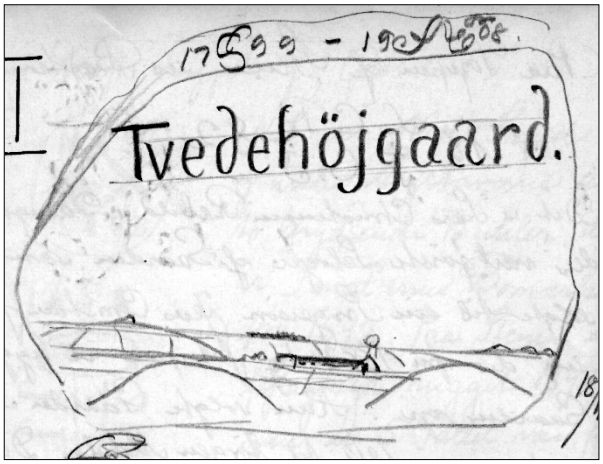
Bagning i Tvedehøjgård cirka 1845

Optegnet af Th. Johansen efter Nationalmuseets etnologiske undersøgelsesspørgeskema nr. 2 (og indsendt).



Sten ved indkørsel til Tvedehøjgård

Meddelt af Kathrine Henriksen, boende i kvistlejligheden over telefoncentralen hos købmand og centralbestyrer P. Borup, Aarestrup. Hun er nu (1943) 91 år, født i Tvedehøj d. 28. januar 1852. Forældrene var gårdfæster Henrik Mikkelsen, født i Volsted by d. 8. april 1814, død i Tvedehøj d. 10. marts 1895 og hustru Ane Kirstine Jensen, også født i Volsted by d. 12. september 1813, død i Tvedehøj d. 12. juli 1904. De blev fæstere af gården, der var under Torstedlund gods, og flyttede ind den. 9. april 1845. Hans fæstebrev er dog først dateret 14. marts1846, og han var fæster i 50 år og én dag. Kathrine Henriksen tjente i konfirmationsalderen i Røde Mølle, Aarestrup sogn hos sin moster Johanne, der var gift med mølleren Niels Jensen. I 1876 lærte hun mejeribrug i Råkildegård og tjente derefter hos en tysker, Rentoft, i Nørbjerggård i Hanherred, i Bredmosegård ved Dybvad, hos sognefogeden i Ravndrup og var derefter hjemme i Tvedehøj før hun blev gift med snedker Jens Chr. Sørensen, der også blev ejer og møller af Røde Mølle.

Det følgende er optegnet af lærer Th. Johansen i de første dage af februar 1943

Tiden for oplysningerne om bagning i Tvedehøjgård, der var på cirka 86 tønder land, stammer således fra tiden 1845 og opad. I gården var mand, kone, én karl og seks børn.

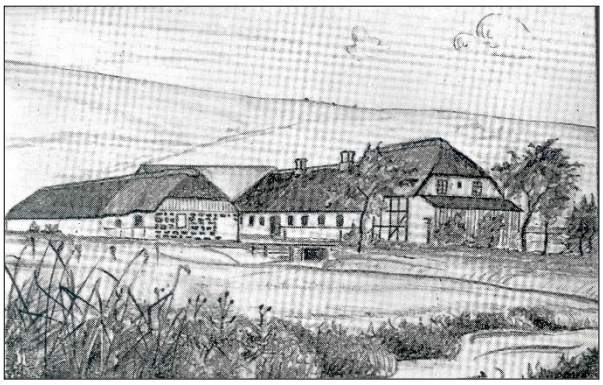
Når man ikke havde mere brød hos Henrik Mikkelsen i Tvedehøj, så bagte man lige meget hvad dag i ugen det var, dog aldrig på søn- eller helligdage. Bagningen var ikke i nogen retning ledsaget af tegn, thi man var ikke overtroiske.

