



Viskum Hovedgaard

Medlemsblad nr. 2, 28. årgang 2021

Tjeleegnens Lokalhistoriske Forening

Navn, adr., tlf., mail: Funktion 2020

Karsten Sørensen
Vestergade 8, Ørum - 8830 Tjele
86653164 / 42251520
karsten@orumnet.dk

Formand

Karen Vesterby
Melgårdsvej 15, Rødding - 8830 Tjele
40640429
vesterby@godmail.dk

Næstformand

Per Vester
Lærkevej 21, Ørum – 8830 Tjele
40486029
kaper@lic-mail.dk

Kasserer

Jørgen Dalager
Vråvej 24, Pederstrup - 8830 Tjele
23278928
nederskov@dalager.com

Redaktør – Tjele på Tværs

Knud Erik Hansen
Grønhøjvej 1, Kvorning – 8830 Tjele
21375587
ke.hansen@live.dk

Sekretær

Jan Dalsgaard Johannesen
Norupvej 8, Vammen – 8830 Tjele
86690905
jan.dalsgaard.johannesen@gmail.com

Medlem

Marianne Lybek Witt
Søndermarksvej 13, Ørum – 8830 Tjele
25610087
mariannewitt@hotmail.com

Medlem

Tjeleegnens Lokalhistoriske Arkiv

Tjelevej 8 - Ørum - 8830 Tjele

tlf.. 29876703

e-mail: info@tjelearkivet.dk

www.tjelearkivet.dk

Åbent hver mandag kl. 14 – 17.
(Ferielukket i juli måned)

Vi prøver på ny!

Sommertur til Viskum Hovedgård.

Onsdag den 11. august 2021, kl. 18.30

Ejeren af Viskum Hovedgård, **Jens Petri Petersen**, har med stor velvilje imødekommet et ønske fra Lokalhistorisk Forening om et besøg på Tjeleegnens smukkeste beliggende herregård. I 1695 blev Viskum opkøbt af Skeelslægten på Gammel Estrup. Her indgik den sammen med 6 andre hovedgårde som en del af grevskabet Skeel. Fra den tid og frem er den blevet benævnt som en hovedgård.

Noget af det tidligste, hvor stednavnet Viskum optræder, er tilbage i 1442. Her fremgår det, at herregården Viskum fik tilkendt birkerettigheder. Viskum Kirke og Viskum Hovedgård ligger på en landtange, som strækker sig ud i Nørreådal, hvilket resulterede i, at man tidligere



Folkehold på Viskum Hovedgård ca. 1900

var omkranset af sumpede engdrag, dog ikke mod nordvest. Det er denne beliggenhed, som er årsag til navnet Viskum. Ifølge den vanlige tolkning af stednavne fra ældre tid, er stednavnet Viskum en sammensætning af Wisk og -um, hvilket betyder henholdsvis *Sump* og *hjem*, altså *Sumphjem*. At der har været mennesker på denne lokalitet langt tidligere, er der ingen tvivl om. Arkæologiske udgravninger indikerer, at Viskum Hovedgårds oprindelse måske skal søges

helt tilbage til yngre jernalder.

Alt dette og mere til vil museumsinspektør **Turi Thomsen** denne aften delagtiggøre os i. På fineste vis og med sin enorme viden evner Turi at tryllebinde os alle. Først vil **Jens Petri Petersen** dog byde velkommen og fortælle lidt om, hvad Viskum Hovedgård er for en størrelse i dag.

Arrangementet foregår udendørs. I tilfælde af dårligt vejr i en lagerbygning.

Vi slutter aftenen med lidt til ganen (øl, vin og vand). Alle er velkommen.

Pris ikke medlemmer: 50 kr. – medlemmer: gratis.

Sæt kryds i kalenderen

Kom til spændende foredrag i Tjele centeret tirsdag den 2. november kl. 19.

Vi har fået fat i to ganske unge historiestuderende, den ene færdiguddannet og den anden næsten færdig. Det er Ørums egen Kasper Thomsen og hans kæreste Ditte Krøyer, der vil give os et levende indblik i bøndernes forestillingsverden for 150 år siden. Vi vil høre makabre historier og få sat tingene i perspektiv. Vi vil høre om forskellen mellem by- og landboerne, om hvordan moral blev bøjet efter forgodtbefindende og det gode nabo-skab.

Endvidere vil vi blive oplyst om, hvordan klæder skabte folk, om verdenen fra alkove til himmelseng og om gamle traditioner, og hvad der siden skete.

Det er bliver rigtigt spændende, og vi i bestyrelsen glæder os til sammen med de unge forskere at invitere alle interesserede til en spændende aften.

Vel mødt kl. 19, tirsdag den 2. november i Tjele centeret.

Marianne Lybek Witt

Marie Grubbes livsfærd.

Et stort og længe næret ønske vedr. fortællingen om Marie Grubbe bliver nu en



Marie kommer ikke selv, men der er noget at komme efter.

realitet. Gennem nogen tid har vi været i dialog med Christian Ditlev von Lüttichau,

Tjele Gods og forfatter/ foredragsholder Marianne Christensen, Vordingborg.

Valget af lokalitet og foredragsholder var let - for ikke at sige indlysende. Man kan kun sige at scenen er sat, når Sønderhuset på

Tjele Gods danner ramme for et foredrag af

denne kaliber. Vi har fra C. D. Lüttichau mødt den største velvilje og imødekommenhed vedr. vores ønske om, at gøre brug af Tjele Gods til dette arrangement.

Det samme gør sig gældende for Marianne Christensen. Her får vi en fortæller som i den grad kan sin Marie Grubbe. Historien om Marie Grubbe kan findes i litteraturen i mange forskellige versioner. M. C. har forsøgt at holde sig til de fakta, der også findes i vidt forskellige kilder. Deraf har hun skruet en fortælling sammen, der kommer



vidt omkring i Marie Grubbes liv, fra barndommen på Tjele, over opholdet i Norge og til tiden på Møn og Falster, hvor hun levede de sidste år af sit lange liv.

Marie Grubbe levede fra 1643 – 1717 og var gift tre gange med mænd af højst forskellig status.

Selv var hun født som adelig og endte som en fattig kone.

Marianne er uddannet lærer og har fortalt historien om Marie Grubbe utallige gange

siden 2002, og den blev begyndelsen på en karriere som mundtlig fortæller i ind – og

udland. ”Jeg blev meget fascineret af historien om denne kvinde, så jeg har brugt mange timer på at komme dybere ind i historien for måske at få en forståelse af, hvem og hvad Marie Grubbe egentlig var. Historien skal forstås i lyset af hendes samtid og ikke i nutidig forstand.”

Foredraget kan opleves henholdsvis den 4. 5. og 6. marts 2022, så sæt allerede nu kryds i kalenderen. Der vil senere blive bragt omtale i Tjele på Tværs samt i div. medier og dagspressen.



Tak til alle jer, der har købt bogen og medvirket til et så flot salg, at redaktionen først i januar kunne melde udsolgt af første oplag på 600 eksemplarer. Bogen kan nu igen købes, da der er optrykt et nyt oplag, så kontakt gerne Arkivet eller undertegnede, hvis du mangler et eksemplar. Årgang 2022 er allerede i støbeskeen. Der er lavet aftaler med skribenter, som vil hjælpe os med artikler, og vi ser frem til at kunne præsentere resultatet i november 2022. Peder Hede-gaard er nyt medlem af redaktionen, da Turi Thomsen efter mange års indsats har valgt at udtræde.

Lene Hove, tlf. 21 47 95 36

Udflugt til Gøtriks Borg i Foulum Enge,

En skøn sommeraften medio juni var foreningens medlemmer alle inviteret til et spændende foredrag af arkæolog Turi Thomsen om, og direkte På den såkaldte "Gøtriksborg", som man kan finde bag svineejendommen på Sønderupvej 8 i Foulum Enge.

Egenavnet er nok en tilsnigelse af ønskværdig tænkning, eftersom Saxo i 1200 tallet skrev om Gøtriksborg i Foulum Enge, den skulle være navngivet efter Kong Godfred, der levede i Vikingetidens 800 tal.

