

Gammel bondegård i Løvel.

Gåsekjærgård

Jeg vil hermed forsøge at beskrive en gammel bondegård og livet på denne i 1930-erne, da jeg var dreng og opholdt mig meget på gården, der lå ca. midt i Løvel, nemlig på grunden til Tinggade nr.26, hvor nu kun det moderniserede stuehus er tilbage, da avisbygningerne blev nedrevet for en halv snes år siden.

Gården var oprindelig firelænget med stråtag og mødding anbragt midt på gårdspladsen, der var brolagt med sten.

Gården havde som de andre et navn, nemlig Gåsekjærgård, og det skyldes formentlig, at den lå nær gadekæret, hvori der levede en del ænder og gæs. Hver gård havde et navn, såsom Toftegård, Gyngkærsgård, Rørbækgård osv. men mange af dem er nu gået i glemmebogen.

Gårdens alder er vanskelig at bedømme, men der har temmelig sikkert været bebyggelse på grunden siden middelalder.

Foruden de fire længer, var der også et lille bagehus, der lå ned mod Fåer's dam, medens der lidt syd vest for stuehuset lå et andet lille hus, der blev kaldt "Hæly", og som blev benyttet til svine- og fåresti. Øst for gården lå en lille mark, der hed Laurits Toft, og syd for stuehuset var den gamle blomsterhave.

Jordarealet med markerne var på ca. 50 tdr., og det havde form som en stor trekant, hvor gården befandt sig i spidsen. Der hørte også ca.20 tdr. eng til, og som var i Skalså-dalen. Det var et langt smalt stykke, der næsten gik fra foden af bakkerne til Løvel og ud til åen.

Fra meget gammel tid havde man også ret til at skære tørv i Langmosen, der ligger nord for Toftegården.

Beboerne.

Gårdens ejer var Laurits Kristensen, som var født i Ø, der ligger i nærheden af Ørum. Hans broder Kristian var landpost i Løvel, medens en anden broder var hotelkarl i Silkeborg. En søster var gift med slagter Andersen. Foruden at drive sin ejendom var Laurits også en ivrig handelsmand, som solgte og købte heste, kvæg og svin, når der var marked i Viborg, eller han handlede med omegnens landmænd, som han kom ud til i hestevogn, eller han lejede min far til at køre for sig i den gamle Ford, og det kunne sommetider gå lystelig til på de ture, hvor far på en eller anden mærkelig måde havde fået købt en langbenet hest af tvivlsom race, og som vi næsten aldrig var kommet af med igen.

Hans kone hed Mette Marie, som stammede fra Ingstrup mølle. Hun var en stille og beskedne kone, som passede sit arbejde i hus og have. Hendes mor hed Kristiane, som også levede på gården de sidste år af hendes liv. Der var to børn i ægteskabet, hvor af den ældste var Marie, der næsten som en karl arbejdede i mark, stald og lade og af den grund gerne gik i lange benklæder. Hendes fritidsinteresse var håndbold, som hun dyrkede med ildhu uden lige, ligesom hun, som de andre unge i byen godt kunne lide at gå til bal i salen eller i en af de omliggende landsbyer. Anders var som sin mor en stille og rolig person, som omsorgsfuldt og flittigt gjorde sit arbejde. Han havde hele sit liv boet hjemme, medens Marie havde været på systue i Viborg et års tid. I daglig omtale gik de som Marie og Anders til Laurits. Endelig skal nævnes forkarlen Poul Skovgaard, der i mange år tjente hos Laurits. Han var en overgang formand og kasserer for ungdomsforeningen og mødte således op, når der var bal og andre arrangementer. Efter gården var nedlagt kom Poul jævnligt hos Anders og Marie og han mødte hver dag op og fik sin middagsmad på klokkeslæt. Hele familien er nu døde og borte og ligger begravet på Løvel kirkegård. Også Poul, der til sidst boede i bager Sørensens hus, er død.

Bygninger.

I stuehuset var nedgangen til kælderen i forråds-kammeret eller spisekammer, som lå i den østlige ende af bygningen. Her nede fandtes bl.a. 2-3 store saltkar beregnet til kødpølser mm. Da man ikke havde køleskab eller fryseboks blev kødet nedsaltet og opbevaret på et køligt sted, som kælderen jo var. Kødet stammede fra en af gårdens grise, der var blevet slagtet kort før jul. I køkkenet, hvor madlavningen jo foregik, var et stort komfur, der på oversiden havde aftagelige jernringe, så man kunne regulere kogehullerne til de forskellige gryder og pander. Man tændte op ved hjælp af pinde og holdt ilden ved lige med tørv og brændsel, således at man kunne få kogt og stegt de forskellige gamle jyske middagsretter. I køkkenet fik man morgenmaden (davren) serveret, og den bestod af øllebrød, mælk, brød, ost, smør og forskelligt kødpålæg. Når Laurits var færdig med sit øllebrød, slikkede han sin hornske ren og hængte den op i vinduessprossen, så den var klar til næste morgen.

Soveværelset lå i det sydøst lige hjørne af huset, og vest for dette var dagligstuen med dens gamle møbler fra en forsvunden tid. På den ene væg var bl.a. et bræt, hvorpå hang nogle lange piber, hvis hoveder var lavet af merskum, hvorpå var malet små billeder bl.a. et af en hjort. Tobakken til disse piber var langskåret og blev pakket i store papirposer af Obel eller Færch. På en stor kommode stod en del messinggenstande så som strygejern, lysestager, morter osv., medens der på væggene hang billeder af slægtninge, forhenværende præster og lærere. Et par landskabsbilleder var der også, samt et af kirken. I dagligstuen spiste man middagsmaden (onden), der foruden kartofler og sovs, der var tykt brunt eller hvidt) kunne bestå af enten frikadeller, bøf, medisterpølse, sylte, kylling eller flæsk.