Hen mod aften på den dag før der skulle bages, hentede Ane Kirstine ”deintrow” ned. Det stod ved østermuren til nord i bryggerset. Det lå der med bunden i vejret på to ligskamler, som Kirstines afdøde første mand snedker Jens Nørgaard i Volsted havde lavet. Den ene, hovedendeskamlen, var lidt længere end fodendeskamlen. Dem havde han lavet til at sætte ligkister på i sit værksted, når han lavede ligkister til folk i Volsted.

Først gik hun ind gennem køkkenet til stuen ved søndersiden af bilæggeren, hvor hun stillede den længste skammel helt ind mod sovekammervæggen og så den korte cirka en god alen fra den. Så gik hun med en tarkjavs ud i bryggerset, rejste deintrowed på enden og tørrede det af med kjavsen. Så tog hun truget i favn foran og med bunden mod sig og kantede sig gennem det aflange køkken forbi arnen og ind i stuen, hvor hun stillede det med bredsiden mod bilæggeren. Den nordre side af deintrowed var kun et par tommer fra ovnen, thi Ane Kirstine stod med ryggen mod lyset fra de to vinduer bag langbordet, så man kunne ude fra gårdspladsen se hendes ryg, når hun ældtede. Stuehuset lå i vest-øst i nordsiden af den firelængede gård.

Samme dag over middag var Henrik Mikkelsen kørt af gårde med sine to heste, en brun og en blisset. Den blissede red Henrik i øvrigt på, da kong Frederik den 7. ledsagedes af 20 – 30 bønder til hest igennem Gravlev sogn fra nord til Rold sogns treskel. Kongen indviede i cirka 1858 Aalborg-Hobro landevej. Han holdt stille udenfor Gravlev Skole og hilste på folk, og

Kathrine Henriksen så ham kun gennem karetens vindue, thi hun var nær kommet for sent. Den blissede var den dag helt vild af begejstring og ville løbe foran alle andre ryttere, men Henrik holdt den godt an, for han var en god rytter.

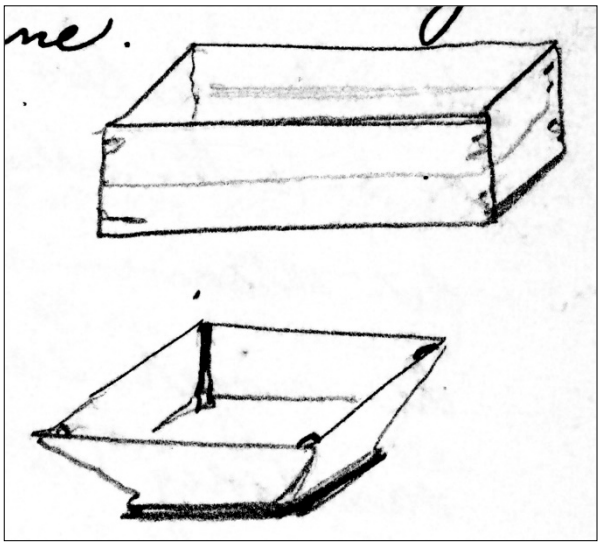


Røde Mølle

I vognen havde han her på bagedagen fire skæpper rug og et par skæpper byg til gryn. Rugen fik han "molt mæ de sam'", men grynene fik han ikke med samme dag. Han kørte til Røde Mølle, hvor hans svoger Niels Jensen, Bro Niels, var møller. Bro Niels var fra huset ved Buderupholm bro, hvor man måtte betale bropenge for at komme over åen.

Hen mod aften var Henrik hjemme igen, og så snart han havde fået hestene spændt fra, kom han ind ad gangdøren ind i stuen med rugmelssækken i favnen. Han hældte det halve af melet i det opstillede deintrow og satte sækken på gulvet ved siden af. Så kunne Ane Kirstine tage af den efter behag. Når han et par dage efter hentede byggrynene, så bar han dem ind i bryggerset, hvorfra en trappe førte op på loftet. Grynene blev sat i en gammel kiste, der stod ved "øster side af den vejster skorsten".