I 1970'erne fandt landmænd pæle, der mere eller mindre blev taget op, uvidende om, at noget sådant faktisk kræver arkæologisk ekspertise. Disse pæle var kommet mere og mere til syne i den tidligere sumpede og meget våde eng, men landbrugets inddæmning og afvanding af tidligere udyrkede arealer gjorde, at iltindholdet i den opdæmmede landbrugsjord ændrede sig markant, og jorden omkring pælene faldt sammen, og pælene kom frem i dagens lys, efter de havde ligget beskyttet i de våde sumpe i århundreder.

Turi Thomsen fortalte levende og meget oplysende om, at man via åreringdatering kunne fastslå, at pælene, der var nedsat i én lang række, var fældet i 1333, og at den enkelte række betyder, at de ikke kunne udgøre et levn fra en bro.

Der er tale om et mindre anlæg bestående af volde og med et lille brohoved mod syd. Der er ikke tale om en decideret ringborg, som dem vi kender fra vikingetiden (som eksempelvis Fyrkat, Trelleborg og Nonnebakken m.flere), men dog om et lignede byggeri bestående af en rund vold af tørv med vand omkring og med inddæmmede vand inde i "borgen". Vi tilhørere, der nok for første gang i halvandet år sad i en så stor forsamling, nød at kunne være uden mundbind, og glemte for en stund det nuværende landskab med gårde med klimastalde og de nuværende halvt monotone afgrøder og den spredte træbevoksning, og blev ført tilbage til tiden efter Kong Erik Menved, der var død 1319. De efterfølgende mange år var en urodstid for Danmark. De holsten-



Kong Godfreds lakajer på vej med broen til Gøtriksborg.

ske grever herskede i Jylland og forskellige konger (på den tid havde vi ikke arvekongedømme, men valgkongedømme i landet) sloges både med hinanden og også om herredømmet over de danske bønder og gjorde denne tid til en tid i ufredens ånd.



Lakajerne arbejdede ikke forgæves. Straks blev broen udnyttet af tilstrømmende gæster.

Gøtriksborg er ikke placeret et strategisk godt sted, hvis formålet var angreb eller uddannelse (langt fra vand og ikke særlig stor), men den ligger superbt, hvis man skal "gemme sig".

Så Turi Thomsens bud er, at stedet har været brugt som tilflugtssted, måske en enkelt persons værk. Muligvis Tjelegårdens tilflugtssted, når fremmede ryttere og hærskarer gæstede egnen?

Ikke desto mindre har den ligget tørt omgivet af masser af



Kong Godfreds betroede hofdame, Turi, underholder de aldrende gæster på borgen.

sumpe og med spredt engbevoksning og med myg i sommerhalvåret. Så det tyder ikke på, at man har opholdt

sig her i længere tid ad gangen. Men idet området lige ved borgen har været et nogenlunde tørt område, og at man på det ældste matrikulære kort fra 1800 tallet kan se, at grænsen mellem Sønderlyng og Nørrelyng Herreder slår et fint lille hak netop i kanten af stedet, tyder det på, at her senere også har været mølledrift. Men se, det er en helt anden og lang historie om skatteopkrævning og politiske virkemidler.

Vi sluttede aftenen af med kaffe i den knæhøje bevoksning lige der på åstedet Gøtriksborg, taknemmelig for, at vi alle blev lidt klogere og fik stof til eftertanke om en tid med plyndringer, ufred, hårde tiender til magtudøvere og om, hvad kulturhistorie også er.

Stor tak til Turi Thomsen fra de 50 fremmødte gæster

Marianne Lybek Witt.

Rugbrødsbageren i Løvel

Af Jonna Bach

I 1904 kom et ungt par til Løvel. Det var bagersvend Christian Sørensen og hans unge kone Kirstine. De havde købt en parcel ved Aalborgvej for 100 kr af husmand Jens Peder Nielsen Dalsgaard, og her ville de starte et rugbrødsbageri. Grunden var central beliggende ved vejen til Ålborg og tæt ved kirken og skolen.



Christian Sørensen kom fra Spørring ved Aarhus og Kirstine var fra Thisted ved Tapdrup. De var blevet gift i Tapdrup kirke først på året i 1904 og med sig havde de deres lille dreng, nyfødte Harry.

De fik bygget et hus med forretning, beboelse og bageri.

I starten lejede de et par værelser ud til et ældre ægtepar Peder og Sine Brask.

Foto 1959 "Danmark set fra luften" og aksler trak æltemaskinen i rugbrødsbageriet. Det var et kedeligt job for den lille hest, så engang imellem måtte Harry ud til hesten, så den med lille klap bagi gik i gang igen.

Folketælling 1906

Chr. Sørensen

Ane Kirstine Sørensen

Aage Harry Sørensen

Peter Christen Brask

Sine K. Brask

matr. nr. 25h

bager

hans kone

søn

alderdomsunderstøttelse

hans kone

De 2 ældre mennesker gik til hånd i bageriet og i huset, hvor der snart efter kom en lille datter, Meta, født i 1906 og i 1912 fik de datteren Elna.

Da den gamle kone døde i 1908, flyttede Peder Brask til Viborg, og bagermesteren sendte bud efter sin søster Maren. Hun blev en uvurderlig hjælp for dem både i bageriet og i husholdningen og hun blev hos dem til sin død i 1944.

Christian Sørensen var en fremsynet mand. Han havde set hvor besværligt det var på gårdene, når der skulle bages rugbrød, og i den lille by var der efterhånden en del håndværker- og arbejderboliger, hvor der ikke var mulighed for at bage rugbrød i større stil.

Og bager Sørensen fik da også straks succes med sine gode rugbrød. Det var store brød, han bagte, de vejede 4 kg stykket og sammen med sigtebrød blev de solgt fra butikken og fra en landtur, han begyndte at køre i omegnen af Løvel.

Wienerbrød og kager interesserede ikke bageren så meget, men han producerede dog lidt til salg i butikken.

Det var hårdt arbejde at ælte den klæge dej, og i starten arbejdede både bageren og Kirstine med dejen.

Men snart fik Sørensen etableret en æltemaskine, som blev trukket ved hjælp af en hestegang.

Hestegangen blev trukket af en lille hest, der hed Nebus, det var en lille brun vallak. Den trak hestegangen, rundt og rundt, som via et sindrigt system af tandhjul og aksler trak æltemaskinen i rugbrødsbageriet. Det var et kedeligt job for den lille hest, så engang imel-



Eksemplar af en hestegang, foto Jonna Bach

Bagerfamilien sled i det alle sammen. Da Harry blev ældre var det ham, der kørte landturen for at sælge brød på gårdene. De havde en fin sort brødvogn. Baggå var der en sort kasse til brødene med påskriften **Løvel Bageri, tlf. nr 28**, og igen var det den lille brune vallak, der var trækraften. Nebus var en klog lille hest, den kendte turen og Harry behøvede knap nok røre tøjlerne; Nebus kendte turen. Senere fik de anskaffet en bil, som Harry også kørte taxa i.

Bagerparret var meget hjælpsomme folk og Kirstine hjalp gerne til ved naboerne, hvis der var sygdom eller ved barsel.

Den nye skole var blevet bygget i 1901. Der var 3 klasserum og en lejlighed ovenpå.

De 2 af klasserummene var til børnenes undervisning, mens det 3. rum var reserveret til eksamensrum og til sognerådsmøderne og lignende.

Når der var sognerådsmøde, var det Kirstine og Maren og senere Elna, der sørgede for forplejningen af

sognerådet med kaffe og smørrebrød.

Efterhånden som Maren og bagerparret blev ældre, trådte Harry og Elna til. Harry blev en slags altnuligmand samtidig med at han kørte brødtur og taxa, og Elna passede butikken og husholdningen og forældrene, da de blev ældre. Maren var død i 1944.

I 1954 stoppede Christian Sørensen med at bage brød på grund af svigtende helbred, og de fik brødet leveret fra bageren i Rødning til brøudsalg. Der var altid pænt i den lille butik, og til jul var vinduerne fint pyntet med dannebrogssflag.