Sommetider vankede der også pandekager eller æbleskiver. Til dessert var det som regel frugtgrød med fløde, der stod på menuen, og den var tilvirket af frugter fra gårdens have, der lå lige syd. for stuehuset og disse frugter var solbær, stikkelsbær, jordbær, hindbær, æbler og pærer. Efter middagssøvn fik folkene en kop kaffe med en småkage til. Aftensmaden (natter) fik man også i dagligstuen. Til det hørte stuvede kartofler eller hvidkål plus brød og pålæg, samt nymalket mælk, så man kunne få maden skyllet ned. Inden man gik til ro, blev der kl. 9 om aftenen serveret kaffe med hjemmebagt kringle. Midt på formiddagen fik karlene et par mellemadder, som, når de arbejdede i marken, blev bragt ud af Marie eller Mette Marie. Alle råvarer undtagen kolonialvarer til al den gode mad blev leveret fra gårdens egne marker, have og besætning.

Fra dagligstuen førte en dør ind til Maries værelse, der lå ud mod gårdspladsen, medens en anden dør mod vest gav adgang til en lille stue, hvor i sin tid Kristiane boede, og nu bl.a. spinderokken havde til huse. Rokken blev brugt i de lange vinteraftner af Mette Marie til at spinde garn af ulden fra gårdens får.

Stuehusets fordør førte fra gårdspladsen ind i gang eller entre, på hvis ene væg der hang velpudset seletøj til 2 heste. Det var lavet af fint læder samt forsynet med skinnende messingbeslag og klokker, og som kun blev brugt ved særlige lejligheder, når man skulle være fint kørende til gilde på en af omegnens gårde. Når man kom ind i gangen, kom man ad en dør til højre ind i karlekammeret, der var lang og smalt, og hvor foruden et par stole og bord var to senge, der var anbragt i forlængelse af hinanden, beregnet til for- og andenkarlen. Det sidste værelse i huset var den fine stue, der lå i det sydvestlige hjørne, og som kun blev brugt et par gange om året, når der var gilde eller familiesammenkomst. Møblerne var af den grund tildækket med lagner, og det var sjældent, der blev fyret i kakkelovnen, så der kunne godt blive lidt klamt og koldt i denne stue, som var gårdens mest fredfyldte. Oppe på loftet var anbragt ting, der ikke var i brug mere bl.a. den gamle barnevogn, et par dragekister og ikke at forglemme gårdens sædekorn, der lå spredt ud over gulvet og blev vendt en gang imellem, så der kunne komme frisk luft til. Kornet blev bragt op på loftet i nogle store sække, og da det foregik ad en ret stejl trappe kunne det godt være et ret hårdt arbejde, hvor kræfterne skulle lægges i. Opvarmningen af stuerne skete ved hjælp af kakkelovne, der blev fyret med tørv eller brænde, og optændingen foretoges med småpinde og papir, der blev overhældt med en sjat petroleum, hvortil en tændt svovlstik blev sat til. I køkkenet kunne man nøjes med den varme komfuret afgav. Belysningen kom fra petroleumslamper, der var kunstfærdigt udformet af messing, porcelæn og glas. Petroleummet blev hældt på en beholder, hvorfra det gennem en væge blev suget op til et lampeglas, hvorfra der så spredte sig et gult og naturligt lys ud over stuen. Vandet blev leveret fra det lille vandværk, der var blevet indrettet ved en gravhøj, som bærer navnet ”Gøjhøj”.

Vestlige længe:

Længen langs gl. Røddingvej var ligesom de øvrige længer bygget af røde mursten og havde stråttækket tag. De fleste af bygningens staldvinduer var små og halvmåneformede, medens stalddørene var todelte, således at man evt. kunne nøjes med at åbne den øverste halvdel. Mellem stuehus og længen var en lille smøge, der førte ud til gl. Røddingvej, og for at komme der ud måtte man endvidere over en lille gangbro, der var lagt over en grøft, hvori flød regnvand og ajle. I bygningens sydlige ende var et rum, der blev brugt til opbevaring af tørv, der skulle bruges til opvarmning af komfur og kakkelovne. Efter tørverum kom der så en vognport, der som navnet antyder, var garage for arbejdskøretøjer. Vognporten blev også et par gange om året benyttet til slagting bl.a. af julegrisen, der hylede og skreg, når den blev ført til slagtebænken. Hestestalden, hvor de store jyske heste og deres føl havde til huse fulgte efter vognporten. Her var gulvet belagt med små toppede brosten, der var overstrøet med halm i båsene, hvor hestene kunne ligge og hvile om natten, medens gangen, der var bag båsene fik et tyndt lag sand, så det var nemmere at feje skidt væk, når der skulle gøres rent. Foran hestene var krybber, hvori man lagde foder til dem, og det kunne være hakkelse, roer eller gulerødder, og der kunne også være en klump salt, som de kunne slikke på. Mellem bås og gang var en rende, der på jysk hed grebning, og i denne forrettede hestene deres nødtørft i form af gødning og ajle. På væggen var der knager til ophængning af seletøj, når det ikke var i brug. Inde i stalden var der også bygget et lille stenhus til lænkehunden med udgang til gårdsplads, så denne nemt kunne overvåges for fremmede gæster. Fra hestestalden førte en dør ind til kostalden, hvis gulv også var brolagt med sten, og her var der også bås og krybber beregnet til køer og kalve, medens de små kalve havde et aflukket rum, hvor de kunne gå frit omkring. Der var også en gang, hvor man kunne køre med en hjulbør, når grebningen skulle renses for mæg. Uden for stalddøren var et vandtrug, der også blev brugt til afkøling af mælken, der var blevet hældt på junger. Til tomme og rengjorte junger var der på væggen anbragt et stativ, hvor de kunne hænge. Oppe på loftet blev høet opbevaret, og det var med hestevogn blevet hentet nede i engen og gennem Drøvten kørt op til Løvel, hvor det igennem et par store lemme blev forket ind på høloftet.