Ane Kirstine havde også hentet flatten, der havde sin plads enten ved siden af, eller når der var plads, oven på deintrowed. I Aarestrup hed det "flatten", i Voldsted "flaa'ten". Flatten stilledes på to stole ved enden af "deintrowed". Hun tog temsen og temsede lidt fra i flatten til en finkage eller to. Det, der blev tilbage i temsen (skallerne) kom hun i rugmelet igen.



Deintrowed og flatten

Dejtruget (deintrowed) var cirka en god meter lang og cirka 60 – 70 cm bredt. Bunden dannedes af kun to brede fuurfiel 1½ tomme tykke. Siderne var lige så høje, "ja til den gue sie endda", og de var også af to fuurfiel, stod vinkelret op fra bunden og var zinket sammen i hjørnerne.

Flatten var af ¾ tommers fuurfiel med en bund dannet af 3 fjæl. Sidefjælene var skråt stillet ud fra bunden. Størrelsen var en lille meter i kvadrat for oven. Den havde udstående nederkant langs bunden og var som deintrowed lavet af snedkeren Jens Nørgaard i Voldsted.

Temsen var cirkelrund og cirka 18 tommer i diameter og cirka 10 tommer høj med en slags hårværk til filter.

Fra spisekammeret hentede Ane Kirstine surdejen, der havde været opbevaret der siden sidste bagning. Den stod på en rød lertallerken, der engang var købt ved helligkjålsmarked i Skørping, og surdejen fyldte hele tallerkenen. Hun havde kun 5 – 6 tallerkener i huset. Hun havde lavet surdejen for cirka 14 dage siden på langbordet. Den gjordes op i en keglestub og oveni

trykkede hun med fingrene et kors, hvori der strøedes salt, hvorpå den også fik salt på siderne. Så blev den aldrig mulden (man sagde ikke ”movn” her).

Før ældningen begyndte, kom surdejen i en halv træspandfuld lunkent vand og klemt således ud, at den var helt flydende. Det varede cirka 5 – 10 minutter at opbløde den. Derpå hældtes det alt sammen i deintrowed, og hvis hun havde noget gær fra ølbrygningen, blev det også samtidig hældt i truget. Hun havde smøget ærmerne helt op over albuerne: ”Jo flier å An' Kathrines sveddrepper der faldt i deintrowed, des bejer bløv brøjed”!

Derefter tog hun fat på ældningen, efter at hun endvidere havde hældt så meget lunkent vand i, som hun vidste, der kunne passe til alt melet. Hun ældtede en halv times tid, indtil dejen var passende fast og sej efter at have vendt op og ned på det fra ende til anden og brugt både spredte fingre og knyttede næver. Sluttelig glattedes dejen pænt ud, der sloges ikke kors, men lidt mel strøedes ovenpå og der lagdes et klæde over. Dejen stod i truget til næste dag og melposen med resten af melet lagdes op på bænken ved langbordet om natten.

Det timsede mel i flatten blev nu også ældtet med blanding af mælk og gær (ingen surdej), og så lå det der til om morgenen, da Ane Kathrine tog dejen i flatten og lagde det på bordet, thi så skulle hun bruge flatten til at ælte det resterende mel i sækken i dejen i truget, som hun gerne delte i cirka fire dele, og i hver del for sig ældtede hun det op med mere mel. Dejen havde altså stået til hævning om natten. At ælte om morgenen tog nok en times tid, og hun lagde efterhånden delene, som var færdigældtet, tilbage i deintrowed, der også var blevet skrabt med en kniv.

Så skulle kagerne slås op. Det skete ved vester ende af langbordet, thi mandens plads (fars bænk) var ved østenden, også kaldet ”ower end”. Hun skar et stykke dej af med en kniv til et 10 pund brød. Det blev efter formningen smurt med lidt fedt på siderne og skudt op til ower ende af bordet. Her sad nemlig ingen, thi der var allerede spist dower, og manden og karlene var ude. I Tvedehøj tjente blandt andre Smede-Niels i 4 år og en svensk karl i et års tid. Der blev 10 brød i alt. De var cirka tre gange så lange som brede. Når hun var færdig med at ”slå op”, levnede hun en klat til surdej, der gjordes færdig som omtalt, og sattes ind i spisekammeret på den røde tallerken.