Bageriet var også holdested for de 3 rutebileruter, der dengang gik gennem Løvel. Ålborg-ruten, Hobro-ruten og Hornum-Farsø-ruten. Mindre fragtopgaver til rutebilerne blev ekspederet af Elna, og rutebilchaufførerne havde altid tid til en lille kop kaffe ved Elna, når rutebilen stoppede i Løvel.

Kirstine døde i 1954, bager Sørensen i 1958 og Elna i 1970, kun 57 år gammel.

Dermed var det slut med bager/brøudsalg i Løvel og bygningen blev solgt. I 1973 etablerede Sparekassen Skals en filial i Løvel. I dag er det hele revet ned og Løvel har fået et "højhus" på grunden, hvor det gamle bageri lå.

Udlejningsejendom i Løvel, ejet af Aage Laur- sen.

Foto Bjarne Kristensen 2021



Krydset ved Gl. Aalborgvej og Gillebakken i Løvel ca 1970. Den lange røde bygning er bage- riet. Bagved ses Erling Thorups nye købmands- butik og privatbeboelse. Det lille gule hus var byens fællesvaskeri.

Tak til Jørgen Sørensen og Marie W. Nielsen for assistance plaqde.

Huslige sysler i ældre tider

Skrevet af afdøde Johanne Christensen om li- vet på gårdene i Kvorning i 1930'erne.

Et tilbageblik over de hjemlige sysler, hvor hvert hjem havde en stor bageovn og adgang til en malkølle, så man kunne forsyne sig med rugbrød og øl.

Jeg er født i 1920. I mit hjem havde vi en ba- geovn, men vi holdt op med at bruge den og købte vort rugbrød ved bageren, der kom rundt med brød en gang om ugen. Da jeg var 11 år flyttede vi ned til min bedstefar (Kvorning Møllevej 18), der var blevet enkemand i 1928. Han holdt ved alle de gamle skikke og gøre- mål. Det gav en masse arbejde, men det var

også dejligt, når vi havde haft en stor bagedag, hvor der duftede af frisk brød, og hvor der på bryggersbor- det lå ca. 25 store rugbrød, 4 store franskbrød og en masse boller. En sådan portion strakte i vor hushold- ning til ca. 1 måned – i hvert fald rugbrødet.

Rugbrødsbagningen



Dagen før bagedagen blev dejtruget taget op i køkkenet fra kælderen og stillet på et par køkkenstole, der blev varmet vand og rugmelet (rug, der havde passeret kværnen 2 gange og var kommet i en særlig tæt vævet sæk, som kun blev brugt til mel) blev hentet ind, og surdejen kom op fra kælderen. Surdejen, dvs. en god klat dej fra sidste bagning, blev lagt i en skål, et kors blev ridset deri, og der blev drysset salt deri. Så var vi klar til at ælte. Ca. 1 td. rug, 3 spande a 15 liter vand + surdej. Der skulle gode kræfter til at ælte så stor en portion. Det var gerne min far, der gjorde det. Efter æltningen blev melsækken vendt og bredt over dejen, som skulle stå til næste dag.

På en sådan dag var vi tidligt oppe. Inde i stuen havde vi vort lange bord, og det blev gjort klar til, at brødene kunne komme derind og hæve, indtil ovnen var klar. Så tog min far fat igen. En stor luns blev æltet godt igennem. Der kunne blive 3 brød deraf, og nu var det vores opgave at få dem rullet ud og sat til hævning. Der blev også lagt dej til franskbrød og boller. Min bedstefar var gået i gang med at "ilde" ovnen, dertil brugte vi granris, der lå på tørvehusloftet. Vi havde en del skov, og om vinteren blev der fældet træ til forskellige ting, - hegnspæle blandt andet, og risene blev så bundtet og lagt på loftet, så de blev tørre.

Ovnen har nok skullet have en bestemt fyringstid, for lommeuret blev lagt på bordet, og når så "den sorte mand" var ude blev ovnen skrappt ren for aske og gløder og fejlet med en våd halmkost på et langt skaft, og nu var det tiden, at brødene skulle ind. Vi havde smurt dem i sukkervand. Bedstefar stod parat med "skåden", og så var det med at være hurtig. "Skåden" var en langskaftet træspade, som kun blev brugt til det samme. Brødene stod i en halvcirkel langs ovnvæggen, så der var lidt plads tilbage, og der kom først boller ind og siden franskbrød, begge dele var hurtigt bagte. Nu blev der lukket til, og brødene stod i 3 timer. Når vi tog dem ud, vaskede vi dem i en balje vand, så askerester kom af.

Bagedagene gav et stort arbejde, for det skabte aske og grenstumper i bryggerset og rengøring i den del af huset. Men det var dejligt med al den velstand af brød. At få lov til at spise sådan en nybagt bolle var dejligt.

Ølbrygningen

Min bedstefar havde købt en maltkølle, som stod oppe i nærheden af kirken på et stykke fællesjord. Den blev flyttet ned i nærheden af gården og genopført der. Det var et stort åbent ildsted, hvor man fyrede med en bestemt slags træ i store kævler. Der var over ildstedet lavet en rampe, hvorpå der lå en gennemhullet zinkplade.



Byggen blev sat i "støb" i et kar, og når det begyndte at spire, blev det hældt ud på ladegulvet, hvor det så skulle tørre, inden det blev lagt op på denne zinkplade, og der blev fyret under det. Det skulle ryges, og det var en proces, som kun min bedstefar forstod, og når vi fik lavet sådan en portion, var der nok til mange brygninger.

Gruekedlen blev fyldt med vand, og der blev fyret op under den. Det store bryggekar blev sat op på en trebenet skammel. Der var hul i bunden, og vi havde et rundstop, der passede dertil. Der blev hentet et havreneg fra laden, det blev sat med rodenden opad ned omkring stokken og spredt ud over bunden, resten af neget blev lagt langs kanten, så hele bunden var dækket, og for at holde det på plads nogle store flade sten.

Maltet var kværnet og blev nu rørt op med kogende vand, og massen hældt ud over halmen i bunden, og så kom der kogende vand over. Jeg tror, det var 10 "stripper" vand, der kom på. "Strippen" var en stor træøse med hank. Der kom også humle i øllet. Når det havde stået en bestemt tid, blev der sat en balje under karet, og der blev forsigtigt lindet ved stokken, og øllet løb ned i baljen, vi skulle passe på ikke at få urenheder med ned i baljen.

Nu blev karret tømt, høns og grise var glade for affaldet, og så blev karret gjort rent. Vi gjorde også flasker og ølankre rene, så de var klar til dagen efter.

Øllet kom tilbage i det rengjorte kar, jeg husker ikke, om det blev kogt igen, men det blev sødet med sødetabletter, og der kom cikorie i for at sætte farve, og når det var kølet ned, vi havde et øltermometer, blev der sat

det spændende at se dagen efter, om det var gæret, som det skulle. Gæren blev skummet af, og øllet blev tappet på ankre og flasker.

Min bedstefar kunne ikke undvære sit øl, vi andre var knap så begejstrede for det.

Storindkøb i Randers

Jeg husker også, at min bedstefar kørte i hestevogn til Randers. Han handlede hos købmand Tøttrup i Vestergade. Han kom hjem med store portioner ris, mel, sukker og rå kaffebønner, som vi selv brændte og malede.

Til brænding af kaffe havde vi en gryde lig en stegegryde med låg. Et håndtag stak op i midten, og det drev et stykke jern med små tænder, som fulgte grydens bund. Heri kom bønnerne, og så skulle man røre heri, indtil bønnerne var brændte, det var et tålmodighedsarbejde.

Under krigen kom gryden i brug igen, det var rug og byg, vi brændte. Den store ovn kom også i gang under krigen, vi kunne bruge rugbrødsmærkerne til sigtemel i stedet for det kedelige bygmel.