Den nordlige længe:

Længen havde i stedet for vinduer 4 luger, der kunne lukkes med skodder. Mellem længen og Tinggade var en ret høj tjørnehæk samt en halv snes store træer, som vi drenge havde megen fornøjelse med at klatre op i. På hjørnet af Tinggade og gl. Røddingvej var ajlebeholderen, der med cementrør var sat i forbindelse med kostalden, og når beholderen skulle tømmes, skete det ved hjælp af en håndpumpe. Mellem indkørslen fra Tinggade og Toften var hestegangen, der leverede kraft eller energi til gårdens tærskværk, og den bestod simpelthen af en kraftig bjælke på 5-6 meters længde, der var anbragt vandret en halv meter over jordoverfladen. Den ene ende var med tandhjul sat i forbindelse med tærskværket, der befandt sig i laden,

medens man i den anden ende bandt en hest for, og når hesten så gik, bevægede bjælken sig som en urviser. Det kunne være søvndyssende for hesten hele tiden at gå rundt og rundt, og for at det hele ikke skulle gå i stå, gik der en dreng bag ved og opmuntrede krikken med råb og små slag i enden, således at der kunne leveres en hestekraft (hk) til maskineriet. I den vestlige ende af længen var der et rum til roer, og af den grund blev kaldt roehuset. Roerne var med hestevogn blevet hentet fra kuler i marken og blevet forket ind ad lugen til roehuset. I rummet var roeraspen, der kunne snitte og findele roer, så det var lettere for husdyrene at æde og fordøje maden. En trappe førte op til et hul, der gav adgang til høloftet, hvorfra man smed bunker af hø ned på gulvet, når der skulle fodres. Fra roerummet førte en dør ud i vognporten, hvor bl.a. gårdens fine hestevogn stod. Vognporten kunne lukkes med 2 porte, dog var der i hver port en dør, der gav adgang ud til Tinggade. Efter porten kom der igen et rum, hvori man opbevarede halm, der var gået igennem det gamle tærskværk, der som før nævnt blev trukket ude fra hestegangen. Foruden tærskværket var der i laden en hakkelsemaskine, som man brugte til at gøre halmstrå korte(hakkelse), så det kunne bruges til hestefoder. Der var også en lille maskine, der kunne rense kornet for avner, når det var blevet tærsket. Det foregik ved håndkraft, idet man ved hjælp af et håndsving fik en sold sat i bevægelse, således at kornkernerne blev skilt fra avner og strå. I den østlige ende af længen, var der i gavlen en luge, der kunne lukkes med lem, og som blev brugt til at forke kornneg igennem fra hestevogn til laden, hvor negene skulle lægges pænt, så der ingen plads gik til spille.

Østlige længe:

Mellem længen og købmandsforretningen var en firkantet mark, der blev kaldt Laurits toft. Det var en græsmark, hvor der gerne gik et par dyr og græssede. Os i købmandsforretninger havde meget samkvem med familien på gården, bl.a. havde vi Viborg Stifts Folkeblad i fællesskab, så når vi havde læst den, gik vi over med den ad en sti, der begyndte ved vor havehæk og gik over toften over til gården. Hver sommer kom der et lille omrejsende tivoli til Løvel, hvor det på toften opsatte skyde- og spilletelte, samt luftgyng og karrusel. Der var også rejst en høj mast midt på pladsen. Oppe på toppen af masten lavede så en artist fra Randers akrobatiske øvelser. Om aftenen blev pladsen oplyst af kulørte lamper, der spejlede sig i Fåes dam

Ved længens sydlige ende var en dejlig sanddyng, som vi børn gerne måtte lege i, og her byggede vi så af sandet bøndergårde med stalde og båse med tilhørende dyr, der var lavet af pinde. I nærheden af sanddyngen var en lavning i græsmarken, hvor en hoppe eller ko blev anbragt, når der skulle foregå bedækning af hingst eller tyr. På toften var der også rejst en høj stang, hvor der i toppen var bundet en snor, som i den løse ende var påmonteret en bold. To mænd skiftede så til at slå til bolden med et bræt, og den der først fik snoren viklet om stangen havde vundet.

I den nordlige del af længen var der lade med en luge ud til toften, og her opbevarede man korn og foderstoffer, der blev losset ind ad lugen. De øvrige rum i længen blev

brugt til forskellige ting. Om vinteren blev de brugt til markredskaber, og sommetider var der også plads til et par dyr, der ikke kunne være andre steder, ligesom også gårdens wc var her. Det var ikke med slip og træk, nej det var et bræt med et hul i, som man sad på, og afføringen forsvandt ned i en tønne, der engang i mellem måtte tørnmes ud i møddingen. Også i denne bygning var et muret hundehus med direkte udgang til gårdsplads.

Haven lå syd for stuehuset. I den var der frugttræer, hvorpå der voksede æbler, pærer, blommer og medens der var buske, der gav stikkelsbær, ribs, solbær og hindbær og så var der selvfølgelig et jordbærbed. Ellers var der en del gammeldags blomster, græsplæner og gange, der snoede sig rundt i haven, samt naturligvis en flagstang.