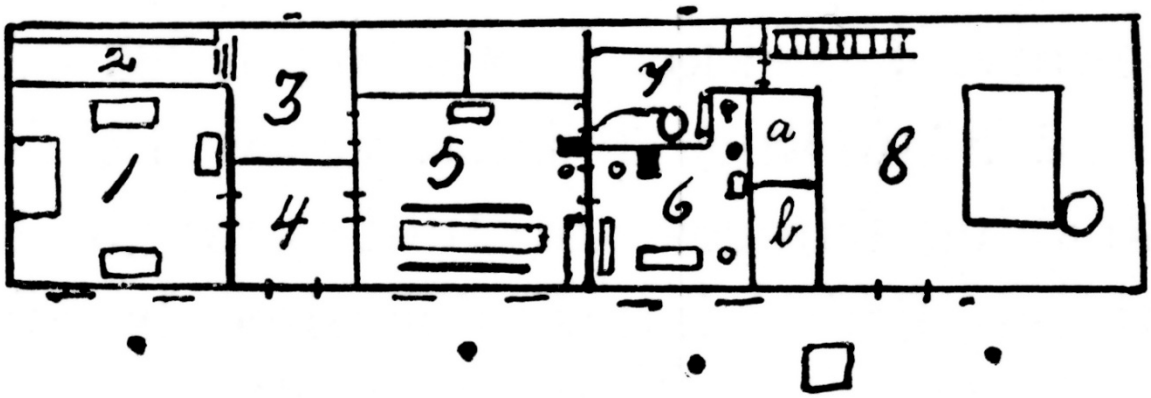
Der næst ældtede hun finbrødet færdig. Der blev kun et par mindre kager. Ekstra lavedes en ”skolkag”, som børnene fik til deling uden smør eller fedt på straks efter bagningen. Til at skrabe deintrowed med brugtes kniven eller en dejskraber. Finbrød bagtes ikke ved hver bagning.

På marken avlede Henrik Mikkelsen måske cirka 30 neg hvede. Det bagtes i hvedekage til julen. Bygbrød, tvebakker eller kringler bagtes aldrig.

Bagning mislykkedes aldrig hverken på den ene eller den anden måde.

Når konen begyndte at slå brød op om morgenen, gik manden ud til ris- og brændebunken ved østhuset, hvor fra han slæbte de første partier ris ind til ovnen, som han fyldte op. Fra et eller andet sted ude hentedes ragetræet, en rafte der kunne være godt et par tommer tyk, hvor man tog om den og cirka 3½ - 4½ alen lang. På den tid og helt op til 1940 kunne man i Torstedlund Skov altid købe et læs ris billigt. I sin tid gav man kun få skilling for det, og så kunne der endda være ballinger imellem (meget tykke, grene 8 – 10 tommer). Fandtes en passende risbøg i læsset toges den fra til ragetræ og bevaredes fra den ene bagning til den næste. Henrik tændte op med lyng, thi der var nok om gården, og kastede ris ind i så store stykker og mængde, som ovnen kunne tage imod. Røgen drev ud af ovnmundingen og gennem de to

huller over denne. Han ragede og flyttede just ikke ilden fra den ene side til den anden af ovnbunden, der var plan, men lidt ovalformet eller med afrundede hjørner, men han løftede op i risen med raften, som han vædede og i regn sattes den ind under tagdryp. Den var ikke inde i bryggerset som i skolen. Efterhånden fyldtes bryggerset med røg, der også drev op under taget, thi her var intet loft. Røgen fortsatte ind over hele det øvrige loft, der var åbent ud mod bryggerset, og alt træværk i hele Tvedehøjs stuehusowwer var fuldstændig sort. Til tider var der ikke til at være på loftet, men når far fyrede til bagning, "så fieled vi børn alligevel kuk på loftet, så vi både græd og lov i røgen".