Slagtinger



Når efteråret kom, skulle der slagtes får og lam. Vi havde en temmelig stor fåreflok, og det var altid spændende om foråret, når fårene lemmede, for hvis et får fik 3 lam, skulle det ene have flaske. Det skete tit, at der blev et flaskelam, og disse lam skulle nok vide at melde sig, når de var tørstige, de kunne hurtigt sætte en flaske mælk til livs. Nogle af lammene blev solgt, og nogle blev tillæg til flokken, til gengæld blev nogle af de gamle får solgt og slagtet. Vi slagtede som regel et par lam og ligeså får. Det var min far, der slagtede dem, ligesom han også slagtede grise – både hjemme men også for vores naboer. Skulle der slagtes en kalv, var det pigen i huset, der skulle flå og slagte den.

Der blev mange rullepølser af lam og får, lårene blev røget. Røgningen foregik i den store ovn, og det var også min bedstefar, der forestod det. Han hentede savsmuld på German Thistedes savværk i Thorsager. Der blev lagt nogle stænger ind i ovnen, hvorpå det i forvejen saltede fårekød blev lagt, og så blev der røget med savsmuld.

Det var lidt ensformigt med al det røgede fårekød til pålæg, men tiden var en anden, og vi kunne ikke lige gå til købmanden efter pålæg, så vi forsøgte at være selvforsynende med alt.

Vi sørgede også altid for at gemme nogle æg, når hønsene gik i fjertab. De blev sat op i en korndyng, og blev med mellemrum vendt, så de kunne holde blommen fri for at sidde på skallen.

Hvis det om sommeren skete, at mælken blev sur, blev den lavet til knapost, jeg husker ikke hvordan, men jeg husker alle de små knaposte oppe på loftet på et langt bræt.

Fåreklipping og vaskning

Vaskning af fårene foregik om formiddagen på grundlovsdag. Eftermiddagen var fri. Dagen efter var pelsen på fårene blevet tør, så vi kunne klippe dem. Det foregik oppe på ladegulvet. Det var min bedstefar og min far og senere min mand, der foretog klipningen, der skulle en vis øvelse til, saksen var spids, og man skulle passe på ikke at stikke fårene med den. Vi



andre hjalp med at holde benene på fårene og sørge for, at ulden kom i sække. Ulden blev solgt til Anton Buck i Kvorning, i stedet købte vi trikotagevarer hos ham. Han kom med sin pose på nakken og bredte ud på stuegulvet, så vi kunne se varelageret. Fåretalgen blev solgt til et sæbehus i Randers, hvor vi fik sæbe og børster i stedet.

Karl Emil Magnussen

Min morfar, Karl Emil Magnussen, var i mange år togfører på banen mellem Mariager og Viborg. Da vi flyttede til Ørum i 1989, havde jeg ikke lige tænkt på, at Ørum var en station på den rute, han havde kørt gennem mange år. Det viste sig dog, at vores gamle naboer, Ida og Ingvar Jakobsen, udmærket huskede Magnussen. På ejendommen Søndermarksvej 27, som vi havde købt, lå der desuden på et loft en del gamle røde brædder, der stammede fra stationen i Ørum. Det var en rar fornemmelse med disse tråde tilbage i tiden. Jeg har kun kendt min morfar som pensionist, og han døde, da jeg var 8 år, så jeg



kender kun til hans tid ved banen fra, hvad jeg har fået fortalt.

Familien med, på det tidspunkt, 3 børn, boede indtil 1927 i Hundested, hvor han arbejdede på banen mellem Hundested og vist nok Hillerød. I 1927 fik han tilbud om arbejde på den nye bane Mariager-Fårup-Viborg. Familien flyttede til Mariager, hvor min mor blev født i januar 1928.

Det var en tid med mindre stress og jag. Når toget holdt i Ørum, kunne han nå at gå over på mejeriet og købe oste, inden turen gik videre.

I en årrække havde han en turnus med mange sammenhængende timer to dage om ugen, efterfulgt af en fridag som ofte blev brugt på jagt. Engang var han på jagt ikke så langt fra banen. Hunden "Sam" var efterhånden oppe i årene og ikke længere så vild med at komme på jagt. På

et tidspunkt stikker den af ned til et trinbræt på banelinien. Da toget kommer, ser de Magnussens hund og stopper, da han vel så også må være der. Hunden hopper ind og tager toget hjem. Bandende over den pokkers hund, kommer jægeren hjem timer senere!

Under krigen var han sammen med min morbror Villy aktiv i Mariager Gruppen, der modtog nedkastede våben og sprængstoffer.

Niels Kofoed, Ørum

Den lokalhistoriske gruppe i Kvorning 1991-1994

En avisnotits i Viborg Stifts Folkeblad den 9. september 1991 fortæller, at der var bestræbelser i gang på, at få startet et lokalhistorisk arbejde i Vorning, Kvorning og Hammershøj sogne. Det var den daværende sognepræst Else M. Kjelgaard, der sammen med den tidligere skoleinspektør Gunnar Kjærhauge tog initiativ til at få startet arbejdet.

Gennem Purhus-Tjele Ugeavis blev der indbudt til et møde den 10. oktober i Vorning Præstegård. Her kunne alle historisk interesserede fra de 3 sogne høre nærmere om projektet. Lederen af Lokalhistorisk Arkiv fortalte om lokalhistorisk arbejde i almindelighed. Det var tanken, at der skulle startes grupper i de 3 sogne, der kunne gå i gang med indsamling af det lokalhistoriske materiale.

Sideløbende hermed var der i Tjele kommunes Forebyggelsesråd bestræbelser i gang for at få oprettet lokalhistoriske arbejdsgrupper rundt i kommunen. Per Christensen fra kommunen fortæller til Viborg Stifts Folkeblad den 6. november 1991, at Forebyggelsesrådet har nedsat en koordinationsgruppe, der skal få gang i dette arbejde, Else Ostefeld, Kvorning, var med i denne koordinationsgruppe, og hun var også aktiv i den lokale gruppe i Kvorning, der blev nedsat efter mødet i Vorning Præstegård.

Mødet i Vorning Præstegård mundede ud i, at der blev nedsat en arbejdsgruppe i Kvorning, men ikke nogen i Vorning og Hammershøj.

Gruppen i Kvorning kom til at bestå af:

Else og Harald Ostefeld
Johanne Christensen
Marie Albertsen
Bent Søgaard
Ellen Sørensen
Gunnar Kjærhauge

Gennem Forebyggelsesrådet lånte gruppen båndoptager til lave båndinterview af ældre mennesker i Kvorning.

Undervejs i gruppens arbejde blev man opmærksom på, at Forsamlingshuset snart havde 100 års jubilæum. Gruppen satte derpå kræfter ind på at få lavet en udgivelse omkring forsamlingshuset og det liv, der havde udfoldet sig der. Den 15 oktober 1994 kunne gruppen ved en reception i Kvorning Forsamlingshus præsentere sit færdige arbejde. Først og fremmest var der det færdige jubilæumskridt om Kvorning Forsamlingshus. Men der var også en stor udstilling af gamle billeder, som gruppen havde fået indsamlet, og som kunne berette om mennesker og begivenheder i Kvorning i ældre tid.

Tirsdag den 9. oktober 2007 samledes de tilbageværende medlemmer af gruppen hos Else og Harald Ostfeld til en samlet aflevering af gruppens materiale til Lokalhistorisk Arkiv. Knud Erik Riisager modtog materialet for at aflevere det til arkivet.

Kilder: Skriftet Kvorning Forsamlingshus – 100år

Knud Erik Riisagers samling på Lokalhistorisk

Arkiv.

Lokalarkivet i skyggen af corona

I december 2020 afholdt Statsministeriet to pressemøder, der indvarslede en forestående lukning af store dele af landet - med de deraf følgende velkendte retningslinjer.

Det første af ovennævnte pressemøder blev afholdt den 7. december, på hvilket det daværende risikoniveau på tre blev hævet til fire ud af fem i varslingsystemet. Den alvorlige baggrund for den beslutning var et smittetal en uge forinden på 12.241. Samtidig blev det varslet, at en nedlukning af dele af landet inden længe ville blive annonceret.