Bagehuset og Hæly:

Bagehuset, der lå nær Fåes dam, var et lille stråtækket hus, hvor man bagte rug- og sigtebrød. Foruden bagningen foregik også gårdens storvask her, samtidig som huset også var hjem for høns og ænder. Bagningen skete én gang om måneden, og så blev der bagt mange brød. Det startede tidlig om morgenen med, at ovnen blev opvarmet ved hjælp af brænde, tørv og lyng, og når ovnen så var varm nok, blev brødene sat på en plade og ført ind i ovnen. Rugbrødene vejede 8 pund (4 kg.) og var runde som de sønderjyske rugbrød. Også ca. en gang om måneden blev der vasket, og da der var meget snavset arbejdstøj, der skulle i gruekedlen, var det et større arbejde, der godt kunne vare hele dagen. Hønsene og ænderne levede et dejligt og sorgfrit liv, idet de kunne gå ud i den frie natur, ja ænderne havde endda adgang til et forfriskende bad i dammen.

Hæly lå sydvest for stuehuset, og var et lille hus, hvor der engang havde boet en snedker, men nu blev brugt til grise- og fåresti. I huset var foruden dyrene roer og grutning, samt en roerasper, der ved hjælp af håndkraft blev brugt til snitte roer med. Der var også plads til hø og halm, som var en yndet legeplads for de mange rotter og mus, som levede her og boede oppe under stråtaget.

Arbejdet på gården.

Gårdens hestebestand bestod af kraftige jyske og belgiske heste, der selvfølgelig alle havde et navn. Foruden de voksne heste var der gerne 3-4 plage og føl, der gik ret frit omkring og legede. Dyrene havde naturligvis deres opholdssted i hestestalden, hvor der var lunt og rart. Til daglig arbejdede hestene i markerne og engen, medens de i fritiden gik løse om sommeren i en indhegning eller var tøjret på en græsmark. Når de kom hjem fra arbejdet i marken, blev seletøjet taget af dem, og de fandt selv hen til vandtrug for at drikke, hvorefter de blev aftørret for sved og snavs. Derefter blev de striglet og børstet. Vel anbragt i deres respektive båse blev de så fodret med hakkelse, korn og roer. Der blev muget ud under dem, og de fik nyt strøelse lagt i deres båse. Inden forkarlen gik til ro om aftenen, blev hestene fodret af til natten. Juleaften blev der serveret en ekstra godbid til dem.

Køerne havde ligesom hestene navne og ikke numre. De havde navne efter en landsby, og det var navne som Ullits, Bjerregrav, Hersom, Navntoft osv. og kaldte man så på koen med dens navn, kom den luntende ligesom en hund. Køerne blev malket to gange om dagen, tidlig om morgenen og ved 6 tiden om aftenen. Malkningen skete ved håndkraft, medens man sad på en lille trebenet stol ved siden af koen. Når spanden så var blevet fyldt med mælk, blev den gennem en si hældt over i større spand, der hed en mælkejunge, der efter malkningen blev sat ud i vandtruget, så mælken kunne afkøles. Jungerne blev så på en lille vogn kørt ud til Tinggade, hvor mælkekusken hentede dem, og kørte dem til mejeriet, hvor mælken kunne blive behandlet og lavet til smør, ost, fløde og is. Op ad formiddagen kom mælkekusken så tilbage, og nu var jungerne fyldt med skummetmælk, der kunne bruges til grise og kalve. Ved malkningen mødte også gårdens 5-6 katte op for at få serveret friskmalket mælk i deres skål. Hele vinteren var køerne opstaldet, medens de om sommeren kom ud på marken for at grasse. Den første dag de skulle ud, var de helt vilde og kåde, så det var ikke nemt at holde styr på flokken. På marken blev køerne så tøjret ved hjælp af bindsel, kæde og tøjrepæl, og de skulle så flyttes en to tre gange om dagen, når de havde ædt græsset, hvor de stod. Man rykkede så pælen op ved at trække i kæden, og til at få pælen hugget i jorden, havde man en særlig hammer. Det skete også, at dyrene gik løse i en indhegning, og så slap vi jo for at skulle flytte dem. Når køerne skulle ud i marken om morgenen og hjem om aftenen, blev hele flokken ved hjælp af kæder bundet sammen i rækker og geledder ligesom en deling soldater. Når de kom hjem om aftenen og nærmede sig Fåes dam, var de ikke til styre, da de ville ned til dammen for at drikke, og så var det med at få dem skilt ad så hurtigt som muligt. Når de så var færdig med at drikke, fandt de selv hjem, ligesom de også kunne finde deres egen bås, så sig ikke, at køer er dumme. Hver dag blev der muget i kostalden, og nyt halm og strøelse blev last i båsene, så dyrene kunne ligge blødt om natten. Staldgangen blev fejet og strøet med fint sand og møget blev på en hjulbør kørt ud på møddingen op ad et bræt, der kunne være vådt og slimet, og så var det med at holde tungen lige i munden, så man ikke selv havnede i møddingen. Grisene, der boede ovre i Hæly, skulle også fodres, og det foregik under megen skrigen og hysten, indtil de havde fået den første mundfuld. Foderet bestod af grutning, som er malet korn, hvor man ikke har sigtet skallerne fra, og skummetmælk, ligesom der også vankede raspede roer. Også hos grisene skulle der muges ud, og de skulle også have frisk forsyning af halm og strøelse til at ligge på. Det hændte jo, at en so skulle til parring. Den blev så lukket ind i en stor tremmekasse, læsset op på en hestevogn og kørt ud til en gård, som havde en orne gående, og her blev bedækningen så foretaget. Når så tiden var inde, hvor soen skulle føde en masse smågrise, og det skete gerne om natten, så måtte en karl eller pige våge over den og optræde som jordemoder, når tiden var inde. Fårene, der også boede i Hæly, var nemmere at passe, da de det meste af året gik ude og passede sig selv. En gang i mellem skulle de have ulden klippet af, og så blev de bastet og bundet, lagt ned på et bræt og så kom saksen i brug. Når det