Stuen, hvor ældningen af dejen ses ved nr. 5. Langbordet for neden og bilæggerovnen til højre ind mod sovekammervæggen (nr. 6). Køkkenet er nr. 7 og nr. 8 er bryggerset, hvor man ser bageovnen placeret i midten

Bageovnen stod omtrent midt i bryggerset, og der var ingen fordybning i det stenpikkede gulv foran ovnmundingen. Denne fritstående ovn var fra 1799, da gården flyttedes ud fra sydsiden af Aarestrup by. I mange år før Henrik fik gården i fæste, havde de tidligere høns øst for bageovnen, "for der frøs de eet, da eet, nær de bagt". Indvendig var den cirka tre alen lang og godt halv så bred. Den var opført af rå sten. Skillevæggen mellem bryggers og lejlighed var af tørv.

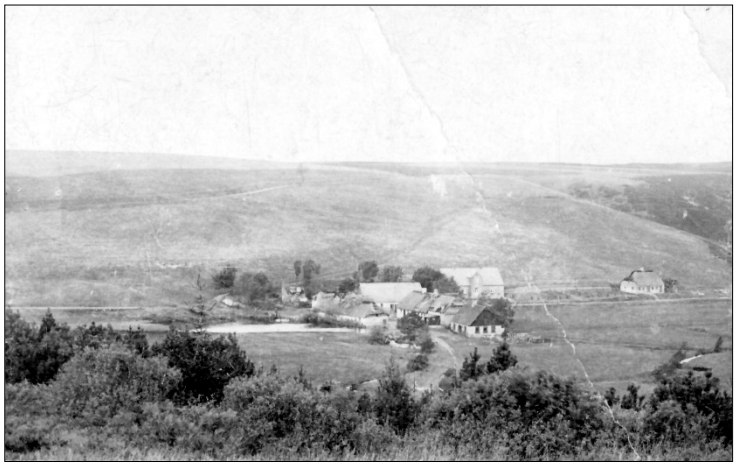
Brødene stod stadig inde på langbordet, mens Henrik fyrede. Han var ikke altid lige længe om "at fyre den suet mand ud". Så var ovnen klar, dvs. lys nok eller varm nok. Henrik tog halmkosten efter at have raget asken ud med en trærager. Halmkosten havde da allerede stået i en spand vand, og med den gjordes ovnen ren for aske.

Da Henrik var færdig med at feje asken ud, råbte han ind gennem køkkendøren: "Så er jeg færdig, bette An'". Et øjeblik efter kom hun med et brød, og han stod allerede med skoden, som han havde taget fra dens plads i det sydøstre hjørne af bryggerset. Han satte den for mundingen, og hun satte sit brød, der var blevet smurt med øl ovenpå. Mens han skød brødet ind, hentede hun det næste. Han satte således fem brød ved siden af hinanden fra østside til vest som inderste række, dernæst en række til med fem midt i ovnen, og for uden stod de to sigtebrød.

Men som Ane Kirstine kom med det sjette brød, siger hun: "Do hår val lokkloder?". Henrik slap skoden! "Nej, no hår a ålle!". Han var allerede ude af bryggersdøren, hvis øverste halvdel havde stået åben hele tiden. Et øjeblik efter hørte hun, at han travede af sted med spaden på trillebøren hoppende hen over stenpikningen. Ane Kirstine så nu helst, at han hentede kloden før han var færdig med at fyre, "men hva'! Sø'en er jo mandfolk!". Hun var så rolig, ham var der mere uro i. Nu måtte hun selv skubbe de sidste kager ind. Hun var næppe færdig, før Henrik atter hørtes komme tilbage ind gennem det vestre gårdsled. Han havde været nede i lavningen vest for gården, hvor der var lyngtørv og tuer nok. Kommen til bryggersdøren vendte han og gik baglæns ind med trillebøren, hvis ben stod inden for dørtrinet. Han bar den ene klode

efter den anden hen og stablede dem op for ovnmundingen. Ane Kathrine var forsvundet fra ovnen, lige da hun hørte trillebøren. Det skulle ikke være hendes forsømmelse om for megen varme drev ud inden lukningen. Han var ikke længe om at stable op, og så råbte han mod køkkendøren: ”Så æ den lut, An’!”.