Det andet pressemøde blev afholdt den 16. december, hvor det egentlige smittetal var steget til 22.000 og det såkaldte kontakttal til 1,2 (hvilket vil sige at ti personer kunne smitte 12 nye personer). Som forventet blev store dele af landet lukket ned allerede den følgende dag. For arkivets vedkommende kom det til at betyde, at vi måtte gå på jule-

ferie umiddelbart derefter.

Hvad vel kun få af os havde fantasi til at forestille os var, at der skulle gå et halvt år, før lokalarkiverne igen måtte åbne.

Det har imidlertid ikke betydet, at arbejdet på arkivet har ligget stille. En del tid er gået med oprydning, registrering, opdatering af nyt PC udstyr m.m., og med at forberede præsentation af arkivet og husets historie, eftersom Tjeleegnens Lokalarkiv skulle have været vært for de øvrige lokalarkiver den 14. april. Et møde der imidlertid grundet vores fortsatte lukning måtte udsættes.

Håndværksmæssigt har arkivet i de første måneder af 2021 desuden fået sat nye vinduer og døre i samt et næsten nyt gæstetoilet.

Den første gang lokalarkiverne begyndte at tro på en genåbning umiddelbart efter pressemødet den 21. april. For vores vedkommende ville det i så fald have betydet, at vi kunne have åbnet arkivet den 26. april.

Vores forhåbning om genåbning i april bristede imidlertid.

Næstfølgende pressemøde den 7. maj bevirkede, at den næstfølgende genåbning betød, at vi i stedet kunne se frem til at åbne arkivet mandag den 10. maj. Allerede dagen efter modtog vi en kontramelding fra Kulturministeriet. Lokalarkiverne måtte alligevel ikke åbne, som vi blev stillet i udsigt qua pressemødet den 7. maj. Vi måtte altså væbne os endnu en gang med tålmodighed.

Næstfølgende tidspunkt for en mulighed for åbning opstod den 17. maj. Endnu en gang blev arkivets åbningsdato fejlagtigt meldt ud på diverse platforme og til arkivets frivillige kræfter m.v., idet arkiverne endnu en gang modtog kontramelding i forhold til den genåbning, der var blevet annonceret. Midt i al forvirringen af meldinger og kontrameldinger er arkivet dog omsider blevet åbnet med diverse restriktioner om afstand, mundbind/visir, afspritning, coronapas etc.

Det er på den baggrund en sand fornøjelse, at det den 10. juni blev besluttet, at forholdene er blevet af en sådan beskaffenhed, at flere af de hidtidige retningslinjer med virkning fra den 14. juni vil blive afskaffet eller væsentlig lempet. Med den melding kan vi på arkivet herefter gå på sommerferie den 22. juni ... med en klar forventning om, at arkivet åbner igen den 2. august på næsten "normale" vilkår.

Arkivleder Jimmy Fisker

At være barn af tiden og tidens sociale arv

På opfordring vil jeg prøve at give en kort beskrivelse om min slægts sociale arv, og det at være barn af tiden.

Med 2021 sociale briller vil dette være svært at forstå.



Cecilie Marie Pedersen blev den 22. februar 1872 gift med Laurits Andersen.

De bosatte sig på Hovmosevej, på Vejrum Hede, Vejrum Nørremark, hvor der blev bygget et par huse af kampesten på hedeloddet. Det var et ufatteligt hårdt slid at få opdyrket den lyngklædte hede, og ud af denne jordkvalitet få en avl og deraf udbytte.

I hurtig rækkefølge over en periode på 10 år fødtes der 8 børn, alle drenge.

Med guds frygt, flid og nøjsomhed blev de første år i ægteskabet efter sigende lykkelige. Dog oplevede de den store sorg at miste et barn 6 år gammel.

Omkring 1886 ramte sygdommen som en megen ubuden gæst familien, Laurits blev ramt af en sindslidelse.

I mange og lange perioder måtte han have ophold på sindssygehospitalet i Viborg. De sidste år af hans liv bliver opholdet permanent, og han dør der i 1917.

I disse perioder stod Cecilie Marie alene med dyrkning af ejendommen og bekymringen for udkommet og de 7 drenges opvækst.

Et sådant hospitalsophold var ikke gratis. Hun måtte af egen lomme betale kr. 200 om året, når Laurits var indlagt. Hun gik til sognerådet og bad om hjælp. Men der var næppe hjælp at få, thi ræsonnerede sognerådet, hun ender alligevel i fattighuset med alle de børn, så lad hende blot bruge det først, hun selv kan spare sammen.

Cecilie Marie var en stærk kvinde med en ukuelig viljestyrke, holdt hun sig oven vande, hun snød sognerådet.

Selvfulgelig satte disse vilkår spor i hjemmet og ikke mindst i børnene. Min morfar var et af disse børn. Han måtte ud at tjene, da han var 7 år gammel. Han kom på en gård i Asmild sogn, hvor han dårligt nok fik så meget mad, at han kunne blive mæt. En aften drev sulten ham hjem til moderen, hvor han grådkvalt beklagede sin nød, bad så inderligt om at blive løst fra dette job.

Fantasien sætter ingen grænser for, hvor ondt det må have gjort i en mors hjerte og ej heller i drengens, da hun måtte sende ham retur med ordene ”du er nødt til at gå tilbage, jeg har ikke det bareste brød, jeg kan give dig.”



Jeg hørte aldrig min morfar sige ordet far, nej det var navns nævnelse Laurits. Der har sikkert ikke på dette tidspunkt været stor forståelse i befolkningen for psykiske lidelser, og skammen over at have en far på sindssygehospitalet, har for et barn været helt ubærlig.

Jeg mindes, når min morfar i sit seniorliv smurte en skive rugbrød, blev der stadig sparet på pålægget, en skive pålæg kunne sagtens fordeles på mere end en skive brød.

Det var lidt om at være barn af tiden og den sociale arv. Det kan da umuligt være det, vi mindes, når der tales om de gode gamle dage eller??

Der var ikke meget forkælelse eller plads til at være kræsen, spørgsmålet var så absolut ikke, hvad man havde lyst til at spise, men hvad man kunne få og deraf blive mæt. Ung som ældre har vi grund til at være taknemmelig og ydmyg overfor nutidens goder.

Disse brødre blev alle velfungerende samfundsborgere. De havde i sandhed også lært at yde, før der kunne nydes.

En af brødrene bosatte sig på Fyn, de øvrige bosatte sig her på egnen og ernærede sig ved selvstændige landbrug.

Den ældste søn overtager barndomshjemmet, hos hvem Cecilie Marie dør som aftægtskone i 1942, omgivet af familien med kærlig og omsorgsfuld pleje.

Kilder: Det dages af Anker Vestergaard

Slægtsbog samt anernes legender

Marna Andersen

Tilbud fra bønder i Pederstrup.

Thorvald Lyngsøe var 33 år, og P. Andersen var 41 år .

De havde begge pænt store gårde, så måske har det været en familieopgave. Børn og karle kunne jo godt ringe solen op og ned.

Det kunne være svært at sammenligne de to tilbud, men det blev Thorvald, der fik jobbet for 210 kr., men Peders tilbud indebar jo noget mere, så

Jørgen Dalager

Samlit Tilbud

Saa Ringning af Pederstrup Kirke Klokke

Samt Ringning i Kirken

Og Fyring med tillæg af Brandstet fra Dec 1-11-1928 til Dec 1-5-1929

Reueholdelse af Kirkegaarden fra Dec 1-4-1928 til Dec 4-4-1929

for en Pris af 385 Kr

Th Lyngsøe
Pederstrup

Undertegnede giver Tilbud paa Ringning og Ringning af Pederstrups Kirke, for et Aar. For en Pris af 210 Kr

D. 14 Marts 1928
P. Andersen.

		<i>Hævet af Sognensråd</i>	<i>500 00</i>	
		<i>Lærer Salomon Jørgen Nordal</i>		<i>106 25</i>
		<i>Hans Svendsen</i>	<i>118 65</i>	
		<i>Hælkning m m i Kirken</i>		<i>35 00</i>
		<i>Fyring i Kirken</i>		<i>71 00</i>
		<i>Reueholdelse af Kirkegaarden</i>		<i>40 00</i>
		<i>Ringning og Ringning</i>		<i>210 00</i>
		<i>Lærer Salomon Nordal Nordal</i>		<i>106 25</i>
	<i>7/10 30</i>	<i>Afregningsjerner i Kirken</i>		<i>283</i>
	<i>4/11 30</i>	<i>Meninghedsmøde</i>		<i>373</i>
		<i>Tilbage i Fællesmidler 3/4 1929</i>		<i>4 00</i>
		<i>Brandpenge</i>		<i>603</i>
			<i>688 34</i>	<i>809 37</i>

Hollænderier i Danmark, herunder på Viskum Hovedgård.