var sket, havde de helt forandret udseende og så meget mindre ud, og de var da også lidt forvirret og forstumlet efter den behandling. Den afklippede uld blev vasket for senere at blive bearbejdet på rokken til vinter. Når der så var blevet garn ud af det kunne Mette Marie begynde at strikke strømper, vanter, halstørklæder mm. Høns, ænder, gæs og duer skulle også have mad og vand, og når Mette Marie strøede korn ud og sagde kyllie, kyllie, kom de farende fra alle verdens hjørner for at hugge i sig. Der var aldrig mangel på friske æg, og dem vi ikke selv kunne spise blev vasket i eddike, lagt i en spånkurv for senere at blive solgt i brugsen. Om foråret var der en være leben af dyrebørn, som skulle passes og plejes på forskellig vis. Der var føl, kalve, smågrise, lam, kyllinger, gedekid, killinger, hvalpe, gæslinger og ællinger og fælles for dem alle var, at de var kåde og legesyge.

Gården var selvforsynende med madvarer. Op til jul blev der slagtet en stor gris, der var blevet godt fodret, så den vejede ca. 300 pund eller 150 kg. Slagtingen foregik tidligt om morgenen, og det skete i den vognport, der gik ud til gl. Røddingvej. I vognporten var der på to omvendte saltkar anbragt en stige, hvor grisen kunne ligge. Grisen blev nu hentet fra svinestalden under megen hylen og skrigen, som om den vidste, at dens sidste time var kommet. Den blev nu bundet og bastet på alle ben, medens hovedet blev bøjet bagover, så slagteren kunne stikke sin store kniv ind i den strakte hals og give den dødsstødet. Nu strømmede der en masse blod ud, som blev opsamlet i spande, hvori der var kommet noget havre- eller byggryn, og der skulle røres kraftigt rundt i spanden for at væsken ikke skulle størkne for hurtigt. Indholdet af spanden blev brugt til at lave blodpølser af, og de næste par dage spiste vi stegt blodpølser med sirup til. Grisen blev nu overhældt med kogende vand, så man med en hornskraber kunne få alle hår og børster fjernet, så skindet blev fint og blankt. Derefter blev den hængt op på en krog og med et snit blev bugen skåret op, så indvoldene væltede ud. Grisen blev så skåret ud i stykker, saltet og lagt i kar, der blev anbragt i kælderen, hvorfra man så i vinterens løb hentede det, man havde brug for. Mette Marie og Marie havde så kød og flæsk, så de på deres komfur kunne tilberede alle de gode gamle jyske middagsretter, som vi kender f.eks. frikadeller, medisterpølse, bøf, flæskesteg, grisesylte, stegt flæsk osv., der blev serveret sammen med melede kartofler, som om sommeren var nyopgravet fra marken samt brun eller hvid sovs. Tilbehør kunne være syltetøj, rødbeder, græskar eller agurkesalat. Desserten kunne være frugtgrød med fløde, kærnemælkssuppe eller øllebrød med flødeskum.

Sidst på sommeren blev der syltet og henkogt en stor del af havens og urtehavens frugt og grønsager, og det var ribs, solbær, stikkelsbær, hindbær, jordbær, blommer og kirsebær og af grønsager var det græskar, agurker, rødbeder, rabarber og tomater. Når det så var blevet syltet eller henkogt, blev det hældt på flasker og glas, for der efter at blive henstillet på hylder i forråds-kammeret, hvorfra det så kunne hentes i vinterens løb.

En gang imellem skulle der tærskes korn, og var det kun en lille smule, der skulle tærskes, foregik det ved hjælp af en plejl, der var en lang todelt stang, hvis ene del kunne bevæge sig i alle retninger. Negene blev så skåret op og bredt ud over logulvet, hvorefter man med plejlen slog avner og korn løse. Ellers brugte man tærskemaskinen, der som før omtalt blev drevet fra hestegangen. Laurits eller forkarlen skar negene op og stoppede dem en for en ind i maskinen, hvor der var en slags pigtromle, der kunne skille kærner og avner fra stråene, der kom ud af den anden ende af maskinen, hvor pigen eller anden karlen tog i mod og forkede det væk, medens kornet kom i sække, efter det i en rensesmaskine var blevet befriet for avner. Noget af kornet blev solgt, medens noget blev malet til grutning for at blive brugt til svinefoder. Det, der skulle bruges som sædekorn, blev båret op på stuehusets loft, hvor det blev spredt ud, så det ikke skulle blive varmt og spire, hvorfor det også en gang imellem skulle vendes. Under tærskningen støvede det meget, alt i medens musene for forvildede omkring jagtet af gårdens katte, og vi andre var meget snavsede, når arbejdet var slut.

To gange om året blev der gjort hovedrengøring i stuehuset, nemlig forår og efterår, og det var et større stykke arbejde, der kunne tage lang tid, idet alle møbler skulle afvaskes, sølvtøjet pudses skinnende blankt. Sofa, stole og tæpper kom ud i det fri i haven, hvor det kunne blive udluftet. Tæpper og dyner blev lagt over tjørnehækken og gennembanket med en særlig støvbanker, da der ikke fandtes støvsuger på gården. Op til højtiderne skulle haven luges, plænen klippes og gangene fint rives. Gårdspladsen skulle også have en omgang, så der blev luget græs væk mellem de toppede sten for til sidst grundig fejjet.