Sigtebrød stod en time i ovnen, rugbrød i 3 timer. Når brødene var færdige, blev de lagt oven på deintroweds og flattens bund i det nordøstre hjørne bag ovnen og herfra hentede man dem ind til bordet. ”Muer! Muer! Må a fo skalken?”, råbte knejtene i munden på hinanden (en knejt var både en pige og en dreng).



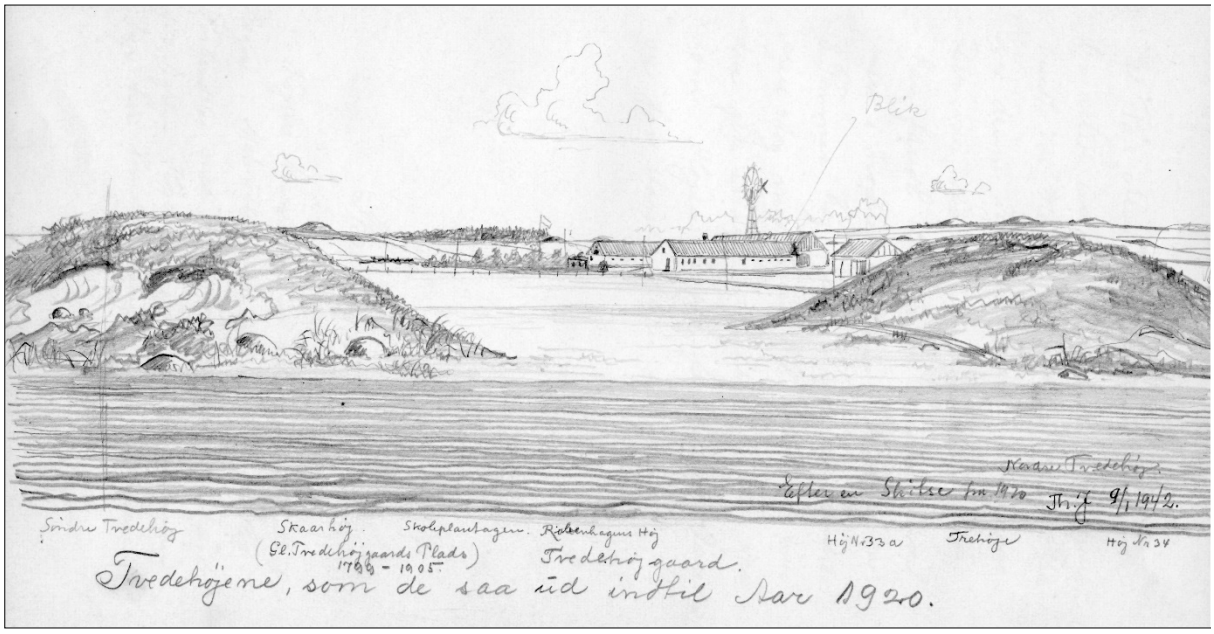
Røde Mølle omkring år 1900

14 dage – tre uger – så svandt det stærkt i brødene, og Henrik måtte så af sted til Røde Mølle igen, hvor der gerne vankede en kaffepuns i møllestuen.

Det var kun i de første år, da Henrik og Ane Kirstine var gårdfolk i Tvedehøj, at de brugte kloder til at lukke ovnen med. De fik en jerndør, der hang løst på et par tappe.

Om ved 1850 fik de bygget en skorsten op ved sydenden af ovnen, og en gruekedel blev sat ved dennes sydøstre hjørne, og hønsene var da for længst jaget ud af bryggerset.

Ovnen stod således til efter Ane Kirstines død i 1904. I cirka 1906 faldt den for brækjernet, da den næste ejer, Andreas Andreasen, flyttede gården op til den grønne vej cirka 200 meter længere øst.



”Tvedehøjene, som de så ud indtil år 1920”, tegnet af Th. Johansen, som også har tegnet øvrige illustrationer