”Der var engang”, sådan begynder mange eventyr, men dette er sandt. På den smukke Viskum Hovedgård blev der i maj 1934 født en lille pige, det var mig, og jeg blev døbt i den gamle Viskum Kirke. Den havde engang været ejet af Viborg Bispestol, men efter reformationen hørte den under kongen, og senere overtog Viskum Hovedgård tienden.

Min farmor var døbt Johanne Behrens, og da min far også havde fået navnet Behrens ved sin dåb, gik det videre til mig, og jeg blev døbt Birte Eva Behrens Mikkelsen.

Desværre døde min farfar i 1930, og min far skulle bestyre godset, men det var i den vanskelige periode i 30-erne, og desværre han fik dårlige hjælpere, så i maj 1936 gik Viskum på tvangsauktion. Mor flyttede med mig til Odense, hvor jeg voksede op.

Her var jeg heldig på Sct. Knuds Gymnasium at få lektor Jørgen Hæstrup, den kendte modstandsmænd, som historielærer, så historie blev en del af indholdet i min ”rygsæk”.

Da jeg blev pensionist, gav jeg mig til at finde både min mands og mine egne aner på begge sider af vore forældre. Behrens-slægten var særlig spændende, for det viste sig, ved et besøg på arkivet i Ratzeburg, at familien var hollændere. Det stod som en betegnelse på beskæftigelse. Men hvad var det? Jeg er altså efterkommer af en indvandrer!

Da arkivet lukkede, og jeg ikke havde fået noget skrevet ned, tiden var kort, bad jeg om kopier af det, jeg havde fundet frem, men det kunne ikke lade sig gøre. Da jeg gjorde gældende, at jeg var kommet fra Hadsund kun for at finde det, som jeg havde fundet, men ikke havde haft tid til at nedskrive noget, tilbød den venlige dame at tage afskrifter og sende til mig. Jeg havde spurgt om, hvad den beskæftigelse gik ud på. Det vidste damen ikke, men da jeg modtog afskrifterne, var der en forklaring med. De var mejerister.

Efter reformationen opstod der flere steder en modreformation, bl.a. i Holland. Her blev evangelisterne et, af katolikkerne, jaget folk, og de flygtede bl.a. til Holsten og Slesvig. Her forhandlede de med godsejerne, der antog dem, og det viste sig snart, at mejeridriften blomstrede.

”Hollænder” blev altså en erhvervsbetegnelse. I gamle tysk-danske ordbøger står der ved opslag på hollænder - mejerist. Hollænderne forpagtede sig ind på et gods for et år af gangen fra 1. maj til 30. april året efter, og de betalte en pris pr. ko.

Hurtigt blev den besætning, der var på stedet, solgt, det var nemlig (de første år) som regel dyr, der skulle opfedes, altså kødkvæg, i stedet blev der indkøbt malkekvæg.

Hollænderne fik anvist græsningsarealer, og efter høst måtte kørne græs på stubmarkerne. Ved kostaldene



Smørret tilsættes salt og æltes

skulle der være rum til vinterfoderet, som godset skulle sørge for.

Godset skulle også sørge for brænde og gavntræ, det sidste blev anvendt til at fremstille nødvendige arbejdsredskaber. Baljer, tønder/ dritler og andre større ting tilhørte godset og gik derfor videre til den nye mand. Der skulle være en bolig for familien. Hollænderen ansatte piger og koner til at malke og andre opgaver. De fik kost og løn af hollænderen. Hollænderen havde ansvaret for levering og transport af produkterne, ligesom han forhandlede med godsejeren, forvalteren, smør- og ostehandleren og fragtmændene. I det daglige arbejde blev hollænderen hjulpet af en hollænderkarl, som ofte var søn af en hollænder, og som på den måde lærte faget. Måske var det et familiemedlem. Meget ofte giftede hollændere sig med folk fra samme erhverv, nøjagtig som min tipoldefar gjorde.

Joachim Behrens - min tipoldefar - blev den 27. maj 1843 gift med Christine Sander i

Asmild Kloster Kirke. Han var da 39 år og var født i Lehmkuhlen i Holsten, men

Døbt i Lebrade Kirke. Christine, der var 20 år, var født i Lühhorst også Holsten, som

datter af ”hollændere”.

Det viser sig, at begges familier næsten samtidig er kommet op i Jylland først i 1800-tallet. En bror til Joachim, Claus Behrens (de har flere navne, men jeg nøjes med et ene) blev gift i Odder Kirke i 1835 med en datter af en mejeriforpagter. Familien tilbragte 1853-54 på Viskum, og kom tilbage i 1855 og blev der til 1860. De havde mange børn. Når vi ser på dåbsedler, ses det ofte, at et familiemedlem af godsejerfamilien har været fadder, når en hollænder fik døbt et barn. Det tyder, som jeg ser det, på agtelse for hollænderen.

På det tidspunkt, hvor Claus Behrens med familie var på Viskum, var Viskum ejet af hofjægermester Theodor Emil Neergaard. Han overtog Viskum i 1844, og blev i 1859 gift med en datter fra Tjele Ida von Lüttichau. Da han døde i 1865, førte hun gården videre et par år.

Jeg gætter på, at mejeriet var indrettet i den "udbygning" der er midt på stuehuset, dvs. beboelse i stuetagen og mejeri i kælderen, men det er altså gæt. Jeg tænker på den ene længe af det tre-længede stuehus. Den nordlige del ud mod vejen kan være bygget til senere, her viser fotos, at der er kælder under.

Hollænderens kone havde ansvar for alt indendørs arbejde, så også hun havde et stort ansvar og et stort arbejde. Der blev lagt vægt på, at malkningen skete på helt bestemte tider, og at der blev malket rent, ligesom de holdt øje med, hvor meget fløde, den enkelte ko leverede. Om de lavede egentlige fedtprøver har jeg ikke fundet noget om, men derimod har jeg fundet et jubilæumsskrift:

100 år med ydelseskontrol. 1895 -1995 udgivet af Landsudvalget for kvæg.



Her fortælles, at da andelsmejerierne kom til, malkte mejerierne flødeindholdet fra hver leverandør. Der var forskel på hvor meget mælk, der skulle bruges for at producere ½ kg (et pund) smør.

I 1893 havde en schweizisk kemiker fundet en metode, der gjorde det muligt at analysere mælken fra hver enkelt ko. Der blev fremstillet en kontrolkasse med alt udstyret, og på landbrugsskolerne havde unge landmænd mulighed for at blive uddannet som kontrolassistenter. De blev ansat af en kontrolforening, og når assistenten var færdig et sted, skulle den pågældende landmand, hos hvem han havde spist og sovet, fragte kassen videre til den næste landmand, der var med i kontrolforeningen.

Hollænderkone tog imod mælken, gennem en si fik hun den hældt over i store flade mælkefade,

ofte af træ, der for at lette rengøringen indvendig var malet røde med mønje og grønne udvendig og med sorte jernbånd. Det kunne også være metalfade.