En gang imellem skulle gårdens stråtag fornyes, og så blev der sendt bud efter tækkemanden, som anbragte et stativ på taget, hvorpå han kunne stå og arbejde med en lang stor nål og snor, der brugtes til at binde stråene til lægterne, medens der på den indvendige side af taget sad en dreng, som skulle sørge for, at nålen igen blev stukket ud til tækkemanden.

Arbejdet i mark og eng.

Jordarealet havde som før omtalt form som en trekant med gården anbragt i den ene spids, og hele arealet var omgivet af et dige, der stammede fra den tid, da gårdens jord blev samlet på et sted. Før hen i tiden havde gårdene deres jord spredt ud over sognet i mindre lodder, medens andet var fællesjord. Digerne var på to steder blevet gravet igennem på en bredde på ca. 2 m., fordi der omkring 1. verdenskrig her var gået tipvognsspor igennem. Banen gik fra Kølsen og Ejstrup og befordrede mergel til de omkringliggende gårde, og man kunne stadigvæk finde kulstykker på markerne, som stammede fra tipvognslokomotivet. Der hvor Mosevænget nu er, var i sin tid en græsmark, der i mange år blev brugt til fodboldbane, hvor der er blevet udkæmpet mange drabelige kampe mellem nabosognenes klubber. På hjørnet af gl. Røddingvej og Engvej, lige nord for skolen, hvor man avlede grøn-, rød- og hvidkål, samt

gulerødder, persille og andre grønsager. Mod vest var en række kirsebærtræer af hvis frugter man lavede saft, der kunne bruges til saftevand. I mange år havde mine forældre lejet den sydlige dal af kålhaven, og her tilbragte mine forældre og os børn adskillige timer med havearbejde. Lige syd for kålhaven var der nogle gamle jordhuller, der en gang havde været brugt til opbevaring af kartofler, og som vi kaldte de gamle kartoffelkuler, og som nu blev brugt som en herlig legeplads. Tværs over marken gik en grøft, der var ca. 2 m. dyb, og som engang havde ledt vand fra en mose ned til Kirkedalen. Vi havde en gang en hund, der var løbet bort, og som vi efter lang tids ugen fandt i denne dybe grøft, som den ikke kunne komme op af. Midt op imellem markerne gik en vej, som et stykke oppe delte sig i to, en gik til venstre og den anden til højre og begge endte de ude ved diget. Et par steder var der lavninger, der for det meste af tiden var vandfyldte og omgæret af lidt siv. På de forskellige marker blev der dyrket korn, roer, kartofler og kløver.

Forårsarbejdet startede omkring 1. marts, og noget af det første, vi skulle lave, var, at samle sten op fra marken, lægge dem i en gammel spand og bære dem ud til kanten af marken, hvor de blev anbragt i bunker for senere at blive afhentet med hestevogn. Det var et kedeligt og trivielt arbejde at gå en hel forårsdag og samle sten op.

Møddingen var i vinterens løb blevet fyldt godt op, og nu skulle den så tømmes, så møget kunne bruges som gødning på marken, og derfor blev der sendt bud efter en daglejer, der hele dagen så skulle læsse møget op i en arbejdsvogn, medens to andre vogne uafbrudt kørte mellem marken og gården. Når man kom op i marken med et læs, blev den ene sidefjæl løftet, så det var nemmere at rage indholdet ned på jorden i passende bunker, der så senere blev spredt ud over marken i en passende tykkelse. Ajlebeholderen var også blevet fyldt, og da også ajlen kunne bruges som gødning, blev den ved håndkraft pumpet op i en ajletønde, der var anbragt på en arbejdsvogn, og som havde en spreader påmonteret i bagenden, så når man kom op på marken, blev denne spreader åbnet og under langsom kørsel fossede væsken ud over jorden. En gang imellem brugte man også lidt kali eller superfosfat til græsmarkerne, og det skete på den måde, at Laurits sad i bag enden af vognen og strøede kunstgødningen jævnt ud over agrene. Efter gødningen skulle jorden så gøres klar til såning af korn, roer og lægning af kartofler. Der blev pløjet med to heste, og så var det med at holde tungen lige i munden, så plovfuren ikke blev alt for snoede, og når man så kom op til enden af marken, skulle der et særligt snuptag til for at få ploven vendt. Bag plovmanden var der gerne en masse måger, der sværmede omkring ham for at finde orme. Kultivatorharven var også i brug, og den kunne køres på sådan en måde, at marken blev harvet to gange, uden det var nødvendigt at vende harven.

Når jorden så var klar, kunne såningen begynde. Kornet, der skulle sås var rug, byg, havre og hvede, og før man fik såmaskine, foregik det ved håndkraft, idet man havde sædekornet i en sæk, der med en snor var bundet om halsen. Man tog så en håndfuld korn, og strøede det med en fejende bevægelse ud over marken, og var man særlig dygtig, kunne man bruge begge hænder i takt; men ellers blev såmaskinen, som blev

