg med rabarber og kartofler, kan læses andet steds i denne årbog.



Det Historiske Køkken i fuld sving med arbejdet.



Humlehøst før og nu

Af **Bettina Buhl**, museumsinspektør, Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup

I dagene midt i september 2008 var humlekopperne klar til høst. Museets bryggerpiger fandt stiger og knive frem, hvorefter opstigning og forsigtig nedrivning påbegyndte. De lange humleranker blev båret hen til havens planteborde, hvor humlekopperne blev pillet af én for én. Arbejdet var meget tidskrævende, så det var godt, at vejrguderne var med os. Haveholdet tog ligeledes en tårn i humlehaven, og fik høstet de meget små humlekopper. Årets humlehøst gav et lidt større udbytte end sidste år, men kan langt fra siges at være tilfredsstillende. Det blev til ni kilo tørret humle! En sommer med megen regn og blæst, som tilfældet var i 2008, er ikke gavnligt for en humleproduktion. Hertil kom, at flere af museets humleplanter blev ramt af skimmelsvamp, som gjorde, at rankerne ikke blev så lange og derfor ikke udviklede kopper.

Men humle fik vi fra egen humlegård.

I dagene efter høsten blev kopperne kørt til Årslev på Fyn, hvor de blev tørret og herfra sendt til Fur Bryghus. Brygmester Flemming Asmussen står nu for, at skal brygge en af landets sjældne øl – øl brygget på dansk humle!

Humlehøst anno 1800

Omkring 1. oktober høstes humlen. De modne, gulbrune, klæbrige kopper bliver høstet ved, at man skærer rankerne ned, lægger dem forsigtigt på lagner og bærer dem ind i bryggerset. Aften efter aften samledes gårdens koner, piger og børn rundt om det oplyste kar for at pille humlekopper. Midt i karret stod lysmoderen, som var en høj lysestage. Under arbejdet sang man og fortalte historier om nisser og troldre. Aftenen sluttede af med en rankefest, hvor man efter tur smed de afplukkede ranker efter hinanden og efterfølgende spiste byggrød med pærevælling og æbleskiver. Humlekopperne blev straks lagt til tørre på loftet og senere samlet i flettede humlekuber eller i store sække.

Dansk Landbrugsmuseum, Gl. Estrup fik i 2006 økonomisk støtte af Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri blandt andet til etablering af en humlehave, med gamle danske humlesorter. Cirka 20 forskellige humlesorter fra Det Jordbrugsvidenskabelige Fakultet (DJF), Institut for Havebrugsproduktion, Aarhus Universitet i Årslev er blevet plantet på museet. Plantningen fungerer som sikkerhedsbackup af klonsamlingen i Årslev. Planterne vil blive genstand for systematisk undersøgelse af de enkelte sorters dyrknings- og brugsegenskaber. Humlehaven blev anlagt i juli 2006.











II
1987