Alt efter vejret, tog hun stilling til, hvor meget mælk, der blev hældt i fadene, som så blev sat ned ved siden af hinanden, 10 fade på 3 rækker, på gulvet i en mælkekælder, der som regel var gravet lidt ned, så der kunne være koldt vand omkring den. Der skulle holdes øje med, hvornår fløden samlede sig. Hun skulle sørge for, på det helt rigtige tidspunkt, at skumme fløden. Fløden måtte ikke blive sur, så det var vigtigt at holde godt øje. Til skumning brugte hun en ske, en cirkelrund, svagt hulet plade, træ eller metal med huller i, på en diameter på 10-12 tommer. Skeen blev forsigtigt sat lodret ned ved bøttens kant, og så skubbede hun fløden forsigtigt ind mod midten og samlede fløden op i en flødespand, måske af kobber eller messing, og hældte den i flødetønden. På den måde havde hun målet på fløden og kunne hælde den i kærnen, idet man som regel kærnedede en tønde fløde af gangen. Denne fremgangsmåde og den uhyre renlighed betød, at kvaliteten af hollændersmørret, der via Hamborg og Kiel blev sendt til England, opnåede en betydelig bedre pris end tidligere afsendt smør. Det blev solgt i England som Kieler-smør. For at få gode produkter, var pinlig rengøring et must, så spande, bøtter, ja alt hvad det blev brugt, blev hver dag vasket og gulvet spulet. Hun havde selvfølgelig hjælpere, men samtidig var det også hendes ansvar at sørge for forplejning af familien og for de karle og piger, der var ansat i Hollænderiet. Børnene skulle hun også tage sig af, kort sagt alt med mad, tøj og velvære. Når der var indgået en forpagtning, drev hollænderne forretning for egen regning og risiko. De sparede op, og når de var 25, var de myndige og kunne gifte sig og få den første forpagtning. Der skulle helst være ca. 50 køer. Gik det godt, søgte de en større flok køer, og derfor flyttede de ofte rundt i landet.

Nogle gik det godt for, andre mindre godt. Når hollænderen netop omkring 1820 blev efterspurgt i kongeriget og hentet op fra Holsten, så skyldtes det dels, at der blev talt om deres dygtighed indenfor mejeribrug, og da priserne netop efter en nedgangsperiode voksede, sendte mange godsejere bud efter disse hollændere. De ønskede kvalificerede mejerister. Det viser sig også på godsejersnavne, at der var familieband mellem Holsten og det øvrige kongerige.

Selvfolgelig skete der i årenes løb en udvikling på de mange herregårdsmejerier, og de klarede sig fint, men da andelstanken opstod i Danmark omkring 1851, og da samtidig højskoler og landbrugsskoler vandt indpas, kom der i 1882 det første andelsmejeri i Hjedding. På et tidspunkt måtte disse hollændere se sig om efter et andet erhverv.

Claus fra Viskum døde ret ung. Min tipoldefar sluttede som bødker, som også hans søn, min oldefar, blev udlært som. Det havde noget med faget at gøre.

Da jeg i 1957 havde arbejde i Hjørring, var der bødkerer i nærheden af Hjørring, der lavede smørtønder (dritler) til mejerier til forsendelse af smør til bl.a. England.

Birte Behrens

Nørgaard

Nørgaard i Ørum var oprindelig en fæstegård under Stamhuset Tjele. Via Godsarkivet kan man finde oplysninger om fæstegårdene. Blandt Tjeles fæstegårde i Ørum er Nørgaard den eneste, der blev på den oprindelige placering.

Der er optegnelser over skifteforretninger ved dødsfald, herunder registrering og deling mellem arvinger. Brandtaksationer efter brand. Gamle og gulnede skrifter, som kan fortælle os en hel del om forgangne tider. I kirkebøger ser man bl.a. fødsler, dødsfald, vielser og i folketællinger kan man se, hvem de boede sammen med.

Nørgaard har været en slægtsgård gennem flere hundrede år. En epoke der fik sin afslutning i 2020.



Luftfoto af Nørgaard 1951

Den første søndag i Fasten i 1796 blev Søren Lauersen Nørgaard døbt i Ørum Kirke.

Han vokser op sammen med sin to år ældre bror. I 1805 eller ca. der omkring var han tæt på at drukne i Ørum Sø. Han var uden forældrenes viden en morgenstund ved vintertid løbet ud for at more sig med at glide på isen. Imidlertid var isen bristet under ham, og han faldt i det iskolde vand. Ingen andre var tilstede, men på afstand havde en lidt ældre dreng set ulykken og var straks ilet ham til hjælp. Han undgik druknedøden og overlevede, begge slap de fra ulykken med uskadte helbred.

Den 23. november 1821 vies Søren Lauersen Nørgaard til Karen Sørensdatte fra Velds i Ørum Kirke. De er begge 23 år.

Den 30. januar 1832 får Søren fæstebrev fra Tjele

Gods efter faderen, der dør kort derefter, og i 1854 bliver Søren selvejer af gården, han frikøber Nørgaard fra Tjele Gods.

Sammen får de 6 børn, og Søren dør i 1867 som 72-årig, Karen i 1881 som 84-årig.

I 1865 sælger de Nørgaard til en søn og går på aftægt i gården, og i 1873 videresælges fødegården til den yngste af børnene, Jens Sørensen Nørgaard.



Bryllupsbillede

Jens var 31 år, før han var klar til at stifte familie og føre slægten videre på Nørgaard. Han har været ansat på Tjele som herskabskusk og har sikkert ofte i den bestalling fragtet herskaberne fra Tjele til besøg på Fussingø, og fordrevet ventetiden med besøg i køkkengemakkerne. Der har han mødt den smukke frøken Frederikke Vilhelmine Henriette Beyer, der var født i Slesvig.

Lensgreveparret Scheel-Plessen på Fussingø ejede også godser i Holsten. Han var i mange år dansk gesandt i Stockholm, hvor hans tjeneste bl.a. blev honoreret med den fornemme elefantorden. De holdt meget af at opholde sig på Fussingø. Trods forholdet mellem kongeriget og holstenerne i disse år var meget anspændt med Treårs-krigen fra 1848-51 og senere tabet af Sønderjylland i 1864 ved Dybbøl, forblev lensgrevefamilien loyale overfor de danske konger og en god støtte for dem.

Frk. Beyer var ansat som mejerske på godset i et meget ansvarsfuldt job. Det var før mejeriernes æra og i en tid, hvor man på gårdene selv forarbejdede al mælken.

Frk. Beyer var 27 og Jens var 31 år, da de den 3. maj 1873 bliver viet i den smukke og maleriske landsbykirke i Ålum, som førhen har været ejet af Fussingø Gods.

De flytter ind i barndomshjemmet, og året efter kommer der også en lille Søren Sørensen på Nørgaard, opkaldt efter farfaderen. Vilhelmine og Jens får i alt 6

børn. De 4 ældste er født på Nørgaard, mens de 2 yngste er født på Tjele Hedegaard. Jens har helt sikkert været en betroet medarbejder på Tjele, og fra ca. 1882 og 10-15 år frem var han også forpagter af Tjele Hedegaard, som de også boede på i den periode.



Fussingø Gods

Familien boede på Nørgaard og led et stort tab, da gården den 18. maj 1898 nedbrændte totalt. - Branden opstod som følge af 8-årige Antons leg med tændstikker. Drengen var fra Fattighuset i nabolaget. Han var meget vellidt og kom dagligt i gården. På brandtomten var der kun en del af murene og 2 skorstene tilbage. Gården var også dengang en firlænget gård med stuehus i syd. Der var lade og fåresti i øst, lade i nord, svinestald, hestestald og kostald i vest, og vest for gården var der bygget et vognskur. Der var foretaget flere tilbygninger, der ikke var forsikret. Foruden inventar og hele kornbeholdningen indebrændte 1 tyr, 2 kvier, 2 ungdreager, 2 kalve og 7 svin. I brandrapporten nævnes ingen køer, får og heste, de har sikkert været ude, da branden opstod midt på formiddagen. Af indboet blev det meste af det, der fandtes i stuerne reddet, mens det, der var på loftet, blev flammernes bytte. Den 3. maj var der

både sølvbryllup og bryllup i gården, og derfor var en del af bohavet anbragt på loftet for at få bedre plads. Det var ældste datter Marie Sørensen Nørgaard på 21, der blev viet til 27-årige Jens Olesen Jensen, der samtidig overtog nabogården efter sin far.