trukket af en hest, brugt. Maskinen havde påmonteret en kasse, hvori man hældte sædekornet, der igennem nogle rør kunne løbe ned i mulden, og da disse rør ret tit blev tilstoppede, måtte en dreng gå bagefter maskinen og en gang imellem løfte i rørene, så kornet frit kunne løbe ned i jorden. Når kornet så var sået på de forskellige marker, skulle det harves ned i mulden, og det skete med en let harve, der kaldtes for en sletharve. Den bestod af 3-4 små harver, der kunne skilles og samles efter behov. Derefter blev markerne tromlet med en stor ringtromle, hvorpå der varet jernsæde, så man var fri for at gå. Roerne, som hed kålrabier og turnips, blev sået med en radsåmaskine, der kun havde 2 rør, fordi roerne skulle vokse op i rækker med ca. ½m afstand. Nogle kartofler, der havde ligget til spiring, skulle også lægges i jorden, og det foregik på den måde, at vi fik kartoflerne i en spand, og så gik vi bag plovmændene og med passende mellemrum, lagde vi en kartoffel i den fure, ploven lige havde lavet. Når så ploven næste gang kom forbi, blev kartoflerne tildækket med jord fra ny plovfure. I engen blev der også lagt lidt kartofler, ellers var det meste af engen græsmarker, hvor græsset fik lov at gro, indtil det kunne høstes og tørres til hø. En indhegning blev brugt til ungkvæg, som kom derned tidlig om foråret for at blive opfedet, og de kom først hjem sent på efteråret. Når de så skulle hjem i stalden, var de blevet halvville, og det kunne være en postyr at få dem jaget op gennem Drøvten til Løvel. En gang imellem måtte vi ned og tælle dem, da det hændte, de brød ud af indhegningen, så det var en større eftersøgning, der blev sat i gang, hvis de var løbet langt bort. Resten af foråret gik med rensning mellem rækkerne af roer og kartofler, hvilket foregik med en radrenser, der blev trukket af en enkel hest. På de små marker lige øst og syd for haven blev der slået grøntfoder til grisene med en le, der sommetider skulle slibes på en rund slibesten, der stod ved den østlige gavl til stuehuset. Slibestenen blev drejet med et håndsving, og på stativet var en kasse med vand, hvor i stenen kunne løbe og blive fugtet. Der blev også så tid til at få stalde og svinestier rengjort, kalket og få vinduerne vasket. I båsene lå et tykt lag gammelt strøelse, der havde hobet sig op i vinterens løb, og da det var blevet godt stampet til af grise og kalve, var det blevet til et hårdt lag, og samtidig var der en masse lopper, der løb over på os, så vi skulle igennem en større rengøring, når vi var færdige med arbejdet.

Der skulle også laves tørv, og det skete nede i engen, hvor der fandtes tørvejord ved en lille mose. Arbejdet i engen varede hele dagen, så vi havde godt med mad hjemmefra, og som bestod af en stor æggepandekage med flæsk, mellemadder med ost, pølse og æg, samt saftvand og hjemmelavet øl. Tørvejorden blev med en stor tørvespade skåret ud af mosebrinken, hevet op på engen, hvor den blev lagt i store balker, der herefter blev stukket ud til almindelig tørv, der efter nogle dage skulle vendes, så de kunne gennemtørres af solen, for så derefter at blive samlet i fine stakker, der var nemme at læsse på hestevogn, når de skulle befordres hjem til gårdens tørverum i Løvel.

Når roerne var blevet tilpas store og var blevet radrenset, skulle de udtyndes, det vil sige, at man med en hakke fjernede alle de små overflødige roeplanter, således at der i rækken kun stod en roe på en afstand af ca. 15—18 cm. Det kunne være et. trivielt arbejde, når solen bagede fra en skyfri himmel, og vi syntes at der var meget langt ned til enden af rækken. Sommetider fik en mand eller kone akkord på at tynde en roemark, og så blev marken målt op med en alenstok for at regne ud, hvor mange alen rækkerne var, da betalingen blev udregnet efter det.

Så kom høhøsten, som foregik nede i engen, hvor græsset efterhånden var blevet så høj, at det var tjenligt til at blive slået, som før i tiden skete med høle. Nu havde vi fået en slåmaskine, så nu var det blevet betydelig lettere. Når kløveren så var blevet slået for derpå at blive revet sammen i lange rækker af en rivemaskine, der havde et håndtag, som kunne løfte den store rive, hvor ved græsset blev frigivet i en bunke. Høet blev så forket sammen i stakke, så det kunne stå og tørre, til det skulle hjem til laden i Løvel på en arbejdsvogn, der var påmonteret et skraw, der bestod af fire planker, der var sat sammen til en firekant med en stor spiger i hvert hjørne, og det gjorde bundarealet større, så der kunne læsses mere hø på vognen, og for at holde sammen på det store læs, blev der oven på læsset lagt en stor bjælke på langs og som med reb blev forbundet til vognen. Læsset var så højt, at det var nødvendigt at træde op på ryggen af den brede jyske hest for at komme op på toppen af læsset. Sådant en høstdag var der stor trafik mellem Løvel og engen med læssede og tomme hestevogne, og der blev både snakket og sunget på turen.

Før i tiden blev kornet mejet af en mand med en le, og bag ham gik en kone eller pige og bandt kornet op, det vil sige, at hun med en riv (krat) samlede kornet i passende bundter og ombandt dem med snor, der var lavet af halmstrå, og bundtet kaldtes nu for et neg. Leen, der blev brugt flittigt, skulle sommetider have bladets slebet eller hvæsset, hvilket skete med en slibestang, der, når den ikke var i brug, sad i en læderrem på leens skaft. Nu var det slåmaskinen, der lavede arbejdet, det vil sige, at den mejede kornet af nede ved roden og lagde det i passende bundter, der så ved håndkraft blev bundet sammen af flettede halmstrå. Negene blev så rejst op og sat sammen to og to i trave for at tørres. Negene blev sat i sæt eller skak, der bestod af 12 stk. så det var nemt at tælle udbyttet op. Når kornet var blevet tørt, skulle det køres hjem i laden, hvilket foregik på en arbejdsvogn, der forsynet med et skraw, og en mand forkede negene fra stakken op til pigen, som stod i vognen og tog i mod. Negene skulle læsses omhyggeligt i lag på vognen, således at læsset ikke skulle skride ud og få det hele til at vælte. Ved hjemkomsten til gården, blev negene så forket ind igennem en lem, der var i gavlen, der vendte ud mod Laurits toft. Indenfor stod så pigen og tog i mod, og hun skulle sørge for at kornet blev gulvet, og det vil sige, at det blev lagt pænt i lag, så der kunne være så meget som muligt i laden. Kunne kornet ikke være i laden, blev det anbragt i en rund stak på toften, og der skulle en vis erfaring til for at lave en fin stak. Den 17. august, var gerne en af de dage, hvor man kørte høsten i hus, og da min søster Ella fyldte år på denne dato, blev

høstfolkene inviteret over til kaffe og lagkage. På marken, blev det tiloversblevne aks og strå, og som ret nærliggende blev kaldt for rivelse, da det blev revet sammen med rivemaskinen for derefter at blive kørt hjem for bl.a. at blive brugt som hønsefoder.

I oktober begyndte kartoffeltoppene at visne, og så var tiden inde, hvor vi skulle til at tage kartofler op. Kartofflerne blev først hugget løse ved hjælp af en svingplov eller en kartoffelkrat. Ved selve optagningen kravlede vi på knæ mellem to rækker og brugte et lille håndgreb til at rage kartoflerne op af jorden og fylde dem i en spånkurv, som vi skubbede foran os imellem de to rækker, vi var ved at tage op. Når kurven så var fuld, blev indholdet hældt ud i en kule, der var en lav fordybning i jorden. Når alle kartofler var samlet, blev de tildækket med halm og jord, hvori der var nogle huller, så luften kunne komme ind og forhindre, at der skete forrådnelse. Kartoffeltoppene blev senere nedpløjet og således brugt som gødning i jorden. Jeg husker særlig en dag, hvor vi skulle tage kartofler op nede i engen, hvor der havde frosset et par grader om natten, således at mulden var lettere stivnet, da vi skulle i gang tidlig om morgenen, så det var lidt af en barsk omgang.

Så var det roernes tur til at blive taget op af jorden, hvilket skete i november, først runkelroerne og så kålrabierne, der var de mest robuste og godt kunne klare en smule frost. Optagningen skete ved håndkraft, idet man brugte en roeraspe, hvis ene ende var forsynet med et blad som på et skuffeljern og to modhager, og når roehakken blev skubbet frem, kunne toppen skæres af roen, og ved tilbagetrækning af hakken huggede man de to modhager i roen og trak til, således at roen blev hevet op af jorden. To rækker optagne roer blev samlet til en række, således at en vogn kunne køre imellem rækkerne. Roerne blev så forket op i vognen fra begge sider, idet der var to mand til det. Når vognen så var fyldt op, blev den kørt ned til enden af marken, hvor der var anlagt en kule i en fordybning i jorden. Sidefjælene på vognen blev løftet op, således at fleste af roerne selv kunne trille ned. Når alle roer så var samlet, blev kulen tildækket med halm og jord og forsynet med lufthuller, så der kunne komme noget frisk luft ind. Roetoppene blev også samlet sammen og kørt hjem til brug som svinefoder. Det, der ikke kunne bruges som foder, blev nedpløjet og virkede således som gødning i jorden.

Noget af det sidste, der skulle foretages i mark og eng var efterårspløjning, der skulle være færdig, inden frosten meldte sig, og det kunne til tider være en våd omgang, når regnen silede ned, og det var diset og tåget. Det var ved at være mørkt, når plovkarlen og de to heste vendte hjem til gården. Når kartoffelmarken skulle pløjes, gik en dreng eller pige bag plovkarlen for at samle de kartofler op, der kom til syne i plovfuren, og som ikke var blevet fundet ved optagningen. Der skulle også fyldes sand og grus i hullerne på markvejen, samt grøfter, der skulle renses for slam, og så skulle man i øvrigt huske at få ploven med hjem den sidste pløjedag, så ikke Jerusalems skomager kunne hvile sig ved den julenat, hvad han ikke måtte ifølge overleveringen.

Jul.

Op til jul fik kvindfolkene travlt med at bage og lave hjemmebrygget øl. Der blev bagt pebernødder, klejner, brune kager osv. Mette Maries pebernødder var en særlig slags, der kunne være lidt hårde. Der blev gjort rent i stuerne og sølvtøjet blev pudset, samt pyntet juletræ. Juleaften blev der serveret risengrød og flæskesteg med hvide og brune kartofler, samt tyk brun sovs, rødkål og syltetøj. Drikkevarer var saftevand og hjemmebrygget øl. Dyrene blev der også tænkt på, idet der blev lagt ekstra halm i båsene, strøet fint sand på gangene, og de fik nogle godbidder, således fik hestene en portion havrekærner, inden man gik til ro juleaften. Når der var vasket op efter spisningen, blev juletræet tændt, og man sang de gamle julesalmer, for derefter at udveksle gaver.

Nytårsaften skulle alle løse ting gemmes af vejen, da nytårsløjerne gik ud på at fjerne ting som vogne og møgbører. Ellers besøgte man naboer og venner, hvor man rigelig blev beværtet med øl, vin og småkager.

Slutning.

Det var så historien om den gamle forsvundne bondegård midt i Løvel by, hvorfra jeg har så mange skønne minder, jeg nødtigt ville undvære. Familien Kristensen var de bedste naboer, man kunne have, og de var altid parat, hvis vi havde brug for hjælp og råd.

Lad denne lille beretning være et beskedent minde om den gamle bondegård og dens beboere: Laurits, Mette Marie, Kristiane, Marie, Anders, Kresten og Poul, som nu alle er borte.

Slut.

Med venligt Hilsen
fra
Lars Ejvind Ege Jensen

Løvel den 30-8-1991