Denne gård er i dag på Industrivej 8, Ørum, tilhører Ella og Vagn Aage Kjeldsen, nu dog kun med et lille jordtilliggende. Da vi flyttede ind, blev vi spurgt, om vi bl.a. ville overtage nogle gamle familiefotos, heriblandt det viste bryllupsfoto af Vilhelmine og Jens Sørensen Nørgaard, og de 2 viste gamle Wienerstole. Antikvariske det er de gamle stole, men det kunne være spændende at vide, om de også har overlevet branden i 1898. Under begge stole findes et firmastempel, hvor der står THONET AUSTRIA, og herover findes med håndskrift J. Nørgaard.



De to gamle Wienerstole

Men tilbage til familien Sørensen på Nørgaard. Søren Sørensen Nørgaard bliver i 1903 gift med Kirstine Christensen fra Velds, de overtager slægtgården, og Vilhelmine og Jens Nørgaard bygger en lille aftægtsejendom på en jordlod overfor gården, der nu hedder Vingevej 24. Jens dør 4. maj 1910, Vilhelmine 6. august 1921.

Søren Sørensen og Kirstine fik 4 børn. Døtrene Vilhelmine, Johanne, Jenny og en søn Jens, der døde som barn. Johanne bliver i 1933 gift med Valdemar Pedersen "Nørgaard". De var bestyrer indtil 1943, hvor enken Kirstine gik på aftægt i gården.

Johanne og Valdemar Pedersen Nørgaard får 2 døtre, Lilly og Rita. I 1963 bliver Rita gift med Leo Pedersen, og de har drevet Nørgaard, indtil de solgte til Viborg Kommune for at gøre plads til en ny børnehave.

Ella Kjeldsen

To slægter og et bryllup i Bigum

Landmandsfamilien på Bakkegården og murerfamilien i Bigum By.

Lokalhistorisk foredrag i Bigum Forsamlingshus onsdag den 25. august kl. 19.30

Beretningen om mødet mellem Jenny og Søren, som får et langt og lykkeligt ægteskab - trods forskellig social baggrund og skepsis fra omgivelserne. Gennem deres flittige brevvekslen gennem halvandet år, hvor de var ude og tjene langt fra hinanden, får vi indblik i vilkårene for tjenestefolk på land og i by i tredivernes kriseramte Danmark.



Foredrag af Ingrid Stage, datter af Jenny og Søren,

født i 1948 som næstsidste barn i deres børneflokk på 11. Ingrid Stage er pensioneret studielektor og tidligere formand for Dansk Magisterforening i 14 år. Da Ingrid Stage gik på pension, fik hun tid til at læse en æske fuld af breve, som hun arvede efter sin mor, omkring 300 breve udvekslet mellem Jenny og Søren og familien i Bigum. Brevene gav stof til eftertanke og en artikel i *Tjele på Langs*, 2020 og nu dette foredrag i Bigum Forsamlingshus.



Alle er velkomne, der er fri entré, og der serveres en forfriskning.

Arr.: Bigum Forsamlingshus og Lokalhistorisk Forening.

Den digitale verden

Tekster på papir er jo rigtig godt, men alle der arbejder med slægtsforskning og lokalhistorie ved, at det især er på computeren man skal søge.

Derfor er det vigtigt, at vi alle hjælper de digitale ”nørder” der beredvilligt samler og lægger ud på nettet.

FIND LINK I NÆSTE SPALTE



www.tjelearkivet.dk

[Tjeleegnens Lokalhistoriske Arkiv](#)

Leo Skov er vores ”nørd”, der samler og lægger ud på hjemmesiden. I kan her gå ind under ”Lokalområder” og finde, hvad der er lagt ind under jeres sogn eller by.

HJÆLP :

Hvis Leos arbejde virkelig skal lykkes, så må vi alle være med til at samle.

Når I finder noget, som kunne blive lagt ud på hjemmesiden, så kontakt Leo på leoskov@gmail.com. El. 61652177

I kan også på Facebook se og deltage i dialog om billeder og tekster.



Tjele-egnen gamle og nyere billeder og historier
Offentlig gruppe · 717 medlemmer

Her kan man også møde Flemming Daugaard, som får placeret egnens gårde og huse på nettet.



Flemming Daugaard ▶ Tjele-egnen gamle og nyere billeder og historier

På [arkivdk](#)

kan I efterhånden finde flere og flere billeder fra Tjele-egnen. Karen og Solveig sider på Arkivet og lægger billeder ud på Arkiv.dk..

Og I har mulighed for at se, hvad I ser, for der er tilføjet kommentarer.



Jørgen Dalager

GENERALFORSAMLING
TJELEEGNENS LOKALHISTORISKE FORENING
Tirsdag den 17. august 2021 - kl. 19.00
Torvehallen. Jernbanegade 3, Hammershøj - 8830 Tjele

Dagsorden iflg. vedtægternes § 5 således:

Valg af dirigent og skriftfører

Beretning for året 2020

Lokalhistorisk Forening - v/Karsten Sørensen

Bogselskabet - v/Lene Hove

Regnskab 2020

Lokalhistorisk Forening samt Bogselskabet - v/Per Vester

Budget 2021 og fastlæggelse af kontingent. - v/Per Vester

Arbejdsplan for år 2021 - v/Karsten Sørensen

Indkomne forslag.

Valg af bestyrelse, suppleanter og revisorer – jfr. § 8

På valg er: Karsten Sørensen, Karen Vesterby, Jørgen Dalager og Marianne Lybæk-Witt

Bestyrelsessuppleanter: Hanne Holm og Linda G. Kranz

Revisorer: Svend Haakon Jensen* og Knud Østergaard*

Revisorsuppleant: Solveig Nielsen.

(* Ønsker ikke genvalg)

Eventuelt.

Efter generalforsamling er der kaffebord.

Kontingent til Tjele Lokalhistoriske Forening.

Det er nu tid for betaling af kontingent.

Betales senest 1. september 2021

kr. 100 for et enkelt medlemskab kr.

150 for en husstand.

Kan betales på følgende måde:

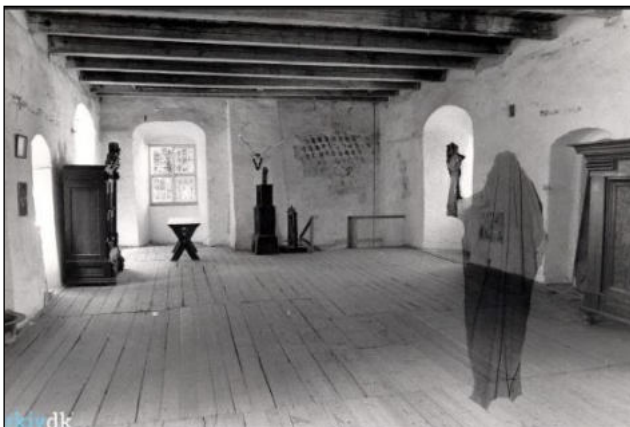
Overførsel til foreningens konto i Andelskassen – 5966 5005126

Mobile Pay – 40486029 (Per Vester)

**Ved henvendelse på arkivet Tjelevej 8 i Ørum mandage mellem kl. 14 og 17
Husk at oplyse medlemsnummer – det står på medlemsbladet. Er der spørgsmål om betaling af kontingent, så ring eller skriv til kasserer Per Vester på telefon 40486029 eller mail kaper@lic-mail.d ,**



Høst på Sødal 1883



"Riddersalen" Tjele Gods 1984



Et par billeder og en ny historie om en fattig husmandssøn fra Vrå, Sødalvej nr. 17., der er født i 1900, Niels Iversen . Som seksårig passede han får på Sødal, men senere blev han kusk Tjele Gods og fik en karriere på flere godser. Det er Niels, der sidder til højre med læremester ved sin side.

I får nok historien en anden gang.

Kilde:

